



| | | | |
|-----------|-------------|-------------------------|-----|
| ES | Horno | Manual de instrucciones | 2 |
| ET | Ahi | Kasutusjuhend | 40 |
| LT | Orkaitė | Naudojimo instrukcija | 77 |
| LV | Cepeškrāsns | Lietošanas instrukcija | 116 |
| PL | Piekarnik | Instrukcja obsługi | 154 |
| PT | Forno | Manual de instruções | 193 |

PENSAMOS EN USTED

Gracias por adquirir un electrodoméstico Electrolux. Ha elegido un producto que lleva décadas de experiencia e innovación profesionales. Ingenioso y elegante, ha sido diseñado pensando en usted. Así pues, cada vez que lo utilice, puede tener la seguridad de que obtendrá siempre excelentes resultados.

Le damos la bienvenida a Electrolux.

Visite nuestro sitio web para:



Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de servicio y reparación:

www.electrolux.com/support



Registrar su producto para recibir un mejor servicio:

www.registerelectrolux.com



Comprar accesorios, artículos de consumo y piezas de recambio originales para su aparato:


www.electrolux.com/shop

ATENCIÓN AL CLIENTE Y SERVICIO

Le recomendamos que utilice recambios originales.

Cuando se ponga en contacto con nuestro Centro de servicio técnico, asegúrese de tener los siguientes datos disponibles: Modelo, código numérico del producto (PNC), número de serie.

La información se encuentra en la placa de características.

 Advertencia / Precaución - Información sobre seguridad

 Información general y consejos

 Información relativa al medioambiente

Salvo modificaciones.

CONTENIDO

| | | | |
|--|----------|--|-----------|
| 1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD..... | 3 | 3. INSTALACIÓN..... | 10 |
| 1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables..... | 3 | 3.1 Empotrado..... | 10 |
| 1.2 Instrucciones generales de seguridad..... | 4 | 3.2 Fijación del horno al mueble..... | 11 |
| 2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD..... | 5 | 4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO..... | 11 |
| 2.1 Instalación..... | 5 | 4.1 Resumen general..... | 11 |
| 2.2 Conexión eléctrica..... | 6 | 4.2 Accesorios..... | 11 |
| 2.3 Uso..... | 7 | 5. CÓMO ENCENDER Y APAGAR EL HORNO..... | 12 |
| 2.4 Mantenimiento y limpieza..... | 8 | 5.1 Mandos escamoteables..... | 12 |
| 2.5 Limpieza Piroclítica..... | 8 | 5.2 Panel de mandos..... | 12 |
| 2.6 Iluminación interna..... | 9 | 6. ANTES DEL PRIMER USO..... | 13 |
| 2.7 Asistencia técnica..... | 9 | 6.1 Limpieza inicial..... | 13 |
| 2.8 Eliminación..... | 9 | 6.2 Precaentamiento inicial..... | 13 |

| | | | |
|--|-----------|--|-----------|
| 7. USO DIARIO..... | 14 | 11.3 Tablas de cocción para organismos de control..... | 27 |
| 7.1 Cómo ajustar: Funciones de cocción..... | 14 | 12. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA..... | 29 |
| 7.2 Funciones de cocción..... | 14 | 12.1 Notas sobre la limpieza..... | 30 |
| 7.3 Notas sobre: Horneado húmedo + ventilador..... | 15 | 12.2 Cómo quitar: Carriles de apoyo .. | 30 |
| 7.4 Cómo ajustar: Cocción asistida..... | 15 | 12.3 Instrucciones de uso: Limpieza pirolítica..... | 31 |
| 7.5 Cocción asistida con recetas..... | 16 | 12.4 Aviso de limpieza..... | 32 |
| 8. FUNCIONES DEL RELOJ..... | 21 | 12.5 Cómo quitar e instalar: Puerta..... | 32 |
| 8.1 Funciones de reloj..... | 21 | 12.6 Cómo cambiar: Bombilla..... | 34 |
| 8.2 Cómo ajustar: Funciones de reloj.. | 22 | 13. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS..... | 35 |
| 9. INSTRUCCIONES DE USO: ACCESORIOS..... | 23 | 13.1 Qué hacer si..... | 35 |
| 9.1 Inserción de accesorios..... | 23 | 13.2 Datos de servicio..... | 36 |
| 10. FUNCIONES ADICIONALES..... | 24 | 14. EFICACIA ENERGÉTICA..... | 36 |
| 10.1 Bloqueo..... | 24 | 14.1 Información del producto y hoja de información del producto*..... | 36 |
| 10.2 Desconexión automática..... | 25 | 14.2 Ahorro energético..... | 37 |
| 10.3 Ventilador de enfriamiento..... | 25 | 15. ESTRUCTURA DEL MENÚ..... | 38 |
| 11. CONSEJOS..... | 25 | 15.1 Menú..... | 38 |
| 11.1 Horneado húmedo + ventilador... 25 | | 16. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES..... | 39 |
| 11.2 Horneado húmedo + ventilador - accesorios recomendados..... | 27 | | |

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de lesiones o daños producidos como resultado de una instalación o un uso incorrectos. Conserve siempre estas instrucciones en lugar seguro y accesible para futuras consultas.

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y

comprendan los riesgos. Es necesario mantener alejados del aparato a los niños de menos de 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.

- Es necesario vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- **ADVERTENCIA:** Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o enfriándose. Las piezas accesibles se calientan durante el funcionamiento.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del producto no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

1.2 Instrucciones generales de seguridad

- Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato y sustituir el cable.
- No utilice el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.
- Desenchufe el aparato de la red eléctrica antes de realizar tareas de mantenimiento.
- Si el cable de alimentación sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- **ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el aparato está apagado antes de cambiar la bombilla para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- **ADVERTENCIA:** El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Preste mucha atención para no tocar las resistencias.
- Utilizar siempre guantes o manoplas para horno para retirar o introducir accesorios o recipientes.

- Para retirar los carriles de apoyo, tire primero del frontal del carril y, a continuación, separe el extremo trasero de las paredes laterales. Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- No utilice productos de limpieza abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar el cristal de las tapas abisagradas de la placa si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.
- Antes de la limpieza pirolítica, retirar todos los accesorios y cualquier depósito/derrames que haya en el interior del horno.

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Instalación

**ADVERTENCIA!**

Sólo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.
- No tire nunca del aparato sujetando el asa.
- Instale el aparato en un lugar seguro y adecuado que cumpla los requisitos de instalación.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Antes de montar el aparato, compruebe si la puerta del horno se abre sin limitaciones.
- El aparato está equipado con un sistema de refrigeración eléctrica. Debe utilizarse con la fuente de alimentación eléctrica.

| | |
|---|--------------|
| Altura mínima del armario (Altura mínima del armario debajo de la encimera) | 590 (600) mm |
| Ancho del armario | 560 mm |
| Profundidad del armario | 550 (550) mm |
| Altura de la parte frontal del aparato | 594 mm |

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

| | |
|---|-----------|
| Altura de la parte trasera del aparato | 576 mm |
| Anchura de la parte frontal del aparato | 595 mm |
| Anchura de la parte trasera del aparato | 559 mm |
| Fondo del aparato | 569 mm |
| Fondo empotrado del aparato | 548 mm |
| Fondo con la puerta abierta | 1022 mm |
| Tamaño mínimo de la abertura de ventilación. Abertura situada en la parte trasera inferior | 560x20 mm |
| Longitud del cable de alimentación. El cable está en la esquina derecha de la parte trasera | 1500 mm |
| Tornillos de montaje | 4x25 mm |

2.2 Conexión eléctrica



ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe ni en el cable de red. Si es necesario cambiar el cable de alimentación del aparato, debe hacerlo el centro de servicio técnico autorizado.
- Evite que el cable de red toque o entre en contacto con la puerta del aparato o con el hueco por debajo del aparato, especialmente mientras funciona o si la puerta está caliente.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.
- Cierre completamente la puerta del aparato antes de enchufar el cable de alimentación a la toma de corriente.
- El aparato se suministra con enchufe y cable de red.

Tipos de cables aplicables para su instalación o cambio para Europa:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Para la sección del cable, consulte la potencia total de la placa de características. También puede consultar la tabla:

| Potencia total (W) | Sección del cable (mm ²) |
|--------------------|--------------------------------------|
| máximo 1380 | 3 x 0.75 |
| máximo 2300 | 3 x 1 |
| máximo 3680 | 3 x 1.5 |

El cable de tierra (cable verde/amarillo) debe ser 2 cm más largo que los cables de fase y neutro (cables azul y marrón).

2.3 Uso



ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico (en interiores).
- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no están bloqueadas.
- No deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.
- Apague el aparato después de cada uso.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato mientras funciona. Puede liberarse aire caliente.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni con agua en contacto.
- No ejerza presión sobre la puerta abierta.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni para depositar objetos.
- Abra la puerta del aparato con cuidado. El uso de ingredientes con alcohol puede provocar una mezcla de alcohol y aire.
- No deje que los chispas ni las llamas abiertas entren en contacto con el aparato cuando abra la puerta.
- No coloque productos inflamables o artículos mojados con productos inflamables dentro, cerca o sobre el aparato.



ADVERTENCIA!

Podría dañar el aparato.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Para evitar daños o decoloraciones en el esmalte:
 - no coloque recipientes ni otros objetos directamente en la base.
 - no coloque papel de aluminio directamente en la parte inferior del interior del aparato.
 - no ponga agua directamente en el aparato caliente.
 - no deje platos húmedos ni alimentos en el aparato una vez finalizada la cocción.
 - tenga cuidado al retirar o instalar los accesorios.
- La pérdida de color del esmalte o el acero inoxidable no afecta al rendimiento del aparato.
- Utilice una bandeja honda para pasteles húmedos. Los jugos de las frutas provocan manchas permanentes.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar. No debe utilizarse para otros propósitos, por ejemplo, calentar la habitación.
- Cocine siempre con la puerta cerrada.
- Si el aparato se instala detrás de un panel de un mueble (por ejemplo una puerta) asegúrese de que la puerta nunca esté cerrada mientras funciona el aparato. El calor y la humedad pueden acumularse detrás de un panel del armario cerrado y provocar daños al aparato, el alojamiento o el suelo. No cierre del panel del armario hasta que el aparato se haya enfriado completamente después de su uso.

2.4 Mantenimiento y limpieza



ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones, incendios o daños al aparato.

- Antes de proceder con el mantenimiento, apague el aparato y desconecte el enchufe de la red.
- Asegúrese de que el aparato esté frío. Los paneles de cristal pueden romperse.
- Cambie inmediatamente los paneles de cristal de la puerta que estén dañados. Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
- Tenga cuidado al desmontar la puerta del aparato. ¡La puerta es muy pesada!
- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos metálicos.
- Si utiliza aerosoles de limpieza para hornos, siga las instrucciones de seguridad del envase.

2.5 Limpieza Piroclítica



ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones / Incendios / Emisiones químicas (humos) en el modo piroclítico.

- Antes de realizar una autolimpieza piroclítica o la función de Primer uso, elimine de la cavidad del horno:
 - cualquier resto de comida, aceite o grasa.
 - todos los objetos desmontables (incluidos estantes, carriles laterales, etc. suministrados con el producto), en especial todos los recipientes, sartenes, bandejas, utensilios, etc. antiadherentes.
- Lea atentamente todas las instrucciones de la limpieza piroclítica.
- Mantenga a los niños alejados del aparato cuando se realiza la limpieza piroclítica. El aparato alcanza altas temperaturas y se libera aire caliente de las salidas de ventilación delanteras.

- La limpieza pirolítica es una operación a alta temperatura que puede liberar humos de los residuos de cocción y de los materiales de fabricación, por lo que recomendamos encarecidamente a los consumidores:
 - asegurar una correcta ventilación durante y después de cada limpieza pirolítica.
 - asegurar una correcta ventilación durante y después del primer uso a máxima temperatura.
- A diferencia de los seres humanos, algunas aves y algunos reptiles pueden ser muy sensibles a los posibles humos emitidos durante la limpieza de todos los hornos pirolíticos.
 - Retire cualquier mascota (especialmente pájaros) de las proximidades del aparato durante y después de la limpieza pirolítica y use primero la temperatura máxima para una zona bien ventilada.
- Las mascotas de pequeño tamaño también pueden ser muy sensibles a los cambios de temperatura localizados cerca de los hornos mientras se realiza el programa de autolimpieza pirolítica.
- Las superficies antiadherentes de recipientes, sartenes, bandejas, utensilios, etc., pueden dañarse por las altas temperaturas de la limpieza pirolítica y también pueden ser fuente de humos dañinos de baja intensidad.
- Los humos emitidos por todos los hornos pirolíticos y residuos de cocción descritos no son dañinos para las personas, incluidos los niños, o personas con problemas médicos.

2.6 Iluminación interna



ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.

- En cuanto a la(s) bombilla(s) de este producto y las de repuesto vendidas por separado: Estas bombillas están destinadas a soportar condiciones físicas extremas en los aparatos domésticos, como la temperatura, la vibración, la humedad, o están destinadas a señalar información sobre el estado de funcionamiento del aparato. No están destinadas a utilizarse en otras aplicaciones y no son adecuadas para la iluminación de estancias domésticas.
- Este producto contiene una fuente luminosa de la clase de eficiencia energética G.
- Utilice solo bombillas de las mismas características .

2.7 Asistencia técnica

- Para reparar el aparato, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado.
- Utilice solamente piezas de recambio originales.

2.8 Eliminación



ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Contacte con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.
- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.
- Retire el pestillo de la puerta para evitar que los niños o las mascotas queden atrapados en el aparato.

3. INSTALACIÓN



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

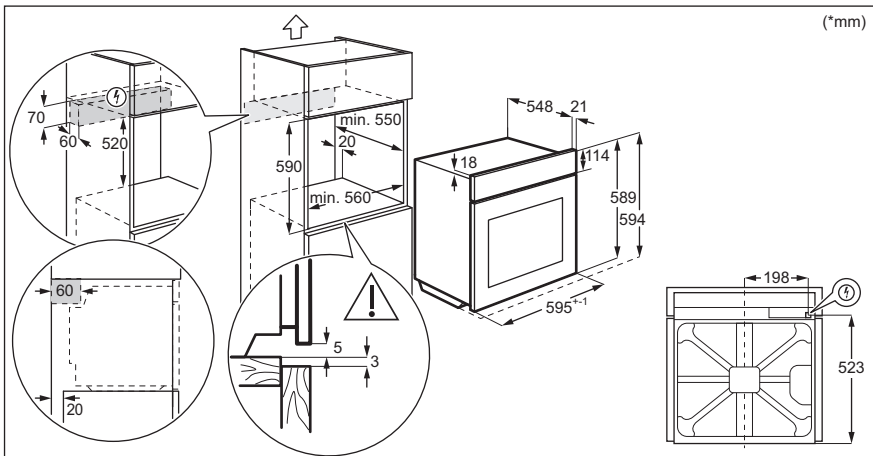
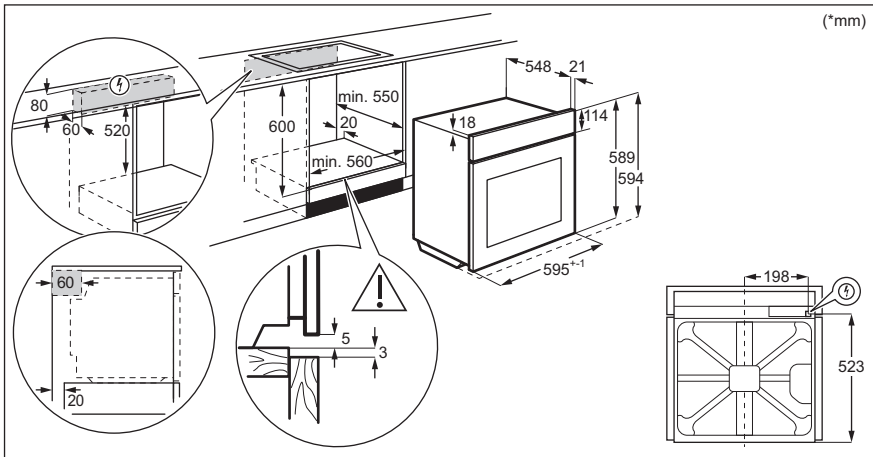
3.1 Empotrado



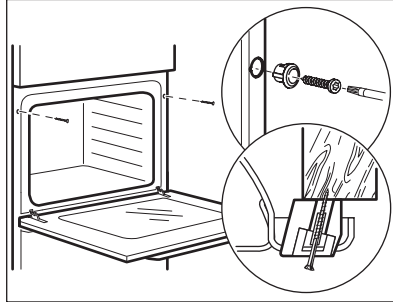
YouTube

www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation

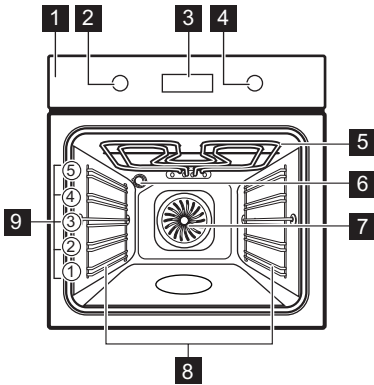


3.2 Fijación del horno al mueble



4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

4.1 Resumen general



- 1** Panel de mandos
- 2** Mando de las funciones de cocción
- 3** Pantalla
- 4** Mando de control
- 5** Resistencia
- 6** Bombilla
- 7** Ventilador
- 8** Soporte de parrilla extraíble
- 9** Posiciones de las parrillas

4.2 Accesorios

- Parrilla

CÓMO ENCENDER Y APAGAR EL HORNO

Para utensilios de cocina, moldes de pastelería, asados.







- **Bandeja**
Para bizcochos y galletas.
- **Parrilla/sartén para asar**
Para hornear y asar o como bandeja para grasa.
- **Carriles telescópicos**
Con los carriles telescópicos es más fácil colocar y quitar los estantes.

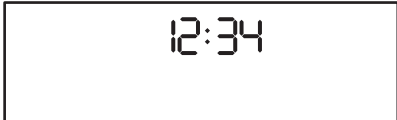

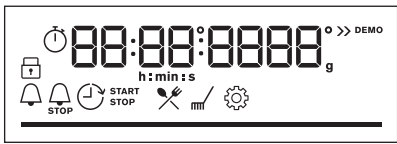
5. CÓMO ENCENDER Y APAGAR EL HORNO










5.1 Mandos escamoteables

Para usar el aparato, presione el mando. El mando sale del alojamiento.

5.2 Panel de mandos

| Sensores del panel de control | | | | | Pulse | Gire el mando |
|---|---|--|--|----|---|---|
|  Temporizador |  Calentamiento rápido |  Luz |  Bloqueo | OK |  |  |
| Seleccione una función de cocción para encender el horno. | | | | | | |
| Gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado para apagar el horno. | | | | | | |

| | |
|---|---|
|  | Quando el mando de las funciones de cocción se encuentra en la posición de apagado, la pantalla cambia al modo de espera. |
|  | Al cocinar, la pantalla muestra la temperatura, la hora y otras opciones disponibles. |
|  | Pantalla con el máximo número de funciones seleccionadas. |

| Indicadores de pantalla | | | | |
|--|---|---|--|---|
|  Bloqueo |  Cocción asistida |  Limpieza |  Ajustes |  Calentamiento rápido |
| Indicadores de temporizador: |  |  STOP |  |  |





| | |
|---|-------|
| Barra de progreso - para la temperatura o el tiempo. | ————— |
|---|-------|

6. ANTES DEL PRIMER USO






ADVERTENCIA!
Consulte los capítulos sobre seguridad.

6.1 Limpieza inicial

| Antes del primer uso, limpie el horno vacío y ajuste el tiempo: | | | |
|---|---|---|--|
|  |  |  |  00:00 Ajuste la hora. Pulse OK . |

6.2 Pre calentamiento inicial

| Precaliente el horno vacío antes de utilizarlo por primera vez. | |
|--|--|
| Paso 1 | Retire todos los accesorios y carriles de apoyo extraíbles del horno. |
| Paso 2 | Seleccione la temperatura máxima para la función:  Deje funcionar el horno 1 hora. |
| Paso 3 | Seleccione la temperatura máxima para la función:  Deje funcionar el horno 15 minutos. |
|  El horno puede emitir olores y humos durante el pre calentamiento. Asegúrese de que la sala esté ventilada. | |

7. USO DIARIO



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.







7.1 Cómo ajustar: Funciones de cocción

| Empezar a cocinar | |
|---|-------------------------------|
| Paso 1 | Paso 2 |
| | |
| <p>Seleccione una función de cocción.</p> | <p>Ajuste la temperatura.</p> |

7.2 Funciones de cocción

Funciones de cocción estándar

| Función de cocción | Aplicación |
|---------------------------------|---|
| Aire caliente | Para hornear en hasta tres posiciones de parrilla a la vez y para secar alimentos. Ajuste la temperatura entre 20 y 40°C menos que para Cocción convencional. |
| Cocción convencional | Para hornear y asar alimentos en una posición de parrilla. |
| Congelados | Para productos precocinados (por ejemplo, patatas fritas, porciones de patata o rollitos de primavera) crujientes. |
| Función Pizza | Para hornear pizza. Para obtener un dorado más intenso y una base más crujiente. |

| Función de cocción | Aplicación |
|---|---|
|  <p>Calor inferior</p> | <p>Para hornear pasteles con base crujiente y conservar alimentos.</p> |
|  <p>Descongelar</p> | <p>Para descongelar alimentos (verduras y frutas). El tiempo de descongelación depende de la cantidad y el tamaño de los alimentos congelados.</p> |
|  <p>Horneado húmedo + ventilador</p> | <p>Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción. Cuando se utiliza esta función, la temperatura del horno puede diferir de la temperatura programada. Se utiliza el calor residual. La potencia calorífica puede reducirse. Para más información, consulte el capítulo "Uso diario", Notas sobre: Horneado húmedo + ventilador.</p> |
|  <p>Grill</p> | <p>Para asar al grill alimentos de poco espesor y tostar pan.</p> |
|  <p>Grill turbo</p> | <p>Asado con aire caliente para piezas de carne más grandes o aves con hueso en un nivel. Para gratinar y dorar.</p> |
|  <p>Menú</p> | <p>Para acceder al menú: Cocción asistida, Limpieza, Ajustes.</p> |





7.3 Notas sobre: Horneado húmedo + ventilador

Esta función se utilizaba para cumplir con los requisitos de eficiencia energética y diseño ecológico según EU 65/2014 y EU 66/2014. Pruebas conforme a EN 60350-1. La puerta del horno debe estar cerrada durante la cocción para que no se interrumpa la función y el horno funcione con la máxima eficiencia energética posible. Cuando se utiliza esta función, la lámpara se apaga automáticamente después de 30 s. Consulte las instrucciones de cocción en el capítulo "Consejos", Horneado húmedo + ventilador. Para recomendaciones generales sobre ahorro energético, consulte el capítulo "Eficiencia energética", ahorro energético.




7.4 Cómo ajustar: Cocción asistida

Para cada plato de este submenú se recomienda una función y temperatura. Puede ajustar la hora y la temperatura durante la cocción.

| | |
|---|--|
| Para algunos de los platos, también puede cocinar con: | El grado de cocinado de un plato: |
| <ul style="list-style-type: none"> • Peso automático | |








| Cocción asistida - utilícelo para preparar rápidamente un plato con los ajustes predeterminados: | | | |
|---|---|---|---|
| Paso 1 | Paso 2 | Paso 3 | Paso 4 |
|  |  |  |  |
| Acceda al menú. | Seleccionar Cocción asistida. Pulse OK . | Seleccione el plato. Pulse OK . | Introduzca el plato en el horno. Confirmar ajuste. |

7.5 Cocción asistida con recetas
















| Leyenda | |
|---|--|
|  | Peso automático disponible. |
|  | Precaliente el horno antes de empezar a cocinar. |
|  | Nivel del estante. |


















Cuando termine la función, compruebe si la comida está lista.

| | Plato | Peso | Nivel/accesorio de la parrilla | Duración |
|--|---|-------------|---------------------------------------|-----------------|
| | Vacuno  | | | |


















| | Plato | Peso | Nivel/accesorio de la parrilla | Duración |
|-----|---|---|--|----------|
| P1 | Rosbif, poco hecho | 1 - 1,5 kg; piezas de 4 - 5 cm |  2 bandeja de hornear Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Introdúzcalo en el horno. | 40 min |
| P2 | Rosbif, al punto | | | 50 min |
| P3 | Rosbif, muy hecho | | | 60 min |
| P4 | Bistec, en su punto | 180 - 220 g por pieza; rodajas de 3 cm de grosor |   3 fuente de asado encendida parrilla Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Introdúzcalo en el horno. | 15 min |
| P5 | Asado de ternera/estofado (costillas de cebado, redondo superior, flanco grueso) | 1,5 - 2 kg |   2 fuente de asado encendida parrilla Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Añada líquido. Introdúzcalo en el horno. | 120 min |
| P6 | Rosbif, poco hecho (cocción lenta) | 1 - 1,5 kg; piezas de 4 - 5 cm |  2 bandeja de hornear Use sus condimentos favoritos o simplemente sal y pimienta con molienda fresca. Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Introdúzcalo en el horno. | 75 min |
| P7 | Rosbif, al punto (cocción lenta) | | | 85 min |
| P8 | Rosbif, muy hecho (cocción lenta) | | | 130 min |
| P9 | Filete poco hecho (cocción lenta) | 0,5 - 1,5 kg; trozos de 5 - 6 cm |  2 bandeja de hornear Use sus condimentos favoritos o simplemente sal y pimienta con molienda fresca. Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Introdúzcalo en el horno. | 75 min |
| P10 | Filete, en su punto (cocción lenta) | | | 90 min |
| P11 | Filete hecho (cocción lenta) | | | 120 min |

USO DIARIO













| | Plato | Peso | Nivel/accesorio de la parrilla | Duración |
|---|---|---|--|------------|
| Tenera  | | | | |
| P12 | Asado de tenera (por ejemplo, el hombro) | 0,8 - 1,5 kg; piezas de 4 cm de grosor |   2 fuente de asado encendida parrilla Use sus especias favoritas. Añada líquido. Asado cubierto. | 80 min |
| Cerdo   | | | | |
| P13 | Cerdo asado en el cuello o en el hombro | 1,5 - 2 kg |   2 fuente de asado encendida parrilla Después de la mitad del tiempo de cocción, voltee la carne. | 120 min |
| P14 | Carne de cerdo desmigada RTC | 1,5 - 2 kg |  2 bandeja de hornear Use sus especias favoritas. Dé la vuelta a la carne a la mitad del tiempo de cocción para dorar uniformemente. | 215 min |
| P15 | Lomo, fresco | 1 - 1,5 kg; trozos de 5 - 6 cm |  2 fuente de asado encendida parrilla Use sus especias favoritas. | 55 min |
| P16 | Costillas | 2 - 3 kg; utilice repuestos finos de 2 - 3 cm |  3 bandeja honda Añada líquido para cubrir la base de un plato. Después de la mitad del tiempo de cocción, voltee la carne. | 90 minutos |
| Cordero  | | | | |
| P17 | Pierna de cordero con hueso | 1,5 - 2 kg; piezas de 7 - 9 cm |  2 fuente de asado encendida bandeja de hornear Añada líquido. Después de la mitad del tiempo de cocción, voltee la carne. | 130 min |
| Aves  | | | | |
| P18 | Pollo entero | 1 - 1,5 kg; fresco |   2 cazuela sobre bandeja de hornear Use sus especias favoritas. Dele la vuelta al pollo a la mitad del tiempo de cocción para obtener un dorado uniforme. | 60 min |

| | Plato | Peso | Nivel/accesorio de la parrilla | Duración |
|--|--------------------------|------------------------|---|------------|
| P19 | Medio pollo | 0,5 - 0,8 kg |  3 ; bandeja de hornear Use sus especias favoritas. | 40 min |
| P20 | Pechuga de pollo | 180 - 200 g por pieza |   2 cazuela sobre parrilla Use sus especias favoritas. Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. | 25 min |
| P21 | Muslos de pollo, frescos | - |  3 bandeja de hornear Si se marchan las patas de pollo marinadas, ajuste la temperatura más baja y cocínelas más tiempo. | 30 min |
| P22 | Pato entero | 2 - 3 kg |   2 fuente de asado encendida parrilla Use sus especias favoritas. Coloque la carne en la fuente. Dé la vuelta al pato a la mitad del tiempo de cocción. | 100 min |
| P23 | Ganso entero | 4 - 5 kg |   2 bandeja honda Use sus especias favoritas. Coloque la carne en la bandeja honda. Dele la vuelta a la mitad del tiempo de cocción. | 110 min |
| Otros  | | | | |
| P24 | Pastel de carne | 1 kg |  2 parrilla Use sus especias favoritas. | 60 min |
|  Pescado | | | | |
| P25 | Pescado entero, al grill | 0,5 - 1 kg por pescado |  2 ; bandeja de hornear Llene el pescado con mantequilla y utilice sus especias y hierbas favoritas. | 30 min |
| P26 | Filete de pescado | - |   3 cazuela sobre parrilla Use sus especias favoritas. | 20 minutos |
| Horneado/postres dulces    | | | | |

USO DIARIO




| | Plato | Peso | Nivel/accesorio de la parrilla | Duración |
|--|-------------------------|------------|--|------------|
| P27 | Tarta de queso | - |  2  Molde desmontable de 28 cm sobre parrilla | 90 minutos |
| P28 | Tarta de manzana | - |  3; bandeja | 45 minutos |
| P29 | Tarta de manzana | - |  2 forma pastel encendida parrilla | 40 minutos |
| P30 | Pastel de manzana | - |  1  pastel de 22 cm en parrilla | 60 minutos |
| P31 | Brownies | 2 kg |  3 bandeja honda | 30 minutos |
| P32 | Magdalenas de chocolate | - |  3 bandeja para magdalenas encendida parrilla | 25 minutos |
| P33 | Pastel de hogaza | - |  2 bandeja de pan encendida parrilla | 50 minutos |
| Verduras / Guarniciones    | | | | |
| P34 | Patatas al horno | 1 kg |  2; bandeja Ponga las patatas enteras con piel en la bandeja. | 50 minutos |
| P35 | Aros | 1 kg |  3 bandeja de hornear forrado con papel de hornear Use sus especias favoritas. Corte las patatas en trozos. | 35 min |
| P36 | Verduras al grill | 1 - 1,5 kg |  3 bandeja de hornear forrado con papel de hornear Use sus especias favoritas. Corte las verduras en trozos. | 30 minutos |
| P37 | Croquetas congeladas | 0,5 kg |  3; bandeja | 25 minutos |
| P38 | Pomos congelados | 0,75 kg |  3; bandeja | 25 minutos |

FUNCIONES DEL RELOJ


| | Plato | Peso | Nivel/accesorio de la parrilla | Duración |
|---|---|------------|---|------------|
| Gratinados, pan y pizza  | | | | |
| P39 | Lasaña / Fideos | 1 - 1,5 kg |  2 cazuela sobre parrilla | 45 minutos |
| P40 | Patatas gratinadas | 1 - 1,5 kg |  1 cazuela sobre parrilla | 50 minutos |
| P41 | Pizza fresca y fina | - |   2 bandeja de hornear forrado con papel de hornear | 15 minutos |
| P42 | Pizza fresca, gruesa | - |   2 bandeja de hornear forrado con papel de hornear | 25 minutos |
| P43 | Quiche | - |  2 molde de hornear parrilla | 45 minutos |
| P44 | Baguette / chapata / pan blanco | 0,8 kg |   3 bandeja de hornear forrado con papel de hornear Se necesita más tiempo para el pan blanco. | 30 minutos |
| P45 | Todo el grano / centeno / pan oscuro de grano en molde de pan | 1 kg |   2 bandeja de hornear forrado con papel de hornear / parrilla | 60 minutos |

8. FUNCIONES DEL RELOJ




8.1 Funciones de reloj







| Función de reloj | Aplicación |
|---|--|
|  | Avisador. Al finalizar el tiempo, sonará la señal acústica. |
|  | Tiempo de cocción. Cuando el temporizador finaliza, suena la señal y la función de cocción se detiene. |
|  | Tiempo de retardo. Para posponer el inicio y/o fin de la cocción. |

FUNCIONES DEL RELOJ






| Función de reloj | Aplicación |
|---|---|
|  | Tiempo de funcionamiento. El máximo es 23 h 59 min. Esta función no influye en el funcionamiento del horno. Para encender y apagar Tiempo de funcionamiento seleccione: Menú, Ajustes. |


8.2 Cómo ajustar: Funciones de reloj


| Cómo ajustar: Hora | | |
|---|---|---|
| Paso 1 | Paso 2 | Paso 3 |
|  |  |  |
| Para cambiar la hora, acceda al menú y seleccione Ajustes, Hora. | Ajuste el reloj | Pulse: OK. |

| Cómo ajustar: Avisador | | | |
|--|--|--|--|
| Paso 1 | La pantalla muestra: 0:00  | Paso 2 | Paso 3 |
|  | |  |  |
| Pulse:  | | Ajustar la Avisador | Pulse: OK. |
|  El temporizador comienza la cuenta atrás inmediatamente. | | | |

INSTRUCCIONES DE USO: ACCESORIOS

| Cómo ajustar: Tiempo de cocción | | | | |
|---|--|---|------------------------------|---|
| Paso 1 | Paso 2 | La pantalla muestra: 0:00  STOP | Paso 3 | Paso 4 |
|  |  | | |  |
| Elija una función de cocción y la temperatura. | Pulse repetidamente:  . | | Ajuste el tiempo de cocción. | Pulse: OK. |

 El temporizador comienza la cuenta atrás inmediatamente.

| Cómo ajustar: Tiempo de retardo | | | | | | | |
|--|--|--|---------------------------|---|---|---|------------|
| Paso 1 | Paso 2 | La pantalla muestra: la hora  INICIO | Paso 3 | Paso 4 | La pantalla muestra: --:--  PA-RAR | Paso 5 | Paso 6 |
|  |  | | |  | |  | |
| Seleccione la función de cocción. | Pulse repetidamente:  . | | Ajuste la hora de inicio. | Pulse: OK. | | Ajuste la hora de fin. | Pulse: OK. |

 El temporizador empieza a contar hacia atrás a una hora programada.

9. INSTRUCCIONES DE USO: ACCESORIOS

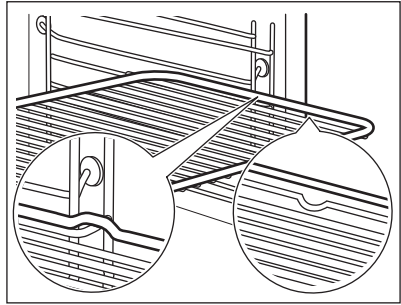
9.1 Inserción de accesorios

Una pequeña muesca en la parte superior aumenta la seguridad. Las hendiduras también son dispositivos antivuelco. El borde elevado que rodea la bandeja evita que los utensilios de cocina resbalen de la parrilla.

FUNCIONES ADICIONALES

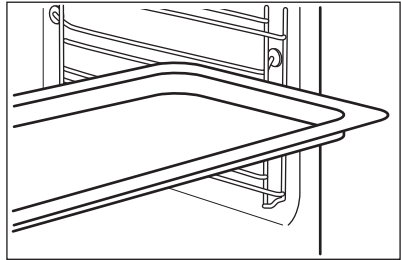
Parrilla:

Inserte la parrilla entre las guías del carril y asegúrese de que las hendiduras apuntan hacia abajo.



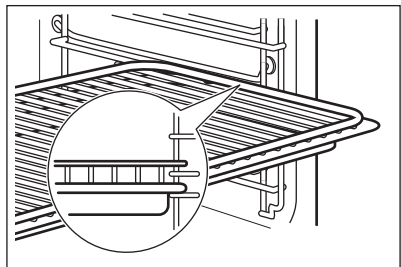
Bandeja / Bandeja honda:

Introduzca la bandeja entre las guías del carril de apoyo.



Parrilla, Bandeja / Bandeja honda:

Posicione la bandeja entre las guías del carril de apoyo y la parrilla en las guías de encima.



10. FUNCIONES ADICIONALES

10.1 Bloqueo


Esta función impide que se produzca accidentalmente un cambio de la función de horno.


Enciéndala cuando el horno funcione: la cocción ajustada continúa, el panel de control está bloqueado.

Enciéndala cuando el horno está apagado; el horno no se puede encender, el panel de control está bloqueado.

Esta función impide que se produzca accidentalmente un cambio de la función de horno.





 - mantenga pulsado para activar la función.
Suenan una señal.

 - mantenga pulsado para apagarla.

 3 x  - parpadea cuando se enciende el bloqueo.

10.2 Desconexión automática

Por motivos de seguridad, el horno se desactiva transcurrido un tiempo si una función de cocción está en funcionamiento y no se modifica ningún ajuste.

|  (°C) |  (h) |
|--|---|
| 30 - 115 | 12.5 |
| 120 - 195 | 8.5 |
| 200 - 245 | 5.5 |
| 250 - máximo | 3 |

La función de desconexión automática no funciona con las siguientes funciones: Luz, Tiempo de retardo.

10.3 Ventilador de enfriamiento






Cuando el horno funciona, el ventilador de enfriamiento se pone en marcha automáticamente para mantener frías las superficies del horno. Una vez apagado el horno, el ventilador sigue funcionando hasta enfriarlo totalmente.






11. CONSEJOS

11.1 Horneado húmedo + ventilador

Para obtener el mejor resultado, siga las recomendaciones de la tabla siguiente.

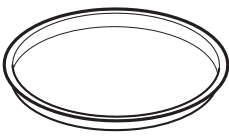
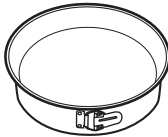

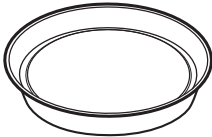
CONSEJOS

|  |  |  (°C) |  |  (min) |
|--|---|---|---|--|
| Rollitos dulces, 16 piezas | bandeja o bandeja honda | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Rollitos, 9 piezas | bandeja o bandeja honda | 180 | 2 | 30 - 40 |
| Pizza congelada, 0,35 kg | parrilla | 220 | 2 | 10 - 15 |
| Brazo de gitano | bandeja o bandeja honda | 170 | 2 | 25 - 35 |
| Brownie | bandeja o bandeja honda | 175 | 3 | 25 - 30 |
| Soufflé, 6 piezas | ramekin cerámico sobre parrilla | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Base de masa brisé | molde de base sobre pa- rrilla | 180 | 2 | 15 - 25 |
| Tarta Victoria | bandeja de hornear so- bre parrilla | 170 | 2 | 40 - 50 |
| Pescado pochado, 0,3 kg | bandeja o bandeja honda | 180 | 3 | 20 - 25 |
| Pescado entero, 0,2 kg | bandeja o bandeja honda | 180 | 3 | 25 - 35 |
| Filete de pesca- do, 0,3 kg | molde para pizza sobre parrilla | 180 | 3 | 25 - 30 |
| Carne pochada, 0,25 kg | bandeja o bandeja honda | 200 | 3 | 35 - 45 |
| Shashlik, 0,5 kg | bandeja o bandeja honda | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Galletas, 16 pie- zas | bandeja o bandeja honda | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Mostachones de almendra, 24 pie- zas | bandeja o bandeja honda | 180 | 2 | 25 - 35 |

|  |  |  (°C) |  |  (min) |
|--|---|---|---|--|
| Muffins, 12 piezas | bandeja o bandeja honda | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Tarta salada, 20 piezas | bandeja o bandeja honda | 180 | 2 | 25 - 30 |
| Galletas crujientes de masa quebrada, 20 piezas | bandeja o bandeja honda | 150 | 2 | 25 - 35 |
| Tartaletas, 8 piezas | bandeja o bandeja honda | 170 | 2 | 20 - 30 |
| Verduras pochadas, 0,4 kg | bandeja o bandeja honda | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Tortilla vegetariana | molde para pizza sobre parrilla | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Verduras mediterráneas, 0,7 kg | bandeja o bandeja honda | 180 | 4 | 25 - 30 |

11.2 Horneado húmedo + ventilador - accesorios recomendados

Utilice molde y recipientes oscuros y mates. Tiene mejor absorción del calor que los platos de color claro y brillantes.








| | | | |
|--|---|---|--|
|  |  |  |  |
| Bandeja para pizza | Bandeja para hornear | Ramequines | Molde para base |
| Oscuro, mate 28 cm de diámetro | Oscuro, mate 26 cm de diámetro | Cerámica 8 cm de diámetro, 5 cm de altura | Oscuro, mate 28 cm de diámetro |








11.3 Tablas de cocción para organismos de control

Información para institutos de pruebas

Pruebas realizadas de conformidad con IEC 60350-1.

CONSEJOS

|  |  |  |  |  (°C) |  (min) |  |
|--|---|---|---|---|--|---|
| Pastelillos, 20 unidades por bandeja | Cocción convencional | Bandeja | 3 | 170 | 20 - 30 | - |
| Pastelillos, 20 unidades por bandeja | Aire caliente | Bandeja | 3 | 150 - 160 | 20 - 35 | - |
| Pastelillos, 20 unidades por bandeja | Aire caliente | Bandeja | 2 y 4 | 150 - 160 | 20 - 35 | - |
| Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm | Cocción convencional | Parrilla | 2 | 180 | 70 - 90 | - |
| Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm | Aire caliente | Parrilla | 2 | 160 | 70 - 90 | - |
| Bizcocho, molde de repostería Ø26 cm | Cocción convencional | Parrilla | 2 | 170 | 40 - 50 | Precaliente el horno 10 minutos. |
| Bizcocho, molde de repostería Ø26 cm | Aire caliente | Parrilla | 2 | 160 | 40 - 50 | Precaliente el horno 10 minutos. |

|  |  |  |  |  (°C) |  (min) |  |
|--|---|---|---|---|--|--|
| Bizcocho, molde de repostería Ø26 cm | Aire caliente | Parrilla | 2 y 4 | 160 | 40 - 60 | Precaliente el horno 10 minutos. |
| Mantecados | Aire caliente | Bandeja | 3 | 140 - 150 | 20 - 40 | - |
| Mantecados | Aire caliente | Bandeja | 2 y 4 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |
| Mantecados | Cocción convencional | Bandeja | 3 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |
| Tostadas, 4 - 6 trozos | Grill | Parrilla | 4 | máx. | 2 - 3 minutos el primer lado; 2 - 3 minutos el segundo | Precaliente el horno 3 minutos. |
| Hamburguesa de vacuno, 6 trozos, 0,6 kg | Grill | Parrilla y grasera | 4 | máx. | 20 - 30 | Coloque la parrilla en el cuarto nivel y la grasera en el tercer nivel del horno. De la vuelta a la comida a la mitad del tiempo de cocción. Precaliente el horno 3 minutos. |




12. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



ADVERTENCIA!

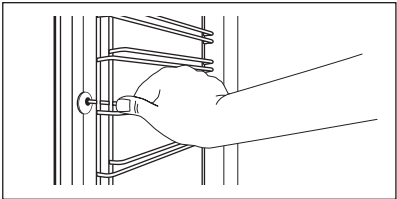
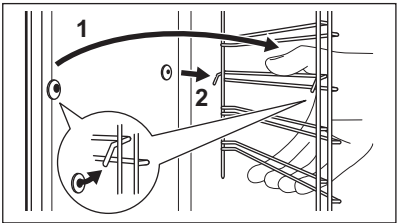
Consulte los capítulos sobre seguridad.

12.1 Notas sobre la limpieza

| | |
|---|---|
|  <p>Agentes limpiadores</p> | <p>Limpie la parte delantera del horno con un paño suave humedecido en agua templada y jabón suave.</p> |
| | <p>Utilice un producto de limpieza para limpiar las superficies metálicas.</p> |
| | <p>Limpie las manchas con un detergente suave.</p> |
|  <p>Uso diario</p> | <p>Limpie el interior después de cada uso. La acumulación de grasa u otros residuos puede provocar un incendio.</p> |
| | <p>La humedad puede llegar a condensarse en el horno o en los paneles de cristal. Para reducir la condensación, ponga en funcionamiento el horno 10 minutos antes de cocinar. No guarde la comida en el horno más de 20 minutos. Seque el interior con un paño suave después de cada uso.</p> |
|  <p>Accesorios</p> | <p>Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Use un paño suave humedecido en agua caliente y detergente suave. No lave los accesorios en el lavavajillas.</p> |
| | <p>No limpie los accesorios no adherentes utilizando un limpiador abrasivo ni objetos afilados.</p> |

12.2 Cómo quitar: Carriles de apoyo

Para limpiar el horno, retire los carriles de apoyo.

| | | |
|---------------|---|---|
| Paso 1 | Apague el horno y espere a que esté frío. |  |
| Paso 2 | Tire de la parte delantera del carril de apoyo para separarlo de la pared lateral. | |
| Paso 3 | Tire del extremo trasero del carril de apoyo para separarlo de la pared y extráigalo. |  |
| Paso 4 | Instale los carriles de apoyo en el orden inverso. Los pasadores de retención de los carriles telescópicos deben apuntar hacia delante. | |

12.3 Instrucciones de uso: Limpieza pirolítica

Limpie el horno con Limpieza pirolítica.



ADVERTENCIA!

Existe riesgo de quemaduras.






PRECAUCIÓN!

Si hay otros aparatos instalados en el mismo armario, no los utilice al mismo tiempo que esta función. El horno podría dañarse.

Antes de Limpieza pirolítica:

| | | |
|---|--|--|
| Apague el horno y espere a que esté frío. | Retire todos los accesorios del horno. | Limpie el suelo del horno y la puerta interior de cristal con agua templada, un paño suave y detergente suave. |
|---|--|--|

Limpieza pirolítica


| Paso 1 | Acceda al menú: Limpieza  . | | | | | | | | |
|--|---|--------|----------|----------------------|-----|----------------------|------------|-----------------------|------------|
| | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Opción</th> <th>Duración</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>C1 - Limpieza ligera</td> <td>1 h</td> </tr> <tr> <td>C2 - Limpieza normal</td> <td>1 h 30 min</td> </tr> <tr> <td>C3 - Limpieza a fondo</td> <td>2 h 30 min</td> </tr> </tbody> </table> | Opción | Duración | C1 - Limpieza ligera | 1 h | C2 - Limpieza normal | 1 h 30 min | C3 - Limpieza a fondo | 2 h 30 min |
| Opción | Duración | | | | | | | | |
| C1 - Limpieza ligera | 1 h | | | | | | | | |
| C2 - Limpieza normal | 1 h 30 min | | | | | | | | |
| C3 - Limpieza a fondo | 2 h 30 min | | | | | | | | |
| Paso 2 | OK: pulse para seleccionar el programa de limpieza. | | | | | | | | |
| Paso 3 | OK - pulse para comenzar la limpieza. | | | | | | | | |
| Paso 4 | Tras la limpieza, gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado. | | | | | | | | |
| <p> Durante la limpieza, la bombilla del horno está apagada.</p> <p>Cuando el horno alcanza la temperatura programada, la puerta se bloquea. Hasta que la puerta se abra, la pantalla mostrará: .</p> | | | | | | | | | |

Cuando termina la limpieza:

| | | |
|---|--------------------------------------|--|
| Apague el horno y espere a que esté frío. | Seque el interior con un paño suave. | Retire los residuos de la parte inferior del interior. |
|---|--------------------------------------|--|

12.4 Aviso de limpieza

El horno le recuerda que debe limpiarlo con la limpieza pirolítica.

| | |
|---|--|
|  parpadea en la pantalla durante 5 segundos después de cada sesión de cocción. | Para desactivar el aviso, pulse la tecla Menú y seleccione Ajustes, Aviso de limpieza. |
|---|--|

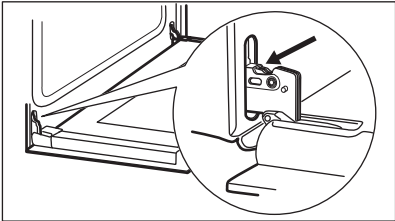
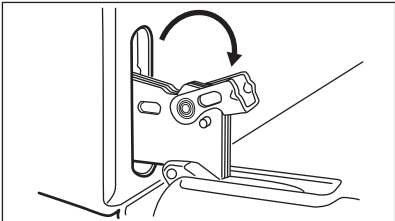
12.5 Cómo quitar e instalar: Puerta

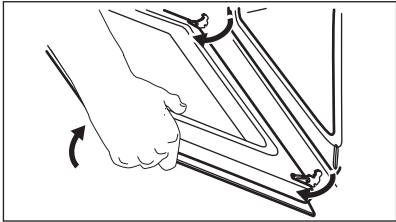
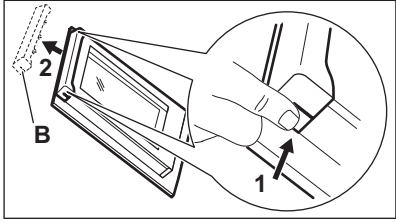
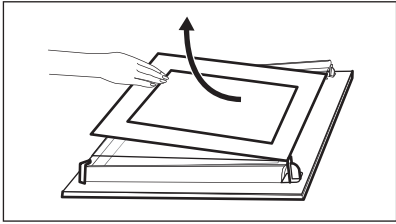
La puerta del horno tiene tres paneles de cristal. Retire la puerta del horno y los paneles internos de cristal para limpiarlos. Lea las instrucciones completas de "Extracción e instalación de la puerta" antes de retirar los paneles de cristal.



PRECAUCIÓN!

No utilice el aparato sin los paneles de cristal.

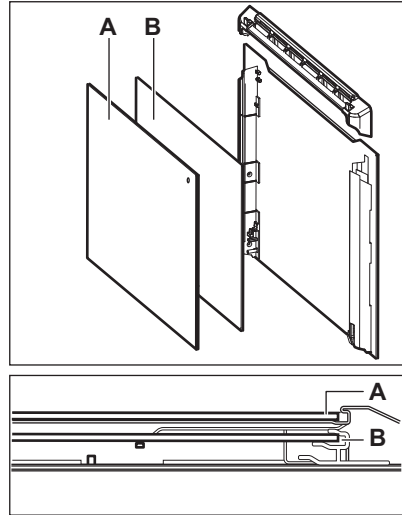
| | | |
|---------------|--|--|
| Paso 1 | Abra completamente la puerta y sujete las dos bisagras. |  |
| Paso 2 | Levante y gire completamente las palancas de ambas bisagras. | |
| Paso 3 | Cierre la puerta del horno a medio camino hasta la primera posición de apertura. A continuación levante la puerta y tire hacia adelante para descajarla. |  |
| Paso 4 | Coloque la puerta sobre una superficie estable y protegida por un paño suave. | |

| | | |
|----------------------|---|--|
| <p>Paso 5</p> | <p>Sujete por ambos lados el acabado de la puerta (B), situado en el borde superior de ésta, y empuje hacia dentro para soltar el sello de resorte.</p> |  |
| <p>Paso 6</p> | <p>Tire del borde de la puerta hacia delante para desengancharla.</p> |  |
| <p>Paso 7</p> | <p>Sujete los paneles de la puerta de cristal por el borde superior y extráigalos uno a uno con cuidado. Empezce por el panel superior. Asegúrese de que el cristal se desliza completamente fuera de los soportes.</p> | |
| <p>Paso 8</p> | <p>Limpie los paneles de cristal con agua y jabón. Seque los paneles de cristal con cuidado. No limpie los paneles de cristal en el lavavajillas.</p> |  |
| <p>Paso 9</p> | <p>Después de la limpieza, instale el panel de vidrio y la puerta del horno.</p> | |

Asegúrese de que vuelve a colocar los paneles de cristal (A y B) en el orden correcto. Compruebe el símbolo/la ilustración del lado del panel de cristal, cada uno de los paneles de cristal es distinto para facilitar el montaje y desmontaje.

Al instalarlo correctamente, el acabado de la puerta hace clic.

Asegúrese de que coloca el panel de cristal central en los soportes correctamente.



12.6 Cómo cambiar: Bombilla



ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.
La lámpara puede estar caliente.

Coja siempre la bombilla halógena con un paño para evitar quemar los residuos de grasa.

Antes de reemplazar la bombilla:

| Paso 1 | Paso 2 | Paso 3 |
|---|--------------------------------|--|
| Apague el horno. Espere hasta que el horno esté frío. | Desconecte el horno de la red. | Coloque un paño en el fondo de la cavidad. |

Bombilla trasera

| | |
|---------------|--|
| Paso 1 | Gire la tapa de cristal para extraerla. |
| Paso 2 | Limpie la tapa de cristal. |
| Paso 3 | Cambie la bombilla por otra apropiada termorresistente hasta 300 °C. |
| Paso 4 | Instale la tapa de cristal. |

13. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

13.1 Qué hacer si...

En cualquier caso no incluido en esta tabla, por favor contacte con un Centro de Servicio Autorizado.

| El horno no se enciende o no se calienta | |
|--|--|
| Problema | Compruebe que... |
| La placa no se enciende o no funciona. | La batidora está bien conectada a la red eléctrica. |
| El horno no se calienta. | El apagado automático está desactivado. |
| El horno no se calienta. | La puerta del horno está cerrada. |
| El horno no se calienta. | No ha saltado el fusible. |
| El horno no se calienta. | El bloqueo de seguridad para niños está desactivado. |

| Componentes | |
|---------------------------|--|
| Problema | Compruebe que... |
| La bombilla está apagada. | Horneado húmedo + ventilador - está encendido. |
| La bombilla no funciona. | La bombilla se ha fundido. |

| Código de error | |
|------------------------|---|
| La pantalla muestra... | Compruebe que... |
| Err C3 | La puerta del horno está cerrada o el cierre de la puerta no está roto. |
| F102 | La puerta del horno está cerrada. |
| F102 | El cierre de la puerta no está roto. |

EFICACIA ENERGÉTICA

| Código de error | |
|---|--|
| 00:00 | Se ha producido un corte de corriente. Ajuste la hora. |
| Si la pantalla muestra un código de error que no está en esta tabla, apague y encienda el fusible de la vivienda para reiniciar el horno. Si el código de error se repite, contacte con un Centro de servicio autorizado. | |

13.2 Datos de servicio

Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con su distribuidor o un centro de servicio técnico autorizado.

Los datos que necesita para el Centro de servicio técnico se encuentran en la placa de características. La placa de características se encuentra en el marco delantero del interior del horno. No retire la placa de características de la cavidad del horno.

| Se recomienda escribir los datos aquí: | |
|--|-------|
| Modelo (MOD): | |
| Número de producto (PNC) | |
| Número de serie (S.N.) | |

14. EFICACIA ENERGÉTICA

14.1 Información del producto y hoja de información del producto*

| | |
|---|--------------------|
| Nombre del proveedor | Electrolux |
| Identificación del modelo | EOF4P56X 949498213 |
| Índice de eficiencia energética | 81.2 |
| Clase de eficiencia energética | A+ |
| Consumo de energía con una carga estándar, modo convencional | 0.93 kWh/ciclo |
| Consumo de energía con una carga estándar, modo de ventilador forzado | 0.69 kWh/ciclo |
| Número de cavidades | 1 |

| | |
|-------------------|------------------|
| Fuente de energía | Electricidad |
| Volumen | 72 L |
| Tipo de horno | Horno empotrable |
| Masa | 31.6 kg |

* Para la Unión Europea según los Reglamentos de la UE 65/2014 y 66/2014.
 Para la República de Bielorrusia según STB 2478-2017, apéndice G; STB 2477-2017, anexos A y B.
 Para Ucrania según 568/32020.

La clase de eficiencia energética no es aplicable a Rusia.

EN 60350-1 - Aparatos electrodomésticos de cocción - Parte 1: Gamas, hornos, hornos de vapor y grills - Métodos de medida del rendimiento.

14.2 Ahorro energético



El horno tiene características que le ayudan a ahorrar energía durante la cocina de cada día.

Asegúrese de que la puerta del horno está cerrada cuando el horno funciona. No abra la puerta del horno muchas veces durante la cocción. Mantenga limpia la junta de la puerta y asegúrese de que está bien fijada en su posición.

Utilice utensilios de cocina de metal para mejorar el ahorro energético.

En la medida de lo posible, no precaliente el horno antes de cocinar.

Reduzca al máximo el tiempo entre horneados cuando prepare varios platos de una vez.

Cocción con ventilador

En la medida de lo posible, utilice las funciones de cocción con ventilador para ahorrar energía.

Calor residual

La bombilla y el ventilador siguen funcionando. Al apagar el horno la pantalla mostrará el calor residual. El calor puede emplearse para mantener caliente los alimentos.

Para una duración de la cocción superior a 30 minutos, reduzca la temperatura del horno un mínimo de 3 - 10 minutos antes de que transcurra el tiempo de cocción. El calor residual dentro del horno seguirá cocinando.

Utilice el calor residual para calentar otros platos.

Mantener calientes los alimentos

Si desea utilizar el calor residual para mantener calientes los alimentos, seleccione el ajuste de temperatura más bajo posible. El indicador de calor residual o la temperatura aparecen en la pantalla.

Cocción con la bombilla apagada

Apague la luz mientras cocina. Enciéndala únicamente cuando la necesite.



Horneado húmedo + ventilador




Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción.







Cuando utilice esta función, la lámpara se apagará automáticamente después de 30 segundos. Puede volver a encender la luz, pero de este modo reducirá el ahorro energético esperado.

15. ESTRUCTURA DEL MENÚ

15.1 Menú



| | |
|---|--|
|  |  - seleccione para acceder al Menú. |
|---|--|

| Menú estructura | | |
|--|--|---|
| Cocción asistida  | Limpieza  | Ajustes  |

| Paso 1 | Paso 2 | Paso 3 | Paso 4 | Paso 5 |
|--|---|--|---|---|
|   |  OK |  O1 - O11 |  OK |  |
| Seleccione la Menú, Ajustes. | Confirmar ajuste. | Seleccione el ajuste. | Confirmar ajuste. | Ajuste el valor y pulse OK. |

| Ajustes | | | | | |
|---------|-----------------------------|---|-----|-----------------------|-----------------------|
| O1 | Hora | Cambiar | O2 | Brillo de la pantalla | 1 - 5 |
| O3 | Tono de teclas | 1 - Pitido 2 - Haga clic 3 - Sonido apagado | O4 | Volumen del timbre | 1 - 4 |
| O5 | Tiempo de funcionamiento | Encendido/ Apagado | O6 | Luz | Encendido/ Apagado |
| O7 | Calentamiento rápido | Encendido/ Apagado | O8 | Aviso de limpieza | Encendido/ Apagado |
| O9 | Modo demostración | Código de activación. 2468 | O10 | Versión del software | Comprobar |
| O11 | Restaurar todos los ajustes | Sí / No | | | |

16. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No deseche los aparatos marcados con el símbolo  junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

MÕTLEME TEILE

Täname, et otsite Electroluxi seadme. Olete valinud toote, mille loomisel on rakendatud pikaagest professionaalset kogemust ja innovatsiooni. Geniaalne ja stiilne, loodud teile mõeldes. Selle kasutamisel võite olla alati kindel, et tulemused on suurepärased.

Tere tulemast Electroluxi kasutajate hulka.

Külastage meie veebisaiti, kust leiате



nõuandeid, brošüüre, tõrkeotsingu, remondi- ja hooldusteavet:

www.electrolux.com/support



Paremaks teeninduseks registreerige oma toode aadressil

www.registerelectrolux.com



Ostke oma seadmele lisaseadmeid, tarvikuid ja originaalvaruosi aadressil

www.electrolux.com/shop

KLIENDITEENINDUS JA HOOLDUS

Alati tuleb kasutada originaalvaruosi.

Volitatud teeninduskeskusesse pöördumisel peaksid teil olema varuks alljärgnevad andmed: mudel, PNC, seerianumber.

Teave on toodud andmeplaadil.

 Hoiatused / Ettevaatusabinõud – ohutusteave

 Üldine teave ja vihjed

 Keskkonnateave

Jäetakse õigus teha muutusi.

SISUKORD

| | | | |
|---|-----------|---|-----------|
| 1. OHUTUSINFO..... | 41 | 3. PAIGALDAMINE..... | 47 |
| 1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus..... | 41 | 3.1 Sisseehitamine..... | 47 |
| 1.2 Üldine ohutus..... | 42 | 3.2 Seadme kinnitamine köögimööblisse..... | 48 |
| 2. OHUTUSJUHISED..... | 43 | 4. TOOTE KIRJELDUS..... | 49 |
| 2.1 Paigaldamine..... | 43 | 4.1 Üldine ülevaade..... | 49 |
| 2.2 Elektriühendus..... | 44 | 4.2 Lisatarvikud..... | 49 |
| 2.3 Kasutamine..... | 45 | 5. AHJU SISSE- JA VÄLJALÜLITAMINE..... | 49 |
| 2.4 Puhastus ja hooldus..... | 46 | 5.1 Sisselükatavad nupud..... | 49 |
| 2.5 Pürolüüspuhastamine..... | 46 | 5.2 Juhtpaneel..... | 50 |
| 2.6 Sisevalgustus..... | 47 | 6. ENNE ESIMEST KASUTAMIST..... | 51 |
| 2.7 Hooldus..... | 47 | 6.1 Esmane puhastamine..... | 51 |
| 2.8 Kõrvaldamine..... | 47 | 6.2 Algne eelkuumutamine..... | 51 |

| | | | |
|--|-----------|--|-----------|
| 7. IGAPÄEVANE KASUTAMINE..... | 51 | 11.2 Niiske küpsetus pöördõhuga – soovitatavad lisatarvikud..... | 64 |
| 7.1 | | 11.3 Küpsetustabelid testimisasutustele..... | 64 |
| Kuidas seadistada: Küpsetusrežiimid.. | 51 | 12. PUHASTUS JA HOOLDUS..... | 66 |
| 7.2 Küpsetusrežiimid..... | 52 | 12.1 Juhised puhastamiseks..... | 67 |
| 7.3 Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga..... | 53 | 12.2 Kuidas eemaldada: restitoid | 67 |
| 7.4 Kuidas seadistada: Juhendatud küpsetamine..... | 53 | 12.3 Kuidas kasutada: Pürolüüspuhastamine..... | 68 |
| 7.5 Juhendatud küpsetamine retseptidega..... | 54 | 12.4 Puhastamise meeldetuletus..... | 69 |
| 8. KELLA FUNKTSIOONID..... | 59 | 12.5 Kuidas eemaldada ja paigaldada: Uks..... | 69 |
| 8.1 Kella funktsioonid..... | 59 | 12.6 Kuidas asendada: lamp..... | 71 |
| 8.2 Kuidas seadistada: Kella funktsioonid..... | 59 | 13. VEAOTSING..... | 72 |
| 9. KUIDAS KASUTADA: TARVIKUD..... | 61 | 13.1 Mida teha, kui..... | 72 |
| 9.1 Tarvikute sisestamine..... | 61 | 13.2 Hooldusandmed..... | 73 |
| 10. LISAFUNKTSIOONID..... | 62 | 14. ENERGIATÕHUSUS..... | 73 |
| 10.1 Lukk..... | 62 | 14.1 Tooteinfo ja toote infoleht*..... | 73 |
| 10.2 Automaatne väljalülitus..... | 62 | 14.2 Energia kokkuhoid..... | 74 |
| 10.3 Jahutusventilaator..... | 62 | 15. MENÜÜ STRUKTUUR..... | 75 |
| 11. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID..... | 62 | 15.1 Menüü..... | 75 |
| 11.1 Niiske küpsetus pöördõhuga..... | 62 | 16. JÄÄTMEKÄITLUS..... | 76 |

1. ⚠ OHUTUSINFO

Enne seadme paigaldamist ja kasutamist lugege kaasasolev juhend tähelepanelikult läbi. Tootja ei võta endale vastutust vigastuste või varalise kahju eest, mis on tingitud paigaldusnõuete eiramisest või väärast kasutusest. Hoidke kasutusjuhend kindlas kohas alles, et saaksite seda vajadusel vaadata.

1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus

- Vähemalt 8-aastased ja vanemad lapsed ning piiratud füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimete või väheste kogemuste ja teadmistega isikud tohivad seda seadet kasutada järelevalve all või kui neid on õpetatud seadet ohutul viisil kasutama ja mõistma kaasnevaid ohte. Lapsed vanuses kuni 8 aastat ning raske või väga keerulise

puudega isikud tuleks hoida seadmest eemal, kui neil ei saa pidevalt silma peal hoida.

- Tuleb jälgida, et lapsed ei mängiks seadmega ega.
- Hoidke pakendimaterjal lastele kättesaamatus kohas ja kõrvaldage see nõuetekohaselt.
- HOIATUS: Hoidke lapsed ja lemmikloomad seadmest eemal, kui see töötab või jahtub. Kasutamisel võivad juurdepääsetavad osad minna kuumaks.
- Kui seadmel on olemas laste ohutusseade, tuleks see sisse lülitada.
- Lapsed ei tohi ilma järelvalveta seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.

1.2 Üldine ohutus

- Seadme paigaldamine ja toitekaablit vahetamine on lubatud ainult kvalifitseeritud elektrikule!
- Ärge kasutage seadet enne, kui see on köögimööblisse sisse ehitatud.
- Enne mis tahes hooldustöid ühendage seade vooluvõrgust lahti.
- Kui toitejuhe on vigastatud, laske see elektriohutuse tagamiseks välja vahetada tootja, selle volitatud hoolduskeskuse või vastavat kvalifikatsiooni omava isiku poolt.
- HOIATUS: Elektrilöögi vältimiseks veenduge, et seade on enne lambi vahetamist välja lülitatud.
- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Olge ettevaatlik, et te kütteelemente ei puutuks.
- Tarvikute või ahjunõude eemaldamiseks või sisestamiseks kasutage alati ahjukindaid.
- Ahjuriili tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt riulitoe esiots ja seejärel tagumine ots külgeina küljest lahti. Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras.

- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge kasutage klaasukse puhastamiseks abrasiivpuhastusvahendid või teravad metallkaabitsad, sest need võivad klaasi pinda kriimustada, mille tagajärjel võib see puruneda.
- Enne pürolüütilist puhastamist eemaldage ahjust kõik tarvikud ja üleliigsed setted/väljavalgunud vedelik.

2. OHUTUSJUHISED

2.1 Paigaldamine



HOIATUS!

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.
- Järgige seadmega kaasasolevaid paigaldusjuhiseid.
- Kuna seade on raske, olge selle liigutamisel ettevaatlik. Kasutage töökindaid ja kinnisi jalanõusid.
- Ärge tõmmake seadet käepidemest.
- Paigaldage seade ohutusse ja sobivasse kohta, mis vastab paigaldusnõuetele.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Enne seadme paigaldamist kontrollige, kas ahjuuks avaneb takistusteta.
- Seade on varustatud elektrilise jahutussüsteemiga. See tuleb ühendada elektritoitesüsteemiga.

| | |
|--|--------------|
| Kapi minimaalne kõrgus (tööpinna all asuva kapi minimaalne kõrgus) | 590 (600) mm |
| Kapi laius | 560 mm |
| Kapi sügavus | 550 (550) mm |
| Seadme esiosa kõrgus | 594 mm |
| Seadme tagaosa kõrgus | 576 mm |
| Seadme esiosa laius | 595 mm |
| Seadme tagaosa laius | 559 mm |
| Seadme sügavus | 569 mm |
| Sisseehitatud seadme sügavus | 548 mm |

| | |
|---|-----------|
| Sügavus avatud uksega | 1022 mm |
| Ventilatsiooniava minimaalne suurus. Ava asub põhja tagumises osas | 560x20 mm |
| Toitejuhtme pikkus. Juhe asub tagumisel küljel pa-rempoolses nurgas | 1500 mm |
| Kinnituskruvid | 4x25 mm |

2.2 Elektriühendus



HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht!

- Kõik elektriühendused peab teostama kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.
- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektriandmed vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud elektriohutut pistikupesa.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Veenduge, et te ei vigastaks toitepistikut ega -juhet. Kui seadme toitekaabel tuleb välja vahetada, siis pöörduge meie hoolduskeskusse.
- Jälgige, et toitejuhe ei puutuks vastu seadme ust ega oleks uksele lähedal või seadme all olevas nišis, eriti siis, kui seade töötab või uks on kuum.
- Isoleeritud ja isoleerimata osad peavad olema kinnitatud nii, et neid ei saaks ilma tööriistadeta eemaldada.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast paigalduse lõpuleviimist. Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge pange sinna toitepistikut.
- Seadet vooluvõrgust eemaldades ärge tõmmake toitekaablist. Võtke alati kinni pistikust.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontakteid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.
- Enne toitejuhtme pistikusse sisestamist sulgege korralikult seadme uks.
- Seadmega kaasnevad toitekaabel ja toitepistik.

Kaablitüübid, mis sobivad paigaldamiseks või asendamiseks Euroopas:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Kaabli ristlõike pindala peab vastama andmesildil näidatud koguvõimsusele. Vt ka tabelit:

| Koguvõimsus (W) | Kaabli ristlõige (mm ²) |
|-----------------|-------------------------------------|
| max 1380 | 3 x 0.75 |
| max 2300 | 3 x 1 |
| max 3680 | 3 x 1.5 |

Maandusjuhe (roheline/kollane kaabel) peab olema 2 cm pikem kui faasi- ja nullkaablid (sinine ja pruun kaabel).

2.3 Kasutamine



HOIATUS!

Vigastuse, põletuse, elektrilöögi või plahvatusoht!

- See seade on ette nähtud ainult koduseks (siseruumides) kasutamiseks.
- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Veenduge, et ventilatsiooniavad pole kinni.
- Ärge jätke töötavat seadet järelvalveta.
- Deaktiveerige seade iga kord pärast kasutamist.
- Olge seadme töötamise ajal ukse avamisega ettevaatlik. Kuum õhk võib vabaneda.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega ega veega kokku puutudes.
- Ärge avaldage avatud uksele survet.
- Ärge kasutage seadet töö- ega hoiupinnana.
- Avage seadme uks ettevaatlikult. Koostisosade kasutamine koos alkoholiga võib tekitada alkoholi ja õhu segu.
- Ärge laske ukse avamisel sädemetel ega lahtisel leegil seadmega kokku puutuda.
- Ärge pange tuleohtlikke või tuleohtliku ainega märgunud esemeid seadmesse, selle lähedusse ega peale.



HOIATUS!

Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

- Emailihi kahjustamise või värvimuutuse ärahoidmiseks:
 - ärge pange ahjunõusid ega muid esemeid otse seadme põhjale.
 - ärge asetage alumiiniumfooliumit vahetult seadme sisemuse põhjale.
 - ärge pange vett vahetult kuuma seadmesse.
 - ärge hoidke pärast küpsetamise lõpetamist seadmes niiskeid nõusid ja toitu.
 - olge lisavarustuse eemaldamisel või paigaldamisel ettevaatlik.
- Emaili või roostevaba terase värvi muutumine ei mõjuta seadme tööd kuidagi.
- Mahlasemate kookide puhul kasutage sügavat vormi. Puuviljamahlad tekitavad plekke, mis võivad olla püsivad.
- See seade on ette nähtud ainult toidu valmistamiseks. Seda ei tohi kasutada muudel eesmärkidel, näiteks ruumi soojendamiseks.
- Küpsetage alati suletud ahjuuksega.
- Kui seade paigaldatakse köögimööbli paneeli (nt ukse) taha, siis jälgige, et seadme töötamise ajal oleks uks alati lahti. Vastasel korral võib kinnise mööblipaneeli taha kogunev

niiskus kahjustada nii seadet, mööblit kui ka põrandat. Ärge sulgege paneeli või ust, enne kui seade pole pärast kasutamist täielikult maha jahtunud.

2.4 Puhastus ja hooldus



HOIATUS!

Vigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht!

- Enne hooldust lülitage seade välja ja ühendage toitepistik pistikupesast lahti.
- Veenduge, et seade on maha jahtunud. Klaaspaneelid võivad puruneda.
- Kui ukse klaaspaneeli tekib mõra, tuleb see kohe välja vahetada. Pöörduge volitatud hoolduskeskusse.
- Olge ukse seadme küljest eemaldamisel ettevaatlik. Uks on raske!
- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pinnamaterjali kahjustumist.
- Puhastage seadet pehme niiske lapiga. Kasutage ainult neutraalseid pesuaineid. Ärge kasutage abrasiivseid tooteid, küürimisšvamme, lahusteid ega metallist esemeid.
- Ahjupihusti kasutamisel järgige pakendil olevaid ohutusjuhiseid.

2.5 Pürolüüspuhastamine



HOIATUS!

Pürolüütilise režiimiga kaasneb vigastusoht / tuleoht / keemiliste heitmete (aurud) eraldumine.

- Enne pürolüütilise isepuhastus- või esimese kasutamise läbiviimist eemaldage ahjuõõnsusest:
 - kõik toidujäätmed, õli ja rasvapritsmed või -jäädid.
 - kõik lahtivõetavad osad (sealhulgas ahjuresid, külgsiinid jm ahju juurde kuuluvad esemed), eriti aga teflonpannid, potid, plaadid, söögiriistad jne.
- Lugege hoolikalt pürolüüspuhastamise kohta käivaid juhiseid.
- Hoidke väikesed pürolüütilise puhastamise ajal seadmest eemal
Seade läheb väga kuumaks ja kuum õhk väljub eesmistest jahutusavadest.
- Pürolüütiline puhastus on kõrge temperatuuri juures läbiviidav toiming, mille puhul võivad küpsetusjääkide ja ahju materjalidest eralduda aurud. Seetõttu on soovitatav teha järgmist:
 - pürolüütilise puhastamise ajal ja pärast seda tuulutage ruumi hoolikalt.
 - esmakordsel maksimaalse temperatuuri kasutamisel ja pärast seda tuleb ruumi korralikult tuulutada.
- Erinevalt inimestest võivad mõned linnud ja roomajad pürolüütilise puhastuse ajal ahjust eralduvate aurude suhtes väga tundlikud olla.
 - Viige kõik lemmikloomad (eriti linnud) pürolüüspuhastamise ajaks ning esmakordse maksimumtemperatuuriga kasutamise ajal ja pärast seda seadme lähedusest eemale hästi tuulutatud kohta.
- Ka väikesed lemmikloomad võivad pürolüütilise puhastuse ajal ahjude läheduses tekkivate temperatuurikõikumiste suhtes üsna tundlikud olla.
- Teflonkatttega potid, pannid, küpsetusplaadid või muud köögiriistad võivad pürolüütilise puhastuse ajal kasutatava kõrge temperatuuri tõttu kahjustuda; samuti võib neist selle käigus eralduda kahjulikke aineid.
- Ülal kirjeldatud aurud, mis pürolüütilistest ahjudest või küpsetusjääkidest eralduvad, ei ole inimestele, sealhulgas väikestele ega haigusi põdevatele inimestele ohtlikud.

2.6 Sisevalgustus



HOIATUS!
Elektrilöögi oht!

- Teave selles seadmes olevate lampide ja eraldi müüdavate varulampide kohta: Need lambid taluvad ka koduste majapidamiseseadmete äärmuslikumaid tingimusi, näiteks temperatuuri, vibratsiooni, niiskust või on mõeldud edastama infot seadme tööoleku kohta. Need pole mõeldud kasutamiseks muudes rakendustes ega sobi ruumide valgustamiseks.
- Toode sisaldab energiatõhususe klassi G valgusallikat.
- Kasutage ainult samasuguste näitajatega lampe .

2.7 Hooldus

- Seadme parandamiseks võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.
- Kasutage ainult originaalvaruosi.

2.8 Kõrvaldamine



HOIATUS!
Lämbumis- või vigastusoht!

- Seadme nõuetekohase kõrvaldamise kohta saate täpsemaid juhiseid kohalikust omavalitsusest.
- Eemaldage seade vooluvõrgust.
- Lõigake elektrijuhe seadme lähedalt läbi ja visake ära.
- Eemaldage ukse sulgur, et vältida laste või lemmikloomade seadmesse löksu jäämist.

3. PAIGALDAMINE



HOIATUS!
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

3.1 Sisseehitamine

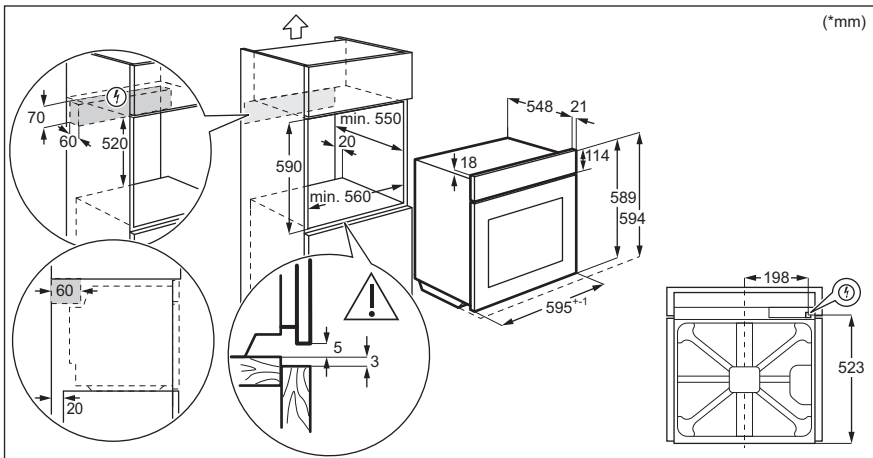
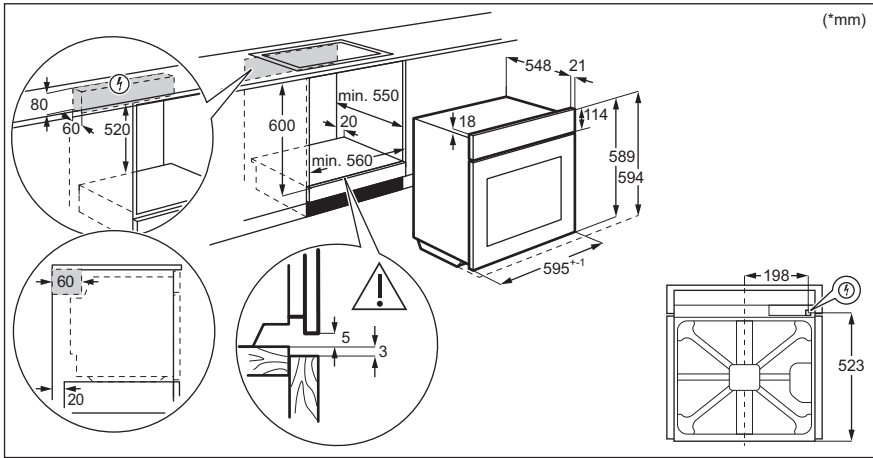


YouTube

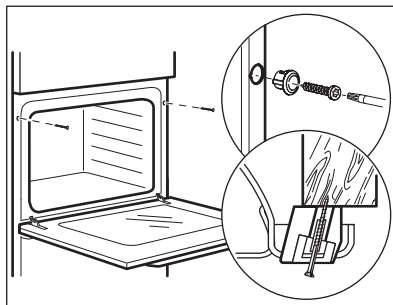
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



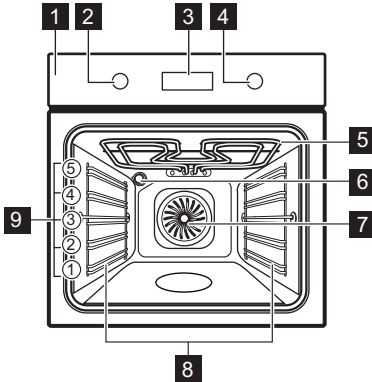


3.2 Seadme kinnitamine köögimöblisse



4. TOOTE KIRJELDUS

4.1 Üldine ülevaade



- 1** Juhtpaneel
- 2** Küpsetusrežiimide nupp
- 3** Ekraan
- 4** Juhtnupp
- 5** Kuumutuselement
- 6** Lamp
- 7** Ventilator
- 8** Riiulitugi, eemaldatav
- 9** Riiuli asendid

4.2 Lisatarvikud

- **Traatrest**
Küpsetusnõudele, koogivormidele, praadidele.
- **Küpsetusplaat**
Kookide ja küpsiste jaoks.
- **Grill-/küpsetuspann**
Küpsetamiseks ja röstimiseks või pannina rasva kogumiseks.
- **Teleskoopsiinid**
Teleskoopsiinid võimaldavad reste hõlpsamalt sisestada ja eemaldada.







5. AHJU SISSE- JA VÄLJALÜLITAMINE



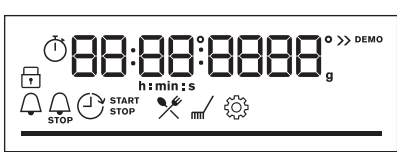
5.1 Sisselükatavad nupud










Seadme kasutamiseks vajutage nuppu. Nupp tuleb välja.


AHJU SISSE- JA VÄLJALÜLITAMINE

5.2 Juhtpaneel

| Juhtpaneeli sensorväljad | | | | | Vajutage | Pöörake nuppu |
|---|---|--|---|----|---|---|
|  Taimer |  Kiirkuumus |  Sisevalgustus |  Lukk | OK |  |  |
| Valige küpsetusrežiim, et ahi sisse lülitada. | | | | | | |
| Keerake küpsetusrežiimide nupp väljas-asendisse, et ahi välja lülitada. | | | | | | |

| | |
|--|---|
|  | Kui küpsetusrežiimide nupp on väljas-asendis, läheb ekraan ooterežiimi. |
|  | Toiduvalmistamise ajal näitab ekraan seatud temperatuuri, kellaega ja teisi saadaolevaid funktsioone. |
|  | Ekraan maksimaalse valitud funktsioonide hulgaga. |

| Ekraani indikaatorid | | | | |
|---|---|--|---|---|
|  Lukk |  Juhendatud küpsetamine |  Puhastamine |  Seaded |  Kiirkuumus |
| Taimeri indikaatorid: |  |  STOP |  |  |

| | |
|---|---|
| Edenemisriba – temperatuuri või aja jaoks. |  |
|---|---|

6. ENNE ESIMEST KASUTAMIST



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

6.1 Esmane puhastamine

Enne esimest kasutuskorda puhastage tühi ahi ja seadke aeg:



0:00

Seadke kella-aeg. Vajutage nuppu OK.


6.2 Algne eelkuumutamine

Eelkuumutage ahju enne esimest kasutamist.

1. samm

Eemaldage ahjust kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoided.

2. samm

Valige maksimumtemperatuur funktsioonile: .
Laske ahjul 1 h töötada.

3. samm

Valige maksimumtemperatuur funktsioonile: .
Laske ahjul 15 min töötada.



Eelkuumutuse ajal võib ahjust tulla lõhna ja suitsu. Tuulutage ruumi pärast seda toimingut.

7. IGAPÄEVANE KASUTAMINE



HOIATUS!



Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

7.1 Kuidas seadistada: Küpsetusrežiimid

Alustage küpsetamist







1. samm





2. samm

| Alustage küpsetamist | |
|---|---|
|  |  |
| Seadke küpsetusrežiim | Seadke temperatuur. |

7.2 Küpsetusrežiimid

Tavalised küpsetusrežiimid

| Küpsetusrežiim | Kasutamine |
|--|---|
|  Pöördõhk | Küpsetamiseks korraga kuni kolmel tasandil ja toidu kuivatamiseks. Seadke temperatuur 20 – 40 °C madalamaks kui funktsiooniga Ülemine + alumine kuumutus. |
|  Ülemine + alumine kuumutus | Ühel ahjutasandil küpsetamiseks ja röstimiseks. |
|  Külmutatud toiduained | Kiirtoidu (nt friikartulite, kartuliviilude, kevadrullide) krõbestamiseks. |
|  Pitsa funktsioon | Pitsa küpsetamiseks. Intensiivseks pruunistamiseks ja krõbeda põhja saavutamiseks. |
|  Alumine kuumutus | Krõbeda põhjaga kookide küpsetamiseks ja toidu hoidistamiseks. |
|  Sulatamine | Toidu sulatamiseks (puu- ja juurviljad). Sulatamise aeg sõltub külmutatava toidu kogusest ja suuruselt. |

| Küpsetusrežiim | Kasutamine |
|---|--|
|  <p>Niiske küpsetus pöördõhuga</p> | Funktsioon küpsetamise ajal energia säästmiseks. Selle funktsiooni kasutamisel võib ahju sisemine temperatuur erineda valitud temperatuurist. Kasutatakse jääkkuumust. Kuumutusvõimsus võib väheneda. Lisateavet leiate jaotisest "Igapäevane kasutamine", Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga. |
|  <p>Grill</p> | Õhemate toidupalade grillimiseks ja leiva röstimiseks. |
|  <p>Turbogrill</p> | Suurte kondiga liha- või linnulihatükkide röstimiseks ühel ahjutasandil. Gratineerimiseks ja pruunistamiseks. |
|  <p>Menüü</p> | Menüüsse sisenemiseks: Juhendatud küpsetamine, Puhastamine, Seaded. |

7.3 Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga

Seda funktsiooni kasutati energiaklassi ja ökodisaini nõuete järgimiseks vastavalt määrustele EL 65/2014 ja EL 66/2014. Testid vastavalt standardile EN 60350-1.

Ahjuuks peab küpsetamise ajal olema suletud, et vältida kasutatava funktsiooni katkestamist ja tagada ahju töötamine võimalikult suure energiatõhususega.

Kasutades seda funktsiooni, lülitub lamp 30 sekundi pärast automaatselt välja.





Toiduvalmistamisjuhised leiate jaotisest „Nõuanded ja näpunäited“, Niiske küpsetus pöördõhuga. Üldiseid energiasäästunõuandeid leiate jaotise „Energiatõhusus“ alajaotisest Energiasääst.

7.4 Kuidas seadistada: Juhendatud küpsetamine




Iga selles alammenüüs oleva toidu juurde kuulub soovituslik funktsioon ja temperatuur. Saate reguleerida aega ja temperatuuri küpsetamise ajal.

| | |
|---|-------------------------------|
| Mõningate roogade puhul võite valmistamiseks kasutada ka järgmisi funktsioone. | Toidu küpsetamiskraad: |
| <ul style="list-style-type: none"> Kaaluautomaatika | |





| Juhendatud küpsetamine – kasutage seda toidu kiireks valmistamiseks vaikesätetega: | | | |
|--|---------|---------|---------|
| 1. samm | 2. samm | 3. samm | 4. samm |












| Juhendatud küpsetamine – kasutage seda toidu kiireks valmistamiseks vaikesätetega: | | | |
|--|--|---|---|
|  ≡ |  ✂ |  1 - 45 |  OK |
| Sisenege menüüsse. | Valige Juhendatud küpsetamine. Vajutage OK. | Valige toit. Vajutage nuppu OK. | Sisestage toit ahju. Kinnitage sätted. |

7.5 Juhendatud küpsetamine retseptidega













| Selgitus | |
|---|-------------------------------------|
|  | Kaalautomaatika saadaval. |
|  | Enne küpsetamist eelkuumutage ahju. |
|  | Riuli tasand. |

Kui funktsioon lõpeb, kontrollige, kas toit on valmis.






















| | Toit | Kaal | Riuli tasand/tarvik | Kestus |
|---|--------------------|---|---|--------|
| Veiseliha  | | | | |
| P1 | Rostbiif, väheküps | 1 – 1,5 kg; 4 – 5 cm paksused tükid |  2; küpsetusplaat Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Sisestage see ahju. | 40 min |
| P2 | Rostbiif, poolküps | | | 50 min |
| P3 | Rostbiif, täisküps | | | 60 min |
| P4 | Steik, poolküps | 180 – 220 g tükid; 3 cm paksused viilud |   3; toidu röstimine traatrestil Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Sisestage see ahju. | 15 min |

| | Toit | Kaal | Riuli tasand/tarvik | Kestus |
|--|--|---------------------------------------|--|---------|
| P5 | Veiseliha rostbiif / hautatud veiseliha (ribiliha, siisetükk, läbikasvanud) | 1,5 – 2 kg |   2; toidu röstimine traatrestil Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Lisage vedelikku. Sisestage see ahju. | 120 min |
| P6 | Rostbiif, väheküps (aeglane küpsetamine) | 1 – 1,5 kg; 4 – 5 cm paksused tükid |  2; küpsetusplaat Kasutage oma lemmikvürtse või lihsalt soola ja värsket jahvatatud pipart. Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Sisestage see ahju. | 75 min |
| P7 | Rostbiif, poolküps (aeglane küpsetamine) | | | 85 min |
| P8 | Rostbiif, täisküps (aeglane küpsetamine) | | | 130 min |
| P9 | Filee, väheküps LTC* (aeglane küpsetamine) | 0,5 – 1,5 kg; 5 – 6 cm paksused tükid |  2; küpsetusplaat Kasutage oma lemmikvürtse või lihsalt soola ja värsket jahvatatud pipart. Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Sisestage see ahju. | 75 min |
| P10 | Filee, poolküps (aeglane küpsetamine) | | | 90 min |
| P11 | Filee, täisküps (aeglane küpsetamine) | | | 120 min |
| Vasikaliha  | | | | |
| P12 | Röstitud vasikaliha (nt abatükk) | 0,8 – 1,5 kg; 4 cm paksused tükid |   2; toidu röstimine traatrestil Kasutage oma lemmikvürtse. Lisage vedelikku. Röstpraad, kaetud. | 80 min |
| Sealiha   | | | | |
| P13 | Röstitud sea-kael või abatükk | 1,5 – 2 kg |   2; toidu röstimine traatrestil Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes. | 120 min |
















IGAPÄEVANE KASUTAMINE



| | Toit | Kaal | Riuli tasand/tarvik | Kestus |
|--|---------------------|---|--|---------|
| P14 | Rebitud sealiha LTC | 1,5 – 2 kg |  2; küpsetusplaat Kasutage oma lemmikvürtse. Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes, et saavutada ühtlane pruunistumine. | 215 min |
| P15 | Seljatükk, värske | 1 – 1,5 kg; 5 – 6 cm paksused viilud |  2; toidu röstimine traatrestil Kasutage oma lemmikvürtse. | 55 min |
| P16 | Searibid | 2 – 3 kg; kasutage tooreid, 2 – 3 cm paksuseid searibisid |  3; ahjupann Lisage vedelikku, et katta nõu põhi. Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes. | 90 min |
| Lammas  | | | | |
| P17 | Tallekoot, luudega | 1,5 – 2 kg; 7 – 9 cm paksused tükid |  2; toidu röstimine küpsetusplaadil Lisage vedelikku. Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes. | 130 min |
| Linnuliha  | | | | |
| P18 | Kana, terve | 1 – 1,5 kg; värske |   2; vormiroog küpsetusplaadil Kasutage oma lemmikvürtse. Pöörake kana poole küpsetusaja möödudes, et saavutada ühtlane pruunistumine. | 60 min |
| P19 | Pool kana | 0,5 – 0,8 kg |  3; küpsetusplaat Kasutage oma lemmikvürtse. | 40 min |
| P20 | Kanarind | 180 – 200 g tükid |   2; vormiroog traatrestil Kasutage oma lemmikvürtse. Praadige liha paar minutit kuuma pannil. | 25 min |
| P21 | Kanakoivad, värsked | - |  3; küpsetusplaat Kui marineerisite kõigepealt kanakoivad, seadke temperatuur madalamaks ja küpsetage neid kauem. | 30 min |

IGAPÄEVANE KASUTAMINE

| | Toit | Kaal | Riuli tasand/tarvik | Kestus |
|--|-----------------------|-----------------------|---|---------|
| P22 | Part, terve | 2 – 3 kg |   2; toidu röstimine traatrestil Kasutage oma lemmikvürtse. Pange liha röstimispannile. Pöörake parti poole küpsetusaja möödudes. | 100 min |
| P23 | Hani, terve | 4 – 5 kg |   2; ahjupann Kasutage oma lemmikvürtse. Pange liha sügavale küpsetusplaadile. Pöörake hane poole küpsetusaja möödudes. | 110 min |
| Muu  | | | | |
| P24 | Pikkpoiss | 1 kg |  2; traatrest Kasutage oma lemmikvürtse. | 60 min |
|  Kala | | | | |
| P25 | Terve kala, grillitud | 0,5 – 1 kg kala kohta |  2 ; küpsetusplaat Täitke kala võiga ning kasuta oma lemmikvürtse ja -ürte. | 30 min |
| P26 | Kalafilee | - |   3; vormiroog traatrestil Kasutage oma lemmikvürtse. | 20 min |
| Magusad küpsetised/magustoidud    | | | | |
| P27 | Juustukook | - |  2;  28 cm lahtikäiv metallvorm traatrestil | 90 min |
| P28 | Õunakook | - |  3; küpsetusplaat | 45 min |
| P29 | Õunakook | - |  2; koogivorm traatrestil | 40 min |
| P30 | Õunapirukas | - |  1;  22 cm koogivorm traatrestil | 60 min |
| P31 | Šokolaadi-koogikesed | 2kg |  3; ahjupann | 30 min |
| P32 | Šokolaadi-muffinid | - |  3; muffinialus traatrestil | 25 min |





IGAPÄEVANE KASUTAMINE

| | Toit | Kaal | Riuli tasand/tarvik | Kestus |
|--|-------------------------------|------------|--|--------|
| P33 | Pätsikook | - |  2; leivapann traatrestil | 50 min |
| Köögiviljatoidud/lisandid  | | | | |
| P34 | Küpsetatud kartulid | 1 kg |  2; küpsetusplaat Pange terved koorimata kartulid küpsetusplaadile. | 50 min |
| P35 | Viilud | 1 kg |  3; küpsetuspaberiga vooderdatud küpsetusplaat Kasutage oma lemmikvürtse. Lõigake kartulid tükkideks. | 35 min |
| P36 | Grillitud köögiviljasegu | 1 – 1,5 kg |  3; küpsetuspaberiga vooderdatud küpsetusplaat Kasutage oma lemmikvürtse. Lõigake köögiviljad tükkideks. | 30 min |
| P37 | Kroketid, külmutatud | 0,5 kg |  3; küpsetusplaat | 25 min |
| P38 | Kartulipallikesed, külmutatud | 0,75 kg |  3; küpsetusplaat | 25 min |
| Gratäänid, leib ja pitsa  | | | | |
| P39 | Lasanje/nuudlivorm | 1 – 1,5 kg |  2; vormiroog traatrestil | 45 min |
| P40 | Kartuligratään | 1 – 1,5 kg |  1; vormiroog traatrestil | 50 min |
| P41 | Värske pitsa, õhuke | - |   2; küpsetuspaberiga vooderdatud küpsetusplaat | 15 min |
| P42 | Värske pitsa, paks | - |   2; küpsetuspaberiga vooderdatud küpsetusplaat | 25 min |
| P43 | Quiche | - |  2; küpsetusvorm traatrestil | 45 min |




| | Toit | Kaal | Riuli tasand/tarvik | Kestus |
|-----|---|--------|--|--------|
| P44 | Baguette/ ciabatta/sai | 0,8 kg |  3; küpsetuspaberiga vooderdatud küpsetusplaat Saia küpsetamiseks on vaja rohkem aega. | 30 min |
| P45 | Täisteraleib/ rukkileib/täisteraline must leib leivapannil | 1 kg |  2; küpsetuspaberiga vooderdatud küpsetusplaat/ traatrest | 60 min |

8. KELLA FUNKTSIOONID

8.1 Kella funktsioonid






| Kella funktsioon | Kasutamine |
|---|--|
|  | Minutilugeja. Kui taimer jõuab lõpule, kõlab signaal. |
|  | Küpsetusaeg. Kui taimer jõuab lõpule, kõlab signaal ja küpsetusrežiim lõpetab töö. |
|  | Viivitusaeg. Algasaja ja/või küpsetusaja lõpu edasilükkamiseks. |
|  | Uptimer. Maksimumaeg on 23 h 59 min. See funktsioon ei mõjuta ahju tööd. Uptimer sisse ja välja lülitamiseks valige: Menüü, Seaded. |


8.2 Kuidas seadistada: Kella funktsioonid

| Kuidas seadistada: Kellaeg | | |
|---|---|---|
| 1. samm | 2. samm | 3. samm |
|  |  |  |
| Kellaaja muutmiseks sisenege menüüsse ja valige Sätted, Kellaeg. | Seadke kell. | Vajutage: OK. |







KELLA FUNKTSIOONID


Kuidas seadistada: Minutiligeja

| 1. samm | Näidikul kuvatakse: 0:00  | 2. samm | 3. samm |
|---|--|---|---|
|  | |  |  |
| Vajutage:  | | Seadke Minutiligeja | Vajutage: OK. |










 Taimer alustab kohe pöördloendust.


Kuidas seadistada: Küpsetusaeg

| 1. samm | 2. samm | Näidikul kuvatakse: 0:00  STOP | 3. samm | 4. samm |
|---|---|--|---|---|
|  |  | |  |  |
| Valige küpsetusrežiim ja seadke temperatuur. | Vajutage korduvalt:  | | Seadke küpsetusaeg. | Vajutage: OK. |

 Taimer alustab kohe pöördloendust.

Kuidas seadistada: Viivitusae

| 1. samm | 2. samm | Ekraanil kuvatakse: kella-aeg  START | 3. samm | 4. samm | Näidikul kuvatakse: --:--  STOPP | 5. samm | 6. samm |
|--|---|--|---|---|--|---|--|
|  |  | |  |  | |  |  |
| Seadke küpsetusrežiim. | Vajutage korduvalt:  | | Seadke algusaeg. | Vajutage: OK. | | Seadke lõppaeg. | Vajutage: OK. |

 Taimer alustab kindlal algusajal pöördloendust.

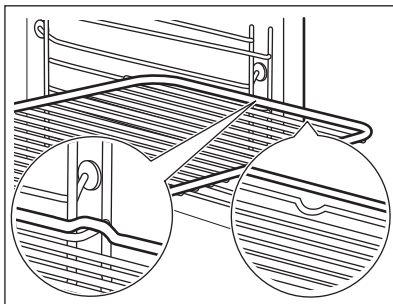
9. KUIDAS KASUTADA: TARVIKUD

9.1 Tarvikute sisestamine

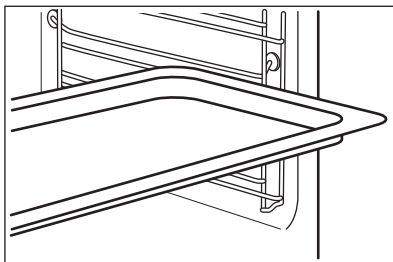
Väike ülaosas asuv sälk suurendab turvalisust. Sälgud kujutavad endast ka libisemisvastast abinõud. Kõrged servad aitavad ära hoida ahjunõude restilt mahalibisemist.

Traatrest:

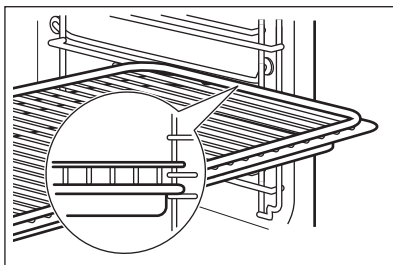
Lükake rest ahjuriili toe juhtsoontele ja jälgige, et restikumerused oleksid allpool.

**Küpsetusplaat / Sügav pann:**

Lükake ahjurest riiuliraami juhtsoonte vahele.

**Traatrest, Küpsetusplaat / Sügav pann:**

Lükake plaat restitugede juhikutesse ja traatrest selle kohal olevatesse juhikutesse.




10. LISAFUNKTSIOONID


10.1 Lukk

See funktsioon hoiab ära küpsetusrežiimi tahtmatu muutmise.

Lülitage see sisse, kui ahi töötab – seatud küpsetamine jätkub, juhtpaneel on lukustatud.
Lülitage see sisse, kui ahi on väljas – ahju ei saa sisse lülitada, juhtpaneel on lukustatud.





 – funktsiooni sisse lülitamiseks vajutage ja hoidke.
Kostab signaal.

 – funktsiooni välja lülitamiseks vajutage ja hoidke.

 3 x  – vilgub, kui lukustus on sisse lülitatud.

10.2 Automaatne väljalülitus

Turvakaalutlustel lülitub ahi mõne aja pärast välja, kui küpsetusrežiim töötab ja te ühtegi sätet ei muuda.

|  (°C) |  (h) |
|--|---|
| 30 - 115 | 12.5 |
| 120 - 195 | 8.5 |
| 200 - 245 | 5.5 |
| 250 – maksimum | 3 |

Automaatne väljalülitus ei tööta funktsioonidega: Sisevalgustus, Viivitusae.






10.3 Jahutusventilaator

Ahju töö ajal lülitub jahutusventilaator automaatselt sisse, et hoida seadme pinnad jahedana. Ahju välja lülitades võib jahutusventilaator jätkata tööd seni, kuni ahi on maha jahtunud.






11. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

11.1 Niiske küpsetus pöördõhuga

Parimate tulemuste saamiseks järgige alltoodud tabelis olevaid soovitusi.

|  |  |  (°C) |  |  (min) |
|--|---|---|---|--|
| Magusad rullid, 16 tükki | küpsetusplaat või rasvapann | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Rullid, 9 tükki | küpsetusplaat või rasvapann | 180 | 2 | 30 - 40 |
| Pitsa, külmutatud, 0,35 kg | ahjures | 220 | 2 | 10 - 15 |
| Rullbiskviit | küpsetusplaat või rasvapann | 170 | 2 | 25 - 35 |
| Šokolaadikook | küpsetusplaat või rasvapann | 175 | 3 | 25 - 30 |
| Suflee, 6 tükki | keraamilised ahjuvormid traatrestil | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Biskviitaignast põhi | pirukavorm traatrestil | 180 | 2 | 15 - 25 |
| Victoria võileib | ahjuvorm ahjures | 170 | 2 | 40 - 50 |
| Pošeeritud kala, 0,3 kg | küpsetusplaat või rasvapann | 180 | 3 | 20 - 25 |
| Terve kala, 0,2 kg | küpsetusplaat või rasvapann | 180 | 3 | 25 - 35 |
| Kalafilee, 0,3 kg | pitsaplaat traatrestil | 180 | 3 | 25 - 30 |
| Pošeeritud liha, 0,25 kg | küpsetusplaat või rasvapann | 200 | 3 | 35 - 45 |
| Šašlõkk, 0,5 kg | küpsetusplaat või rasvapann | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Küpsised, 16 tükki | küpsetusplaat või rasvapann | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Makroonid, 24 tükki | küpsetusplaat või rasvapann | 180 | 2 | 25 - 35 |

VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

|  |  |  (°C) |  |  (min) |
|--|---|---|---|--|
| Muffinid, 12 tükki | küpsetusplaat või rasvapann | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Soolased kondiitritooted, 20 tükki | küpsetusplaat või rasvapann | 180 | 2 | 25 - 30 |
| Muretaignaküpsised, 20 tükki | küpsetusplaat või rasvapann | 150 | 2 | 25 - 35 |
| Koogikesed, 8 tükki | küpsetusplaat või rasvapann | 170 | 2 | 20 - 30 |
| Köögiviljad, pošeeritud, 0,4 kg | küpsetusplaat või rasvapann | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Vegan-omlett | pitsaplaat traatrestil | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Vahemerepäraseid köögiviljad, 0,7 kg | küpsetusplaat või rasvapann | 180 | 4 | 25 - 30 |

11.2 Niiske küpsetus pöördõhuga – soovitatavad lisatarvikud

Kasutage tumedaid ja mittepeegeldava pinnaga nõusid. Need tõmbavad kuumust paremini sisse kui heledad ja peegelduvad pinnad.








| | | | |
|--|---|---|--|
|  |  |  |  |
| Pitsapann | Küpsetusnõu | Portsjoninõu | Pirukavorm |
| Tume, mittepeegelduv 28 cm läbimõõduga | Tume, mittepeegelduv 26 cm läbimõõduga | Keraamiline 8 cm läbimõõduga, 5 cm kõrged | Tume, mittepeegelduv 28 cm läbimõõduga |

11.3 Küpsetustabelid testimisasutustele








Teave katseasutustele

Testid vastavalt standardile IEC 60350-1.

VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

|  |  |  |  |  (°C) |  (min) |  |
|--|---|---|---|---|--|---|
| Väikesed koo- gid, 20 tk plaa- dil | Ülemine + alumine kuumutus | Küpsetus- plaat | 3 | 170 | 20 - 30 | - |
| Väikesed koo- gid, 20 tk plaa- dil | Pöördõhk | Küpsetus- plaat | 3 | 150 - 160 | 20 - 35 | - |
| Väikesed koo- gid, 20 tk plaa- dil | Pöördõhk | Küpsetus- plaat | 2 ja 4 | 150 - 160 | 20 - 35 | - |
| Õuna- kook, 2 vormis Ø 20 cm | Ülemine + alumine kuumutus | Traatrest | 2 | 180 | 70 - 90 | - |
| Õuna- kook, 2 vormis Ø 20 cm | Pöördõhk | Traatrest | 2 | 160 | 70 - 90 | - |
| Tordipõ- hi, 26 cm koo- givormis | Ülemine + alumine kuumutus | Traatrest | 2 | 170 | 40 - 50 | Eelsoojendage ahju 10 minutit. |
| Tordipõ- hi, 26 cm koo- givormis | Pöördõhk | Traatrest | 2 | 160 | 40 - 50 | Eelsoojendage ahju 10 minutit. |
| Tordipõ- hi, 26 cm koo- givormis | Pöördõhk | Traatrest | 2 ja 4 | 160 | 40 - 60 | Eelsoojendage ahju 10 minutit. |

PUHASTUS JA HOOLDUS

|  |  |  |  |  (°C) |  (min) |  |
|--|---|---|---|---|--|---|
| Liiva- küpsi- sed | Pöördõhk | Küpsetus- plaat | 3 | 140 - 150 | 20 - 40 | - |
| Liiva- küpsi- sed | Pöördõhk | Küpsetus- plaat | 2 ja 4 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |
| Liiva- küpsi- sed | Ülemine + alumine kuumutus | Küpsetus- plaat | 3 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |
| Röst- leib/-sai, 4-6 tk | Grill | Traatrest | 4 | max | 2-3 minu- tit ühelt poolt; 2-3 minutit teiselt poolt | Eelsoojendage ahju 3 minutit. |
| Veiseli- habur- ger, 6 tk, 0,6 kg | Grill | Ahjures- t ja rasva- pann | 4 | max | 20 - 30 | Pange ahjures- t neljandale ahjuta- sandile ja rasva- pann kolmandale tasandile. Keera- ke toitu poole küp- setusaja möödu- misel. Eelsoojendage ahju 3 minutit. |




12. PUHASTUS JA HOOLDUS



HOIATUS!

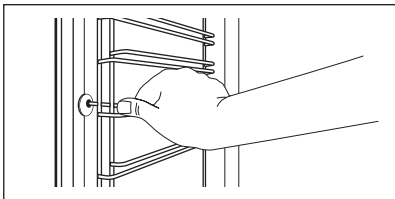
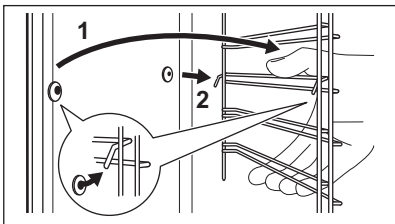
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

12.1 Juhised puhastamiseks

| | |
|---|--|
|  <p>Puhastusvahendid</p> | <p>Puhastage ahju esikülge pehme lapi, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga.</p> |
| | <p>Metallpindadel kasutage puhastusvahendi lahust.</p> |
| | <p>Plekkide eemaldamiseks kasutage pehmetoimelist puhastusvahendit.</p> |
|  <p>Igapäevane kasutamine</p> | <p>Puhastage ahi pärast igakordset kasutamist. Toidujääkide kogunemine võib kaasa tuua süttimise.</p> |
| | <p>Niiskus võib kondenseeruda ahju või selle klaaspaneelidele. Kondenseerumise vähendamiseks laske ahjul enne küpsetamist 10 minutit töötada. Ärge jätke toitu ahju kauemaks seisma kui 20 minutit. Kuivatage pärast kasutamist ahju sise-must pehme lapiga.</p> |
|  <p>Tarvikud</p> | <p>Pärast iga kasutuskorda puhastage kõik ahjutarvikud ja laske neil kuivada. Kasutage pehmet lappi sooja vee ja õrna puhastusvahendiga. Ärge peske tarvikuid nõudepesumasinas.</p> |
| | <p>Ärge puhastage mittenakkuva pinnaga tarvikuid abrasiivse puhastusvahendi või teravate esemetega.</p> |

12.2 Kuidas eemaldada: restitoid

Ahju puhastamiseks eemaldage restitoid .

| | | |
|-----------------------|---|---|
| <p>1. samm</p> | <p>Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud.</p> |  |
| <p>2. samm</p> | <p>Tõmmake ahjuriuli tugede esiosa külgsena küljest lahti.</p> | |
| <p>3. samm</p> | <p>Tõmmake ahjuresti toe tagaosa külgsena küljest lahti ja eemaldage.</p> |  |
| <p>4. samm</p> | <p>Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras. Teleskoopiinidel olevad kinnitustihvtid peavad olema suunatud ettepoole.</p> | |

12.3 Kuidas kasutada: Pürolüüspuhastamine

Puhastage ahi, kasutades Pürolüüspuhastamine.



HOIATUS!

Eksisteerib põletusohu.






ETTEVAATUST!

Kui samasse kapiossa on paigaldatud ka teisi seadmeid, ärge kasutage neid selle funktsiooniga samal ajal. See võib ahju kahjustada.

Enne Pürolüüspuhastamine:

| | | |
|---|--------------------------|--|
| Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud. | Eemaldage kõik tarvikud. | Puhastage ahjupõhja ja sisemist ukseklaasi sooja vee, pehmetoimelise nõudepesuvahendi ja pehme lapiga. |
|---|--------------------------|--|

Pürolüüspuhastamine


| 1. samm | Sisenege menüüsse: Puhastamine  . |
|---|--|
| Funktsioon | Kestus |
| C1 - Kerge puhastamine | 1 h |
| C2 - Tavaline puhastamine | 1 h 30 min |
| C3 - Põhjalik puhastamine | 2 h 30 min |
| 2. samm | OK – vajutage, et valida puhastusprogramm. |
| 3. samm | OK – vajutage, et alustada puhastamist. |
| 4. samm | Pärast puhastamist keerake küpsetusrežiimide nupp väljas-asendisse. |
|  Puhastamise ajal ahju tuli ei põle. | |
| Kui ahi on jõudnud seatud temperatuurini, uks lukustub. Kuni ukse avanemiseni kuvatakse ekraanil:  . | |

Kui puhastamine lõpeb:

| | | |
|---|---------------------------------------|--------------------------------|
| Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud. | Puhastage ahju sisemust pehme lapiga. | Eemaldage jäägid ahju põhjast. |
|---|---------------------------------------|--------------------------------|

12.4 Puhastamise meeldetuletus

Ahi tuletab teile meelde, millal seda tuleb pürolüütilise funktsiooniga puhastada:

| | |
|---|---|
|  vilgub ekraanil 5 sekundit pärast iga toiduvalmistamiseanssi. | Meeldetuletuse välja lülitamiseks sisenege Menüü ja valige Seaded, Puhastamise meeldetuletus. |
|---|---|

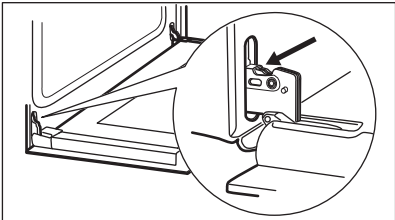
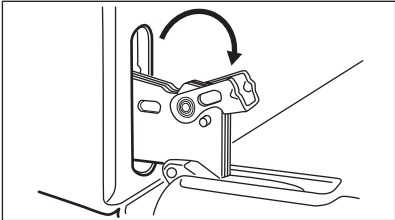
12.5 Kuidas eemaldada ja paigaldada: Uks

Ahjuksel on kolm klaaspaneeli. Puhastamiseks saate ahjuukse ja seesmised klaaspaneelid eemaldada. Enne klaaspaneelide eemaldamist lugege tähelepanelikult läbi kogu peatükk "Ukse eemaldamine ja paigaldamine".

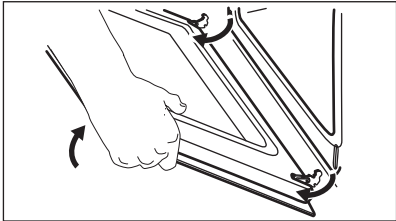
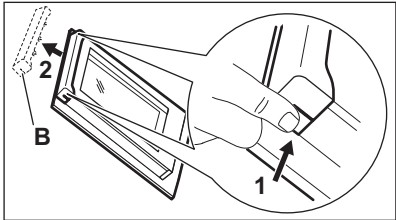
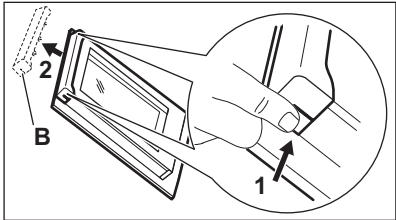
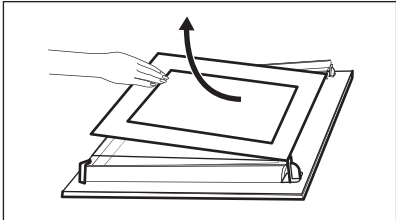
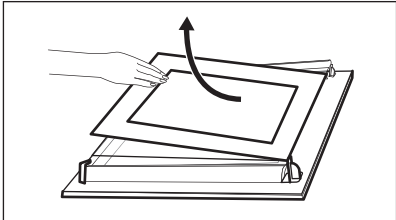


ETTEVAATUST!

Ärge kasutage ahju ilma klaaspaneelideta.

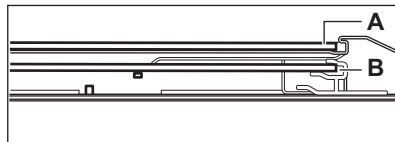
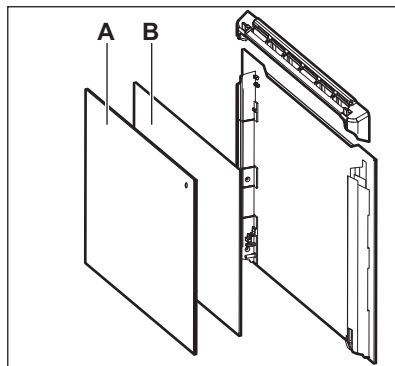
| | | |
|----------------|---|--|
| 1. samm | Avage uks täielikult ja hoidke mõlemast uksehingest kinni. |  |
| 2. samm | Tõstke mõlema hinge hoovad üles ja keerake neid. | |
| 3. samm | Sulgege ahjuuks poole peale esimese avamisasendisse. Seejärel tõmmake ust ettepoole ja tõstke oma kohalt ära. |  |
| 4. samm | Asetage uks tasasele pehme riidega kaetud pinnale. | |

PUHASTUS JA HOOLDUS

| | | |
|----------------|---|--|
| 5. samm | Võtke mõlemalt poolt uksealiistu (B) ülemistest servadest kinni ja suruge sissepoole, et vabastada kinnitusnaga. |  |
| 6. samm | Eemaldamiseks tõmmake uksealiistu ettepoole. |  |
| 7. samm | Võtke kinni ukse klaaspaneelide ülemisest servast ja tõmmake need ükshaaval ettevaatlikult välja. Alustage pealmisest paneelist. Jälgige, et klaas libiseks hoidikutest täielikult välja. |  |
| 8. samm | Puhastage klaaspaneele seebiveega. Kuivatage klaaspaneele hoolikalt. Ärge peske terakomplekti nõudepesumasinas. |  |
| 9. samm | Pärast puhastamist paigutage klaaspaneel ja ahjuuks tagasi kohale. |  |

Veenduge, et asetate klaaspaneelid tagasi õiges järjekorras (A ja B). Otsige klaaspaneeli pinnalt üles sümbol või kiri; iga klaaspaneel on erinev, et teha lahtivõtmine ja tagasipaneel kergemaks.

Ukseliistu õigel paigaldamisel kostab klõps. Veenduge, et paigaldate keskmise klaaspaneeli oma kohale õigesti.



12.6 Kuidas asendada: lamp



HOIATUS!

Elektrilöögi oht!

Lamp võib olla kuum.

Hoidke halogeenlampi alati riidelapiga, et lambile ei sattuks rasvajääke.

| Enne lambi vahetamist: | | |
|---|-----------------------------|--------------------------|
| 1. samm | 2. samm | 3. samm |
| Lülitage ahi välja. Oodake, kuni ahi on jahtunud. | Eemaldage ahi vooluvõrgust. | Pange ahju põhjale riie. |

Tagumine lamp

| | |
|---------|--|
| 1. samm | Klaaskatte eemaldamiseks keerake seda. |
| 2. samm | Puhastage klaaskatte. |
| 3. samm | Asendage lambipirn sobiva 300 °C taluva kuumakindla pirniga. |

| | |
|----------------|-----------------------|
| 4. samm | Paigaldage klaaskate. |
|----------------|-----------------------|

13. VEAOTSING



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

13.1 Mida teha, kui...

Tabelis loetlemata variantide puhul pöörduge volitatud teeninduskeskuse poole.

| Ahi ei lülitu sisse või ei kuumene | |
|-------------------------------------|--|
| Probleem | Kontrollige, kas: |
| Ahju ei saa käivitada või kasutada. | Ahi ei ole õigesti elektrivõrku ühendatud. |
| Ahi ei kuumene. | Väljalülitusautomaatika on deaktiveeritud. |
| Ahi ei kuumene. | Ahjuuks on lukustatud. |
| Ahi ei kuumene. | Kaitse ei ole vallandunud. |
| Ahi ei kuumene. | Lapselukk on välja lülitatud. |

| Komponendid | |
|--------------------------|--|
| Probleem | Kontrollige, kas: |
| Lamp on välja lülitatud. | Niiske küpsetus pöördõhuga – on sisse lülitatud. |
| Lamp ei tööta. | Lamp on läbi põlenud. |

| Veakoodid | |
|-----------------------|--|
| Ekraanil kuvatakse... | Kontrollige, kas: |
| Err C3 | Ahjuuks on suletud või ukسلukk ei ole katki. |
| Err F102 | Ahjuuks on lukustatud. |

| Veakoodid | |
|---|--|
| Err F102 | Ukselukk ei ole katki. |
| 0:00 | Toimus elektrikatkestus. Seadke kellaäg. |
| Kui ekraanil kuvatakse veakood, mida tabelis ei leidu, lülitage kaitse välja ja sisse, et ahi taaskäivitada. Kui veakood ilmub uuesti, pöörduge volitatud teeninduskeskuse poole. | |

13.2 Hooldusandmed

Kui te ei suuda probleemile ise lahendust leida, siis võtke ühendust edasimüüja või teeninduskeskusega.

Vajalikud teeninduskeskuse andmed leiate andmesildilt. Andmesildi leiate ahju sisepinna esiraamilt. Ärge andmesilti ahju sisemusest eemaldage.

| Soovitame kirjutada andmed siia: | |
|----------------------------------|-------|
| Mudel (MOD.) | |
| Tootenumber (PNC) | |
| Seerianumber (S.N.) | |

14. ENERGIATÕHUSUS

14.1 Tooteinfo ja toote infoleht*

| | |
|---|--------------------|
| Tarnija nimi | Electrolux |
| Mudeli tunnus | EOF4P56X 949498213 |
| Energiatõhususe indeks | 81.2 |
| Energiatõhususe klass | A+ |
| Energiatarve standardse koormusega, tavarežiim | 0.93 kWh/tsükkel |
| Energiatarve standardse koormusega, ventilaatoriga režiim | 0.69 kWh/tsükkel |
| Kambrite arv | 1 |

| | |
|---------------|-------------------|
| Soojusallikas | Elekter |
| Helitugevus | 72 l |
| Ahju tüüp | Integreeritud ahi |
| Mass | 31.6 kg |

* Euroopa Liidu puhul vastavalt EL-i määrustele 65/2014 ja 66/2014.
Valgevene Vabariigi puhul vastavalt standardile STB 2478-2017, lisa G; STB 2477-2017, lisad A ja B.
Ukraina puhul vastavalt dokumendile 568/32020.

Energiatõhususe klass ei kehti Venemaa puhul.

EN 60350-1 – Kodumajapidamises kasutatavad elektrilised toiduvalmistusseadmed – 1. osa: Pliidid, ahjud, auruahjud ja grillid – Efektiivsuse mõõtmise meetodid.

14.2 Energia kokkuhoid



Seadmel on funktsioonid, mis aitavad säästa energiat igapäevasel toiduvalmistamisel.

Veenduge, et ahjuuks on ahju töötamise ajal suletud. Ärge küpsetamise ajal ahjuust liiga tihti avage. Jälgige, et uksetihend oleks puhas ja korralikult omal kohal.

Energia kokkuhoiu tagamiseks kasutage metallnõusid.

Kui võimalik, ärge eelkuumutage ahju enne küpsetamist.

Kui valmistate järjest mitu küpsetist, püüdke need ahju panna võimalikult lühikeste vahedega.

Küpsetamine pöördõhuga

Võimalusel kasutage energia kokkuhoiuks pöördõhuga küpsetusrežiime.

Jääkkuumus

Ventilaator ja valgusti jäävad sisselülitatuks. Ahju väljalülitamisel kuvatakse ekraanil jääkkuumuse näit. Seda soojust saab kasutada toidu soojashoidmiseks.

Kui küpsetusaeg on pikem kui 30 minutit, vähendage vähemalt 3–10 minutit enne küpsetusaja lõppu ahju temperatuuri. Ahju sees oleva jääkkuumuse abil küpsemine jätkub.

Muude toitade soojendamiseks kasutage jääkkuumust.

Toidu soojashoidmine

Jääkkuumuse kasutamiseks ja toidu soojashoidmiseks valige madalaim võimalik temperatuur. Ekraanile ilmub jääkkuumuse indikaator või temperatuurinäit.

Küpsetamine väljalülitatud valgustiga

Lülitage küpsetamise ajaks valgusti välja. Pange see põlema ainult siis, kui vaja.



Niiske küpsetus pöördõhuga

Funktsioon, mis säästab küpsetamise ajal energiat.




Selle funktsiooni kasutamisel lülitub lamp automaatselt 30 sekundi pärast välja. Lambi võib soovi korral sisse lülitada, kuid see vähendab eeldatavat energiakokkuhoidu.







15. MENÜÜ STRUKTUUR

15.1 Menüü

| | |
|---|---|
|  |  – valige, et sisestada Menüü. |
|---|---|

Menüü struktuur



| | | |
|--|---|--|
| Juhendatud küpsetamine  | Puhastamine  | Seaded  |
|--|---|--|

| 1. samm | 2. samm | 3. samm | 4. samm | 5. samm |
|--|---|---|---|---|
|   |  OK |  O1 - O11 |  OK |  |
| Valige Menüü, Seaded. | Kinnitage sätteid. | Valige säte. | Kinnitage sätteid. | Reguleerige väärtust ja vajutage nuppu OK. |

Seaded

| | | | | | |
|-----|---------------------|---|-----|---------------------------|-------------|
| O1 | Kellaaeg | Muuda | O2 | Ekraani heledus | 1 - 5 |
| O3 | Nuputoonid | 1 - Piiks 2 - Klõps 3 - Heli väljas | O4 | Helitugevus | 1 - 4 |
| O5 | Uptimer | Sees/Väljas | O6 | Sisevalgustus | Sees/Väljas |
| O7 | Kiirkuumutus | Sees/Väljas | O8 | Puhastamise meeldetuletus | Sees/Väljas |
| O9 | Demorežiim | Aktiveerimiskood: 2468 | O10 | Tarkvaraversioon | Kontrollida |
| O11 | Taasta tehaseseaded | Jah/ei | | | |

16. JÄÄTMEKÄITLUS

Sümboliga  tähistatud materjalid võib ringlusse suunata. Selleks viige pakendid vastavatesse konteineritesse. Aidake hoida keskkonda ja inimeste tervist ja suunake elektri- ja elektroonilised jäätmed ringlusse. Ärge visake sümboliga  tähistatud seadmeid muude majapidamisjäätmete hulka. Viige seade kohalikku ringluspunkti või pöörduge abi saamiseks kohalikku omavalitsusse.

MES GALVOJAME APIE JUS

Dėkojame, kad įsigijote „Electrolux“ prietaisą. Išsirinkote gaminį, kuriame atsispindi šios srities profesionalų per dešimtmečius sukauptą patirtį ir naujovės. Pažangus ir stilingas prietaisas sukurtas specialiai jums. Kad ir ką gamintumėte, kiekvieną kartą būsite tikri dėl nepriekaištingo rezultato.

Sveiki atvykę į „Electrolux“ pasaulį.

Apsilankykite mūsų interneto svetainėje.



Čia rasite naudojimo patarimų, brošiūrų, informacijos apie trikčių šalinimą, aptarnavimą ir remontą:

www.electrolux.com/support



Užregistruokite savo gaminį ir naudokitės papildomomis paslaugomis:

www.registerelectrolux.com



Jūsų prietaisui skirtų priedų, nusidėvintųjų ir originalių atsarginių dalių ieškokite čia:

www.electrolux.com/shop

KLIENTŲ APTARNAVIMAS IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

Visada naudokite originalias atsargines dalis.

Kreipdamiesi į įgaliojantį aptarnavimo centrą įsitinkinkite, kad galite nurodyti šią informaciją: prietaiso modelis, PNC, serijos numeris.

Šią informaciją galima rasti techninių duomenų plokštėje.

 Įspėjimo / perspėjimo ir saugos informacija

 Bendroji informacija ir patarimai

 Aplinkosaugos informacija

Galimi pakeitimai.

TURINYS

| | | | |
|--|-----------|--|-----------|
| 1. SAUGOS INFORMACIJA..... | 78 | 2.8 Išmetimas..... | 84 |
| 1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga..... | 78 | 3. ĮRENGIMAS..... | 84 |
| 1.2 Bendrieji saugos reikalavimai..... | 79 | 3.1 Įrengimas balduose..... | 84 |
| 2. SAUGOS INSTRUKCIJOS..... | 80 | 3.2 Prietaiso pritvirtinimas prie baldo.. | 85 |
| 2.1 Įrengimas..... | 80 | 4. GAMINIO APRAŠYMAS..... | 86 |
| 2.2 Elektros prijungimas | 81 | 4.1 Bendroji apžvalga..... | 86 |
| 2.3 Naudojimas..... | 82 | 4.2 Priedai..... | 86 |
| 2.4 Priežiūra ir valymas..... | 83 | 5. KAIP ĮJUNGTI IR IŠJUNGTI ORKAITĘ.... | 86 |
| 2.5 Pirolizinis valymas..... | 83 | 5.1 Įstumiamos rankenėlės..... | 86 |
| 2.6 Vidinis apšvietimas..... | 84 | 5.2 Valdymo skydelis..... | 87 |
| 2.7 Paslauga..... | 84 | | |

| | | | |
|---|------------|--|------------|
| 6. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMA KARTĄ..... | 88 | 11.2 Drėgnas konvek. kepimas – rekomenduojami priedai..... | 103 |
| 6.1 Pirminis valymas..... | 88 | 11.3 Maisto gaminimo lentelės patikros įstaigoms..... | 103 |
| 6.2 Pirminis pašildymas..... | 88 | 12. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA..... | 105 |
| 7. KASDIENIS NAUDOJIMAS..... | 88 | 12.1 Pastabos dėl valymo..... | 106 |
| 7.1 Kaip nustatyti Kaitinimo funkcijos.. | 89 | 12.2 Kaip išimti: Lentynų atramos | 106 |
| 7.2 Kaitinimo funkcijos..... | 89 | 12.3 Kaip naudoti: Pirrolizinis valymas..... | 107 |
| 7.3 Pastabos: Drėgnas konvek. kepimas..... | 90 | 12.4 Priminimas apie valymą..... | 108 |
| 7.4 Kaip nustatyti Kepimo vadovas..... | 90 | 12.5 Kaip išimti ir įdėti: Durelės..... | 108 |
| 7.5 Kepimo vadovas su receptais..... | 91 | 12.6 Kaip pakeisti: Lemputė..... | 110 |
| 8. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS..... | 97 | 13. TRIKIŲ ŠALINIMAS..... | 111 |
| 8.1 Laikrodžio funkcijos..... | 97 | 13.1 Ką daryti, jeigu..... | 111 |
| 8.2 Kaip nustatyti Laikrodžio funkcijos..... | 97 | 13.2 Naudojimo informacija..... | 112 |
| 9. KAIP NAUDOTI: PRIEDAI..... | 99 | 14. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS..... | 112 |
| 9.1 Priedų naudojimas..... | 99 | 14.1 Informacija apie gaminį ir informacinis gaminio lapas*..... | 112 |
| 10. PAPILDOMOS FUNKCIJOS..... | 100 | 14.2 Energijos taupymas..... | 113 |
| 10.1 Užraktas..... | 100 | 15. MENIU STRUKTŪRA..... | 114 |
| 10.2 Automatinis išsijungimas..... | 100 | 15.1 Meniu..... | 114 |
| 10.3 Aušinimo ventiliatorius..... | 101 | 16. APLINKOS APSAUGA..... | 115 |
| 11. PATARIMAI..... | 101 | | |
| 11.1 Drėgnas konvek. kepimas..... | 101 | | |

1. ⚠ SAUGOS INFORMACIJA

Prieš įrengdami ir naudodami šį prietaisą, atidžiai perskaitykite pateiktą instrukciją. Gamintojas neatsako už sužalojimus ar žalą, patirtą dėl netinkamo prietaiso įrengimo ar naudojimo. Instrukciją visada laikykite saugioje ir pasiekiamoje vietoje, kad prareikus galėtumėte pasižiūrėti.

1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

- Vyresni nei 8 metų vaikai ir asmenys, turintys fizinių, jutiminių arba protinių sutrikimų, arba asmenys, kuriems trūksta patirties ar žinių, šį prietaisą gali naudoti tik prižiūrimi kitų arba gavę nurodymus, kaip saugiai naudotis prietaisu, jei jie supranta su prietaiso naudojimu susijusius pavojus. Mažesnių nei 8 metų vaikų ir asmenų, turinčių labai sunkią ir

sudėtingą negalią, negalima be priežiūros leisti būti šalia prietaiso.

- Būtina visą laiką prižiūrėti vaikus ir užtikrinti, kad jie nežaistų su šiuo buitiniu prietaisu.
- Visas pakuotės medžiagas saugokite nuo vaikų ir tinkamai pašalinkite.
- DĖMESIO! Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso jam veikiant arba vėstant. Prietaiso dalys naudojimo metu gali stipriai įkaisti.
- Jeigu prietaise yra apsaugos nuo vaikų įtaisas, jį reikia suaktyvinti.
- Vaikai be priežiūros negali atlikti prietaiso valymo ir naudotojo priežiūros darbų.

1.2 Bendrieji saugos reikalavimai

- Šį prietaisą įrengti ir pakeisti jo laidą privalo tik kvalifikuotas specialistas.
- Nenaudokite prietaiso, prieš jo įrengimą balduose.
- Prieš vykdydami techninės priežiūros darbus, atjunkite prietaisą nuo maitinimo.
- Jei būtų pažeistas maitinimo laidas, jį gali pakeisti tik gamintojas, jo įgaliotasis techninės priežiūros centras arba panašios kvalifikacijos asmenys– antraip gali kilti elektros pavojus.
- DĖMESIO: Pasirūpinkite, kad prieš keičiant lemputę prietaisas būtų išjungtas, kitaip galimas elektros smūgis.
- DĖMESIO: Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs, kad neprisiliestumėte prie kaitinimo elementų.
- Pagalbinis reikmenis arba indus iš orkaitės traukite ir į ją dėkite mūvėdami karščiui atsparias pirštines.
- Jei norite išimti padėklų laikiklius, pirmiausia iš šoninių sienelių ištraukite laikiklio priekį, o po to galą. Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka.

SAUGOS INSTRUKCIJOS

- Nenaudokite garintuvo prietaisui valyti.
- Durelių stiklo nevalykite šiurkščiu šveičiamuoju valikliu ar aštriomis metalinėmis grandyklėmis, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti.
- Prieš atlikdami pirolizinį valymą išimkite iš prietaiso visus priedus ir išvalykite didesnius išsipylusio maisto likučius.

2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

2.1 Įrengimas



ISPĖJIMAS!

Šį prietaisą įrengti privalo tik kvalifikuotas asmuo.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Neįrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės su prietaisu pateiktomis įrengimo instrukcijomis.
- Visada būkite atsargūs, kai perkeliate prietaisą, nes jis yra sunkus. Visada mūvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždarą avalynę.
- Netraukite šio prietaiso už rankenos.
- Įrenkite prietaisą saugioje ir tinkamoje vietoje, atitinkančioje įrengimo reikalavimus.
- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelėlių.
- Prieš montuodami prietaisą patikrinkite, ar orkaitės dureles galite laisvai atidaryti.
- Prietaise įrengta elektrinė aušinimo sistema. Ji turi būti prijungta prie elektros maitinimo šaltinio.

| | |
|---|--------------|
| Minimalus spintelės aukštis (po darbataliu) | 590 (600) mm |
| Spintelės plotis | 560 mm |
| Spintelės gylis | 550 (550) mm |
| Prietaiso priekinės dalies aukštis | 594 mm |
| Prietaiso galinės dalies aukštis | 576 mm |
| Prietaiso priekinės dalies plotis | 595 mm |
| Prietaiso galinės dalies plotis | 559 mm |
| Prietaiso gylis | 569 mm |
| Prietaiso įmontavimo gylis | 548 mm |
| Gylis su atidarytomis durelėmis | 1022 mm |

| | |
|--|-----------|
| Minimalus ventilacijos angos dydis. Anga prietaiso nugarėlės apačioje | 560x20 mm |
| Pagrindinio maitinimo kabelio ilgis. Kabelis yra prietaiso nugarėlės dešiniajame kampe | 1500 mm |
| Montavimo varžtai | 4x25 mm |

2.2 Elektros prijungimas



ĮSPĖJIMAS!

Gaisro ir elektros smūgio pavojus.

- Visus elektros prijungimus privalo atlikti kvalifikuotas elektrikas.
- Prietaisą privaloma įžeminti.
- Įsitikinkite, kad parametrai techninių duomenų plokštelėje atitinka maitinimo tinklo elektros vardinis duomenis.
- Visada naudokite tinkamai įrengtą įžemintą saugųjį elektros lizdą.
- Nenaudokite daugiakanalių adapterių ir ilginamųjų laidų.
- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros kištuko ir maitinimo laido. Jei reikėtų pakeisti maitinimo laidą, tai turi padaryti mūsų įgaliotasis techninės priežiūros centras.
- Saugokite, kad maitinimo laidai nelieštų ir nebūtų arti prietaiso durelių arba nišos po prietaisu, ypač kai jis veikia arba durelės yra karštos.
- Dalių su įtampa ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgių turi būti pritvirtinta taip, kad nebūtų galima nuimti be įrankių.
- Elektros kištuką į tinklo lizdą junkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą. Įsitikinkite, kad įrengus prietaisą, elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.
- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinęs, nejunkite kištuko.
- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už maitinimo laido. Visada traukite paėmę už elektros kištuko.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.
- Elektros instaliacija privalo turėti izoliavimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo ties visais poliais. Tarp izoliavimo įtaiso kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.
- Iki galo uždarykite prietaiso dureles, prieš įkišdami maitinimo laido kištuką į elektros tinklo lizdą.
- Prietaisas tiekiamas su pagrindiniu maitinimo laidu ir kištuku.

Tinkami montuoti ar keisti kabeliai Europoje:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Kabelio skerspjūvis turi atitikti bendrąjį prietaiso vardinėje lentelėje nurodytą galią. Taip pat atitinkamą informaciją rasite lentelėje:

SAUGOS INSTRUKCIJOS

| Bendroji galia (W) | Laido skerspjūvis (mm ²) |
|--------------------|--------------------------------------|
| iki 1380 | 3 x 0.75 |
| iki 2300 | 3 x 1 |
| iki 3680 | 3 x 1.5 |

Įžeminimo laidas (žalias / geltonas) turi būti 2 cm ilgesnis nei fazės ir neutralusis laidas (mėlynas ir rudas).

2.3 Naudojimas



ISPĖJIMAS!

Sužalojimo, nudegimų ir elektros smūgio arba sprogo pavojus.

- Šis buitinis prietaisas skirtas naudoti tik vidaus sąlygomis.
- Nebandykite pakeisti šio prietaiso techninių savybių.
- Pasirūpinkite, kad ventiliacinės angos nebūtų užblokuotos.
- Nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.
- Po kiekvieno naudojimo prietaisą išvalykite.
- Atidarydami veikiančio prietaiso dureles būkite atsargūs. Iš vidaus gali išsiveržti įkaitintas oras.
- Nelieskite prietaiso drėgnomis rankomis arba jei prietaisas liečiasi su vandeniu.
- Nespauskite atidarytų durelių.
- Nenaudokite prietaiso, kaip darbinio paviršiaus ar daiktams laikyti.
- Atsargiai atidarykite prietaiso dureles. Naudojant maisto produktus su alkoholiu, gali susidaryti alkoholio ir oro mišinys.
- Atidarydami dureles pasirūpinkite, kad šalimais nebūtų kibirkščių ar atviros ugnies šaltinių.
- Šalia prietaiso, į prietaisą arba ant jo nedėkite degių medžiagų arba degiomis medžiagomis sudrėkintų daiktų.



ISPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Emalės apsauga nuo pažeidimų ir išblukimo:
 - Nedėkite orkaitėms skirtų indų ar kitų objektų tiesiai ant prietaiso dugno.
 - Nedėkite aliuminio folijos tiesiai ant prietaiso ertmės dugno;
 - Nepilkite vandens tiesiai į įkaitusį prietaisą.
 - Nelaikykite prietaise paruoštų drėgnų patiekalų ir maisto produktų.
 - Būkite atsargūs montuodami arba išimdami prietaiso priedus.
- Emalio ar nerūdijančiojo plieno išblukimas neturi poveikio prietaiso veikimui.
- Drėgniems pyragams kepti naudokite gilų kepimo indą. Vaisių sultys palieka dėmes, kurias sudėtinga pašalinti.
- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti. Prietaisą naudokite tik pagal paskirtį, pavyzdžiui, nenaudokite prietaiso patalpoms šildyti.
- Maistą visuomet ruoškite su uždarytomis orkaitės durelėmis.
- Jeigu prietaisas įrengtas už baldo plokštės (pvz., durelių), pasirūpinkite, kad prietaisui veikiant durelės visada būtų atidarytos. Už durelių gali kauptis karštis ir drėgmė, kurie gali

pakenkti prietaisui, baldams ar grindims. Neuždarykite durelių, kol po naudojimo prietaisas visiškai neatauš.

2.4 Prižiūra ir valymas



ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, gaisro arba prietaiso sugadinimo pavojus.

- Prieš atlikdami prižiūros darbus, išjunkite prietaisą ir ištraukite maitinimo laido kištuką iš elektros tinklo lizdo.
- Patikrinkite, ar prietaisas atvėsęs. Gali sutrūkti stiklo plokštės.
- Nedelsdami pakeiskite durelių stiklo plokštės, jeigu jos pažeistos. Kreipkitės į įgaliotąjį techninės prižiūros centrą.
- Būkite atsargūs, kai išimate prietaiso dureles. Durelės yra sunkios!
- Reguliariai valykite prietaisą, kad apsaugotumėte paviršių nuo nusidėvėjimo.
- Valykite prietaisą drėgna, minkšta šluoste. Naudokite tik neutralius ploviklius. Nenaudokite šveičiamųjų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių grandyklų.
- Jeigu naudojate orkaitės purškiklį, laikykitės ant pakuotės pateiktų saugumo nurodymų.

2.5 Pirolizinis valymas



ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo / gaisro / cheminių emisijų (dūmų) rizika naudojant pirolizės režimą.

- Prieš vykdydami pirolizinio išsivalymo funkciją arba prieš pirmą naudojimą, pašalinkite iš orkaitės:
 - bet kokius maisto likučius, aliejaus ar riebalų išsiliejimus / likučius;
 - išimamus daiktus (įskaitant lentynas, šoninius bėgelius ir pan., pateiktus su gaminiu), ypač nesvylančius puodus, keptuves, skardas, indus ir pan.;
- Atidžiai perskaitykite visus pirolizinio valymo nurodymus.
- Neprileiskite vaikų prie prietaiso, kol veikia pirolizinis valymas. Prietaisas labai įkaista ir karštas oras išeina iš priekinių aušinimo angų.
- Pirolizinis valymas yra aukštos temperatūros procesas, kurio metu iš maisto ruošimo likučių ir konstrukcinių medžiagų gali išsiskirti dūmai, todėl vartotojams primygtinai rekomenduojama:
 - pirolizinio valymo metu ir po jo pasirūpinti geru vėdinimu;
 - pirmą kartą naudojant prietaisą maksimalia temperatūra ir po to užtikrinti gerą vėdinimą.
- Kitaip nei žmonės, kai kurie paukščiai ir ropliai yra nepaprastai jautrūs garams, kylantiems visų pirolizinių orkaitių valymo proceso metu.
 - Patraukite visus naminius gyvūnus (ypač paukščius) toliau nuo prietaiso pirolizinio valymo metu ir po jo bei pirmą kartą paleidę prietaisą veikti didžiausia temperatūra į gerai vėdinamą plotą.
- Maži naminiai gyvūnai gali būti labai jautrūs lokalizuotiems temperatūros pokyčiams šalia visų pirolizinių orkaitių, kai veikia pirolizinė savaiminio išsivalymo programa.
- Visų pirolizinių orkaitių pirolizinio valymo metu aukšta temperatūra gali sugadinti nesvylančią puodų, keptuvių, skardų, virtuvės indų ir pan. dangą, o taip pat gali būti nedidelio lygio kenksmingų dūmų šaltiniu.
- Dūmai, kylantys iš visų pirolizinių orkaitių / nudeginant maisto gaminimo metu likusius nešvarumus, žmonėms, įskaitant vaikus ar sveikatos sutrikimų turintiems asmenims, nėra kenksmingi.

2.6 Vidinis apšvietimas



ĮSPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgį.

- Šio gaminio viduje esanti (-čios) lemputė (-ės) ir atskirai parduodamos atsarginės lemputės: Šios lemputės turi atlaikyti ekstremalias fizines sąlygas buitiniuose prietaisuose, pavyzdžiui, temperatūra, vibracija, drėgmė, arba yra skirtos informuoti apie prietaiso veikimo būseną. Jos nėra skirtos naudoti kitoms paskirtims ir netinka patalpoms apšviesti.
- Šiame gaminyje yra šviesos šaltinis, kurio energijos vartojimo efektyvumo klasė G.
- Naudokite tik tų pačių techninių duomenų lemputes.

2.7 Paslauga

- Dėl prietaiso remonto kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Naudokite tik originalias dalis.

2.8 Išmetimas



ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

- Norėdami sužinoti, kaip tinkamai utilizuoti prietaisą, susisiekite su atitinkama savivaldybės įstaiga.
- Ištraukite maitinimo laido kištuką iš maitinimo tinklo lizdo.
- Nupjaukite maitinimo laidą arti prietaiso ir pašalinkite jį.
- Nuimkite durelių skląstį, kad vaikai, ar naminiai gyvūnai neįstrigtų prietaiso viduje.

3. ĮRENGIMAS



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

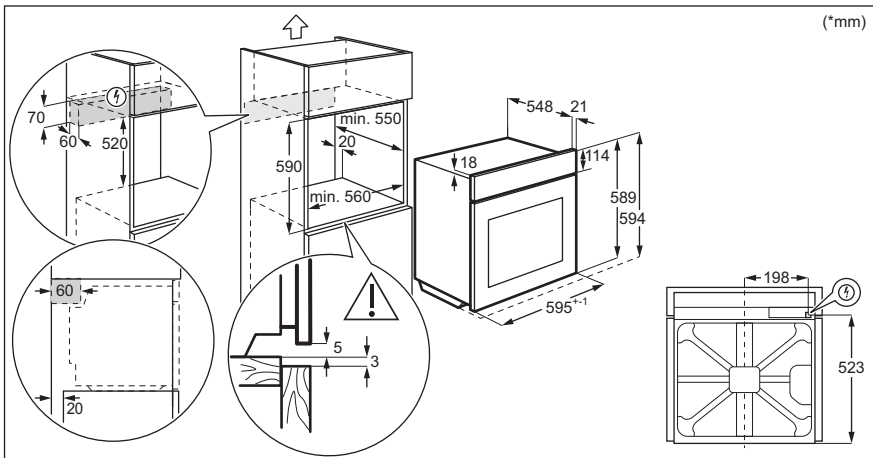
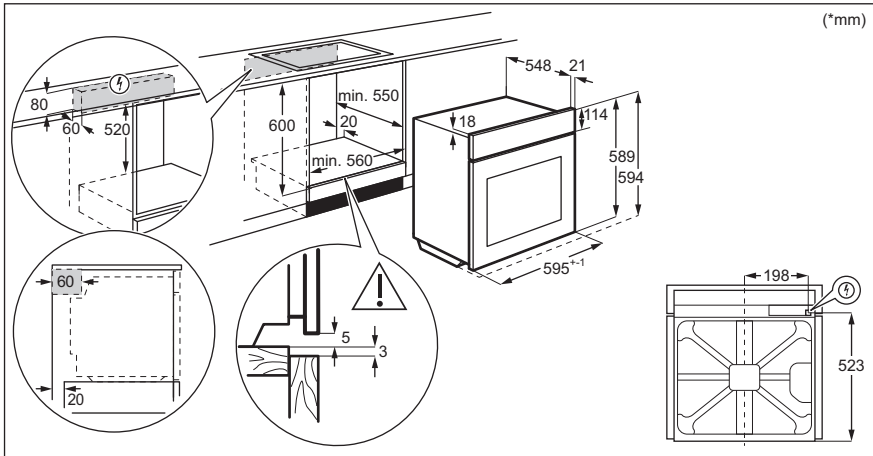
3.1 Įrengimas balduose



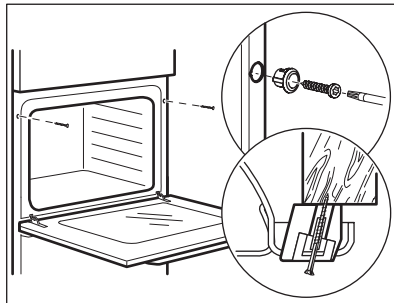
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



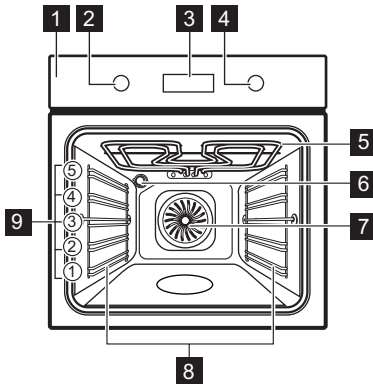


3.2 Prietaiso pritvirtinimas prie baldo



4. GAMINIO APRAŠYMAS

4.1 Bendroji apžvalga



- 1** Valdymo skydelis
- 2** Kaitinimo funkcijų nustatymo rankenėlė
- 3** Valdymo skydelis (ekranas)
- 4** Valdymo rankenėlė
- 5** Šildymo elementas
- 6** Lemputė
- 7** Ventilatorius
- 8** Lentynos atrama, išimama
- 9** Vietos lentynoje

4.2 Priedai







- **Grotelės**
Virtuvės reikmenims, pyragų formoms, prikaistuviams.
- **Kepimo skarda**
Pyragams ir sausainiams kepti.
- **Grilio / kepinimo prikaistuvis**
Kepti ir skrudinti arba riebalams surinkti.
- **Teleskopiniai bėgeliai**
Dėl teleskopinių bėgelių lengvai įdėsite ir ištrauksite lentynėles.



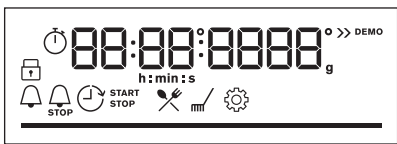
5. KAIP ĮJUNGTI IR IŠJUNGTI ORKAITĘ.









5.1 Įstumiamos rankenėlės

Norėdami naudoti prietaisą, paspauskite rankenėlę. Rankenėlė iššoka.

5.2 Valdymo skydelis

| Valdymo skydelio jutikliai | | | | | Laikykite nuspaudę | Pasukite rankenėlę |
|--|--|---|---|----|---|---|
|  Laikmatis |  Greitas įkaitinimas |  Orkaitės apšvietimas |  Užraktas | OK |  |  |
| Norėdami įjungti orkaitę, pasirinkite kaitinimo funkciją. | | | | | | |
| Pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį, kad išjungtumėte orkaitę. | | | | | | |

| | |
|--|---|
|  | Kai pasuksite orkaitės kaitinimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį, valdymo skydelis išsijungia. |
|  | Kepdami maistą valdymo skydelyje matysite pasirinktą temperatūrą, paros laiką ir kitas galimas parinktis. |
|  | Valdymo skydelis su pasirinktu didžiausiu galimu funkcijų skaičiumi. |

| Valdymo skydelio indikatoriai | | | | |
|---|---|--|---|--|
|  Užraktas |  Kepimo vadovas |  Valymas |  Nustatymai |  Greitas įkaitinimas |
| Laikmačio indikatoriai: |  |  |  |  |

PRIŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ

Progreso juosta – temperatūrai arba laikui.



6. PRIŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

6.1 Pirminis valymas

Prieš naudodami pirmą kartą, išvalykite tuščią orkaitę ir nustatykite laiką:



00:00

Nustatykite laiką. Paspauskite OK.


6.2 Pirminis pašildymas

Prieš pirmąjį naudojimą įkaitinkite tuščią orkaitę.


**1-as
veiks-
mas**


Išimkite iš orkaitės visus priedus ir išimamas lentynų atramas.

**2-as
veiks-
mas**

Nustatykite maksimalią temperatūrą funkcijai: 
Palikite orkaitę veikti 1 val.

**3-ias
veiks-
mas**

Nustatykite maksimalią temperatūrą funkcijai: 
Palikite orkaitę veikti 15 min.

 Iš orkaitės gali sklستي kvapas ir dūmai išankstinio įkaitinimo metu. Pasirūpinkite, kad patalpa būtų vėdinama.



7. KASDIENIS NAUDOJIMAS



ĮSPĖJIMAS!






Žr. saugos skyrius.






7.1 Kaip nustatyti Kaitinimo funkcijas

| Gaminimo pradžia | |
|---|---|
| 1-as veiksmas | 2-as veiksmas |
|  |  |
| Pasirinkite kaitinimo funkciją. | Nustatykite temperatūrą. |

7.2 Kaitinimo funkcijos

Standartinės kaitinimo funkcijos

| Kaitinimo funkcija | Paskirtis |
|--|---|
|  Karšto oro srautas | Skirta vienu metu kepti ir maistui džiovinti trijuose lygiuose. Nustatykite 20–40 °C mažesnę temperatūrą nei Apatinis + viršutinis kaitinimas atveju. |
|  Apatinis + viršutinis kaitinimas | Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje. |
|  Šaldytas maistas | Traškiems pusfabrikačiams ruošti (pvz., gruzdintoms bulvytėms, keptoms bulvytėms ar rytietiškiems suktinukams). |
|  Picos programa | Kepti picą. Intensyviai skrudinti ir traškiam pagrindui paruošti. |
|  Apatinis kaitinimas | Kepti pyragus traškiu pagrindu ir konservuoti maistą. |

| Kaitinimo funkcija | Paskirtis |
|---|---|
|  <p>Atitirpinimas</p> | Atitirpinti maistą (daržoves ir vaisius). Atitirpimo laikas priklauso nuo užšaldymo maisto kiekio. |
|  <p>Drėgnas konvek. kepimas</p> | Ši funkcija ruošiant maistą padeda taupyti energiją. Naudojantis šia funkcija temperatūra orkaitėje gali skirtis nuo nustatytos. Išnaudojamas perteklinis karštis. Kaitinimo galią galima sumažinti. Daugiau informacijos rasite skyriuje „Kasdienis naudojimas“, Pastabos apie: Drėgnas konvek. kepimas. |
|  <p>Grilis</p> | Ploniems maisto gabalėliams ir duonos skrebučiams kepti grilyje. |
|  <p>Terminis kepintuvas</p> | Skirta didesniems mėsos arba paukštienos su kaulais gabalams kepti viename lygyje. Tinka apkepams ir skrudinti. |
|  <p>Meniu</p> | Skirta atverti meniu: Kepimo vadovas, Valymas, Nustatymai. |

7.3 Pastabos: Drėgnas konvek. kepimas

Ši funkcija naudojama vertinant energijos sąnaudų efektyvumo klasę ir atitikimą ekologiniams reikalavimams, kaip numato ES 65/2014 ir ES 66/2014 direktyvos. Patikros pagal EN 60350-1 standartą.

Gaminant maistą orkaitės durelės turi būti uždarytos, kad funkcija nebūtų nutraukta ir veiktų efektyviausiai.

Naudojant šią funkciją, lemputė automatiškai išsijungs po 30 sekundžių.

Nurodymus dėl maisto gaminimo rasite skyriuje „Patarimai“, Drėgnas konvek. kepimas. Dėl energijos taupymo rekomendacijų žr. skyrių „Energijos efektyvumas“, „Energijos taupymas“.




7.4 Kaip nustatyti Kepimo vadovas

Kiekvienam patiekalui šiame papildomame meniu rekomenduojama funkcija ir temperatūra. Gamindami maistą galite keisti laiką ir temperatūrą.


| Kai kuriuos patiekalus taip pat galite gaminti naudodami: | Laipsnis iki kurio patiekalas gaminamas: |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> Pagal svorį | |

| Kepimo vadovas – naudokite greitai patiekalams ruošti taikant numatytuosius nustatymus: | | | |
|---|--|---|---|
| 1-as veiksmas | 2-as veiksmas | 3-ias veiksmas | 4-as veiksmas. |
|  ≡ |  ✂ |  1 - 45 |  OK |
| Atverkite meniu. | Pasirinkite Kepimo vadovas. Paspauskite OK. | Pasirinkite patiekalą. Paspauskite OK. | Į orkaitę įdėkite patiekalą. Patvirtinkite nustatymą. |






7.5 Kepimo vadovas su receptais











| Paaiškinimas | |
|---|---|
|  | Pagal svorį galima. |
|  | Prieš pradėdami gaminti maistą orkaitę įkaitinkite. |
|  | Lentynėlės lygis. |

Funkcijai pasibaigus patikrinkite, ar maistas tinkamai paruoštas.













| | Patiekalas | Svoris | Lentynėlės padėtis / priedai | Trukmė |
|---|--|---------------------------------|--|---------|
| Jautiena  | | | | |
| P1 | Jautienos kepsnys, lengvai iškeptas | 1–1,5 kg; 4–5 cm storio gabalai |  2; kepimo padėklas Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į orkaitę. | 40 min. |
| P2 | Jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas | | | 50 min. |
| P3 | Jautienos kepsnys, gerai iškeptas | | | 60 min. |

KASDIENIS NAUDOJIMAS

| | Patiekalas | Svoris | Lentynėlės padėtis / priedai | Trukmė |
|----|---|--|---|----------|
| P4 | Kepsnys, vidutiniškai iškeptas | 180–220 g vienas gabalas; 3 cm storio griežiniai |   3; patiekalo kepimas ant vielinės lentynėlės Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į orkaitę. | 15 min. |
| P5 | Jautienos kepsnys / troškiny (antrekotas, šlaunies kepsnys, storas paslėpsnis) | 1,5–2 kg |   2; patiekalo kepimas ant vielinės lentynėlės Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Pridėti skysčio. Įdėkite į orkaitę. | 120 min. |
| P6 | Jautienos kepsnys, lengvai iškeptas (kepimas žemoje temperatūroje) | 1–1,5 kg; 4–5 cm storio gabalai |  2; kepimo padėklas Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius arba paprasčiausiai pasūdykite ir pabarstykite šviežiai maltais pipirais. Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į orkaitę. | 75 min. |
| P7 | Jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas (kepimas žemoje temperatūroje) | | | 85 min. |
| P8 | Jautienos kepsnys, gerai iškeptas (kepimas žemoje temperatūroje) | | | 130 min. |
















| | Patiekalas | Svoris | Lentynėlės padėtis / priedai | Trukmė |
|--|--|--------------------------------------|--|----------|
| P9 | Filė, lengvai iškepta (kepimas žemoje temperatūroje) | | | 75 min. |
| P10 | Filė, vidutiniškai iškepta (kepimas žemoje temperatūroje) | 0,5–1,5 kg; 5–6 cm storio gabalai |  2; kepimo padėklas Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius arba paprasčiausiai pasūdykite ir pabarstykite šviežiai maltais pipirais. Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į orkaitę. | 90 min. |
| P11 | Filė, gerai iškepta (kepimas žemoje temperatūroje) | | | 120 min. |
| Veršiena  | | | | |
| P12 | Veršienos kepsnys (pvz., nugarinė) | 0,8–1,5 kg; 4 cm storio gabalai |   2; patiekalo kepimas ant vielinės lentynėlės Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Pridėti skysčio. Uždengtas kepsnys. | 80 min. |
| Kiauliena   | | | | |
| P13 | Kiaulienos sprandinės arba nugarinės kepsnys | 1,5–2 kg |   2; patiekalo kepimas ant vielinės lentynėlės Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, mėsą apverskite. | 120 min. |
| P14 | Plėšytos kiaulienos LTC | 1,5–2 kg |  2; kepimo padėklas Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, mėsą apverskite, kad vienodai paskrustų. | 215 min. |
| P15 | Nugarinė, šviežia | 1–1,5 kg; 5–6 cm storio gabalai |  2; patiekalo kepimas ant vielinės lentynėlės Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. | 55 min. |






KASDIENIS NAUDOJIMAS

| | Patiekalas | Svoris | Lentynėlės padėtis / priedai | Trukmė |
|--|----------------------------|--|---|----------|
| P16 | Šonkauliukai | 2–3 kg; naudokite šviežius ir 2–3 cm storio šonkaulius |  3; gili keptuvė Įpilkite skysčio, kad padengtų patiekalo apačią. Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, mėsą apverskite. | 90 min. |
| Ėriena  | | | | |
| P17 | Ėrienos koja su kaulu | 1,5–2 kg; 7–9 cm storio gabalai |  2; patiekalo kepimas ant kepimo padėklo Pridėti skysčio. Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, mėsą apverskite. | 130 min. |
| Paukštiena  | | | | |
| P18 | Visas viščiukas | 1–1,5 kg; šviežias |   2; kepkite patiekalą kepimo padėkle Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, paukštieną apverskite, kad vienodai paskrustų. | 60 min. |
| P19 | Viščiukas, pusė | 0,5–0,8 kg |  3 ; kepimo padėklas Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. | 40 min. |
| P20 | Viščiuko krūtinėlė | 180–200 g vienas gabalas |   2; kepkite patiekalą ant vielinės lentynėlės Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. | 25 min. |
| P21 | Viščiukų šlaunelės, atvės. | - |  3; kepimo padėklas Jei viščiuko šlaunelės užmarinavote, pasirinkite žemesnę temperatūrą ir kepkite ilgiau. | 30 min. |
| P22 | Visa antiš | 2–3 kg |   2; patiekalo kepimas ant vielinės lentynėlės Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Įdėkite mėsą į kepimo indą. Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, antį apverskite. | 100 min |

| | Patiekalas | Svoris | Lentynėlės padėtis / priedai | Trukmė |
|-----------------------------------|------------------------------|-------------------------|---|----------|
| P23 | Visa žąsis | 4–5 kg | 2; gili keptuvė Naudokite savo mėgstamiausius priesko- nius. Įdėkite mėsą į gilų kepimo padėklą. Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, žąsį apverskite. | 110 min. |
| Kita | | | | |
| P24 | Mėsos vynio- tinis | 1 kg | 2; vielinė lentynėlė Naudokite savo mėgstamiausius priesko- nius. | 60 min. |
| Žuvis | | | | |
| P25 | Žuvis, kepta ant grot. | 0,5–1 kg viena žuvis | 2 ; kepimo padėklas Į žuvį įdėkite sviesto ir pagardinkite savo mėgstamiausiais prieskoniais ir žolelė- mis. | 30 min. |
| P26 | Žuvies filė | - | 3; kepkite patiekalą ant vielinės lentynėlės Naudokite savo mėgstamiausius priesko- nius. | 20 min. |
| Saldūs kepiniai / desertai | | | | |
| P27 | Sūrio pyragas | - | 2; 28 cm užveržiama kepi- mo forma ant vielinės lentynėlės | 90 min. |
| P28 | Obuolių pyra- gas | - | 3; kepimo padėklas | 45 min. |
| P29 | Obuolių tor- tas | - | 2; pyrago forma ant vielinės lentynė- lės | 40 min. |
| P30 | Obuolių pyra- gas | - | 1; 22 cm pyrago forma ant vieli- nės lentynėlės | 60 min. |
| P31 | Šokoladiniai sausainėliai | 2 kg | 3; gili keptuvė | 30 min. |





KASDIENIS NAUDOJIMAS

| | Patiekalas | Svoris | Lentynėlės padėtis / priedai | Trukmė |
|--|------------------------------|----------|---|---------|
| P32 | Šokoladiniai keksiukai | - |  3; keksiukų padėklas ant vielinės lentynėlės | 25 min. |
| P33 | Pyragas su priedais | - |  2; pyragas ant vielinės lentynėlės | 50 min. |
| Daržovės / Garnyrai  | | | | |
| P34 | Keptos bulvės | 1 kg |  2; kepimo padėklas Sudėkite neluptytas ir nepjaustytas bulves ant kepimo padėklo. | 50 min. |
| P35 | Bulvių skiltelės | 1 kg |  3; kepimo padėkle su kepimo popieriumi Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Supjaustykite bulves skiltelėmis. | 35 min. |
| P36 | Ant grilio keptos daržovės | 1–1,5 kg |  3; kepimo padėkle su kepimo popieriumi Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Supjaustykite daržoves. | 30 min. |
| P37 | Šaldyti krocketai | 0,5 kg |  3; kepimo padėklas | 25 min. |
| P38 | Šaldytos bulvytės | 0,75 kg |  3; kepimo padėklas | 25 min. |
| Gratins, duona ir pica  | | | | |
| P39 | Lazanija / makaronų užkepėlė | 1–1,5 kg |  2; kepkite patiekalą ant vielinės lentynėlės | 45 min. |
| P40 | Bulvių plokštainis | 1–1,5 kg |  1; kepkite patiekalą ant vielinės lentynėlės | 50 min. |
| P41 | Šviežia pica, plona | - |   2; kepimo padėkle su kepimo popieriumi | 15 min. |
| P42 | Šviežia pica, stora | - |   2; kepimo padėkle su kepimo popieriumi | 25 min. |




| | Patiekalas | Svoris | Lentynėlės padėtis / priedai | Trukmė |
|-----|--|--------|---|---------|
| P43 | Pyragas „Quiche“ | - |  2; kepimo skarda ant vielinės lentynėlės | 45 min. |
| P44 | Prancūziškasis batonas / čiabata / balta duona | 0,8 kg |   3; kepimo padėkle su kepimo popieriumi Balta duonai kepti reikia daugiau laiko. | 30 min. |
| P45 | Viso grūdo / juoda duona su priedais | 1 kg |   2; kepimo padėkle su kepimo popieriumi / ant vielinės lentynėlės | 60 min. |

8. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

8.1 Laikrodžio funkcijos

| Laikrodžio funkcija | Paskirtis |
|---|--|
|  | Laikmatis. Laikui pasibaigus išgirsite signalą. |
|  | Kepimo laikas. Laikmačio atskaitai pasibaigus išgirsite signalą ir kaitinimo funkcija išsijungs. |
|  | Atidėtas paleidimas. Nustatyti įjungimo ir (arba) maisto gaminimo pabaigos laiką. |
|  | Laikmatis. Daugiausiai 23 val. 59 min. Ši funkcija orkaitės veikimui įtakos neturi. Jei norite įjungti ir išjungti Laikmatis, pasirinkite: Meniu, Nustatymai. |

8.2 Kaip nustatyti Laikrodžio funkcijos

| Kaip nustatyti: Paros laikas | | |
|---|---|---|
| 1-as veiksmas | 2-as veiksmas | 3-as veiksmas |
|  |  |  |


LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

Kaip nustatyti: Paros laikas






| | | |
|---|-----------------------|-----------------|
| Jei norite pakeisti paros laiką, atsidarykite meniu ir pasirinkite: „Nustatymai“, „Paros laikas“. | Nustatykite laikrodį. | Paspauskite OK. |
|---|-----------------------|-----------------|


Kaip nustatyti: Laikmatis

| 1-as veiksmas | Valdymo skydelyje matysite: 0:00  | 2-as veiksmas | 3-as veiksmas |
|---|--|-----------------------|---|
|  | | |  |
| Paspauskite  . | | Nustatykite Laikmatis | Paspauskite OK. |










 Laikmatis iškart paleistas atskaitai.

Kaip nustatyti: Kepimo laikas

| 1-as veiksmas | 2-as veiksmas | Valdymo skydelyje matysite: 0:00  STOP | 3-as veiksmas | 4-as veiksmas. |
|---|--|---|------------------------------------|---|
|  |  | | |  |
| Pasirinkite kaitinimo funkciją ir temperatūrą. | Spauskite pakartotinai  . | | Nustatykite maisto gaminimo laiką. | Paspauskite OK. |

 Laikmatis iškart paleistas atskaitai.

Kaip nustatyti: Atidėtas paleidimas

| 1-as veiksmas | 2-as veiksmas | | 3-as veiksmas | 4-as veiksmas. | | 5-as veiksmas. | 6-as veiksmas |
|--|---|---|---|---|--|---|--|
|  |  | Valdymo skydelyje matysite naujai nustatytą paros laiką  PRA-DĖTI |  |  | Valdymo skydelyje matysite: --:--  SU-STAB-DYTI |  |  |
| Pasirinkite kaitinimo funkciją. | Spauskite pakartotinai:  . | | Nustatykite paleidimo laiką. | Paspauskite OK. | | Nustatykite pabaigos laiką. | Paspauskite OK. |

 Laikmatis paleidžiamas atskaitai nustatytu paleidimo laiku.

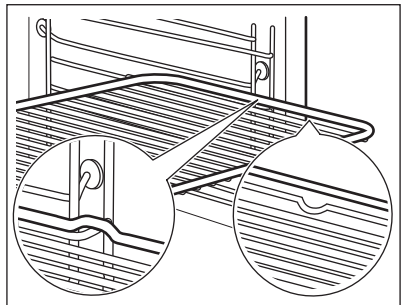
9. KAIP NAUDOTI: PRIEDAI

9.1 Priedų naudojimas

Mažas įdubimas viršuje padidina saugumą. Įlinkiai taip pat apsaugo nuo apvirtimo. Aukštas lentynos kraštelis neleidžia prikaistuviui nuo jos nuslysti.

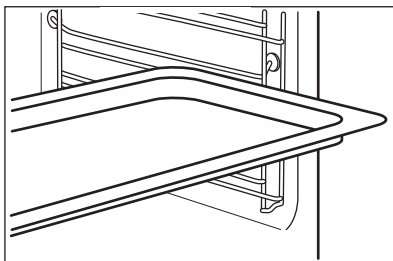
Vielinė lentynėlė:

Įstumkite groteles tarp lentynos laikiklių ir įsitikinkite, kad kojelės yra nukreiptos žemyn.

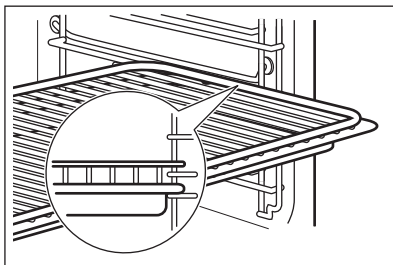


PAPILDOMOS FUNKCIJOS

Kepimo padėklas / Gilus prikaistuvis:
Įstumkite skardą tarp lentynos laikiklių.



Vielinė lentynėlė, Kepimo padėklas / Gilus prikaistuvis:
Įstumkite padėklą tarp lentynos laikiklių ir ant jų uždėtos vielinės lentynėlės.




10. PAPILDOMOS FUNKCIJOS


10.1 Užraktas

Ši funkcija apsaugo nuo atsitiktinio orkaitės funkcijos pakeitimo.

Įjunkite orkaitei veikiant – nustatyta gamtinimo funkcija toliau veiks, valdymo skydelis užsirakins.
Įjunkite, kai orkaitė išjungta – orkaitė neįsijungs, valdymo skydelis užsirakins.





Paspauskite , kad įjungtumėte funkciją.
Suveiks garsinis signalas.

 – paspauskite ir palaikykite, kad išjungtumėte.

 3 x  – mirksės, kai užraktas bus įjungtas.

10.2 Automatinis išsijungimas

Siekiant užtikrinti saugumą po tam tikro laiko orkaitė išsijungs savaime, jei kaitinimo funkcija veiks, o nustatymų nepakeisite.

|  (°C) |  (val.) |
|--|--|
| 30 - 115 | 12.5 |
| 120 - 195 | 8.5 |
| 200 - 245 | 5.5 |
| iki 250 | 3 |

Automatinis išsijungimas neveiks, jei naudosite šias funkcijas: Orkaitės apšvietimas, Atidėtas paleidimas.






10.3 Aušinimo ventiliatorius

Kai orkaitė veikia, aušinimo ventiliatorius įsijungia automatiškai, kad orkaitės paviršiai išliktų vėsūs. Orkaitę išjungus, aušinimo ventiliatorius gali veikti toliau, kol orkaitė atvėsta.






11. PATARIMAI






11.1 Drėgnas konvek. kepimas

Laikykitės toliau lentelėje nurodytų rekomendacijų, kad gautumėte geriausius rezultatus.

|  |  |  (°C) |  |  (min.) |
|--|---|--|---|--|
| Kavos bandelės, 16 vnt. | kepamoji skarda ar surenkamoji skarda | 180 | 2 | 20–30 |
| Bandelės, 9 vnt. | kepamoji skarda ar surenkamoji skarda | 180 | 2 | 30–40 |
| Pica, šaldyta, 0,35 kg | grotelės | 220 | 2 | 10–15 |
| Biskvitinis vyniotinis | kepamoji skarda ar surenkamoji skarda | 170 | 2 | 25–35 |
| Šokoladiniai sausainėliai | kepamoji skarda ar surenkamoji skarda | 175 | 3 | 25–30 |
| Suflių, 6 vnt. | keraminiai indeliai ant grotelių | 200 | 3 | 25–30 |





PATARIMAI

|  |  |  (°C) |  |  (min.) |
|--|---|---|---|---|
| Biskvitinis pagrindas | apkepo skarda ant grotelių | 180 | 2 | 15–25 |
| Viktorijos sumuštinis | kepimo indas ant grotelių | 170 | 2 | 40–50 |
| Žuvis, virta ant nedidelės ugnies, 0,3 kg | kepamoji skarda ar su-renkamoji skarda | 180 | 3 | 20–25 |
| Visa žuvis, 0,2 kg | kepamoji skarda ar su-renkamoji skarda | 180 | 3 | 25–35 |
| Žuvies filė, 0,3 kg | picos kepimo indas ant grotelių | 180 | 3 | 25–30 |
| Mėsa virta ant nedidelės ugnies, 0,25 kg | kepamoji skarda ar su-renkamoji skarda | 200 | 3 | 35–45 |
| Šašlykas, 0,5 kg | kepamoji skarda ar su-renkamoji skarda | 200 | 3 | 25–30 |
| Sausainiai, 16 vnt. | kepamoji skarda ar su-renkamoji skarda | 180 | 2 | 20–30 |
| Migdolų sausainiai, 24 vnt. | kepamoji skarda ar su-renkamoji skarda | 180 | 2 | 25–35 |
| Keksiukai, 12 vnt. | kepamoji skarda ar su-renkamoji skarda | 170 | 2 | 30–40 |
| Pikantiški tešlainiai, 20 vnt. | kepamoji skarda ar su-renkamoji skarda | 180 | 2 | 25–30 |
| Smėliniai sausainiai, 20 vnt. | kepamoji skarda ar su-renkamoji skarda | 150 | 2 | 25–35 |
| Tarteletės, 8 vnt. | kepamoji skarda ar su-renkamoji skarda | 170 | 2 | 20–30 |

|  |  |  (°C) |  |  (min.) |
|--|---|---|---|---|
| Daržovės, virtos ant nedidelės ugnies, 0,4 kg | kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda | 180 | 3 | 35–45 |
| Vegetariškas om- letas | picos kepimo indas ant grotelių | 200 | 3 | 25–30 |
| Viduržemio jūros daržovės, 0,7 kg | kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda | 180 | 4 | 25–30 |

11.2 Drėgnas konvek. kepimas – rekomenduojami priedai








Naudokite tamsias ir neatspindinčias skardas ir indus. Jie geriau sugeria karštį, nei šviesių spalvų ir atspindintys indai.

| | | | |
|--|--|--|--|
|  Picos kepimo skarda |  Kepimo indas |  Indeliai atski- roms valgio porcijoms pa- ruošti |  Apkepo skarda |
| Tamsi, neatspindinti 28 cm skersmens | Tamsi, neatspindinti 26 cm skersmens | Keraminė 8 cm skers- mens, 5 cm aukščio | Tamsi, neatspindinti 28 cm skersmens |








11.3 Maisto gaminimo lentelės patikros įstaigoms








Informacija bandymų laboratorijoms

Bandymai atlikti vadovaujantis IEC 60350-1 standarto reikalavimais.

|  |  |  |  |  (°C) |  (min.) |  |
|--|---|---|---|---|---|---|
| Pyragai- čiai, 20 vienetų padėkle | Apatinis + viršutinis kaitinimas | Kepimo skarda | 3 | 170 | 20 - 30 | - |

PATARIMAI

|  |  |  |  |  (°C) |  (min.) |  |
|--|---|---|---|---|---|---|
| Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle | Karšto oro srautas | Kepimo skarda | 3 | 150 - 160 | 20 - 35 | - |
| Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle | Karšto oro srautas | Kepimo skarda | 2 ir 4 | 150 - 160 | 20 - 35 | - |
| Obuolių pyragas, 2 kepimo formos Ø20 cm | Apatinis + viršutinis kaitinimas | Grotelės | 2 | 180 | 70 - 90 | - |
| Obuolių pyragas, 2 kepimo formos Ø20 cm | Karšto oro srautas | Grotelės | 2 | 160 | 70 - 90 | - |
| Biskvitinis pyragas, Ø26 cm pyrago forma | Apatinis + viršutinis kaitinimas | Grotelės | 2 | 170 | 40 - 50 | Įkaitinkite orkaitę, 10 minučių |
| Biskvitinis pyragas, Ø26 cm pyrago forma | Karšto oro srautas | Grotelės | 2 | 160 | 40 - 50 | Įkaitinkite orkaitę, 10 minučių |
| Biskvitinis pyragas, Ø26 cm pyrago forma | Karšto oro srautas | Grotelės | 2 ir 4 | 160 | 40 - 60 | Įkaitinkite orkaitę, 10 minučių |

|  |  |  |  |  (°C) |  (min.) |  |
|--|---|--|---|---|---|--|
| Trapios tešlos kepiniai | Karšto oro srautas | Kepimo skarda | 3 | 140 - 150 | 20 - 40 | - |
| Trapios tešlos kepiniai | Karšto oro srautas | Kepimo skarda | 2 ir 4 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |
| Trapios tešlos kepiniai | Apatinis + viršutinis kaitinimas | Kepimo skarda | 3 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |
| Skrebu- tis, 4–6 vienetai | Grilis | Grotelės | 4 | maks. | 2–3 minu- tės pirma pusė; 2–3 minutės antra pu- sė | Pakaitinkite orkai- tę 3 minutes. |
| Mėsai- nis su jautiena, 6 viene- tai, 0,6 kg | Grilis | Vielinė lentynėlė ir varvan- čius skys- čius su- renkantis indas | 4 | maks. | 20 - 30 | Vielinę lentynėlę įdėkite ketvirtame lygyje, o skysčius surenkantį indą – trečiame. Praėjus pusei gaminimo laiko apverskite. Pakaitinkite orkai- tę 3 minutes. |




12. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA



ĮSPĖJIMAS!

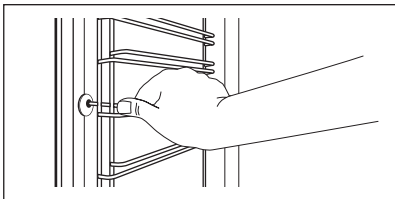
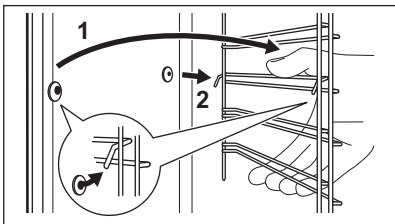
Žr. saugos skyrius.

12.1 Pastabos dėl valymo

| | |
|--|---|
|  <p>Valymo priemonės</p> | Orkaitės priekį valykite minkšta šluoste ir šiltu vandeniu su švelniu plovikliu. |
| | Metalinius paviršius valykite valymo tirpalu. |
| | Dėmes valykite švelniu plovikliu. |
|  <p>Kasdienis naudojimas</p> | Ertmę valykite po kiekvieno naudojimo. Riebalų kaupimasis ar kiti likučiai gali sukelti gaisrą. |
| | Drėgmė gali kondensuotis orkaitės viduje arba ant durelių stiklo plokščių. Kondensavimuisi sumažinti prieš gaminimą maždaug 10 minučių pakaitinkite orkaitę. Nelaikykite patiekalų orkaitėje ilgiau nei 20 minučių. Po kiekvieno naudojimo iššluostykite ertmę minkšta šluoste. |
|  <p>Priedai</p> | Visus priedus valykite po kiekvieno naudojimo ir palikite juos išdžiūti. Valykite minkšta šluoste ir šiltu vandeniu bei švelniu plovikliu. Priedų indaplovėje plauti negalima. |
| | Priedams su nesvylančia danga valyti nenaudokite šveičiamojo valiklio ar aštrių daiktų. |

12.2 Kaip išimti: Lentynų atramos

Išimkite lentynų atramas ir išvalykite orkaitę.

| | | |
|-----------------------|---|---|
| 1-as veiks-mas | Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol ji atvės. |  |
| 2-as veiks-mas | Atitraukite lentynos atramos priekį nuo šoninės sienelės. | |
| 3-as veiks-mas | Lentynos atramos galinę dalį patraukite nuo šoninės sienelės ir ištraukite ją. |  |
| 4-as veiks-mas | Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka. Ištraukiamų bėgelių atraminiai kaiščiai turi būti atsukti į priekį. | |

12.3 Kaip naudoti: Pirolizinis valymas

Išvalykite orkaitę naudodamiesi Pirolizinis valymas funkcija.



ĮSPĖJIMAS!

Atsargiai, galite nusideginti.



DĖMESIO

Jeigu toje pačioje spintelėje įrengti kiti prietaisai, nenaudokite jų kol nesibaigs šios funkcijos programa. Atsargiai, galite sugadinti orkaitę.

Prieš Pirolizinis valymas:

| | | |
|--|--------------------------|--|
| Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol atvės. | Išimkite visus priedus . | Išvalykite orkaitės dugną ir vidinį durelių stiklą minkšta šluoste ir šiltu švelniu plovikliu skiestu vandeniui. |
|--|--------------------------|--|

Pirolizinis valymas


| | | |
|--|---|---------------|
| 1-as veiksmas | Atidarykite meniu: Valymas . | |
| | Parinktis | Trukmė |
| | C1 - Lengvas valymas | 1 h |
| | C2 - Įprastas valymas | 1 h 30 min |
| | C3 - Intensyvus valymas | 2 h 30 min |
| 2-as veiksmas | OK – paspauskite valymo programai pasirinkti. | |
| 3-as veiksmas | OK – paspauskite valymui pradėti. | |
| 4-as veiksmas. | Pasibaigus valymo programai, nustatykite kaitinimo funkcijų valdymo rankenėlę į išjungimo padėtį. | |
| Valymo režimo metu orkaitės lemputė neveiks. | | |
| Orkaitės temperatūrai pakilus iki nustatytos reikšmės, durelės užsiras. Iki durelės atsiras, ekrane matysite: . | | |

Valymo programai pasibaigus:

| | | |
|--|--|--|
| Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol atvės. | Išvalykite vidines sienelės švelnia šluoste. | Pašalinkite nuo orkaitės dugno visus nešvarumų likučius. |
|--|--|--|

12.4 Priminimas apie valymą

Orkaitė primena, kada reikia valyti orkaitę, naudojant pirolizinį valymą.

| | |
|---|---|
|  mirksi valdymo skydelyje 5 sek. po kiekvieno kepimo. | Jei norite išjungti priminimą, atverkite Meniu ir pasirinkite Nustatymai, Priminimas apie valymą. |
|---|---|

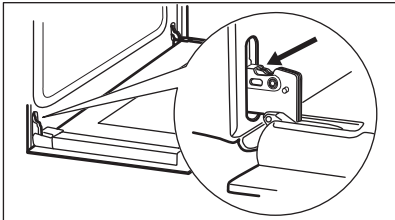
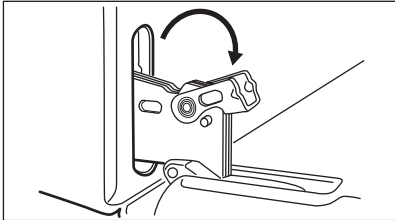
12.5 Kaip išimti ir įdėti: Durelės

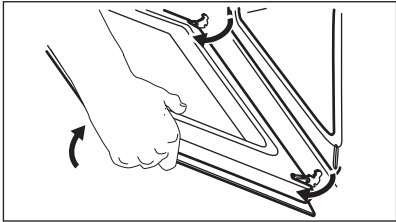
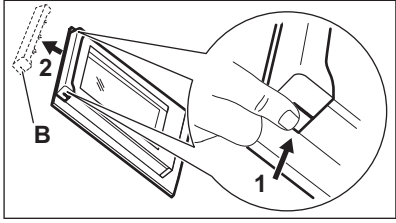
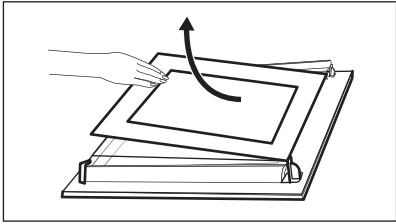
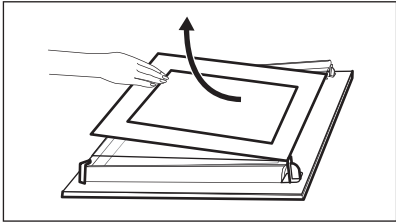
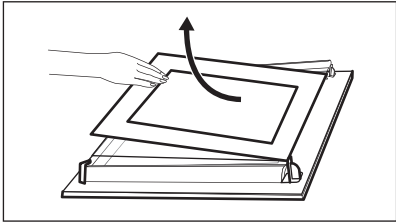
Orkaitės durelėse yra trys stiklo plokštės. Galite nuimti orkaitės dureles ir vidines stiklo plokštes, kad nuvalytumėte jas. Prieš nuimdami stiklo plokštes, perskaitykite visą instrukciją „Durelių išėmimas ir įdėjimas“.



DĖMESIO

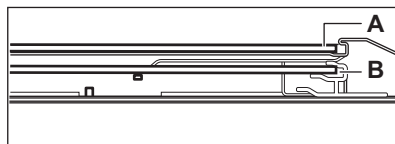
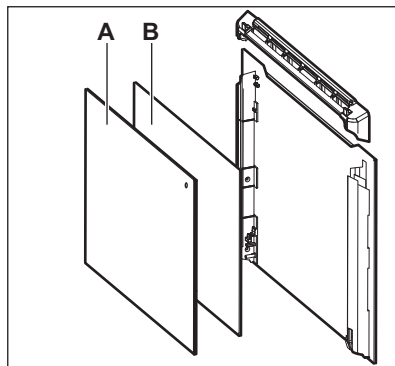
Nenaudokite orkaitės be stiklo plokščių.

| | | |
|-------------------|--|--|
| 1 veiksmas | Visiškai atidarykite dureles ir prilaikykite abu lankstus. |  |
| 2 veiksmas | Pakelkite ir visiškai pasukite svirtes, esančias ant abiejų lankstų. | |
| 3 veiksmas | Pusiau uždarykite orkaitės dureles iki pirmos atidarymo padėties. Tada pakelkite, patraukite į priekį ir išimkite dureles iš jų lizdo. |  |
| 4 veiksmas | Padėkite dureles ant minkštu audiniu užtiesto stabilaus paviršiaus. | |

| | | |
|--------------------------|--|--|
| <p>5 veiksmas</p> | <p>Laikydami durelių apdailą (B) už abiejų pusių durelių viršutinių kampų, paspauskite į vidų ir atleiskite fiksavimo tarpiklį.</p> |  |
| <p>6 veiksmas</p> | <p>Patraukite durelių apdailą pirmyn ir nuimkite ją.</p> |  |
| <p>7 veiksmas</p> | <p>Laikykite durelių stiklo plokštes už jų viršutinio krašto ir atsargiai jas vieną paskui kitą ištraukite. Pradėkite nuo viršutinės plokštės. Įsitikinkite, kad stiklas būtų visiškai ištrauktas iš atramų.</p> |  |
| <p>8 veiksmas</p> | <p>Nuvalykite stiklo plokštes vandeniu ir muilu. Atsargiai nusausinkite stiklo plokštes. Neplaukite stiklo plokščių indaplovėje.</p> |  |
| <p>9 veiksmas</p> | <p>Baigę valyti, įdėkite stiklo plokštes ir orkaitės dureles.</p> |  |

Atkreipkite dėmesį, kad stiklo plokštės (A ir B) sudėtumėte tinkama eilės tvarka. Patikrinkite, ar simbolis / spaudinys ant kiekvienos stiklo plokštės šono yra kitoks, kad būtų lengviau ardyti ir vėl surinkti.

Tinkamai įdėjus durelių apdaila užsifiksuoja. Patikrinkite, ar tinkamai įdėjote vidurinę stiklo plokštę į savo vietą.



12.6 Kaip pakeisti: Lemputė



ĮSPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgį.
Lemputė gali būti karšta.

Halogeninę lempuotę visada suimkite skudurėliu, kad ant lempuotės neprisiviltų riebalų likučiai.

| Prieš keisdami lempuotę: | | |
|--|---|---------------------------------------|
| 1-as veiksmas | 2-as veiksmas | 3-ias veiksmas |
| Išjunkite orkaitę. Palaukite, kol orkaitė atvės. | Atjunkite orkaitę nuo maitinimo tinklo. | Ertmės apačioje patieskite skudurėlį. |

Galinė lempuotė

| | |
|---------------|--|
| 1-as veiksmas | Pasukite stiklinį gaubtelį ir nuimkite jį. |
| 2-as veiksmas | Išvalykite stiklinį gaubtelį. |

| | |
|----------------------|--|
| 3-as veiksmas | Orkaitės lemputę pakeiskite atitinkama 300 °C temperatūrai atsparia lempute. |
| 4-as veiksmas | Atgal prisukite stiklinį gaubtelį. |

13. TRIKČIŲ ŠALINIMAS



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

13.1 Ką daryti, jeigu...

Šioje lentelėje nenumatytais atvejais kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.

| Orkaitė neįsijungia arba nekaista | |
|---|---|
| Triktis | Patikrinkite, ar... |
| Orkaitės nepavyksta įjungti arba valdyti. | Orkaitė tinkamai prijungta prie elektros maitinimo. |
| Orkaitė neįkaista. | Išjungta automatinio išsijungimo funkcija. |
| Orkaitė neįkaista. | Orkaitės durelės uždarytos. |
| Orkaitė neįkaista. | Perdegė saugiklis. |
| Orkaitė neįkaista. | Išjungtas vaikų saugos užraktas. |

| Komponentai | |
|-------------------|------------------------------------|
| Triktis | Patikrinkite, ar... |
| Lemputė išjungta. | Drėgnas konvek. kepimas – įjungta. |
| Lemputė neveikia. | Perdegė lemputė. |

| Klaidų kodai | |
|-------------------|---------------------|
| Ekrane rodomas... | Patikrinkite, ar... |

ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

| Klaidų kodai | |
|---|--|
| Err C3 | Orkaitės durelės uždarytos ir nesulaužytas durelių užraktas. |
| Err F102 | Orkaitės durelės uždarytos. |
| Err F102 | Durelių užraktas nesugadintas. |
| 00:00 | Buvo dingęs elektros maitinimas. Nustatykite paros laiką. |
| Jeigu valdymo skydelyje rodomas klaidos kodas, kurio nėra šioje lentelėje, išjunkite ir vėl įjunkite namų saugiklį, kad vėl įjungtumėte orkaitę. Jeigu klaidos kodas kartojasi, kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą. | |

13.2 Naudojimo informacija

Jeigu patiems problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į prekybos atstovą arba įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.

Duomenys, kuriuos būtina pateikti techninės priežiūros centrui, nurodyti techninių duomenų lentelėje. Techninių duomenų lentelę rasite ant priekinio orkaitės angos rėmo. Nenuimkite orkaitėje pritvirtintos duomenų lentelės.

| Rekomenduojame duomenis užsirašyti čia: | |
|---|-------|
| Modelis (MOD.) | |
| Prekės numeris (PNC) | |
| Serijos numeris (S.N.) | |

14. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

14.1 Informacija apie gaminį ir informacinis gaminio lapas*

| | |
|--------------------------------------|--------------------|
| Tiekėjo pavadinimas | Electrolux |
| Modelio identifikatorius | EOF4P56X 949498213 |
| Energijos efektyvumo rodyklė | 81.2 |
| Energijos vartojimo efektyvumo klasė | A+ |

| | |
|---|----------------------|
| Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir režimą | 0.93 kWh/ciklas |
| Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir ventiliatoriaus režimą | 0.69 kWh/ciklas |
| Angų skaičius | 1 |
| Šilumos šaltinis | Elektra |
| Signalų garsumas | 72 l |
| Orkaitės tipas | Integruotoji orkaitė |
| Masė | 31.6 kg |

* Europos Sąjungai pagal ES reglamentus 65/2014 ir 66/2014. Baltarusijos Respublikai pagal STB 2478-2017, G priedą; STB 2477-2017, A ir B priedus. Ukrainai pagal 568/32020.

Energijos vartojimo efektyvumo klasės netaikytina Rusijai.

EN 60350-1 Buitiniai elektriniai virimo ir maisto gaminimo prietaisai. 1 dalis: Įprastos ir garinės orkaitės ir griliai. - Eksploatacinių charakteristikų matavimo metodai.

14.2 Energijos taupymas



Orkaitėje yra funkcijų, kurios kiekvieną dieną ruošiant maistą padės taupyti energiją.

Patikrinkite, ar orkaitei veikiant durelės yra tinkamai uždarytos. Gamindami maistą orkaitės durelių be reikalo neatidarinkite. Durelių sandariklis privalo būti švarus ir tinkamai užfiksuotas.

Naudokite metalinius prikaistuvius, taip taupiau naudosite energiją.

Jei įmanoma, prieš gamindami orkaitės iš anksto nekaitinkite.

Jei vienu metu ruošiate kelis patiekalus, tarp kepimų darykite kuo trumpesnes pertraukas.

Maisto gaminimas naudojant ventiliatorių

Jei įmanoma, gamindama maistą naudokite ventiliatorių, taip taupysite energiją.

Liekamasis karštis

Ventiliatorius ir apšvietimas veiks toliau. Jei išjungsite orkaitę, valdymo skydelyje matysite likusiojo karščio reikšmę. Likusį karštį galite naudoti, kad maistas neatvėstų.

Jei maisto gaminimo trukmė ilgesnė nei 30 min., likus 3–10 min. iki gaminimo pabaigos sumažinkite orkaitės temperatūrą iki minimumo. Dėl likusiojo orkaitės karščio maisto gaminimo procesas toliau tęsis.

Naudokite likusįjį karštį kitiems patiekalams pašildyti.

Patiekalų laikymas šilumoje

Pasirinkite žemiausios temperatūros nustatymą ir panaudokite likusįjį karštį patiekalų šilumai palaikyti. Valdymo skydelyje matysite likusiojo karščio indikatorių arba temperatūrą.

MENIU STRUKTŪRA

Maisto gaminimas išjungus apšvietimą

Gamindami maistą apšvietimą išjunkite. Įjunkite jį tik tuomet, kai to reikės.



Drėgnas konvek. kepimas

Funkcija skirta taupyti energiją gaminant maistą.




Jei naudosite šią funkciją, lemputė automatiškai išsijungs po 30 sek. Galite vėl įjungti lemputę, tačiau taip sunaudosite daugiau energijos.






15. MENIU STRUKTŪRA

15.1 Meniu

| | |
|---|---|
|  |  – pasirinkite, kad atvertumėte Meniu. |
|---|---|

Meniu struktūra

| | | |
|--|---|--|
| Kepimo vadovas  | Valymas  | Nustatymai  |
|--|---|--|



| 1-as veiksmas | 2-as veiksmas | 3-ias veiksmas | 4-as veiksmas | 5-as veiksmas. |
|--|---|---|---|---|
|   |  OK |  01–011 |  OK |  |
| Pasirinkite Meniu, Nustatymai. | Patvirtinkite nustatymą. | Pasirinkite nustatymą. | Patvirtinkite nustatymą. | Pasirinkite reikšmę ir paspauskite OK. |

Nustatymai

| | | | | | |
|----|---------------|--|----|-------------------------|--------------------|
| O1 | Paros laikas | Pakeisti | O2 | Ekrano ryškumas | 1 - 5 |
| O3 | Mygtukų tonai | 1 – Pypsėjimas 2 – spragtelėjimas 3 – garsas išjungtas | O4 | Įspėjamo signalo garsas | 1 - 4 |
| O5 | Laikmatis | Įjungta / išjungta | O6 | Orkaitės apšvietimas | Įjungta / išjungta |

| Nustatymai | | | | | |
|------------|--------------------------|------------------------|-----|-----------------------------|--------------------|
| O7 | Greitas įkaitinimas | Įjungta / išjungta | O8 | Priminimas apie valymą | Įjungta / išjungta |
| O9 | Demonstracinis režimas | Aktyvavimo kodas: 2468 | O10 | Programinės įrangos versija | Tikrinti |
| O11 | Atkurti visus nustatymus | Taip / ne | | | |

16. APLINKOS APSAUGA

Atiduokite perdirbti medžiagas, pažymėtas šiuo ženklu . Išmeskite pakuotę į atitinkamą atliekų surinkimo konteinerį, kad ji būtų perdirbta. Padėkite saugoti aplinką bei žmonių sveikatą ir surinkti bei perdirbti elektros ir elektronikos prietaisų atliekas. Neišmeskite šiuo ženklu  pažymėtų prietaisų kartu su kitomis buitinėmis atliekomis. Atiduokite šį gaminį į vietos atliekų surinkimo punktą arba susisiekite su vietos savivaldybe dėl papildomos informacijos.

MĒS DOMĀJAM PAR JUMS

Paldies, ka iegādājāties Electrolux ierīci. Esat izvēlējušies produktu, kas jau vairākus gadus desmitus apvieno profesionālas pieredzes un inovāciju. Atjautīgs un stilīgs, radīts, ņemot vērā jūsu vēlmes. Tāpēc katru reizi lietojot, varat būt droši, ka sasniegsiet izcilus rezultātus.

Lai arī lūdzam Electrolux pasaulē!

Apmeklējiet mūsu tīmekļa vietni, lai:



saņemt lietošanas ieteikumus un brošūras, kā arī traucējummeklēšanas, servisa un remonta informāciju:

www.electrolux.com/support

reģistrētu savu ierīci labāka servisa saņemšanai:

www.registerelectrolux.com



iegādātos savai ierīcei papildpiederumus, vienreizējas lietošanas materiālus un oriģinālās rezerves daļas:

www.electrolux.com/shop

KLIENTU APKALPOŠANA UN SERVISS

Izmantojiet tikai oriģinālās rezerves daļas.

Sazinoties ar mūsu pilnvaroto servisa centru, nodrošiniet, lai jums būtu pieejami šādi dati: modelis, PNC, sērijas numurs.

Šī informācija ir norādīta uz datu plāksnītes.

 Uzmanību / drošības informācija

 Vispārīga informācija un ieteikumi

 Ar vidi saistīta informācija

Izmaiņu tiesības rezervētas.

SATURS

| | | | |
|--|------------|--|------------|
| 1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA..... | 117 | 3. UZSTĀDĪŠANA..... | 123 |
| 1.1 Bērnu un neaizsargātu personu drošība..... | 117 | 3.1 Iebūve..... | 123 |
| 1.2 Vispārīgā drošība..... | 118 | 3.2 Ierīces nostiprināšana pie virtuves mēbelēm..... | 124 |
| 2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI..... | 119 | 4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS..... | 125 |
| 2.1 Uzstādīšana..... | 119 | 4.1 Vispārējs pārskats..... | 125 |
| 2.2 Pieslēgums elektrotīklam..... | 120 | 4.2 Papildpiederumi..... | 125 |
| 2.3 Lietošana..... | 121 | 5. CEPEŠKRĀSNS IESLĒGŠANA UN IZSLĒGŠANA..... | 125 |
| 2.4 Aprūpe un tīrīšana..... | 122 | 5.1 Iegremdējamie regulatori..... | 125 |
| 2.5 Pirolitiskā tīrīšana..... | 122 | 5.2 Vadības panelis..... | 126 |
| 2.6 Iekšējais apgaismojums..... | 122 | 6. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES..... | 127 |
| 2.7 Serviss..... | 123 | 6.1 Sākotnējā tīrīšana..... | 127 |
| 2.8 Utilizācija..... | 123 | | |

| | | | |
|--|------------|--|------------|
| 6.2 Sākotnējā uzkarsēšana..... | 127 | 12. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA..... | 143 |
| 7. IZMANTOŠANA IKDIENĀ..... | 127 | 12.1 Piezīmes par tīrīšanu..... | 144 |
| 7.1 Karsēšanas funkcijas iestatīšana..... | 128 | 12.2 Izņemšana. Plauktu balsti | 144 |
| 7.2 Karsēšanas funkcijas..... | 128 | 12.3 Funkcijas Pirolītiskā tīrīšana | |
| 7.3 Ieslēgtas piezīmes. Ventilatora kars. | | izmantošana..... | 145 |
| ar mitrumu..... | 129 | 12.4 Tīrīšanas atgādinājums..... | 146 |
| 7.4 Gatavošanas palīgs iestatīšana... .. | 129 | 12.5 Izņemšana un uzstādīšana: | |
| 7.5 Gatavošanas palīgs ar receptēm..... | 130 | Durvis..... | 146 |
| 8. PULKSTEŅA FUNKCIJAS..... | 135 | 12.6 Kā nomainīt: Lampa..... | 148 |
| 8.1 Pulksteņa funkcijas..... | 135 | 13. PROBLĒMRISINĀŠANA..... | 149 |
| 8.2 Pulksteņa funkcijas iestatīšana.... | 136 | 13.1 Kā rīkoties, ja..... | 149 |
| 9. IZMANTOŠANA: PAPILDPIEDERUMI.... | 137 | 13.2 Servisa dati..... | 150 |
| 9.1 Papildpiederumu ievietošana..... | 137 | 14. ENERGOEFEKTIVITĀTE..... | 150 |
| 10. PAPILDFUNKCIJAS..... | 138 | 14.1 Produkta informācija un Produkta | |
| 10.1 Bloķēšana..... | 138 | informācijas lapa*..... | 150 |
| 10.2 Automātiskā izslēgšanās..... | 139 | 14.2 Elektroenerģijas taupīšana..... | 151 |
| 10.3 Dzesēšanas ventilators..... | 139 | 15. IZVĒLNES STRUKTŪRA..... | 152 |
| 11. PADOMI UN IETEIKUMI..... | 139 | 15.1 Izvēlne..... | 152 |
| 11.1 Ventilatora kars. ar mitrumu..... | 139 | 16. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU | |
| 11.2 Ventilatora kars. ar mitrumu - | | | 153 |
| ieteicamie piederumi..... | 141 | | |
| 11.3 Gatavošanas tabulas pārbaudes | | | |
| iestādēm..... | 142 | | |

1. ⚠ DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

Pirms ierīces uzstādīšanas un lietošanas rūpīgi izlasiet pievienotos norādījumus. Ražotājs neatbild par savainojumiem un bojājumiem, kas radušies ierīces nepareizas uzstādīšanas vai izmantošanas rezultātā. Glabājiet šīs instrukcijas drošā, pieejamā vietā, lai tās varētu izmantot nākotnē.

1.1 Bērnu un neaizsargātu personu drošība

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai pieredzes un zināšanu trūkumu atbildīgas personas uzraudzībā vai, ja tie ir informēti par ierīces drošu lietošanu un izprot potenciālos riskus. Bērniem līdz 8 gadu vecumam

- un personām ar plašu un sarežģītu invaliditāti jāliedz piekļuve ierīcei, ja vien tos nepārtraukti neuzrauga.
- Mazi bērni jāuzrauga, lai viņi nerotaļātos ar ierīci.
- Neļaujiet bērniem piekļūt iepakojumam un atbrīvojieties no tā pienācīgā veidā.
- UZMANĪBU! Neļaujiet bērniem un mājdzīvniekiem atrasties ierīces tuvumā, kad tā darbojas vai atdziest. Ierīces pieejamās daļas lietošanas laikā sakarst.
- Ja ierīcei ir bērnu drošības opcija, tā jāaktivizē.
- Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās apkopi bez uzraudzības.

1.2 Vispārīgā drošība

- Ierīces uzstādīšanu un vada nomaiņu drīkst veikt tikai kvalificēts speciālists.
- Nelietojiet ierīci pirms tās iebūvēšanas.
- Pirms visu veidu apkopes veikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Ja elektrības padeves vads ir bojāts, lai izvairītos no elektrības trieciena riska, tas jānomaina ražotājam, autorizētajam servisa centram vai citam kvalificētam speciālistam.
- UZMANĪBU: Pirms spuldzes nomaiņas pārliecinieties, ka ierīce ir izslēgta, lai izvairītos no strāvas trieciena iespējamības.
- UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Nepieskarieties sildelementiem.
- Vienmēr izmantojiet cimdus, lai izņemtu vai ievietotu papildpiederumus vai gatavošanas traukus.
- Lai izņemtu plauktu balstus, vispirms pavelciet nost no sānu sienām plauktu balsta priekšpusi, un tad aizmugurējo daļu. Uzstādiet plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju.

- Plīts virsmas stikla durvju tīrīšanai neizmantojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmas, un tādējādi stikls var saplīst.
- Pirms pirolītiskās tīrīšanas izņemiet piederumus no izstrādājuma un noslaukiet izlijušās vielas.

2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

2.1 Uzstādīšana



BRĪDINĀJUMS!

Ierīci drīkst uzstādīt tikai kvalificēta persona.

- Noņemiet visu iesaiņojumu.
- Neuzstādiet un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātās uzstādīšanas norādes.
- Vienmēr uzmanīgi pārvietojiet ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr izmantojiet drošības cimdus un slēgtus apavus.
- Nevelciet ierīci aiz roktura.
- Uzstādiet ierīci drošā un atbilstošā vietā, kas atbilst uzstādīšanas prasībām.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Pirms ierīces uzstādīšanas pārlicinieties, ka būs iespējams brīvi atvērt cepeškrāsns durvis.
- Ierīce ir aprīkota ar elektrisku dzesēšanas sistēmu. Tā ir jādarbina ar elektrības padevi.

| | |
|---|--------------|
| Skapīša minimālais augstums (skapīša zem darba virsmas minimālais augstums) | 590 (600) mm |
| Skapīša platums | 560 mm |
| Skapīša dziļums | 550 (550) mm |
| Ierīces priekšpuses augstums | 594 mm |
| Ierīces aizmugures augstums | 576 mm |
| Ierīces priekšpuses platums | 595 mm |
| Ierīces aizmugures platums | 559 mm |
| Ierīces dziļums | 569 mm |
| Ierīces iebūvēšanas dziļums | 548 mm |
| Ierīces dziļums ar atvērtām durvīm | 1022 mm |

DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

| | |
|--|-----------|
| Ventilācijas atveres minimālais izmērs. Atvere apakšējā aizmugurējā daļā | 560x20 mm |
| Strāvas kabeļa garums. Kabelis tiek novietots aizmugurējā labajā stūrī | 1500 mm |
| Montāžas skrūves | 4x25 mm |

2.2 Pieslēgums elektrotīklam



BRĪDINĀJUMS!

Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

- Elektrības padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektriķim.
- Ierīcei jābūt iezemētai.
- Pārliecinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu un drošu kontaktligzdu.
- Nelietojiet daudzkontakta adapterus vai pagarinātājus.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktspraudni un kabeli. Ja iekārtas elektropadeves kabeli nepieciešams nomainīt, to jāveic tuvākajā autorizētajā servisa centrā.
- Neļaujiet strāvas kabeļiem saskarties ar ierīces durvīm vai nišu zem ierīces vai atrasties to tuvumā, it īpaši, ja tā darbojas vai durvis ir karstas.
- Daļas, kas nodrošina aizsardzību pret elektrošoku no strāvu vadošiem un izolētajiem elementiem, jānostiprina tā, lai tos nevarētu noņemt bez instrumentiem.
- Pieslēdziet kontaktspraudni kontaktligzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.
- Ja kontaktligzda ir vaļīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.
- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz strāvas kabeļa. Vienmēr velciet aiz kontaktspraudņa.
- Ir jāizmanto atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdži, drošinātāji (no turētājiem izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdži un savienotāji.
- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektrotīkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.
- Pilnībā aizveriet ierīces durvis pirms kontaktspraudņa ievietošanas elektrotīkla kontaktligzdā.
- Šī ierīce ir aprīkota ar barošanas vadu un kontaktdakšu.

Uzstādīšanai un nomainīšanai Eiropā piemērotie kabeļu veidi:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Kabeļa dati ir norādīti Tehnisko datu plāksnītes kopjaudas sadaļā. Tāpat jūs varat aplūkot tabulu:

| Kopējā jauda (W) | Vada šķērsgriezums (mm ²) |
|------------------|---------------------------------------|
| maksimāli 1380 | 3 x 0.75 |

| Kopējā jauda (W) | Vada šķērsgriezums (mm ²) |
|------------------|---------------------------------------|
| maksimāli 2300 | 3 x 1 |
| maksimāli 3680 | 3 x 1.5 |

Zemējuma vadam (zaļas / dzeltenas krāsas kabelis) jābūt par 2 cm garākam nekā fāzes un neitrālajiem kabeļiem (zilās un brūnās krāsas kabeļi).

2.3 Lietošana



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv trauma, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

- Šī ierīce ir paredzēta tikai izmantošanai mājas apstākļos (iekštelpās).
- Nemainiet šī produkta specifikāciju.
- Pārliecinieties, ka ierīces ventilācijas atveres nav nosprostotas.
- Lietošanas laikā neatstājiet ierīci bez uzraudzības.
- Izslēdziet ierīci pēc katras lietošanas reizes.
- Ievērojiet piesardzību, atverot ierīces durvis, kamēr tā darbojas. Var notikt karsta gaisa izplūšana.
- Nelietojiet ierīci ar mitrām rokām, vai ja ierīce nonākusi saskarē ar ūdeni.
- Nepielietojiet spiedienu uz cepeškrāsns durvīm.
- Nelietojiet ierīci kā darba virsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Atveriet ierīces durvis piesardzīgi. Izmantojot sastāvdaļas, kas satur spirtu, var rasties spirta tvaiku un gaisa maisījums.
- Neļaujiet dzirkstelēm vai atvērtai liesmai nonākt saskarē ar ierīci, kad atverat durvis.
- Neievietojiet ierīcē un neglabājiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Lai novērstu emaljas bojājumus vai krāsas maiņu:
 - neievietojiet cepeškrāsns traukus vai citus priekšmetus nepastarpināti uz ierīces grīdas;
 - nenovietojiet alumīnija foliju nepastarpināti uz ierīces grīdas;
 - neļaujiet ūdeni karstā ierīcē.
 - neatstājiet ierīcē mitrus traukus un produktus pēc gatavošanas beigām.
 - ievērojiet piesardzību, izņemot vai ievietojot papildaprīkojumu.
- Emaljas vai nerūsējošā tērauda krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību.
- Mitrām kūkām izmantojot dziļo pannu. Augļu sulas var radīt paliekošus traipus.
- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai. Ierīci aizliegts izmantot citiem nolūkiem, piemēram, telpu apsildei.
- Vienmēr gatavojiet pārtiku ar aizvērtām cepeškrāsns durvīm.
- Ja ierīce ir uzstādīta aiz mēbeļu paneļa (piemēram, aiz durvīm), pārliecinieties, ka ierīces darbības laikā šīs durvis nekad nav aizvērtas. Aiz aizvērtā mēbeļu paneļa var uzkrāties siltums un mitrums un attiecīgi izraisīt ierīces, iebūvētās mēbeles vai grīdas bojājumus. Neaizveriet mēbeļu paneli līdz ierīce pēc lietošanas nav pilnīgi atdzisusi.

2.4 Aprūpe un tīrīšana



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainojumu un ierīces aizdegšanās un bojājumu risks.

- Pirms apkopes izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla.
- Pārliecinieties, vai ierīce ir auksta. Pastāv risks, ka stikla paneli var iepļīst.
- Ja durvju stikla paneli tiek bojāti, nomainiet tos nekavējoties. Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
- Noņemot durvis no ierīces, rīkojieties uzmanīgi. Durvis ir smagas!
- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla nolietošanos.
- Tīriet ierīci ar mitru, mīkstu drānu. Izmantojiet tikai neitrālus mazgāšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus.
- Ja lietojat cepeškrāsns tīrīšanai paredzētus aerosolus, ievērojiet ražotāja drošības norādījumus, kas atrodami uz iepakojuma.

2.5 Pirolītiskā tīrīšana



BRĪDINĀJUMS!

Savainojumu/aizdegšanās/ķīmisko izmešu (dūmu) risks pirolītiskajā režīmā.

- Pirms pirolītiskās pašattīrīšanas funkcijas vai pirmās lietošanas reizes no cepeškrāsns iekšpuses jāizņem:
 - pārtikas atliekas, eļļas vai taukvielu noplūdes / nogulas.
 - visi izņemamie priekšmeti (tostarp, plaukti, sānu vadotnes u. tml. daļas, kas ietilpst ierīces komplektācijā), jo īpaši nepiedeģošie katli, pannas, paplātes, piederumi, utt.
- Rūpīgi izlasiet visas norādes par pirolītisko tīrīšanu.
- Neļaujiet bērniem tuvojies ierīcei, kamēr darbojas pirolītiskā tīrīšana. Ierīce kļūst ļoti karsta, un no priekšējām dzesēšanas atverēm nāk karsts gaiss.
- Tā kā pirolītiskā tīrīšana notiek pie augstas temperatūras un var izraisīt dūmu veidošanos no ēdiena atliekām un konstrukciju materiāliem, to izmantojot tiek stingri ieteikts:
 - pirms un pēc pirolītiskās tīrīšanas nodrošināt labu ventilāciju.
 - nodrošināt labu ventilāciju ierīces pirmās lietošanas laikā un pēc tās, darbojoties ar maksimālo temperatūru.
- Atšķirībā no cilvēkiem, daži putni un rāpuļi var būt ļoti jutīgi pret potenciālajiem izgarojumiem, kuri veidojas ar pirolītisko funkciju aprīkoto cepeškrāšņu tīrīšanas procesa laikā.
 - Nodrošināt, lai neviens mājdzīvnieks (īpaši putni) neatrastos ierīces tuvumā pirolīzes tīrīšanas laikā un pēc tās, un vispirms ieslēgt maksimālo temperatūru labi ventilētā telpā.
- Mazie mājdzīvnieki arī var būt ļoti jutīgi pret lokālām temperatūras izmaiņām ar pirolītisko funkciju aprīkoto cepeškrāšņu tuvumā, kad ieslēgta pirolītiskā pašattīrīšanas programma.
- Ar pirolītisko funkciju aprīkoto cepeškrāšņu pirolītiskās tīrīšanas laikā, tai sasniedzot augstu temperatūru, katlu, pannu, paplāšu, piederumu utt., nepiedeģošās virsmas var tikt bojātas un var izdalīt nedaudz kaitīgus izgarojumus.
- Ar pirolītisko funkciju aprīkoto cepeškrāšņu / gatavoto ēdienu palieku izdalītie izgarojumi, saskaņā ar aprakstu, nav kaitīgi cilvēkiem, tai skaitā bērniem un personām ar slimībām.

2.6 Iekšējais apgaismojums



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv risks saņemt elektrošoku.

- Informācija par šajā produktā esošo lampu (lampām) un atsevišķi nopērkamajām rezerves lampām: Šīs lampas ir paredzētas ekstremāliem fiziskajiem apstākļiem, piemēram, temperatūrai, vibrācijai, mitrumam, mājsaimniecības ierīcēs vai paredzētas informēšanai par ierīces darbības statusu. Tās nav paredzētas citiem lietošanas veidiem un nav piemērotas mājsaimniecības telpu apgaismojumam.
- Šis ražojums satur gaismas avotu, kura energoefektivitātes klase ir G.
- Izmantojiet tikai tādu pašu specifikāciju spuldzes.

2.7 Serviss

- Lai salabotu ierīci, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.
- Izmantojiet tikai oriģinālās rezerves daļas.

2.8 Utilizācija



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

- Sazinieties ar vietējās pašvaldības iestādēm, lai noskaidrotu, kā utilizēt ierīci.
- Atvienojiet ierīci no elektropadeves.
- Nogrieziet strāvas kabeli netālu no ierīces un utilizējiet to.
- Noņemiet durvju fiksatoru, lai bērni vai mājdzīvnieki nevarētu sevi iesprostot ierīcē.

3. UZSTĀDĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

3.1 Iebūve

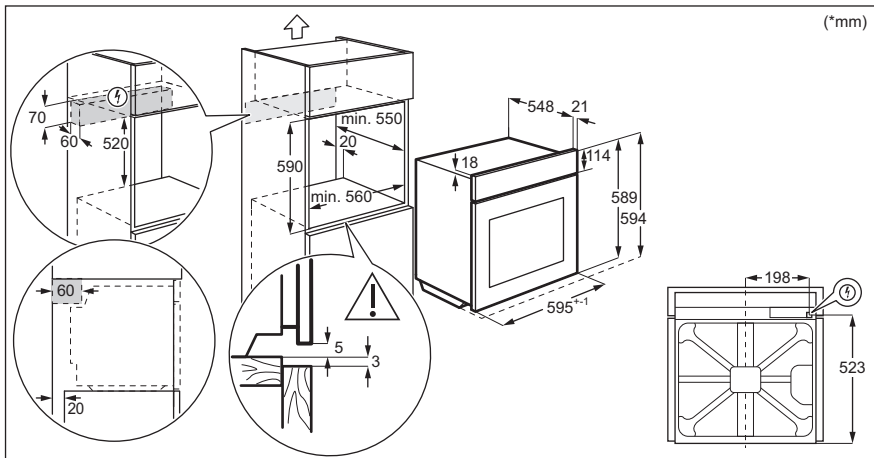
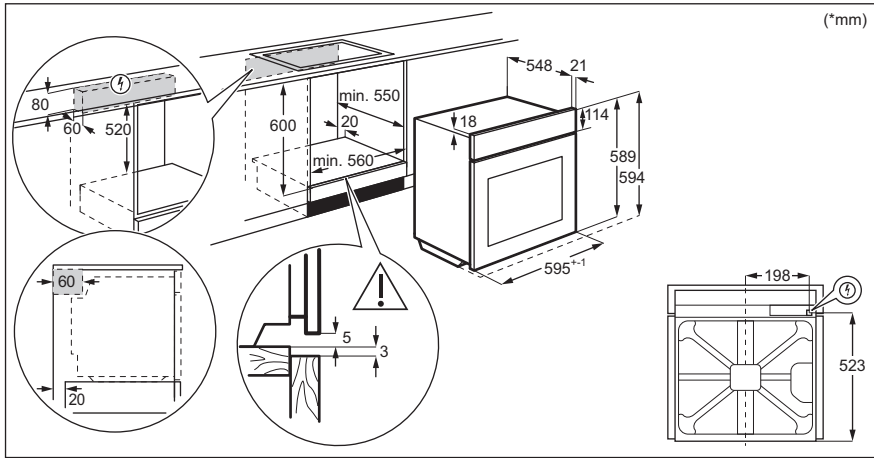


YouTube

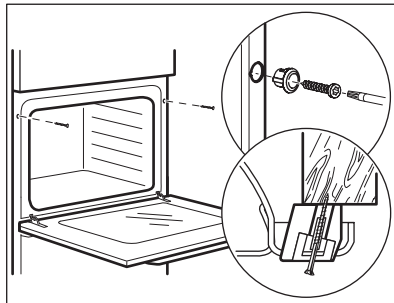
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



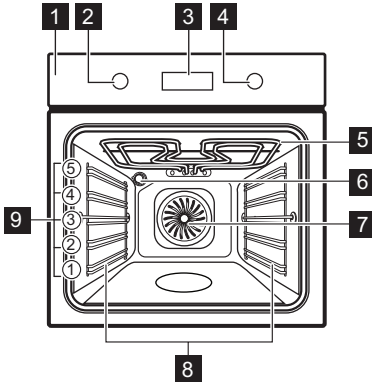


3.2 Ierīces nostiprināšana pie virtuves mēbelēm



4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

4.1 Vispārējs pārskats



- 1** Vadības panelis
- 2** Karsēšanas funkciju pārslēgs
- 3** Displejs
- 4** Vadības regulators
- 5** Sildelements
- 6** Lampa
- 7** Ventilators
- 8** Plaukta atbalsts, izņemams
- 9** Plauktu līmeņi

4.2 Papildpiederumi

- **Restots plaukts**
Gatavošanas traukiem, kūku formām, cepešiem.
- **Cepamā Paplāte**
Kūkām un biskvītiem.
- **Grila/ceпамā panna**
Paredzēts(-a) apbrūnināšanai un cepšanai vai kā paliktnis tauku savākšanai.
- **Teleskopiskās vadotnes**
Izmantojot teleskopiskās vadotnes, jūs varat ērtāk ievietot cepeškrāsnī un izņemt no tās paplātes.







5. CEPEŠKRĀSNIS IESLĒGŠANA UN IZSLĒGŠANA

5.1 Iegremdējamie regulatori

Lai lietotu ierīci, piespiediet regulatoru. Regulators izvirzās uz āru.



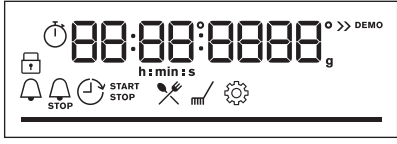
CEPEŠKRĀSNS IESLĒGŠANA UN IZSLĒGŠANA










5.2 Vadības panelis

| Vadības paneļa sensora taustiņi | | | | | Piespiediet | Pagrieziet regulatoru |
|--|---|--|--|----|---|---|
|  Taimers |  Ātrā uzsilšana |  Ap- gai- smo- jums (lam- pa) |  Bloķēšana | OK |  |  |

Atlasiet karsēšanas funkciju, lai ieslēgtu cepeškrāsni.

Pagrieziet karsēšanas funkciju regulatoru pozīcijā izslēgts, lai izslēgtu cepeškrāsni.

| | |
|---|---|
|  | Kad karsēšanas funkcijas pārslēgtas pozīcijā izslēgts, displejs darbojas gaidstāves režīmā. |
|  | Gatavošanas laikā displejs attēlo iestatīto temperatūru, diennakts laiku un citas pieejamās iespējas. |
|  | Displejs ar maksimālo iestatīto funkciju skaitu. |

| Displeja indikatori | | | | |
|--|--|---|--|---|
|  Bloķēšana |  Gatavošanas pa- līgs |  Tīrīšana |  Iestatījumi |  Ātrā uzsilšana |
| Taimera in- dikatori: |  |  STOP |  |  |

Progresā josla — temperatūrai vai laikam.



6. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

6.1 Sākotnējā tīrīšana

Pirms pirmreizējās lietošanas iztīriet cepeškrāsni un iestatiet laiku:




00:00


Iestatiet laiku. Nospiediet OK.


6.2 Sākotnējā uzkarsēšana

Iepriekš uzkarsējiet tukšu cepeškrāsni pirms pirmās lietošanas.

1. solis Izņemiet visus papildpiederumus un noņemamās plauktu balstus no cepeškrāsns.

2. solis Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai: 
Ļaujiet cepeškrāsnij darboties 1 stundu.

3. solis Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai: 
Ļaujiet cepeškrāsnij darboties 15 minūtes.

 Iepriekšējās uzkarsēšanas laikā no cepeškrāsns var izdalīties aromāts un dūmi. Nodrošiniet telpā ventilāciju.



7. IZMANTOŠANA IKDIENĀ



BRĪDINĀJUMS!






Skatiet sadaļu "Drošība".






7.1 Karsēšanas funkcijas iestatīšana

| Sāciet gatavot ēdianu | |
|---|---|
| 1. solis | 2. solis. |
|  |  |
| Iestatiet karsēšanas funkciju. | Iestatiet temperatūru. |

7.2 Karsēšanas funkcijas

Standarta karsēšanas funkcijas

| Karsēšanas funkcija | Lietošana |
|--|--|
|  Karsēšana ar ventilatoru | Ēdiena vienlaicīgai cepšanai un kaltēšanai līdz pat trīs plauktu līmenī. Iestatiet temperatūru par 20–40 °C zemāk nekā funkcijai Augš./Apakškarsēšana. |
|  Augš./Apakškarsēšana | Ēdiena gatavošana un cepšana viena plaukta līmenī. |
|  Saldēta pārtika | Pusfabrikātu kraukšķīguma (piem., kartupeļi frī, kartupeļu daiviņas vai pilnādas pankūciņas) panākšanai. |
|  Picas funkcija | Picas cepšanai. Kārtīgai apbrūnināšanai, lai padarītu kraukšķīgu apakšu. |
|  Apakškarsēšana | Kūku ar kraukšķīgu pamatni cepšanai un pārtikas konservēšanai. |

| Karsēšanas funkcija | Lietošana |
|--|---|
|  Atkausēšana | Ēdiena atkausēšanai (dārzeņi un augļi). Atkausēšanas laiks ir atkarīgs no sasaldētās pārtikas daudzuma un izmēra. |
|  Ventilatora kars. ar mitrumu | Šī funkcija ir paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā. Izmantojot šo funkciju, temperatūra cepeškrāsnī iekšpusē var atšķirties no iestatītās temperatūras. Tiek izmantots atlikušais siltums. Sildīšanas jaudu var samazināt. Plašāka informācija pieejama nodaļā "Ikdienas lietošana" sniegtajās piezīmēs par: Ventilatora kars. ar mitrumu. |
|  Grils | Plānu produktu grilēšanai un maizes grauздēšanai. |
|  Infratermiskā grilēšana | Lielākus cepeša gabalu un mājputnu gaļas ar kauliem cepšanai vienā plaukta līmenī. Sacepumu pagatavošana un apbrūnināšana. |
|  Izvēlne | Izvēlnes atvēršana: Gatavošanas palīgs, Tīrīšana, Iestatījumi. |

7.3 Ieslēgtas piezīmes. Ventilatora kars. ar mitrumu

Šī funkcija tika izmantota, lai atbilstu energoefektivitātes klases un ekodizaina prasībām saskaņā ar standartu ES 65/2014 un ES 66/2014. Pārbaudes saskaņā ar standartu EN 60350-1.

Cepeškrāsnis durvīm jābūt aizvērtām cepšanas laikā, lai funkcija netiktu pārtraukta un cepeškrāsnis darbotos ar vislielāko iespējamo energoefektivitāti.

Izmantojot šo funkciju, lampa automātiski izslēdzas pēc 30 sekundēm.

Gatavošanas norādījumus skatiet sadaļā "Ieteikumi un padomi", Ventilatora kars. ar mitrumu.

Vispārīgus elektroenerģijas taupīšanas ieteikumus skatiet nodaļas "Energoefektivitāte" sadaļā "Elektroenerģijas taupīšana".





7.4 Gatavošanas palīgs iestatīšana

Katram ēdienam šajā apakšizvēlnē ir ieteikta funkcija un temperatūra. Gatavošanas laikā jūs varat regulēt laiku un temperatūru.




| Dažus ēdienus var gatavot arī ar: | Ēdiena sagatavotības pakāpe: |
|---|------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> Automātisks svars | |

IZMANTOŠANA IKDIENĀ


Gatavošanas palīgs — izmantojiet to, lai ātri pagatavotu ēdienu, izmantojot noklusējuma iestatījumus:








| 1. solis. | 2. solis | 3. solis | 4. solis |
|--|--|---|---|
|  ≡ |  ✂ |  1 - 45 |  OK |
| Atveriet izvēlni. | Atlasiet Gatavošanas palīgs. Nospiediet OK. | Atlasiet ēdiena veidu. Nospiediet OK. | levietojiet ēdienu cepeškrāsnī. Apstipriniet iestatījumu. |

7.5 Gatavošanas palīgs ar receptēm

| Apzīmējumi | |
|---|---|
|  | pieejams Automātisks svars. |
|  | Pirms ēdiena gatavošanas uzkaršējiet tukšu cepeškrāsnī. |
|  | Plaukta līmenis. |















Kad funkcija beidz darbību, pārbaudiet, vai ēdiens ir gatavs.

| | Ēdiena veids | Svars | Plaukta līmenis / papildpiederumi | Ilgums |
|------------------------|---|-------------------------------|--|--------|
| Liellopu gaļa 🍖 | | | | |
| P1 | Liellopu gaļas cepetis, pusjēls | 1–1,5 kg; 4–5 cm biezi gabali |  2; ceпамā paplāte Pāris minūtes apcepjiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet to cepeškrāsnī. | 40 min |
| P2 | Liellopu gaļas cepetis, vidēji izcepts | | | 50 min |
| P3 | Liellopu gaļas cepetis, pilnībā izcepts | | | 60 min |





















| | Ēdiena veids | Svars | Plaukta līmenis / papildpiederumi | Ilgums |
|--|--|---------------------------------|---|---------|
| P4 | Steiks, vidēji izcepts | 180–220 g šķēles; 3 cm biezas |   3; cepamais trauks uz restota plaukta Pāris minūtes apcepjiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet to cepeškrāsnī. | 15 min |
| P5 | Cepta / sautēta gaļa (augstākā labuma ribiņas, ciska, pavēdere) | 1,5–2 kg |   2; cepamais trauks uz restota plaukta Pāris minūtes apcepjiet gaļu karstā pannā. Pievienojiet šķidrumu. Ievietojiet to cepeškrāsnī. | 120 min |
| P6 | Liellopu gaļas cepetis, pusjēls (lēnā gatavošana) | 1–1,5 kg; 4–5 cm biezi gabali |  2; cepamā paplāte Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas vai vienkārši pievienojiet sāli un svaigi maltus piparus. Pāris minūtes apcepjiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet to cepeškrāsnī. | 75 min |
| P7 | Liellopu gaļas cepetis, vidēji izcepts (lēnā gatavošana) | | | 85 min |
| P8 | Liellopu gaļas cepetis, pilnībā izcepts (lēnā gatavošana) | | | 130 min |
| P9 | Fileja, pusjēla (lēnā gatavošana) | 0,5–1,5 kg; 5–6 cm biezi gabali |  2; cepamā paplāte Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas vai vienkārši pievienojiet sāli un svaigi maltus piparus. Pāris minūtes apcepjiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet to cepeškrāsnī. | 75 min |
| P10 | Fileja, vidēji izcepta (lēnā gatavošana) | | | 90 min |
| P11 | Fileja, pilnībā izcepta (lēnā gatavošana) | | | 120 min |
| Teļa gaļa  | | | | |

IZMANTOŠANA IKDIENĀ















| | Ēdiena veids | Svars | Plaukta līmenis / papildpiederumi | Ilgums |
|-------------------|---|---|--|---------|
| P12 | Teļa gaļas cepetis (piemēram, plecs) | 0,8–1,5 kg; 4 cm bieži gabali | 2; cepamais trauks uz restota plaukta Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Pievienojiet šķidrumu. Cepiet apklātu. | 80 min |
| Cūkgaļa | | | | |
| P13 | Cūkas kakla vai pleca cepetis | 1,5–2 kg | 2; cepamais trauks uz restota plaukta Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi. | 120 min |
| P14 | Plucināta cūkgaļa GZT | 1,5–2 kg | 2; cepamā paplāte Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi, lai tā iegūtu vienlīdzīgu brūnumu. | 215 min |
| P15 | Mugura, svai-ga | 1–1,5 kg; 5–6 cm bieži gabali | 2; cepamais trauks uz restota plaukta Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. | 55 min |
| P16 | Cūkgaļas ribiņas | 2–3 kg; izmantojiet jē-las, 2–3 cm plānas cūk-gaļas ribiņas | 3; cepamā panna Pievienojiet šķidrumu, lai apklātu pannas apakšu. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi. | 90 min |
| Jēra gaļa | | | | |
| P17 | Jēra kāja ar kaulu | 1,5–2 kg; 7–9 cm bieži gabali | 2; cepamais trauks uz restota plaukta Pievienojiet šķidrumu. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi. | 130 min |
| Putnu gaļa | | | | |
| P18 | Vesela vista | 1–1,5 kg; svaiga | 2; sautējamais trauks uz cepamās paplātes Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi, lai tā iegūtu vienlīdzīgu brūnumu. | 60 min |

| | Ēdiena veids | Svars | Plaukta līmenis / papildpiederumi | Ilgums |
|---|-------------------------|--------------------------|---|---------|
| P19 | Vista, puse | 0,5–0,8 kg |  3 ; cepamā paplāte Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. | 40 min |
| P20 | Vistas krūtiņa | katram gabalam 180–200 g |   2; cepamais trauks uz restota plaukta Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. | 25 min |
| P21 | Vistas stilbiņi, svaigi | - |  3; cepamā paplāte Ja vistas kājiņas ir iepriekš marinētas, iestatiet zemāku temperatūru un gatavojiet tās ilgāk. | 30 min |
| P22 | Pile, vesela | 2–3 kg |   2; cepamais trauks uz restota plaukta Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Ievietojiet gaļu cepamajā traukā. Gatavošanas laika vidū apgrieziet pili otrādi. | 100 min |
| P23 | Zoss, vesela | 4–5 kg |   2; cepamā panna Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Ievietojiet gaļu cepamajā paplātē. Gatavošanas laika vidū apgrieziet zosi otrādi. | 110 min |
| Cits  | | | | |
| P24 | Gaļas rulete | 1 kg |  2; restotais plaukts Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. | 60 min |
|  Zivis | | | | |
| P25 | Vesela zivs, grilēta | 0,5–1 kg katra zivs |  2 ; cepamā paplāte Pildiet zivi ar sviestu un izmantojiet savas iecienītākās garšvielas un garšaugus. | 30 min |
| P26 | Zivs fileja | - |   3; sautējuma trauks uz restotā plaukta Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. | 20 min |

IZMANTOŠANA IKDIENĀ




| | Ēdiena veids | Svars | Plaukta līmenis / papildpiederumi | Ilgums |
|---|-------------------------|----------|---|--------|
| Saldumi / deserti    | | | | |
| P27 | Siera kūka | - |  2;  28 cm kūkas veidne uz restotā plaukta | 90 min |
| P28 | Ābolu kūka | - |  3; cepamā paplāte | 45 min |
| P29 | Ābolu tarte | - |  2; pīrāgu veidne uz restotā plaukta | 40 min |
| P30 | Ābolu pīrāgs | - |  1;  22 cm pīrāgu veidne uz restotā plaukta | 60 min |
| P31 | Braunijs | 2 kg |  3; cepamā panna | 30 min |
| P32 | Šokolādes mafini | - |  3; mafinu veidne uz restotā plaukta | 25 min |
| P33 | Kēkss | - |  2; kēksa veidne uz restotā plaukta | 50 min |
| Dārzeni / piedevas    | | | | |
| P34 | Krāsni cepti kartupeļi | 1 kg |  2; cepamā paplāte Novietojiet veselus nemizotus kartupeļus uz cepamās paplātes. | 50 min |
| P35 | Daiviņas | 1 kg |  3; cepamā paplāte pārklāta ar cepamo papīru Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Sagrieziet kartupeļus gabaliņos. | 35 min |
| P36 | Grilēti jauktie dārzeni | 1–1,5 kg |  3; cepamā paplāte pārklāta ar cepamo papīru Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Sagrieziet dārzeņus gabaliņos. | 30 min |
| P37 | Kroketes, saldētas | 0,5 kg |  3; cepamā paplāte | 25 min |
| P38 | Kartupeļi, saldēti | 0,75 kg |  3; cepamā paplāte | 25 min |

PULKSTEŅA FUNKCIJAS


| | Ēdiena veids | Svars | Plaukta līmenis / papildpiederumi | Ilgums |
|---|---|----------|---|--------|
| Sacepumi, maize un pica    | | | | |
| P39 | Lazanja / nūdeļu sacepums | 1–1,5 kg |  2; sautējuma trauks uz restotā plaukta | 45 min |
| P40 | Kartupeļu sacepums | 1–1,5 kg |  1; sautējuma trauks uz restotā plaukta | 50 min |
| P41 | Svaiga pica, plānā | - |   2; cepamā paplāte pārklāta ar cepamo papīru | 15 min |
| P42 | Svaiga pica, biežā | - |   2; cepamā paplāte pārklāta ar cepamo papīru | 25 min |
| P43 | Kišs | - |  2; cepamā veidne uz restotā plaukta | 45 min |
| P44 | Bagete / čabata / baltmaize | 0,8 kg |   3; cepamā paplāte pārklāta ar cepamo papīru Baltmaizei nepieciešams ilgāks laiks. | 30 min |
| P45 | Visu veidu graudu / rudzu / tumšā maize visu veidu graudu maizes veidnē | 1 kg |   2 ; cepamā paplāte pārklāta ar cepamo papīru / restotais plaukts | 60 min |

8. PULKSTEŅA FUNKCIJAS

8.1 Pulksteņa funkcijas







| Pulksteņa funkcija | Izmantošana |
|---|--|
|  | Laika atgādinājums. Beidzoties iestatītajam laikam, atskan signāls. |
|  STOP | Gatavošanas laiks. Beidzoties iestatītajam laikam, atskan signāls un pārtrauc darboties karsēšanas funkcija. |
|  | Atliktais starts. Ēdiena gatavošanas sākuma un/vai beigu atlikšana. |

PULKSTEŅA FUNKCIJAS







| Pulksteņa funkcija | Izmantošana |
|---|---|
|  | Laika skaitīšana. Maksimālais ilgums ir 23 h 59 min. Šī funkcija neietekmē cepeškrāsns darbību. Lai ieslēgtu un izslēgtu Laika skaitīšana, atlasiet: Izvēlne, Iestatījumi kombinācija. |


8.2 Pulksteņa funkcijas iestatīšana










| Iestatīšana. Diennakts laiks | | |
|--|---|---|
| 1. solis. | 2. solis | 3. solis. |
|  |  |  |
| Lai mainītu diennakts laiku, atveriet izvēlni un atlasiet opciju Iestatīt diennakts laiku. | Iestatiet pulksteni. | Nospiediet OK. |


| Iestatīšana. Laika atgādinājums | | | |
|---|--|--|--|
| 1. solis | | 2. solis. | 3. solis. |
|  | Displejā redzams 0:00  |  |  |
| Nospiediet:  | | Iestatiet Laika atgādinājums | Nospiediet OK. |
|  Taimeris nekavējoties uzsāk laika atskaiti. | | | |

IZMANTOŠANA: PAPILDPIEDERUMI

| Iestatīšana. Gatavošanas laiks | | | | |
|---|--|---|---|---|
| 1. solis. | 2. solis. | Displejā redzams 0:00  STOP | 3. solis. | 4. solis |
|  |  | |  |  |
| atlasiet karsēšanas funkciju un temperatūru. | Nospiediet atkārtoti  . | | Iestatiet gatavošanas laiku. | Nospiediet OK. |

 Taimeris nekavējoties uzsāk laika atskaiti.

| Iestatīšana. Atliktais starts | | | | | | | |
|--|--|---|---|---|--|---|--|
| 1. solis. | 2. solis. | Displejā ir redzama jaunā iestatītā diennakts laika vērtība.  SĀKT | 3. solis. | 4. solis | Displejā redzams --:--  PĀRTRAUKT | 5. solis. | 6. solis |
|  |  | |  |  | |  |  |
| Atlasiet karsēšanas funkciju. | Nospiediet atkārtoti  . | | Iestatiet sākuma laiku. | Nospiediet OK. | | Iestatiet beigu laiku. | Nospiediet OK. |

 Taimeris uzsāk laika atskaiti iestatītajā sākuma laikā.

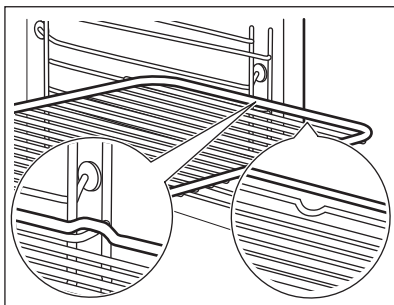
9. IZMANTOŠANA: PAPILDPIEDERUMI

9.1 Papildpiederumu ievietošana

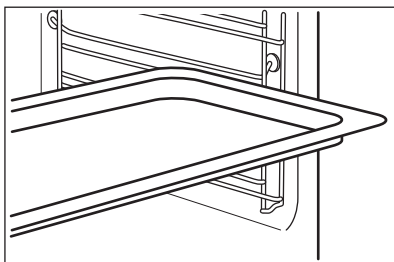
Neliela iedobe augšpusē palielina drošību. Šīs iedobes arī palīdz novērst saskaršanos. Augstā mala ap plauktu neļauj ēdiena gatavošanas traukiem noslīdēt no plaukta.

Restots plaukts:

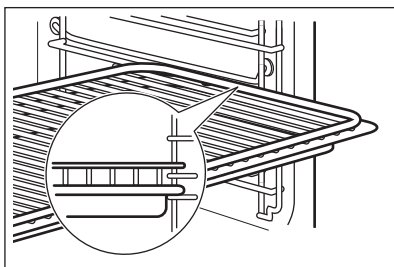
Iebīdīet plauktu starp cepeškrāsns līmeņa vadotnes stieņiem tā, lai kājiņas būtu vērstas uz leju.

**Cepamā Paplāte / Cepamā panna:**

Iebīdīet cepamo paplāti starp plauktu atbalsta režģa vadotnēm.

**Restots plaukts, Cepamā Paplāte / Cepamā panna:**

Iebīdīet paplāti starp plaukta atbalsta vadotnes stieņiem un restotā plaukta uz augstāk esošajiem vadotnes stieņiem.



10. PAPILDFUNKCIJAS

10.1 Bloķēšana


Šī iespēja novērš nejaušas izmaiņas cepeškrāsns funkcijā.


Ieslēdziet to cepeškrāsns darbības laikā — iestatītā gatavošanas programma turpina darboties, vadības panelis ir bloķēts.



Ieslēdziet to laikā, kad cepeškrāsns ir izslēgta — cepeškrāsns nevar ieslēgt, vadības panelis ir bloķēts.

Šī iespēja novērš nejaušas izmaiņas cepeškrāsns funkcijā.





Nospiediet un turiet nospiestu , lai ieslēgtu funkciju. Atskan signāls.

Nospiediet un turiet nospiestu , lai izslēgtu funkciju.

Mirgo  3 x , kad ir ieslēgta bloķēšana.

10.2 Automātiskā izslēgšanās

Drošības nolūkā cepeškrāsns izslēdzas pēc kāda laika, ja karsēšanas funkcija darbojas un jūs nemaināt nekādus iestatījumus.

|  (°C) |  (st.) |
|--|---|
| 30 - 115 | 12.5 |
| 120 - 195 | 8.5 |
| 200 - 245 | 5.5 |
| 250 — maksimāli | 3 |

Automātiskā izslēgšanās nedarbojas ar šādām funkcijām: Apgaismojums (lampa), Atliktais starts.

10.3 Dzesēšanas ventilators






Kad cepeškrāsns darbojas, dzesēšanas ventilators automātiski uztur cepeškrāsns virsmas vēsas. Izslēdzot cepeškrāsns, dzesēšanas ventilators var turpināt darboties, līdz cepeškrāsns atdziest.






11. PADOMI UN IETEIKUMI

11.1 Ventilatora kars. ar mitrumu

Labāka rezultāta gūšanai ievērojiet laikus, kas uzskaitīti tabulā.

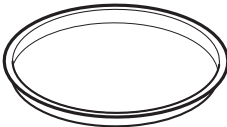
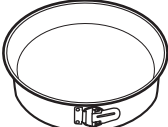


PADOMI UN IETEIKUMI

|  |  |  (°C) |  |  (min.) |
|--|---|---|---|---|
| Smalkmaizītes, 16 gabali | cepamā paplāte vai dziļā panna | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Maizītes, 9 gabali | cepamā paplāte vai dziļā panna | 180 | 2 | 30 - 40 |
| Pica, saldēta, 0,35 kg | restots plaukts | 220 | 2 | 10 - 15 |
| Rulete | cepamā paplāte vai dziļā panna | 170 | 2 | 25 - 35 |
| Šok. kūkss ar riekstiem | cepamā paplāte vai dziļā panna | 175 | 3 | 25 - 30 |
| Sufiļē, 6 gabali | keramikas ramekini uz restotā plaukta | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Biskvītūkas pīrā- ga pamatne | forma ar līdzenu pamatni uz restotā plaukta | 180 | 2 | 15 - 25 |
| Biskvītūka ar pil- dījumu | sacepuma forma uz res- totā plaukta | 170 | 2 | 40 - 50 |
| Vārīta zivs, 0,3 kg | cepamā paplāte vai dziļā panna | 180 | 3 | 20 - 25 |
| Vesela zivs, 0,2 kg | cepamā paplāte vai dziļā panna | 180 | 3 | 25 - 35 |
| Zivs fileja, 0,3 kg | picas paplāte uz restotā plaukta | 180 | 3 | 25 - 30 |
| Vārīta gaļa, 0,25 kg | cepamā paplāte vai dziļā panna | 200 | 3 | 35 - 45 |
| Šašliks, 0,5 kg | cepamā paplāte vai dziļā panna | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Cepumi, 16 gaba- li | cepamā paplāte vai dziļā panna | 180 | 2 | 20 - 30 |

|  |  |  (°C) |  |  (min.) |
|--|---|---|---|---|
| Makarūni, 24 gabali | cepamā paplāte vai dziļā panna | 180 | 2 | 25 - 35 |
| Mufini, 12 gabali | cepamā paplāte vai dziļā panna | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Sājā mīkla, 20 gabali | cepamā paplāte vai dziļā panna | 180 | 2 | 25 - 30 |
| Smilšu mīklas cepumi, 20 gabali | cepamā paplāte vai dziļā panna | 150 | 2 | 25 - 35 |
| Tartletes, 8 gabali | cepamā paplāte vai dziļā panna | 170 | 2 | 20 - 30 |
| Dārzeni, vārīti, 0,4 kg | cepamā paplāte vai dziļā panna | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Veģetārā omlete | picas paplāte uz restotā plaukta | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Vidusjūras dārzeni, 0,7 kg | cepamā paplāte vai dziļā panna | 180 | 4 | 25 - 30 |

11.2 Ventilatora kars. ar mitrumu - ieteicamie piederumi








Lietojiet tumšas krāsas un neatstarojošas formas un traukus. Tiem ir labāka siltuma absorbēšanas spēja nekā gaišas krāsas un atstarojošiem traukiem.








| | | | |
|--|---|---|--|
|  |  |  |  |
| Picas panna | Cepšanas trauks | Podiņi | Augļu pīrāga forma |
| Tumša, neatstarojoša 28 cm diametrs | Tumša, neatstarojoša 26 cm diametrs | Keramika 8 cm diametrs, 5 cm augstums | Tumša, neatstarojoša 28 cm diametrs |

11.3 Gatavošanas tabulas pārbaudes iestādēm

Informācija pārbaudes iestādēm

Pārbaudes saskaņā ar standartu IEC 60350-1.

|  |  |  |  |  (°C) |  (min.) |  |
|--|---|---|---|---|---|---|
| Kūciņas, 20 pa- plātē | Augš./ Apakškar- sēšana | Cepamā Paplāte | 3 | 170 | 20 - 30 | - |
| Kūciņas, 20 pa- plātē | Karsēšana ar ventila- toru | Cepamā Paplāte | 3 | 150 - 160 | 20 - 35 | - |
| Kūciņas, 20 pa- plātē | Karsēšana ar ventila- toru | Cepamā Paplāte | 2 un 4 | 150 - 160 | 20 - 35 | - |
| Ābolu pīrāgs, 2 veidnes Ø20 cm | Augš./ Apakškar- sēšana | Restots plaukts | 2 | 180 | 70 - 90 | - |
| Ābolu pīrāgs, 2 veidnes Ø20 cm | Karsēšana ar ventila- toru | Restots plaukts | 2 | 160 | 70 - 90 | - |
| Biskvīt- kūka, kūkas veidne Ø26 cm | Augš./ Apakškar- sēšana | Restots plaukts | 2 | 170 | 40 - 50 | Iepriekš sakarsē- jiet cepeškrāsni 10 minūtes. |
| Biskvīt- kūka, kūkas veidne Ø26 cm | Karsēšana ar ventila- toru | Restots plaukts | 2 | 160 | 40 - 50 | Iepriekš sakarsē- jiet cepeškrāsni 10 minūtes. |
| Biskvīt- kūka, kūkas veidne Ø26 cm | Karsēšana ar ventila- toru | Restots plaukts | 2 un 4 | 160 | 40 - 60 | Iepriekš sakarsē- jiet cepeškrāsni 10 minūtes. |

|  |  |  |  |  (°C) |  (min.) |  |
|--|---|---|---|---|---|---|
| Smilšu mīkla | Karsēšana ar ventilatoru | Cepamā Paplāte | 3 | 140 - 150 | 20 - 40 | - |
| Smilšu mīkla | Karsēšana ar ventilatoru | Cepamā Paplāte | 2 un 4 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |
| Smilšu mīkla | Augš./ Apakškar-sēšana | Cepamā Paplāte | 3 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |
| Karstmaize, 4-6 gabali | Grils | Restots plaukts | 4 | maks. | 2-3 minūtes no vienas puses, 2-3 minūtes no otras puses | Iepriekš sakarsējiet cepeškrāsni 3 minūtes. |
| Liellopa burgers, 6 gabali, 0,6 kg | Grils | Restotais plaukts un dziļā cepešpanna | 4 | maks. | 20 - 30 | Novietojiet restoto plauktu cepeškrāsni ceturtajā līmenī, bet dziļo cepešpannu — trešajā līmenī. Kad pagājusi puse no gatavošanas atvēlēta laika, apgrieziet to uz otru pusi. Iepriekš sakarsējiet cepeškrāsni 3 minūtes. |




12. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!

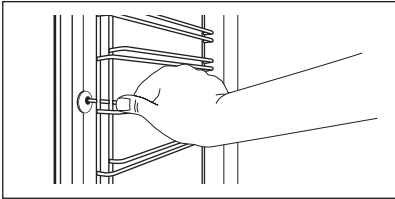
Skatiet sadaļu "Drošība".

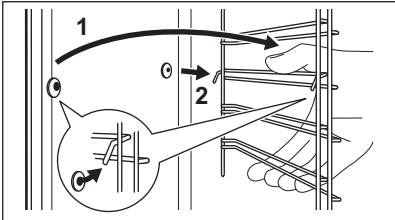
12.1 Piezīmes par tīrīšanu

| | |
|--|--|
|  Tīrīšanas līdzekļi | Tīriet cepeškrāsns priekšpusi ar mīkstu drāniņu, kas iemērcta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli. |
| | Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tīrīšanas šķīdumu. |
| | Traipu tīrīšanai izmantojiet saudzīgu mazgāšanas līdzekli. |
|  Lietošana ikdienā | Tīriet cepeškrāsns iekšieni pēc katras lietošanas reizes. Tauku vai citu pārtikas palieku uzkrāšanās var izraisīt ugunsgrēku. |
| | Cepeškrāsns iekšpusē vai uz stikla durvju paneļiem var uzkrāties mitrums. Lai samazinātu kondensāciju, pirms gatavošanas iepriekš uzkaršējiet tukšu cepeškrāsni 10 minūtes. Neuzglabājiet ēdienu cepeškrāsnī ilgāk par 20 minūtēm. Nosusiniet cepeškrāsns iekšieni ar mīkstu drānu pēc katras lietošanas reizes. |
|  Papildpiederumi | Notīriet visus papildpiederumus pēc katras lietošanas un ļaujiet tiem nožūt. Lietojiet mīkstu drānu, kas iemērcta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli. Nemazgājiet papildpiederumus trauku mazgājamajā mašīnā. |
| | Netīriet piedegumdrošos papildpiederumus ar abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem vai asiem priekšmetiem. |

12.2 Izņemšana. Plauktu balsti

Izņemiet plauktu balstus, lai iztīrītu cepeškrāsni.

| | | |
|-----------------|--|---|
| 1. solis | Izslēdziet cepeškrāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest. |  |
| 2. solis | Pavelciet plauktu atbalstu priekšējo daļu nost no sānu sienas. | |

| | | |
|-----------------|---|---|
| 3. solis | Pavelciet plauktu balstu aizmugurējo daļu nost no sānu sienas un izņemiet to. |  |
| 4. solis | Uzstādiet plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā. Teleskopiskās vadotnes atlikušajām tapām jābūt vēršiem uz priekšu. | |

12.3 Funkcijas Pirolītiskā tīrīšana izmantošana

Tīriet cepeškrāni ar Pirolītiskā tīrīšana.



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv apdedzināšanās risks.



UZMANĪBU!

Ja tajā pašā virtuves skapī ir uzstādītas citas ierīces, nelietojiet tās, kad darbojas šī funkcija. Tas var radīt cepeškrāns bojājumus.

Pirms Pirolītiskā tīrīšana:

| | | |
|---|--|---|
| Izslēdziet cepeškrāni un uzgaidiet, līdz tā atdziest. | Izņemiet no cepeškrāns visus piederumus. | Notīriet cepeškrāns iekšējo apakšējo virsmu un durvju stikla iekšpusi ar siltu ūdeni, mīkstu drānu un maigu tīrīšanas līdzekli. |
|---|--|---|

Pirolītiskā tīrīšana

| | | |
|--------------------------------|--|--------------------|
| 1. solis | Ieejiet izvēlnē: Tīrīšana $\text{m} /$. | |
| Iespēja | | Darb. laiks |
| C1 - Viegla tīrīšana | | 1 h |
| C2 - Vidēji intensīva tīrīšana | | 1 h 30 min |
| C3 - Padziļināta tīrīšana | | 2 h 30 min |
| 2. solis. | OK — nospiediet, lai atlasītu tīrīšanas programmu. | |
| 3. solis. | Nospiediet OK, lai uzsāktu tīrīšanu. | |

Pirolītiskā tīrīšana

4. solis.

Pēc tīrīšanas pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu izslēgtā pozīcijā.

i Tīrīšanas laikā cepeškrāsns lampa ir izslēgta.

Kad cepeškrāsns ir iestatīta noteiktā temperatūrā, durvis bloķējas. Līdz durvju bloķēšanai displejā tiek rādīts: **!**.

Kad tīrīšana beidzas:


Izslēdziet cepeškrāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest.

Izīrieties cepeškrāsns iekšieni ar mīkstu drānu.

Notīrieties atlikumus no cepeškrāsns apakšējās virsmas.

12.4 Tīrīšanas atgādinājums

Cepeškrāsns atgādina jums, kad jāveic pirolītiskā tīrīšana.

 mirgo displejā 5 sekundes pēc katras gatavošanas reizes.

Lai izslēgtu atgādinājumu, ievadiet Izvēlne atlasiet Iestatījumi, Tīrīšanas atgādinājums.

12.5 Izņemšana un uzstādīšana: Durvis

Cepeškrāsns durvīm ir trīs stikla paneļi. Cepeškrāsns durvis un iekšējo stikla paneli var noņemt, lai tos notīrītu. Izlasiet visus "Durvju noņemšanas un uzstādīšanas" norādījumus pirms stikla paneļu izņemšanas.



UZMANĪBU!

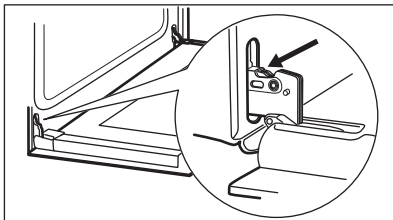
Nelietojiet cepeškrāsni, ja tajā nav ielikti stikla paneļi.

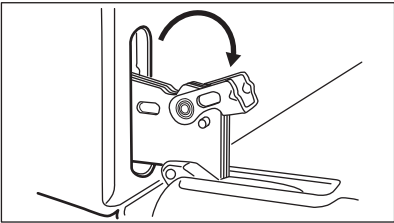
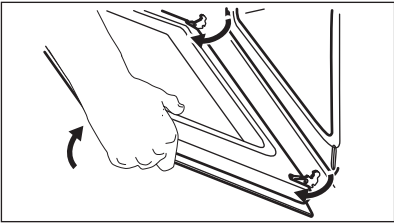
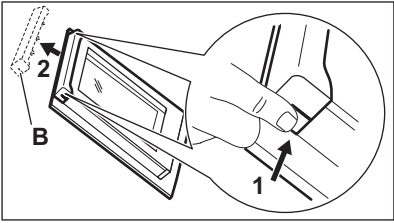
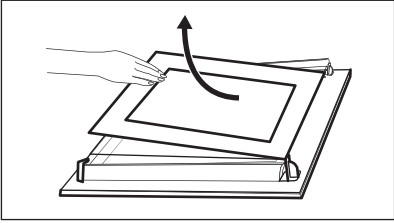
1. solis

Atveriet durvis līdz galam un turiet abas eņģes.

2. solis

Paceliet un pagrieziet abu eņģu sviras līdz galam.

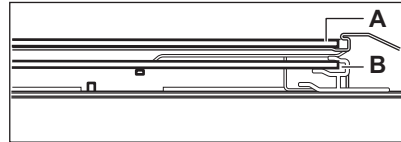
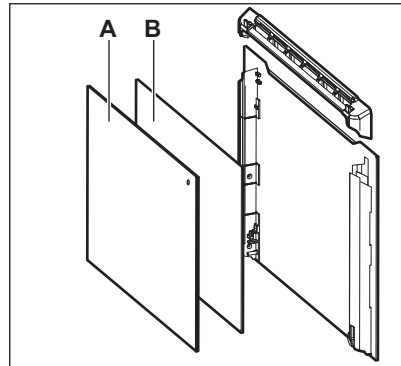


| | | |
|------------------------|---|---|
| <p>3. solis</p> | <p>Daļēji aizveriet cepeškrāsns durvis, līdz tās atrodas pirmajā atvēršanas pozīcijā. Tad paceliet un pavelciet uz priekšu un izceliet durvis ārā.</p> |  |
| <p>4. solis</p> | <p>Novietojiet durvis uz mīksta drānas, kas uzklāta uz stabilas virsmas.</p> | |
| <p>5. solis</p> | <p>Satveriet durvju apmali (B) durvju augšējās malas abās pusēs un spiediet uz iekšu, lai atbrīvotu spraudņa blīvi.</p> |  |
| <p>6. solis</p> | <p>Pavelciet durvju apmali uz priekšu, lai to izceltu.</p> |  |
| <p>7. solis</p> | <p>Turiet durvju stikla paneļus aiz to augšējām malām un uzmanīgi izvelciet tos ārā pa vienam. Sāciet ar augšējo paneli. Pārliecinieties, lai stikls izslīdētu ārā no balsta pilnībā.</p> | |
| <p>8. solis</p> | <p>Notīriet stikla paneļus ar tīrīšanas līdzekļiem. Uzmanīgi noslaukiet stikla paneļus. Nemazgājiet stikla paneļus trauku mazgāšanas mašīnā.</p> |  |
| <p>9. solis</p> | <p>Pēc tīrīšanas uzstādiat stikla paneļus un cepeškrāsns durvis.</p> | |

Pārbaudiet, vai stikla paneļi (A un B) ir ievietoti pareizā secībā. Skatiet simbolu/iespiedumu stikla paneļa malā; katrs no stikla paneļiem atšķiras, lai to uzstādīšana un izņemšana būtu vieglāka.

Ja uzstādīta pareizi, durvju apmales stiprinājumi noklikšķ.

Pārliecinieties, ka vidējais stikla panelis ligzdā ir uzstādīts pareizi.



12.6 Kā nomainīt: Lampa



BRĪDINĀJUMS!

Elektrošoka risks.

Lampa var būt karsta.

Vienmēr turiet halogēna lampu ar drānu, lai tauku atliekas nesadegtu uz lampas.

Pirms nomaināt lampu:

| 1. solis | 2. solis | 3. solis |
|---|---|-------------------------------------|
| Izslēdziet cepeškrāsni. Uzgaidiet, līdz cepeškrāsns ir atdzisusi. | Atslēdziet cepeškrāsni no elektrotīkla. | Iekļāijiet uz tilpnes grīdas drānu. |

Aizmugures lampa

| | |
|----------|---|
| 1. solis | Pagrieziet stikla pārsegu, lai to izņemtu. |
| 2. solis | Notīriet stikla pārsegu. |
| 3. solis | Nomainiet cepeškrāsns lampu ar piemērotu 300 °C siltumizturīgu cepeškrāsns lampu. |
| 4. solis | levietojiet stikla pārsegu. |

13. PROBLĒMRISINĀŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

13.1 Kā rīkoties, ja...

Tabulā neiekļautu problēmu gadījumā sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.

| Cepeškrāsns neieslēdzas un/vai nesakarst | |
|--|---|
| Problēma | Pārbaudiet, vai: |
| Nevar ieslēgt vai lietot cepeškrāsni. | Cepeškrāsns ir pareizi pieslēgta strāvas padevei. |
| Cepeškrāsns neuzsilst. | Deaktivizēta automātiskās izslēgšanās funkcija. |
| Cepeškrāsns neuzsilst. | Cepeškrāsns durvis ir aizvērtas. |
| Cepeškrāsns neuzsilst. | Izdedzis drošinātājs. |
| Cepeškrāsns neuzsilst. | Bērnu drošības funkcija ir izslēgta. |

| Detaļas | |
|---------------------------|---|
| Problēma | Pārbaudiet, vai: |
| Apgaismojums ir izslēgts. | Ieslēgta funkcija Ventilatora kars. ar mitrumu. |
| Nestrādā lampiņa. | Spuldze ir izdegusi. |

| Kļūdu kodi | |
|---------------------|--|
| Displejā redzams... | Pārbaudiet, vai: |
| Err C3 | Cepeškrāsns durvis ir aizvērtas vai durvju bloķētājs nav bojāts. |
| Err F102 | Cepeškrāsns durvis ir aizvērtas. |
| Err F102 | Durvju bloķētājs nav bojāts. |

ENERGOEFEKTIVĪTĀTE

| Kļūdu kodi | |
|--|---|
| 00:00 | Noticis strāvas padeves pārrāvums. Iestāties diennakts laiku. |
| Ja displejā redzams šajā tabulā neiekļauts kļūdas kods, izslēdziet mājokļa elektrosistēmas drošinātāju un atkārtoti ieslēdziet cepeškrāsni. Ja kļūdas kods atkārtoti parādās displejā, sazinieties ar autorizēto servisa centru. | |

13.2 Servisa dati

Ja nevarat rast risinājumu, sazinieties ar ierīces izplatītāju vai pilnvarotu servisa centru. Servisa centram nepieciešamie dati norādīti uz tehnisko datu plāksnītes. Tehnisko datu plāksnīte atrodas uz cepeškrāsns iekšpusē priekšējā rāmja. Nenoņemiet cepeškrāsns iekšpusē esošo tehnisko datu plāksnīti.

| Ieteicams datus pierakstīt šeit: | |
|----------------------------------|-------|
| Modelis (MOD) | |
| Izstrādājuma Nr. (PNC) | |
| Sērijas numurs (S.N.) | |

14. ENERGOEFEKTIVĪTĀTE

14.1 Produkta informācija un Produkta informācijas lapa*

| | |
|--|--------------------|
| Piegādātāja nosaukums | Electrolux |
| Modeļa identifikācija | EOF4P56X 949498213 |
| Energoefektivitātes indekss | 81.2 |
| Energoefektivitātes klase | A+ |
| Energotērīņš pie standarta jaudas slodzes tradicionālajā režīmā | 0.93 kWh/ciklā |
| Energotērīņš pie standarta jaudas slodzes piespiedu ventilatora režīmā | 0.69 kWh/ciklā |
| Kameru skaits | 1 |

| | |
|-------------------|------------------------|
| Siltuma avots | Elektrība |
| Skaļums | 72 l |
| Cepeškrāsns veids | Iebūvējama cepeškrāsns |
| Svars | 31.6 kg |

* Eiropas Savienībai saskaņā ar ES Regulām 65/2014 un 66/2014.
 Baltkrievijas Republikai saskaņā ar STB 2478-2017, G pielikums; STB 2477-2017, A un B pielikums.
 Ukrainai saskaņā ar 568/32020.

Energoefektivitātes klase neattiecas uz Krieviju.

EN 60350-1 — Elektroierīces gatavošanai mājāsaimniecībā — 1. daļa: Plīts, cepeškrāsns, tvaika cepeškrāsns un grili — veikspējas mērīšanas metodes.

14.2 Elektroenerģijas taupīšana



Cepeškrāsns ir aprīkota ar funkcijām, kas ļauj taupīt elektroenerģiju, gatavojot maltītes ikdienā.

Cepeškrāsns darbības laikā tās durvīm jābūt aizvērtām. Gatavošanas laikā neviriniet cepeškrāsns durvis pārāk bieži. Raugieties, lai durvju blīve būtu tīra, un gādāiet, lai tā būtu labi nofiksēta savā pozīcijā.

Izmantojiet metāla traukus, lai uzlabotu elektroenerģijas taupīšanu.

Kad iespējams, neuzsildiet cepeškrāsns gatavošanas.

Uzturiet pēc iespējas īsākus pārtraukumus starp cepšanas reizēm, ja gatavojat vairākus ēdienus vienā piegājienā.

Gatavošana ar ventilatoru

Ja iespējams, elektroenerģijas taupīšanas nolūkā izmantojiet gatavošanas funkcijas.

Atlikušais siltums

Ventilators un lampa turpina darboties. Izslēdzot cepeškrāsns, displejā tiek attēlots atlikušais siltums. Jūs varat izmantot atlikušo siltumu, lai uzturētu ēdienu siltu.

Ja gatavošanas ilgums pārsniedz 30 minūtes, samaziniet cepeškrāsns temperatūru līdz minimumam 3–10 minūtes pirms gatavošanas laika beigām. Cepeškrāsnī atlikušais siltums turpinās gatavot tajā ievietoto ēdienu.

Izmantojiet atlikušo cepeškrāsns siltumu, lai uzsildītu ēdienu.

Ēdiena siltuma uzturēšana

Izvēlieties zemāko iespējamo temperatūras iestatījumu, lai izmantotu atlikušo siltumu un saglabātu ēdienu siltu. Atlikušā siltuma indikators vai temperatūra tiek parādīta displejā.

Gatavošana ar izslēgtu cepeškrāsns apgaismojumu

Gatavošanas laikā izslēdziet cepeškrāsns apgaismojumu. Ieslēdziet to tikai tad, kad nepieciešams.



Ventilatora kars. ar mitrumu

Šī funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā.




Izmantojot šo funkciju, apgaismojums automātiski izslēdzas pēc 30 sekundēm. Jūs varat to ieslēgt atkārtoti, taču šī darbība samazinās paredzamo elektroenerģijas ietaupījumu.







15. IZVĒLNES STRUKTŪRA

15.1 Izvēlne

| | |
|---|---|
|  |  — atlasiet, lai ievadītu Izvēlne. |
|---|---|

Izvēlne struktūra

| | | |
|--|--|---|
| Gatavošanas palīgs  | Tīrīšana  | Iestatījumi  |
|--|--|---|



| 1. solis. | 2. solis | 3. solis | 4. solis | 5. solis. |
|--|---|---|---|---|
|   |  OK |  O1–O11 |  OK |  |
| Atlasiet Izvēlne, Iestatījumi. | Apstipriniet Iestatījumu. | Atlasiet Iestatījumu. | Apstipriniet Iestatījumu. | Pielāgojiet vērtību un nospiediet OK. |

Iestatījumi

| | | | | | |
|----|-----------------------|---|-----|------------------------|-----------------|
| O1 | Diennakts laiks | Mainīt | O2 | Displeja spilgtums | 1 - 5 |
| O3 | Taustiņu skaņa | 1 — pīkstiens 2 — klikšķis 3 — skaņa izslēgta | O4 | Skaņas signāla skaļums | 1 - 4 |
| O5 | Laika skaitīšana | Ieslēgt/ Izslēgt | O6 | Apgaismojums (lampa) | Ieslēgt/Izslēgt |
| O7 | Ātrā uzsīšana | Ieslēgt/ Izslēgt | O8 | Tīrīšanas atgādinājums | Ieslēgt/Izslēgt |
| O9 | Demonstrācijas režīms | Aktivizācijas kods: 2468 | O10 | Programmatūras versija | Pārbaude |

| Iestatījumi | | |
|-------------|----------------------------|---------|
| O11 | Nodzēst visus iestatījumus | Jā / Nē |

16. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

Nododiet otrreizējai pārstrādei materiālus ar simbolu . Ievietojiet iepakojuma materiālus atbilstošajos konteineros to otrreizējai pārstrādei. Palīdziet aizsargāt apkārtējo vidi un cilvēku veselību, atkārtoti pārstrādājot elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumus. Neizmetiet ierīces, kas apzīmētas ar šo simbolu , kopā ar mājsaimniecības atkritumiem. Nododiet izstrādājumu vietējā otrreizējās pārstrādes punktā vai sazinieties ar vietējo pašvaldību.

MYŚLIMY O TOBIE

Dziękujemy za zakup urządzenia Electrolux. Jest ono owocem dziesięcioleci doświadczeń i innowacji. To pomysłowe i stylowe urządzenie zostało zaprojektowane z myślą o Tobie. Użytkując je, zawsze ma się pewność uzyskania wspaniałych efektów.

Witamy w świecie marki Electrolux

Przejdź na naszą witrynę internetową:



Wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu i napraw:

www.electrolux.com/support

Zarejestruj produkt, aby korzystać z lepszej obsługi serwisowej:

www.registerelectrolux.com



Kup akcesoria, materiały eksploatacyjne i oryginalne części zamienne do swojego urządzenia:

www.electrolux.com/shop

OBSŁUGA KLIENTA I SERWIS

Należy zawsze używać oryginalnych części zamiennych.


Przed kontaktem z autoryzowanym centrum serwisowym należy przygotować poniższe dane:

Model, numer produktu, numer seryjny.

Informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej.

 Ostrzeżenie/przestroga — informacje dotyczące bezpieczeństwa

 Ogólne informacje i wskazówki

 Informacje dotyczące środowiska naturalnego

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

SPIS TREŚCI

| | | | |
|--|------------|--|------------|
| 1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA..... | 155 | 2.6 Oświetlenie wewnętrzne..... | 161 |
| 1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych lub umysłowych..... | 156 | 2.7 Serwis..... | 162 |
| 1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa.. | 156 | 2.8 Utylizacja..... | 162 |
| 2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA..... | 157 | 3. INSTALACJA..... | 162 |
| 2.1 Instalacja..... | 157 | 3.1 Zabudowa..... | 162 |
| 2.2 Podłączenie elektryczne..... | 158 | 3.2 Mocowanie piekarnika do szafki.. | 163 |
| 2.3 Sposób używania..... | 159 | 4. OPIS URZĄDZENIA..... | 164 |
| 2.4 Konserwacja i czyszczenie..... | 160 | 4.1 Ogólne informacje..... | 164 |
| 2.5 Czyszczenie pyrolityczne..... | 161 | 4.2 Akcesoria..... | 164 |
| | | 5. WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA..... | 164 |
| | | 5.1 Chowane pokręta sterujące..... | 164 |

INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

| | | | |
|--|------------|---|------------|
| 5.2 Panel sterowania..... | 165 | 11.2 Termoobieg wilgotny – zalecane akcesoria..... | 180 |
| 6. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM..... | 166 | 11.3 Tabele pieczenia na potrzeby ośrodków przeprowadzających testy. | 181 |
| 6.1 Czyszczenie wstępne..... | 166 | 12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE..... | 182 |
| 6.2 Wstępne nagrzewanie..... | 166 | 12.1 Uwagi dotyczące czyszczenia... 183 | |
| 7. CODZIENNA EKSPLOATACJA..... | 166 | 12.2 Sposób wyjmowania: Prowadnice blach | 183 |
| 7.1 Jak ustawić: Funkcje pieczenia... 167 | | 12.3 Obsługa urządzenia: Czyszczenie pirolityczne..... | 184 |
| 7.2 Funkcje pieczenia..... | 167 | 12.4 Przypomnienie o czyszczeniach..... | 185 |
| 7.3 Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny..... | 168 | 12.5 Sposób demontażu i montażu: Drzwi..... | 185 |
| 7.4 Jak ustawić: Gotowanie wspomagane..... | 168 | 12.6 Sposób wymiany: Oświetlenie... 187 | |
| 7.5 Gotowanie wspomagane z przepisami..... | 169 | 13. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW..... | 188 |
| 8. FUNKCJE ZEGARA..... | 174 | 13.1 Co zrobić, gdy..... | 188 |
| 8.1 Funkcje zegara..... | 174 | 13.2 Dane serwisowe..... | 189 |
| 8.2 Jak ustawić: Funkcje zegara..... | 175 | 14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA..... | 189 |
| 9. SPOSÓB UŻYCIA: AKCESORIA..... | 176 | 14.1 Informacje o produkcie i karta produktu* | 189 |
| 9.1 Wkładanie akcesoriów..... | 176 | 14.2 Oszczędzanie energii..... | 190 |
| 10. DODATKOWE FUNKCJE..... | 177 | 15. STRUKTURA MENU..... | 191 |
| 10.1 Blokada..... | 177 | 15.1 Menu..... | 191 |
| 10.2 Automatyczne wyłączanie..... | 178 | 16. OCHRONA ŚRODOWISKA..... | 192 |
| 10.3 Wentylator chłodzący..... | 178 | | |
| 11. WSKAZÓWKI I PORADY..... | 178 | | |
| 11.1 Termoobieg wilgotny..... | 178 | | |

1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed przystąpieniem do instalacji i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy uważnie zapoznać się z dołączoną instrukcją obsługi. Producent nie odpowiada za obrażenia ciała ani szkody spowodowane nieprawidłową instalacją lub eksploatacją produktu. Należy zachować instrukcję obsługi w bezpiecznym i łatwo dostępnym miejscu w celu wykorzystania w przyszłości.

1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych lub umysłowych

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu 8. roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych bądź nieposiadające odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z tego urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń. Dzieci w wieku poniżej 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.
- Dzieci należy pilnować, aby nie bawiły się urządzeniem.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub pozbyć się go w odpowiedni sposób.
- **OSTRZEŻENIE:** Nie pozwalać dzieciom i zwierzętom zbliżać się do pracującego lub stygnącego urządzenia. Podczas pracy urządzenia niektóre jego elementy mocno się nagrzewają.
- Jeśli urządzenie wyposażono w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.
- Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Instalacji urządzenia i wymiany jego przewodu zasilającego może dokonać wyłącznie osoba o odpowiednich kwalifikacjach.
- Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.
- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od zasilania.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi go wymienić producent, autoryzowane centrum serwisowe lub inna wykwalifikowana osoba, aby zapobiec ryzyku porażenia prądem.
- **OSTRZEŻENIE:** Przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy zachować ostrożność, aby nie dotknąć elementów grzejnych.
- Do wyjmowania lub wkładania akcesoriów i naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Aby wymontować prowadnice blach, należy najpierw pociągnąć ich przednią część, a następnie odciągnąć tylną od ścianek bocznych. Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.
- Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać sprzętów czyszczących parą.
- Do czyszczenia szyb w drzwiach nie używać ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.
- Przed czyszczeniem pirolitycznym należy wyjąć z komory piekarnika wszystkie akcesoria i usunąć osady/rozlane ciecze.

2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja

**OSTRZEŻENIE!**

Urządzenie może zainstalować wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji dołączonej do urządzenia.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.
- Zainstalować urządzenie w odpowiednim i bezpiecznym miejscu, które spełnia wymagania instalacyjne.
- Zachować minimalne odstępów od innych urządzeń i mebli.
- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić, czy drzwi otwierają się bez oporu.
- Urządzenie wyposażono w elektryczny układ chłodzenia. Układ zasilany jest napięciem elektrycznym.

| | |
|---|--------------|
| Minimalna wysokość szafki (minimalna wysokość szafki pod blatem) | 590 (600) mm |
| Szerokość szafki | 560 mm |
| Głębokość szafki | 550 (550) mm |
| Wysokość przedniej części urządzenia | 594 mm |
| Wysokość tylnej części urządzenia | 576 mm |
| Szerokość przedniej części urządzenia | 595 mm |
| Szerokość tylnej części urządzenia | 559 mm |
| Głębokość urządzenia | 569 mm |
| Głębokość części urządzenia do zabudowy | 548 mm |
| Głębokość z otworzonymi drzwiami | 1022 mm |
| Minimalna wielkość otworu wentylacyjnego. Otwór umieszczony na dole z tyłu | 560x20 mm |
| Długość przewodu zasilającego Przewód jest umiejscowiony w prawym tylnym rogu | 1500 mm |
| Wkręty mocujące | 4x25 mm |

2.2 Podłączenie elektryczne



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Należy używać wyłącznie prawidłowo zamontowanego gniazda elektrycznego z uziemieniem.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy zwrócić uwagę, aby nie uszkodzić wtyczki ani przewodu zasilającego. Wymianę przewodu zasilającego można dokonać wyłącznie w naszym autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przewody zasilające nie mogą dotykać ani przebiegać w pobliżu drzwi urządzenia lub wnęki pod urządzeniem, zwłaszcza gdy urządzenie działa i drzwi są mocno rozgrzane.
- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenie wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluźwane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykręcanego – wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowoprądowych oraz styczników.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarście styków wynoszące minimum 3 mm.
- Przed podłączeniem wtyczki przewodu zasilającego do gniazda elektrycznego należy całkowicie zamknąć drzwi urządzenia.
- Urządzenie wyposażono w przewód zasilający oraz wtyczkę.

Rodzaje przewodów przeznaczonych do montażu lub wymiany w krajach europejskich:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Przekrój przewodu zależy od łącznej mocy podanej na tabliczce znamionowej. Można również zapoznać się z tabelą:

| Moc całkowita (W) | Przekrój przewodu (mm ²) |
|-------------------|--------------------------------------|
| maksymalnie 1380 | 3 x 0.75 |
| maksymalnie 2300 | 3 x 1 |
| maksymalnie 3680 | 3 x 1.5 |

Przewód ochronny (zielony/żółty) musi być o 2 cm dłuższy od przewodów fazowych i neutralnych (niebieskie i brązowe przewody).

2.3 Sposób używania



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego (wewnątrz pomieszczeń).

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Wyłączyć urządzenie po każdym użyciu.
- Zachować ostrożność podczas otwierania drzwi, gdy urządzenie pracuje. Może dojść do uwolnienia gorącego powietrza.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub gdy ma ono kontakt z wodą.
- Nie naciskać na otworzone drzwi.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania.
- Ostrożnie otworzyć drzwi urządzenia. Stosowanie składników zawierających alkohol może powodować zmieszanie alkoholu i powietrza.
- Podczas otwierania drzwi urządzenia nie wolno dopuszczać do kontaktu iskier lub otwartego płomienia z urządzeniem.
- Nie umieszczać produktów łatwopalnych ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi produktami w pobliżu lub na urządzeniu.



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub przebarwieniu się emalii:
 - Nie umieszczać naczyń ani innych przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia.
 - Nie należy kłaść folii aluminiowej bezpośrednio na dnie komory urządzenia.
 - Nie wlewać wody bezpośrednio do gorącego urządzenia.
 - Nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń ani potraw w urządzeniu po zakończeniu pieczenia.
 - Podczas wyjmowania lub wyjmowania akcesoriów należy zachować ostrożność.
- Odbarwienie emalii lub stali nierdzewnej nie ma wpływu na działanie urządzenia.
- Do pieczenia wilgotnych ciast użyć głębokiej blachy. Soki owocowe powodują trwałe plamy.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie zastosowań kuchennych. Urządzenia nie wolno stosować do innych celów, np. do ogrzewania pomieszczenia.
- Zawsze gotować przy zamkniętych drzwiach piekarnika.
- Jeśli urządzenie zainstalowano za ścianką meblową (np. za drzwiami szafki), nie wolno zamykać drzwi podczas pracy urządzenia. Połączenie wysokiej temperatury i wilgoci wewnątrz zamkniętego mebla może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, mebla lub podłogi. Nie zamykać drzwi szafki do czasu całkowitego ostygnięcia urządzenia.

2.4 Konserwacja i czyszczenie



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Przed przystąpieniem do konserwacji należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda elektrycznego.
- Upewnić się, że urządzenie ostygło. Występuje zagrożenie pęknięciem szyb w drzwiach urządzenia.
- Jeśli szyba pęknie, należy ją niezwłocznie wymienić. Należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przy zdejmowaniu drzwi urządzenia należy zachować ostrożność. Drzwi są ciężkie!
- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Czyścić urządzenie za pomocą wilgotnej szmatki. Stosować wyłącznie obojętne detergenty. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.
- Stosując aerozol do piekarników, należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na jego opakowaniu.

2.5 Czyszczenie pirolityczne



OSTRZEŻENIE!

W trybie pirolizy występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń ciała/pożarem/ wydzielaniem substancji chemicznych (oparów).

- Przed włączeniem funkcji czyszczenia pirolitycznego lub przed pierwszym użyciem urządzenia należy usunąć z komory piekarnika:
 - większe resztki żywności, rozlany olej lub tłuszcz.
 - wszystkie dające się wyjąć przedmioty (ruszty, prowadnice itp. dostarczone wraz z urządzeniem), w szczególności garnki, patelnie, tace i inne przybory kuchenne z powłoką zapobiegającą przywieraniu.
- Należy dokładnie zapoznać się z instrukcją czyszczenia pirolitycznego.
- Gdy działa funkcja czyszczenia pirolitycznego, dzieci nie powinny zbliżyć się do urządzenia. Urządzenie mocno się nagrzewa, a z otworów wentylacyjnych wydostaje się gorące powietrze.
- Czyszczenie pirolityczne jest procesem przebiegającym w wysokiej temperaturze, podczas którego resztki żywności oraz materiały, z których wykonano urządzenie, mogą uwalniać opary. W związku z tym:
 - podczas czyszczenia pirolitycznego oraz po jego zakończeniu należy dokładnie przewietrzyć pomieszczenie.
 - podczas pierwszego nagrzewania urządzenia do maksymalnej temperatury oraz po zakończeniu nagrzewania należy zapewnić dobrą wentylację pomieszczenia.
- W odróżnieniu od ludzi niektóre ptaki oraz gady są bardzo wrażliwe na opary, które mogą uwalniać się podczas czyszczenia pirolitycznego piekarnika.
 - Podczas czyszczenia pirolitycznego oraz po jego zakończeniu w pobliżu urządzenia nie powinny przebywać zwierzęta domowe (szczególnie ptaki); na początku wybrać najwyższą temperaturę, pamiętając o konieczności zapewnienia dobrej wentylacji pomieszczenia.
- Ponadto niewielkie zwierzęta domowe mogą być wrażliwe na miejscowe zmiany temperatury, które występują w pobliżu piekarników z funkcją czyszczenia pirolitycznego podczas działania tej funkcji.
- Wysoka temperatura występująca podczas czyszczenia pirolitycznego może uszkodzić powierzchnie garnków, patelni, tac i innych przyborów kuchennych z powłoką zapobiegającą przywieraniu; ponadto powłoki te mogą być źródłem oparów o niewielkim stopniu toksyczności.
- Opary uwalniane podczas czyszczenia pirolitycznego lub wypalania resztek potraw klasyfikuje się jako nieszkodliwe dla ludzi, w tym dla dzieci lub osób z problemami zdrowotnymi.

2.6 Oświetlenie wewnętrzne



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.

INSTALACJA

- Informacja dotycząca oświetlenia w urządzeniu i elementów oświetleniowych sprzedawanych osobno jako części zamienne: Zastosowane elementy oświetleniowe są przystosowane do pracy w wymagających warunkach fizycznych (temperatura, drgania, wilgotność) w urządzeniach domowych lub są przeznaczone do sygnalizacji stanu działania urządzenia. Nie są one przeznaczone do innych zastosowań i nie nadają się do oświetlania pomieszczeń domowych.
- W ten produkt wbudowano źródło światła o klasie efektywności energetycznej G.
- Używać wyłącznie żarówek tego samego typu.

2.7 Serwis

- Aby naprawić urządzenie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.

2.8 Utylizacja



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Aby uzyskać informacje dotyczące prawidłowej utylizacji produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.
- Wymontować zatrzask drzwi, aby uniemożliwić zamknięcie się dziecka lub zwierzęcia w urządzeniu.

3. INSTALACJA



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

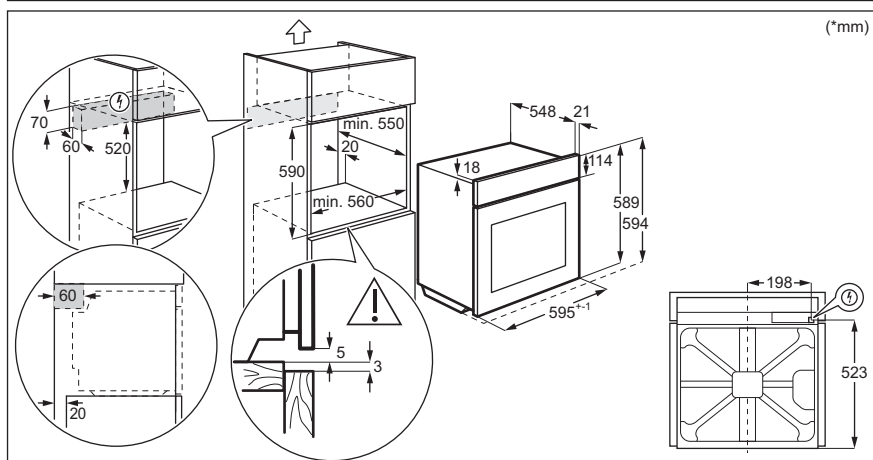
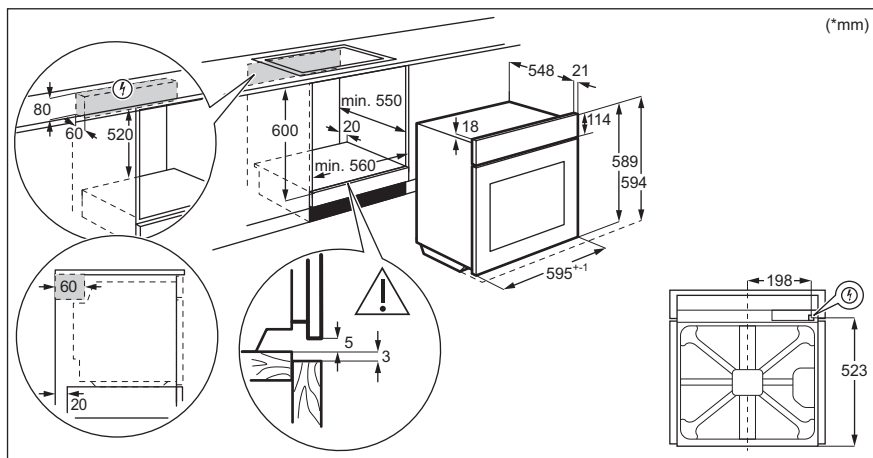
3.1 Zabudowa



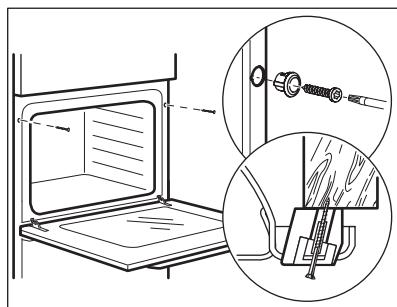
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



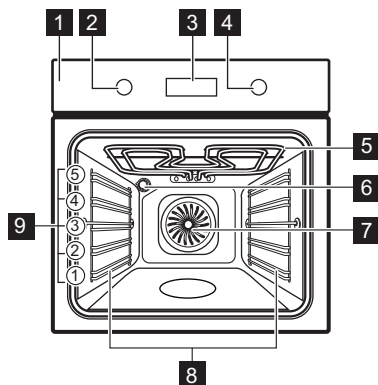


3.2 Mocowanie piekarnika do szafki



4. OPIS URZĄDZENIA

4.1 Ogólne informacje



- 1** Panel sterowania
- 2** Pokrętko wyboru funkcji pieczenia
- 3** Wyświetlacz
- 4** Pokrętko sterowania
- 5** Grzałka
- 6** Lampa
- 7** Wentylator
- 8** Prowadnice blach, wyjmowane
- 9** Poziomy umieszczania potraw

4.2 Akcesoria

- **Ruszt**
Do naczyń, form do ciast, pieczeni.
- **Blacha do pieczenia ciasta**
Do ciast i ciasteczek.
- **Głęboka blacha**
Do pieczenia ciasta i mięsa lub do zbierania tłuszczu.
- **Prowadnice teleskopowe**
Prowadnice teleskopowe ułatwiają wkładanie i wyjmowanie półek.







5. WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA

5.1 Chowane pokrętki sterujące

Aby użyć urządzenia, należy nacisnąć pokrętko. Pokrętko wysunie się.



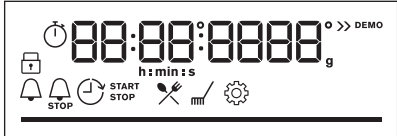
WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA










5.2 Panel sterowania

| Pola czujników panelu sterowania | | | | | Nacisnąć | Obrócić pokrętkę |
|--|--|---|--|----|---|---|
|  Timer |  Szybkie nagrzewanie |  Oświetlenie piekarnika |  Blokada | OK |  |  |

Wybrać funkcję pieczenia, aby włączyć piekarnik.

Obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia, aby wyłączyć urządzenie.

| | |
|---|---|
|  | Gdy pokrętkę wyboru funkcji piekarnika znajduje się w położeniu wyłączenia, wyświetlacz przechodzi do trybu czuwania. |
|  | Podczas pieczenia na wyświetlaczu pojawi się ustawiona temperatura, aktualna godzina i inne dostępne opcje. |
|  | Wyświetlacz z maksymalną liczbą ustawionych funkcji. |

| Wskaźniki na wyświetlaczu | | | | |
|--|--|--|---|--|
|  Blokada |  Gotowanie wspomaganie |  Czyszczenie |  Ustawienia |  Szybkie nagrzewanie |
| Wskaźniki timera: |  |  STOP |  |  |

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Pasek postępu – dla temperatury lub czasu.



6. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

6.1 Czyszczenie wstępne

Przed pierwszym użyciem należy wyczyścić pusty piekarnik i ustawić czas:




00:00


Ustawić czas. Naciśnąć przycisk
OK.


6.2 Wstępne nagrzewanie

Przed pierwszym użyciem należy wstępnie nagrzać pusty piekarnik.

Krok 1 Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria i prowadnice blach.

Krok 2 Ustawić maksymalną temperaturę dla funkcji: .
Pozostawić włączony piekarnik na 1 godz.

Krok 3 Ustawić maksymalną temperaturę dla funkcji: .
Pozostawić włączony piekarnik na 15 min.

 Podczas nagrzewania z piekarnika może wydobywać się nieprzyjemny zapach i dym. Należy zapewnić odpowiednią wentylację w pomieszczeniu.



7. CODZIENNA EKSPLOATACJA



OSTRZEŻENIE!






Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.






7.1 Jak ustawić: Funkcje pieczenia

| Rozpoczęcie pieczenia | |
|---|---|
| Krok 1 | Krok 2 |
|  |  |
| Ustawić funkcję pieczenia. | Ustawić temperaturę |

7.2 Funkcje pieczenia

Standardowe funkcje pieczenia

| Funkcja pieczenia | Zastosowanie |
|---|--|
|  Termoobieg | Do jednoczesnego pieczenia na trzech poziomach i do suszenia żywności. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą niż dla funkcji Górna/dolna grzałka. |
|  Górna/dolna grzałka | Do pieczenia ciasta na jednym poziomie oraz do suszenia żywności. |
|  Potrawy mrożone | Do przyrządzania produktów gotowych (np. frytek, pieczonych ziemniaków w ćwiartkach, sajgonek itp.), tak aby nadać im chrupkość. |
|  Funkcja Pizza | Do wypieku pizzy. Do intensywnego przyrumieniania i pieczenia potraw z chrupiącym spodem. |
|  Grzałka dolna | Do pieczenia ciast o chrupiącym spodzie oraz do pasteryzowania żywności. |

| Funkcja pieczenia | Zastosowanie |
|---|--|
|  Rozmrażanie | Do rozmrażania żywności (warzyw i owoców). Czas rozmrażania zależy od ilości i wielkości zamrożonej żywności. |
|  Termoobieg wilgotny | Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia. Podczas używania tej funkcji temperatura w komorze może się różnić od temperatury ustawionej. Wykorzystywane jest ciepło resztkowe. Może nastąpić zmniejszenie mocy grzania. Więcej informacji można znaleźć w rozdziale „Codzienna eksploatacja”, Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny. |
|  Grill | Do grillowania cienkich porcji potraw i piekania chleba. |
|  Turbo grill | Do pieczenia dużych kawałków mięsa lub drobiu z kośćmi na jednym poziomie. Do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania. |
|  Menu | Aby przejść do menu: Gotowanie wspomagane, Czyszczenie, Ustawienia. |

7.3 Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny

Funkcji tej użyto w celu potwierdzenia zgodności z wymogami rozporządzeń UE 65/2014 i UE 66/2014, dotyczących klasy efektywności energetycznej i ekoprojektu. Testy zgodne z normą EN 60350-1.

Drzwi piekarnika powinny być zamknięte podczas pieczenia, tak aby działanie funkcji nie było zakłócanie, a piekarnik działał z najwyższą możliwą wydajnością energetyczną.







Podczas korzystania z tej funkcji oświetlenie wyłącza się automatycznie po 30 sekundach.

Wskazówki dotyczące pieczenia znajdują się w rozdziale „Wskazówki i porady”, Termoobieg wilgotny. Ogólne zalecenia dotyczące oszczędzania energii znajdują się w rozdziale „Efektywność energetyczna”, Oszczędność energii.




7.4 Jak ustawić: Gotowanie wspomagane

Każda potrawa w tym podmenu ma przypisaną zalecaną funkcję piekarnika i temperaturę. Czas i temperaturę można regulować podczas pieczenia.



| Do przygotowania niektórych potraw można również użyć funkcji: | Stopień wypieczenia potrawy: |
|---|------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> Automatyka wag. | |

| Gotowanie wspomagane – umożliwia szybkie przygotowanie potrawy z domyślnymi ustawieniami: | | | |
|--|--|--|--|
| Krok 1 | Krok 2 | Krok 3 | Krok 4 |
|   |   |  1 - 45 |  OK |
| Otworzyć menu. | Wybrać Gotowanie wspomagane. Naciśnąć OK. | Wybrać danie. Naciśnąć przycisk OK. | Włożyć naczynie do piekarnika. Potwierdzić ustawienie. |








7.5 Gotowanie wspomagane z przepisami













| Legenda | |
|---|---|
|  | Automatyka wag. dostępne. |
|  | Przed rozpoczęciem pieczenia należy wstępnie nagrzać piekarnik. |
|  | Poziom umieszczania potraw. |

Po zakończeniu funkcji sprawdzić, czy potrawa jest gotowa.















| | Potrawa | Waga | Poziom półki/akcesoria | Czas trwania |
|---|------------------------------------|--|--|--------------|
| Wołowina  | | | | |
| P1 | Pieczeń wołowa, krwista | 1 - 1,5 kg; kawałki o grubości 4 - 5 cm |  2 blacha do pieczenia ciasta Podsmażyć mięso na patelni przez kilka minut. Włożyć do piekarnika. | 40 min |
| P2 | Pieczeń wołowa, średnio wypieczona | | | 50 min |
| P3 | Pieczeń wołowa, dobrze wypieczona | | | 60 min |




















CODZIENNA EKSPLOATACJA

| | Potrawa | Waga | Poziom półki/akcesoria | Czas trwania |
|--|--|--|--|--------------|
| P4 | Stek, średnio wypieczony | 180-220 g na sztukę; plastry o grubości 3 cm |   3; brytfanna na ruszcie Podsmażyc mięso na patelni przez kilka minut. Włozyc do piekarnika. | 15 min |
| P5 | Pieczen wołowa/duszona (zeberka, okrągła, gruba powierzchnia) | 1,5 - 2 kg |   2; brytfanna na ruszcie Podsmażyc mięso na patelni przez kilka minut. Dodac plyn. Włozyc do piekarnika. | 120 min |
| P6 | Pieczen wołowa, lekko wypieczona (wolne gotowanie) | 1 - 1,5 kg; kawałki o grubości 4 - 5 cm |  2 blacha do pieczenia Uzyc ulubionych przypraw lub po prostu soli i świezo zmielonego pieprzu. Podsmażyc mięso na patelni przez kilka minut. Włozyc do piekarnika. | 75 min |
| P7 | Pieczen wołowa, średnio wypieczona (wolne gotowanie) | | | 85 min |
| P8 | Pieczen wołowa, dobrze wypieczona (wolne gotowanie) | | | 130 min |
| P9 | Filet, lekko wypieczony (wolne gotowanie) | 0,5 - 1,5 kg; kawałki o grubości 5 - 6 cm |  2 blacha do pieczenia Uzyc ulubionych przypraw lub po prostu soli i świezo zmielonego pieprzu. Podsmażyc mięso na patelni przez kilka minut. Włozyc do piekarnika. | 75 min |
| P10 | Filet, średnio wypieczony (wolne gotowanie) | | | 90 min |
| P11 | Filet, gotowy (wolne gotowanie) | | | 120 min |
| Cielęcina  | | | | |
















| | Potrawa | Waga | Poziom półki/akcesoria | Czas trwania |
|--|--------------------------------------|---|---|--------------|
| P12 | Pieczeń cielęca (np. łopatka) | 0,8-1,5 kg; kawałki o grubości 4 cm |  2 ; brytfanna na ruszcie Wykorzystaj ulubione przyprawy. Dodać płyn. Pieczeń przykryta. | 80 min |
| Wieprzowina   | | | | |
| P13 | Karczek wieprzowy lub łopatka | 1,5 - 2 kg |  2 ; brytfanna na ruszcie Obrócić mięso po upływie połowy czasu pieczenia. | 120 min |
| P14 | Szarpana wieprzowina PNT | 1,5 - 2 kg |  2 blacha do pieczenia Wykorzystaj ulubione przyprawy. Obrócić mięso po upływie połowy czasu pieczenia, aby uzyskać równomierne przyrumienienie. | 215 min |
| P15 | Schab, świeży | 1 - 1,5 kg; kawałki o grubości 5 - 6 cm |  2 ; brytfanna na ruszcie Wykorzystaj ulubione przyprawy. | 55 min |
| P16 | Żeberka | 2-3 kg; użyć surowych żeberek o grubości 2-3 cm |  3 głęboka blacha Dodać płyn, aby zakryć dno naczynia. Obrócić mięso po upływie połowy czasu pieczenia. | 90 min |
| Jagnięcina  | | | | |
| P17 | Udziec jagnięcy z kością | 1,5 - 2 kg; kawałki o grubości 7 - 9 cm |  2 ; brytfanna na blasze do pieczenia Dodać płyn. Obrócić mięso po upływie połowy czasu pieczenia. | 130 min |
| Drób  | | | | |
| P18 | Cały kurczak | 1-1,5 kg; świeży |   2 ; naczynie żaroodporne na blasze do pieczenia Wykorzystaj ulubione przyprawy. Obrócić kurczaka po upływie połowy czasu pieczenia, aby uzyskać równomierne przyrumienienie. | 60 min |

CODZIENNA EKSPLOATACJA

| | Potrawa | Waga | Poziom półki/akcesoria | Czas trwania |
|--|-----------------------|---------------------|---|--------------|
| P19 | Połówki kurczaka | 0,5 - 0,8 kg |  3 ; blacha do pieczenia Wykorzystaj ulubione przyprawy. | 40 min |
| P20 | Pierś kurczaka | 180-200 g na sztukę |   2; naczynie żaroodporne na ruszcie Wykorzystaj ulubione przyprawy. Podsmaż mięso na patelni przez kilka minut. | 25 min |
| P21 | Udka kurczaka, świeże | - |  3 blacha do pieczenia Jeśli najpierw zamarynowano udka z kurczaka, ustawij niższą temperaturę i smaż je dłużej. | 30 min |
| P22 | Kaczka, cała | 2 - 3 kg |   2; brytfanna na ruszcie Wykorzystaj ulubione przyprawy. Umieścić mięso na brytfannie. Obrócić kaczkę po upływie połowy czasu pieczenia. | 100 min |
| P23 | Gęś, cała | 4 - 5 kg |   2; głęboka blacha Wykorzystaj ulubione przyprawy. Umieścić mięso na głębokiej blasze do pieczenia. Obrócić gęś po upływie połowy czasu pieczenia. | 110 min |
| Inne  | | | | |
| P24 | Pieczeń mięsna | 1 kg |  2; ruszt Wykorzystaj ulubione przyprawy. | 60 min |
|  Ryby | | | | |
| P25 | Cała ryba, grillowana | 0,5-1 kg na rybę |  2 ; blacha do pieczenia Napełnij rybę masłem i użyj swoich ulubionych przypraw i ziół. | 30 min |
| P26 | Filet rybny | - |   3; naczynie żaroodporne na ruszcie Wykorzystaj ulubione przyprawy. | 20 min |


| | Potrawa | Waga | Poziom półki/akcesoria | Czas trwania |
|--|-----------------------------|------------|---|--------------|
| Słodkie wypieki / desery    | | | | |
| P27 | Sernik | - |  2;  Tortownica o średnicy 28 cm na ruszcie | 90 min |
| P28 | Szarlotka | - |  3; blacha do pieczenia | 45 min |
| P29 | Tarta jabłkowa | - |  2; forma do ciasta na ruszcie | 40 min |
| P30 | Szarlotka | - |  1;  forma do ciasta 22 cm na ruszcie | 60 min |
| P31 | Brownie | 2 kg |  3 głęboka blacha | 30 min |
| P32 | Babeczki czekoladowe | - |  3; taca na muffinki na ruszcie | 25 min |
| P33 | Ciasto bochenkowe | - |  2 blacha do chleba na ruszcie | 50 min |
| Warzywa/dodatki    | | | | |
| P34 | Pieczone ziemniaki | 1 kg |  2; blacha do pieczenia Całe ziemniaki położyć na blasze do pieczenia. | 50 min |
| P35 | Ćwiartki | 1 kg |  3; blacha do pieczenia wyłożona papierem do pieczenia Wykorzystaj ulubione przyprawy. Pokroić ziemniaki na kawałki. | 35 min |
| P36 | Grillowane mieszane warzywa | 1 - 1,5 kg |  3; blacha do pieczenia wyłożona papierem do pieczenia Wykorzystaj ulubione przyprawy. Pokroić warzywa na kawałki. | 30 min |
| P37 | Krokiety, mrożone | 0,5 kg |  3 blacha do pieczenia | 25 min |




FUNKCJE ZEGARA

| | Potrawa | Waga | Poziom półki/akcesoria | Czas trwania |
|--|--|------------|--|--------------|
| P38 | Pommes, mrożone | 0,75 kg |  3; blacha do pieczenia | 25 min |
| Zapiekanki, chleb i pizza    | | | | |
| P39 | Zapiekanka z lasagną/ makaronem | 1 - 1,5 kg |  2; naczynie żaroodporne na ruszcie | 45 min |
| P40 | Zapiekanka ziemniaczana | 1 - 1,5 kg |  1; naczynie żaroodporne na ruszcie | 50 min |
| P41 | Pizza świeża, cienka | - |   2; blacha do pieczenia wyłożona papierem do pieczenia | 15 min |
| P42 | Pizza świeża, gruba | - |   2 blacha do pieczenia ciasta wyłożony papierem do pieczenia | 25 min |
| P43 | Quiche | - |  2; forma do pieczenia na ruszcie | 45 min |
| P44 | Bagietka / Ciabatta / Biały chleb | 0,8 kg |   3; blacha do pieczenia wyłożona papierem do pieczenia Na biały chleb potrzeba więcej czasu. | 30 min |
| P45 | Chleb pełnoziarnisty / żytni / ciemny pełnoziarnisty w formie chleba | 1 kg |   2; blacha do pieczenia wyłożona papierem do pieczenia / ruszt | 60 min |


8. FUNKCJE ZEGARA

8.1 Funkcje zegara

| Funkcja zegara | Zastosowanie |
|---|---|
|  | Minutnik. Gdy upłyne czas pieczenia, emitowany jest sygnał dźwiękowy. |






| Funkcja zegara | Zastosowanie |
|---|---|
|  | Czas pieczenia. Gdy timer zakończy odliczanie czasu, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i funkcja pieczenia wyłączy się. |
|  | Opóźnienie. Opóźnienie rozpoczęcia i/lub zakończenia pieczenia |
|  | Stoper. Maksymalna wartość 23 godz. i 59 min. Funkcja ta nie ma wpływu na działanie piekarnika. Aby włączyć i wyłączyć Stoper, wybrać: Menu, Ustawienia. |

8.2 Jak ustawić: Funkcje zegara

| Jak ustawić: Aktualna godzina | | |
|---|---|---|
| Krok 1 | Krok 2 | Krok 3 |
|  |  |  |
| Aby zmienić aktualną godzinę, należy przejść do menu i wybrać Ustawienia, Aktualna godzina. | Ustawianie zegara | Nacisnąć: OK. |

| Jak ustawić: Minutnik | | | |
|--|--|---|---|
| Krok 1 | Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie: 00:00  | Krok 2 | Krok 3 |
|  | |  |  |
| Nacisnąć:  | Ustawianie funkcji Minutnik | Nacisnąć: OK. | |
|  Timer natychmiast rozpocznie odliczanie czasu. | | | |

SPOSÓB UŻYCIA: AKCESORIA

| Jak ustawić: Czas pieczenia | | | | |
|---|--|--|-------------------------|---|
| Krok 1 | Krok 2 | Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie: 00:00  | Krok 3 | Krok 4 |
|  |  | | |  |
| Wybrać funkcję pieczenia i ustawić temperaturę. | Nacisnąć kilkakrotnie:  | | Ustawić czas pieczenia. | Nacisnąć: OK. |

 Timer natychmiast rozpocznie odliczanie czasu.

| Jak ustawić: Opóźnienie | | | | | | | |
|--|--|---|---------------------------|---|---|---|---------------|
| Krok 1 | Krok 2 | Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie aktualnej godziny  START | Krok 3 | Krok 4 | Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie: --:--  STOP | Krok 5 | Krok 6 |
|  |  | | |  | |  | |
| Wybrać funkcję pieczenia. | Nacisnąć kilkakrotnie:  | | Ustawić czas rozpoczęcia. | Nacisnąć: OK. | | Ustawić czas zakończenia. | Nacisnąć: OK. |

 Timer rozpocznie odliczanie ustawionego czasu rozpoczęcia programu.

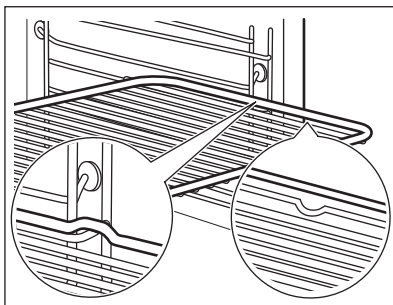
9. SPOSÓB UŻYCIA: AKCESORIA

9.1 Wkładanie akcesoriów

Niewielki występ na górze ma na celu zapewnienie większego bezpieczeństwa. Wgłębienia zapobiegają również przewróceniu. Wysoka krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się naczyń z rusztu.

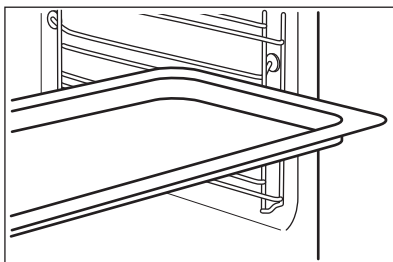
Ruszt:

Wsunąć ruszt między prowadnice jednego z poziomów umieszczania potraw i upewnić się, że nóżki są skierowane w dół.



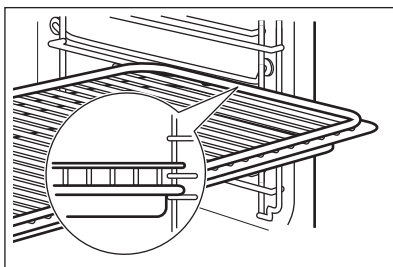
Blacha do pieczenia ciasta / Głęboka blacha:

Wsunąć blachę między prowadnice blachy.



Ruszt, Blacha do pieczenia ciasta / Głęboka blacha:

Wsunąć blachę między prowadnice blachy, a ruszt między prowadnice na wyższym poziomie.



10. DODATKOWE FUNKCJE

10.1 Blokada

Funkcja ta zapobiega przypadkowej zmianie funkcji piekarnika.


Włączyć funkcję, gdy działa piekarnik – kontynuowany jest ustawiony czas pieczenia, a panel sterowania jest zablokowany.


Włączyć funkcję, gdy piekarnik jest wyłączony – nie można włączyć piekarnika, panel sterowania jest zablokowany.



WSKAZÓWKI I PORADY

Funkcja ta zapobiega przypadkowej zmianie funkcji piekarnika.





 - nacisnąć i przytrzymać, aby włączyć funkcję. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

 - nacisnąć i przytrzymać, aby ją wyłączyć.

 3 x  - miga, gdy włączona jest blokada.

10.2 Automatyczne wyłączenie

Ze względu na bezpieczeństwo piekarnik wyłącza się po upływie pewnego czasu, jeśli działa funkcja pieczenia i nie zostaną zmienione żadne ustawienia.

|  (°C) |  (godz.) |
|--|---|
| 30 - 115 | 12.5 |
| 120 - 195 | 8.5 |
| 200 - 245 | 5.5 |
| 250 – maksimum | 3 |

Funkcja samoczynnego wyłączenia nie działa z funkcjami: Oświetlenie piekarnika, Opóźnienie.






10.3 Wentylator chłodzący






Podczas pracy piekarnika wentylator chłodzący włącza się automatycznie, aby utrzymywać powierzchnię piekarnika w niskiej temperaturze. Po wyłączeniu piekarnika wentylator chłodzący działa do czasu ostygnięcia piekarnika.

11. WSKAZÓWKI I PORADY






11.1 Termoobieg wilgotny

Aby uzyskać najlepsze efekty, należy przestrzegać zaleceń z poniższej tabeli.

|  |  |  (°C) |  |  (min) |
|--|---|--|---|---|
| Słodkie bułki, 16 szt. | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha | 180 | 2 | 20 - 30 |

|  |  |  (°C) |  |  (min) |
|--|---|---|---|--|
| Bułki, 9 szt. | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha | 180 | 2 | 30 - 40 |
| Pizza, mrożona, 0,35 kg | ruszt | 220 | 2 | 10 - 15 |
| Rolada biszkopowa | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha | 170 | 2 | 25 - 35 |
| Brownie | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha | 175 | 3 | 25 - 30 |
| Suflet, 6 szt. | ceramiczne kokilki na ruszcie | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Biszkoptowy spód tarty | forma do tarty na ruszcie | 180 | 2 | 15 - 25 |
| Biszkopt królowej Wiktorii | naczynie do pieczenia na ruszcie | 170 | 2 | 40 - 50 |
| Gotowana ryba, 0,3 kg | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha | 180 | 3 | 20 - 25 |
| Cała ryba, 0,2 kg | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha | 180 | 3 | 25 - 35 |
| Filet z ryby, 0,3 kg | blacha do pieczenia pizzy na ruszcie | 180 | 3 | 25 - 30 |
| Mięso z wody, 0,25 kg | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha | 200 | 3 | 35 - 45 |
| Szaszłyk, 0,5 kg | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Ciastka, 16 szt. | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Makaroniki, 24 szt. | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha | 180 | 2 | 25 - 35 |

WSKAZÓWKI I PORADY

|  |  |  (°C) |  |  (min) |
|--|---|---|---|--|
| Babeczki, 12 szt. | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Ciasto pikantne, 20 szt. | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha | 180 | 2 | 25 - 30 |
| Kruche ciasteczka, 20 szt. | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha | 150 | 2 | 25 - 35 |
| Tartletki, 8 szt. | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha | 170 | 2 | 20 - 30 |
| Warzywa, z wody, 0,4 kg | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Omlet wegetariański | blacha do pieczenia pizzy na ruszcie | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Warzywa śródziemnomorskie, 0,7 kg | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha | 180 | 4 | 25 - 30 |

11.2 Termoobieg wilgotny – zalecane akcesoria








Należy używać naczyń i pojemników w ciemnym kolorze o matowej powierzchni. Pochłaniają one lepiej ciepło niż naczynia w jasnym kolorze o błyszczącej powierzchni.

| | | | |
|--|---|---|--|
|  |  |  |  |
| Blacha do pizzy | Forma do pieczenia | Kokilki | Forma do tarty |
| W ciemnym kolorze, matowa średnica: 28 cm | W ciemnym kolorze, matowa średnica: 26 cm | Ceramiczne średnica: 8 cm, wysokość: 5 cm | W ciemnym kolorze, matowa średnica: 28 cm |








11.3 Tabele pieczenia na potrzeby ośrodków przeprowadzających testy

Informacja dla instytucji wykonujących testy

Testy zgodne z normą IEC 60350-1.

|  |  |  |  |  (°C) |  (min) |  |
|--|---|---|---|---|--|---|
| Ciastka, 20 sztuk na blasze | Górna/dolna grzałka | Blacha do pieczenia ciasta | 3 | 170 | 20 - 30 | - |
| Ciastka, 20 sztuk na blasze | Termoo-bieg | Blacha do pieczenia ciasta | 3 | 150 - 160 | 20 - 35 | - |
| Ciastka, 20 sztuk na blasze | Termoo-bieg | Blacha do pieczenia ciasta | 2 i 4 | 150 - 160 | 20 - 35 | - |
| Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm | Górna/dolna grzałka | Ruszt | 2 | 180 | 70 - 90 | - |
| Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm | Termoo-bieg | Ruszt | 2 | 160 | 70 - 90 | - |
| Biszkopt, foremka do ciasta Ø26 cm | Górna/dolna grzałka | Ruszt | 2 | 170 | 40 - 50 | Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut. |
| Biszkopt, foremka do ciasta Ø26 cm | Termoo-bieg | Ruszt | 2 | 160 | 40 - 50 | Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut. |

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

|  |  |  |  |  (°C) |  (min) |  |
|--|---|---|---|---|--|---|
| Biszkopt, foremka do ciasta Ø26 cm | Termoo-bieg | Ruszt | 2 i 4 | 160 | 40 - 60 | Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut. |
| Bułka maślana | Termoo-bieg | Blacha do pieczenia ciasta | 3 | 140 - 150 | 20 - 40 | - |
| Bułka maślana | Termoo-bieg | Blacha do pieczenia ciasta | 2 i 4 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |
| Bułka maślana | Górna/dolna grzałka | Blacha do pieczenia ciasta | 3 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |
| Tosty, 4-6 szt. | Grill | Ruszt | 4 | maks. | 2-3 minuty pierwsza strona; 2-3 minuty druga strona | Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 3 minuty. |
| Burger wołowy, 6 szt., 0,6 kg | Grill | Ruszt i ociekacz | 4 | maks. | 20 - 30 | Umieścić ruszt na czwartym poziomie, a ociekacz na trzecim poziomie piekarnika. Obrócić produkt w połowie czasu gotowania. Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 3 minuty. |


12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE





OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

12.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

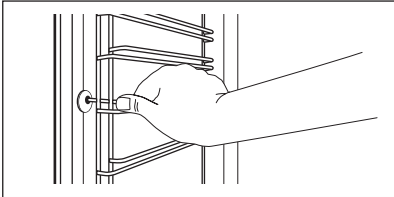
| | |
|---|---|
|  <p>Środki czyszczące</p> | <p>Umyć przód piekarnika miękką ściereczką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.</p> |
| | <p>Użyć roztworu czyszczącego, aby wyczyścić metalowe powierzchnie.</p> |
| | <p>Usunąć plamy za pomocą łagodnego detergentu.</p> |

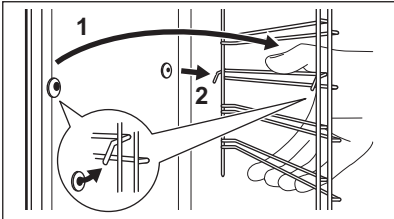
| | |
|---|---|
|  <p>Codzienne użytkowanie</p> | <p>Czyścić komorę po każdym użyciu. Nagromadzenie się tłuszczu lub innych zabrudzeń może skutkować pożarem.</p> |
| | <p>Wewnątrz piekarnika lub na szybach drzwi może skraplać się para wodna. Aby ograniczyć zjawisko skraplania się pary wodnej, należy uruchamiać piekarnik na 10 minut przed rozpoczęciem pieczenia. Nie pozostawiać gotowych potraw w piekarniku na dłużej niż 20 minut. Po każdym użyciu osuszyć komorę miękką ściereczką.</p> |

| | |
|---|---|
|  <p>Wyposażenie</p> | <p>Po każdym użyciu akcesoriów należy wyczyścić je i pozostawić do wyschnięcia. Do czyszczenia należy użyć miękkiej ściereczki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. Nie myć akcesoriów w zmywarce.</p> |
| | <p>Do czyszczenia akcesoriów z powłoką zapobiegającą przywieraniu nie należy używać ściernych środków czyszczących ani przedmiotów o ostrych krawędziach.</p> |

12.2 Sposób wyjmowania: Prowadnice blach

Wyjąć prowadnice blach, aby wyczyścić piekarnik.

| | | |
|---------------|--|---|
| Krok 1 | Wyłączyć piekarnik i zaczekać, aż ostygnie. |  |
| Krok 2 | Odciągnąć przednią część prowadnic blach od bocznej ścianki. | |

| | | |
|---------------|--|---|
| Krok 3 | Odciągnąć tylną część prowadnic blach od bocznej ścianki i wyjąć je w całości. |  |
| Krok 4 | Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności. Kołki ustalające na prowadnicach teleskopowych muszą być skierowane do przodu. | |

12.3 Obsługa urządzenia: Czyszczenie pirolityczne

Wyczyścić piekarnik za pomocą Czyszczenie pirolityczne.



OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie poparzeniem.



UWAGA!

Jeśli w tej samej szafce zainstalowano inne urządzenia, nie należy używać ich podczas działania tej funkcji. Mogłoby to spowodować uszkodzenie piekarnika.

Przed Czyszczenie pirolityczne:

| | | |
|---|--|--|
| Wyłączyć piekarnik i zaczekać, aż ostygnie. | Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria . | Umyć dno piekarnika i wewnętrzną szybę drzwi miękką ściereczką zwilżoną wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. |
|---|--|--|

Czyszczenie pirolityczne


| | | |
|------------------------------|--|---------------------|
| Krok 1 | Wejść do menu: Czyszczenie mf / . | |
| Opcja | | Czas trwania |
| C1 - Lekkie czyszczenie | | 1 h |
| C2 - Standardowe czyszczenie | | 1 h 30 min |
| C3 - Dokładne czyszczenie | | 2 h 30 min |
| Krok 2 | OK - nacisnąć, aby wybrać program czyszczenia. | |
| Krok 3 | OK – nacisnąć, aby rozpocząć czyszczenie. | |

Czyszczenie pirolityczne

Krok 4

Po zakończeniu czyszczenia obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia.

ⓘ Podczas czyszczenia oświetlenie piekarnika jest wyłączone.

Gdy piekarnik osiągnie ustaloną temperaturę, drzwi zablokują się. Do czasu odblokowania drzwi będzie pokazywał: .

Po zakończeniu czyszczenia:


Wyłączyć piekarnik i zaczekać, aż ostygnie.

Wyczyścić komorę miękką ściereczką.

Usunąć zanieczyszczenia z dna komory.

12.4 Przypomnienie o czyszczeniu

Piekarnik przypomina o konieczności czyszczenia pirolitycznego.

 – miga na wyświetlaczu przez 5 sekund po każdej sesji gotowania.

Aby wyłączyć przypomnienie, należy przejść do Menu i wybrać Ustawienia, Przypomnienie o czyszczeniu.

12.5 Sposób demontażu i montażu: Drzwi

W drzwiach piekarnika znajdują się trzy szyby. Drzwi piekarnika i wewnętrzne szyby można wymontować do wyczyszczenia. Przed przystąpieniem do demontażu szyb należy zapoznać się z instrukcją „Zdejmowanie i zakładanie drzwi”.



UWAGA!

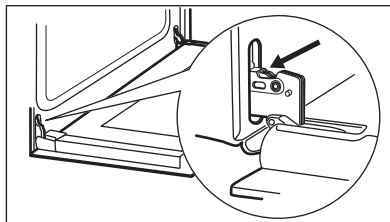
Nie używać piekarnika bez szyb.

Krok 1

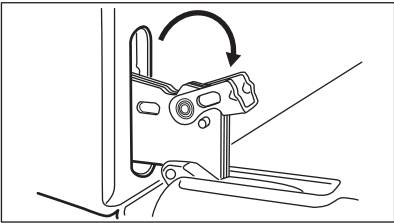
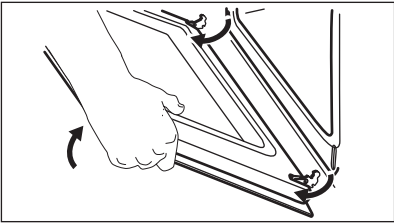
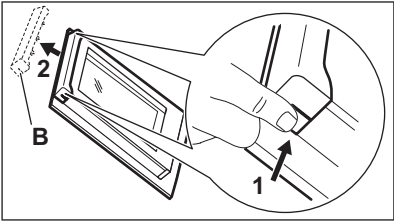
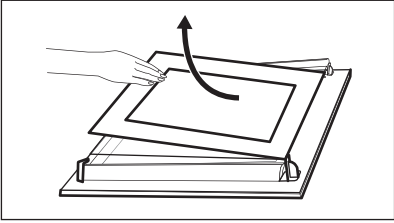
Całkowicie otworzyć drzwi i chwycić oba zawiasy.

Krok 2

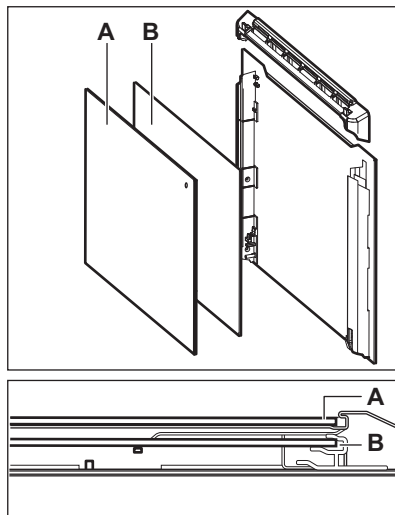
Podnieść i obrócić całkowicie dźwignie umieszczone na obu zawiasach.



KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

| | | |
|---------------|--|---|
| Krok 3 | Przymknąć drzwi piekarnika do połowy, do pierwszej pozycji otwarcia. Następnie unosząc i pociągając drzwi do siebie, wyjąć je z mocowania. |  |
| Krok 4 | Umieścić drzwi na stabilnej powierzchni przykrytej miękką szmatką. | |
| Krok 5 | Chwycić z obu stron górną listwę drzwi (B) i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski. |  |
| Krok 6 | Pociągnąć listwę drzwi do przodu, aby ją zdjąć. |  |
| Krok 7 | Chwycić szyby drzwi za górne krawędzie i ostrożnie wyjmować je po kolei. Zacząć od górnej szyby. Upewnić się, że szyba całkowicie wysunie się z prowadnic. | |
| Krok 8 | Umyć szyby wodą z płynem do mycia naczyń. Dokładnie wytrzeć szyby do sucha. Nie myć szyb w zmywarce. |  |
| Krok 9 | Po umyciu zamontować szyby i drzwi piekarnika. | |

Umieścić szyby (A i B) we właściwych miejscach w odpowiedniej kolejności. Sprawdzić symbol/nadruk na boku szyby; każda z szyb wygląda inaczej, aby ułatwić procedurę demontażu i montażu.
Zamontować prawidłowo listwę drzwi (powinno być słyszalne kliknięcie).
Upewnić się, że środkową szybę prawidłowo umieszczono w mocowaniu.



12.6 Sposób wymiany: Oświetlenie



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.
Żarówka może być gorąca.

Aby uniknąć zabrudzenia żarówki halogenowej tłuszczem, należy chwytać ją przez szmatkę.

Przed wymianą żarówki oświetlenia:

| Krok 1 | Krok 2 | Krok 3 |
|--|----------------------------------|-------------------------------------|
| Wyłączyć piekarnik. Odczekać, aż piekarnik ostygnie. | Odłączyć piekarnik od zasilania. | Umieścić ściereczkę na dnie komory. |

Tylne oświetlenie

| | |
|---------------|---|
| Krok 1 | Obrócić szklany klosz, aby go zdjąć. |
| Krok 2 | Wyczyścić szklany klosz. |
| Krok 3 | Wymienić żarówkę na nową, odporną na temperaturę 300°C. |
| Krok 4 | Założyć szklany klosz. |

13. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

13.1 Co zrobić, gdy...

W przypadkach nieuwzględnionych w tabeli należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

| Piekarnik nie włącza się lub nie nagrzewa się | |
|--|--|
| Problem | Sprawdzić, czy... |
| Nie można uruchomić piekarnika ani nim sterować. | Piekarnik podłączono prawidłowo do źródła zasilania. |
| Piekarnik nie nagrzewa się. | Wyłączono funkcję samoczynnego wyłączenia. |
| Piekarnik nie nagrzewa się. | Drzwi piekarnika są zamknięte. |
| Piekarnik nie nagrzewa się. | Zadziałał bezpiecznik. |
| Piekarnik nie nagrzewa się. | Wyłączona jest blokada uruchomienia. |

| Podzespoły | |
|-------------------------|--------------------------------------|
| Problem | Sprawdzić, czy... |
| Nie działa oświetlenie. | Termoobieg wilgotny – jest wł. |
| Oświetlenie nie działa. | Żarówka oświetlenia jest przepalona. |

| Kody błędów | |
|--|--|
| Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie... | Sprawdzić, czy... |
| Err C3 | Drzwi piekarnika są zamknięte lub czy nie jest uszkodzony zamek drzwi. |
| Err F102 | Drzwi piekarnika są zamknięte. |
| Err F102 | Nie jest uszkodzona blokada drzwi. |

| Kody błędów | |
|--|---|
| 00:00 | Nastąpiła przerwa w zasilaniu. Ustawianie aktualnej godziny |
| Jeśli wyświetlacz pokazuje kod błędu, którego nie uwzględniono w tabeli, należy wyłączyć i ponownie włączyć bezpiecznik domowy, aby ponownie uruchomić piekarnik. Jeśli kod błędu pojawi się ponownie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym. | |

13.2 Dane serwisowe

Jeżeli rozwiązanie problemu we własnym zakresie nie jest możliwe, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub z autoryzowanym punktem serwisowym.

Dane niezbędne dla serwisu znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się na przednim obramowaniu komory piekarnika. Nie usuwać tabliczki znamionowej z komory piekarnika.

| Zalecamy zapisanie w tym miejscu danych: | |
|--|-------|
| Model (MOD.) | |
| Numer produktu (PNC) | |
| Numer seryjny (S.N.) | |

14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

14.1 Informacje o produkcie i karta produktu*

| | |
|--|--------------------|
| Nazwa dostawcy | Electrolux |
| Dane identyfikacyjne modelu | EOF4P56X 949498213 |
| Wskaźnik efektywności energetycznej | 81.2 |
| Klasa sprawności energetycznej | A+ |
| Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb konwencjonalny | 0.93 kWh/cykl |
| Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb wymuszonej wentylacji | 0.69 kWh/cykl |
| Liczba komór | 1 |

| | |
|-------------------|-----------------------|
| Źródła ciepła | Elektryczność |
| Pojemność | 72 l |
| Rodzaj piekarnika | Piekarnik do zabudowy |
| Masa | 31.6 kg |

* Dla Unii Europejskiej zgodnie z rozporządzeniami UE 65/2014 i 66/2014.
Dla Białorusi zgodnie z normą STB 2478-2017, aneks G oraz STB 2477-2017, aneksy A i B.
Dla Ukrainy zgodnie z normą 568/32020.

Klasa efektywności energetycznej nie dotyczy Rosji.

EN 60350-1 – Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego – część 1: Gamy, piekarniki, piekarniki parowe i grille – Metody pomiaru wydajności.

14.2 Oszczędzanie energii



Piekarnik wyposażono w funkcje umożliwiające oszczędzanie energii podczas codziennego pieczenia.

Podczas działania piekarnika sprawdzić, czy jego drzwi są prawidłowo zamknięte. Nie otwierać zbyt często drzwi piekarnika podczas pieczenia. Dbać, aby uszczelka drzwi była czysta i prawidłowo umieszczona.

Korzystanie z metalowych naczyń pozwala oszczędzać energię.

Gdy nie jest to konieczne, nie należy wstępnie nagrzewać piekarnika przed rozpoczęciem pieczenia.

Przygotowując kilka potraw, należy w miarę możliwości skracać przerwy między ich pieczeniem.

Pieczenie z termoobiegiem

Jeśli to możliwe, w celu oszczędzania energii należy korzystać z funkcji termoobieg.

Ciepło reszkowe

Wentylator i oświetlenie będą nadal działać. Po wyłączeniu piekarnika na wyświetlaczu pojawia się informacja o ciepłe reszkowym. Ciepło reszkowe można wykorzystać do utrzymania temperatury potrawy.

Gdy pieczenie przekracza 30 min, należy zmniejszyć temperaturę piekarnika do minimum na 3-10 min przed zakończeniem pieczenia. Dzięki ciepłu reszkowemu wewnątrz piekarnika potrawy będą się nadal piec.

Używać ciepła reszkowego do podgrzewania innych potraw.

Podtrzymywanie temperatury potraw

Wybrać najniższe możliwe ustawienie temperatury, aby wykorzystać ciepło reszkowe i podtrzymać temperaturę potrawy. Na wyświetlaczu pojawi się wskaźnik ciepła reszkowego lub temperatura.

Pieczenie z wyłączonym oświetleniem

Wyłączyć oświetlenie podczas pieczenia. Oświetlenie należy włączać tylko wtedy, gdy jest potrzebne.



Termoobieg wilgotny

Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia.




Podczas korzystania z tej funkcji oświetlenie wyłącza się automatycznie po 30 sekundach. Oświetlenie można ponownie włączyć, ale wpłynie to niekorzystnie na oszczędność energii.

15. STRUKTURA MENU

15.1 Menu

| | |
|---|--|
|  |  – wybrać, aby przejść do Menu. |
|---|--|

Struktura Menu

| | | |
|--|---|--|
| Gotowanie wspomagane  | Czyszczenie  | Ustawienia  |
|--|---|--|

| Krok 1 | Krok 2 | Krok 3 | Krok 4 | Krok 5 |
|---|---|---|---|---|
|  |  OK |  O1 – O11 |  OK |  |
| Wybrać Menu, Ustawienia. | Potwierdzić ustawienie. | Wybrać ustawienie. | Potwierdzić ustawienie. | Ustawić wartość i nacisnąć przycisk OK. |



Ustawienia

| | | | | | |
|----|---------------------|--|----|-----------------------------|------------|
| O1 | Aktualna godzina | Zmień | O2 | Jasność wyświetlacza | 1 - 5 |
| O3 | Dźwięki przycisków | 1 – Sygnał dźwiękowy 2 – Kliknięcie 3 – Dźwięk wyłączony | O4 | Głośność sygnału | 1 - 4 |
| O5 | Stoper | Wł. / Wył. | O6 | Oświetlenie piekarnika | Wł. / Wył. |
| O7 | Szybkie nagrzewanie | Wł. / Wył. | O8 | Przypomnienie o czyszczeniu | Wł. / Wył. |

STRUKTURA MENU

| Ustawienia | | | | | |
|------------|-------------------------------|----------------------|-----|-----------------------|-------------|
| O9 | Tryb demonstracyjny | Kod aktywacji: 2468. | O10 | Wersja oprogramowania | Sprawdzanie |
| O11 | Zresetuj wszystkie ustawienia | Tak / Nie | | | |

16. OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały oznaczone symbolem  należy poddać utylizacji. Opakowanie urządzenia włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia recyklingu. Należy zadbać o ponowne przetwarzanie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko naturalne oraz ludzkie zdrowie. Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych symbolem  razem z odpadami domowymi. Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.

ESTAMOS A PENSAR EM SI

Obrigado por ter adquirido um aparelho Electrolux. Escolheu um produto que traz com ele décadas de experiência profissional e inovação. Engenhoso e elegante, foi concebido a pensar em si. Assim, quando o utilizar, terá a tranquilidade de saber que obterá sempre ótimos resultados.

Bem-vindo(a) à Electrolux.

Visite o nosso site para:



Obter conselhos de utilização, folhetos, resolução de problemas e informações sobre assistência e reparações:

www.electrolux.com/support



Registe o seu produto para beneficiar de um serviço melhor:

www.registerelectrolux.com



Adquira acessórios, consumíveis e peças de substituição originais para o seu aparelho:

www.electrolux.com/shop


APOIO AO CLIENTE E ASSISTÊNCIA

Usar sempre peças sobressalentes de origem.

Sempre que contactar o nosso Centro de Assistência Técnica Autorizado, assegure que tem disponíveis os dados seguintes: Modelo, PNC, Número de série.

Esta informação encontra-se na placa de identificação.

 **Aviso/Cuidado – Informações de segurança**

 **Informações gerais e sugestões**

 **Informações ambientais**

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

ÍNDICE

| | | | |
|--|------------|--|------------|
| 1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA..... | 194 | 3. INSTALAÇÃO..... | 200 |
| 1.1 Segurança de crianças e pessoas vulneráveis..... | 194 | 3.1 Encastre..... | 201 |
| 1.2 Segurança geral..... | 195 | 3.2 Fixação do forno no armário..... | 202 |
| 2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA..... | 196 | 4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO..... | 202 |
| 2.1 Instalação..... | 196 | 4.1 Visão geral..... | 202 |
| 2.2 Ligação elétrica..... | 197 | 4.2 Acessórios..... | 202 |
| 2.3 Utilização..... | 198 | 5. COMO LIGAR E DESLIGAR O FORNO. 203 | |
| 2.4 Manutenção e limpeza..... | 199 | 5.1 Botões retráteis..... | 203 |
| 2.5 Limpeza por pirólise..... | 199 | 5.2 Painel de comandos..... | 203 |
| 2.6 Iluminação interna..... | 200 | 6. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO..... | 204 |
| 2.7 Assistência técnica..... | 200 | 6.1 Limpeza inicial..... | 204 |
| 2.8 Eliminação..... | 200 | 6.2 Pré-aquecimento inicial..... | 204 |

| | | | |
|---|------------|---|------------|
| 7. UTILIZAÇÃO DIÁRIA..... | 205 | 11.3 Tabelas de cozedura para testes..... | 220 |
| 7.1 Como definir: Tipos de aquecimento..... | 205 | 12. MANUTENÇÃO E LIMPEZA..... | 222 |
| 7.2 Funções de aquecimento..... | 205 | 12.1 Notas sobre a limpeza..... | 222 |
| 7.3 Notas sobre: Ventilado com Resistência..... | 206 | 12.2 Como remover: Apoios para prateleiras | 223 |
| 7.4 Como definir: Cozedura assistida..... | 207 | 12.3 Como utilizar: Limpeza pirolítica..... | 223 |
| 7.5 Cozedura assistida com receitas..... | 207 | 12.4 Aviso de limpeza..... | 224 |
| 8. FUNÇÕES DE RELÓGIO..... | 213 | 12.5 Como remover e instalar: Porta..... | 224 |
| 8.1 Funções do relógio..... | 213 | 12.6 Como substituir: Lâmpada..... | 226 |
| 8.2 Como definir: Funções do relógio..... | 213 | 13. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS..... | 227 |
| 9. COMO UTILIZAR: ACESSÓRIOS..... | 215 | 13.1 O que fazer se..... | 227 |
| 9.1 Inserir acessórios..... | 215 | 13.2 Dados de assistência técnica..... | 228 |
| 10. FUNÇÕES ADICIONAIS..... | 216 | 14. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA..... | 228 |
| 10.1 Bloquear..... | 216 | 14.1 Informação do produto e ficha informativa do produto*..... | 228 |
| 10.2 Desligar automático..... | 216 | 14.2 Poupança de energia..... | 229 |
| 10.3 Ventoinha de arrefecimento..... | 217 | 15. ESTRUTURA DO MENU..... | 230 |
| 11. SUGESTÕES E DICAS..... | 217 | 15.1 Menu..... | 230 |
| 11.1 Ventilado com Resistência..... | 217 | 16. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS..... | 231 |
| 11.2 Ventilado com Resistência - acessórios recomendados..... | 219 | | |

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não é responsável por quaisquer ferimentos ou danos resultantes de instalação ou utilização incorretas. Guarde sempre as instruções em local seguro e acessível para consultar no futuro.

1.1 Segurança de crianças e pessoas vulneráveis

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos de idade ou mais velhas e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento se forem supervisionadas ou instruídas no que respeita à utilização do aparelho de uma forma segura e compreenderem os perigos envolvidos. É necessário manter as crianças com menos de 8 anos de idade e pessoas com incapacidades muito extensas e

complexas afastadas do aparelho, a menos que sejam constantemente vigiadas.

- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças e elimine-os de forma apropriada.
- AVISO: Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do forno quando este estiver a funcionar ou a arrefecer. As partes acessíveis ficam quentes durante a utilização.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o ative.
- A limpeza e a manutenção básica do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

1.2 Segurança geral

- Apenas uma pessoa qualificada pode instalar este aparelho e substituir o cabo.
- Não use o aparelho antes de instalá-lo na estrutura embutida.
- Desligue o aparelho da fonte de alimentação antes de realizar qualquer manutenção.
- Se o cabo de alimentação elétrica estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um Centro de Assistência Técnica Autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos elétricos.
- AVISO: Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para evitar tocar nas resistências de aquecimento.
- Utilize sempre luvas de forno para retirar ou inserir acessórios ou recipientes de ir ao forno.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- Para remover os apoios para prateleiras, puxe primeiro a parte da frente do apoio para prateleiras e depois a extremidade traseira das paredes laterais. Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.
- Não utilize um aparelho de limpeza a vapor para limpar o aparelho.
- Não utilize agentes de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro, porque podem riscar a superfície e quebrar o vidro.
- Antes da limpeza pirolítica, retire todos os acessórios e depósitos/derrames excessivos da cavidade do forno.

2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

2.1 Instalação

**AVISO!**

A instalação deste aparelho tem de ser efetuada por uma pessoa qualificada.

- Retire a embalagem toda.
- Não instale nem utilize o aparelho se estiver danificado.
- Siga as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é pesado. Utilize sempre luvas de proteção e calçado fechado.
- Não puxe o aparelho pela pega.
- Instale o aparelho num local seguro e adequado que cumpra com os requisitos da instalação.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Antes de montar o aparelho, verifique se a porta do forno abre sem limitações.
- O aparelho está equipado com um sistema de arrefecimento elétrico. É necessário utilizar a alimentação elétrica.

| | |
|---|--------------|
| Altura mínima do armário (altura mínima do armário debaixo do balcão) | 590 (600) mm |
| Largura do armário | 560 mm |
| Profundidade do armário | 550 (550) mm |
| Altura da parte da frente do aparelho | 594 mm |
| Altura da parte de trás do aparelho | 576 mm |

| | |
|--|-----------|
| Largura da parte da frente do aparelho | 595 mm |
| Largura da parte de trás do aparelho | 559 mm |
| Profundidade do aparelho | 569 mm |
| Profundidade de encaixe do aparelho | 548 mm |
| Profundidade com a porta aberta | 1022 mm |
| Dimensão mínima da abertura de ventilação. Abertura localizada na parte inferior traseira | 560x20 mm |
| Comprimento do cabo de alimentação eléctrica. O cabo sai pelo canto traseiro direito | 1500 mm |
| Parafusos de montagem | 4x25 mm |

2.2 Ligação eléctrica



AVISO!

Risco de incêndio e choque eléctrico.

- Todas as ligações eléctricas devem ser efectuadas por um electricista qualificado.
- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Certifique-se de que os parâmetros indicados na placa de características são compatíveis com as características da alimentação eléctrica.
- Utilize sempre uma tomada devidamente instalada e à prova de choques eléctricos.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não danifica a ficha e o cabo de alimentação eléctrica. Se for necessário substituir o cabo de alimentação, esta operação deve ser efectuada pelo nosso Centro de Assistência Técnica.
- Não permita que algum cabo eléctrico toque na porta do aparelho ou no nicho abaixo do aparelho, especialmente quando a porta estiver quente.
- As protecções contra choques eléctricos das peças isoladas e não isoladas devem estar fixas de modo a não poderem ser retiradas sem ferramentas.
- Ligue a ficha à tomada eléctrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada eléctrica estiver solta, não ligue a ficha.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha.
- disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação eléctrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente eléctrica em todos os pólos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.
- Feche totalmente a porta do aparelho antes de ligar a ficha na tomada eléctrica.
- Este aparelho é fornecido com ficha e cabo de alimentação.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Tipos de cabos aplicáveis para instalação ou substituição para a Europa:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Para informações sobre a secção do cabo, consulte a potência total na placa de características. Também pode consultar a tabela:

| Potência total (W) | Secção do cabo (mm ²) |
|--------------------|-----------------------------------|
| máximo 1380 | 3 x 0.75 |
| máximo 2300 | 3 x 1 |
| máximo 3680 | 3 x 1.5 |

O cabo de terra (cabo verde/amarelo) tem de ser 2 cm mais comprido do que os cabos de fase e neutro (cabos azul e castanho).

2.3 Utilização



AVISO!

Risco de ferimentos, queimaduras, choque elétrico ou explosão.

- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico (interior).
- Não altere as especificações deste aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- Desative o aparelho após cada utilização.
- Tenha cuidado quando abrir a porta do aparelho com o aparelho em funcionamento. Pode sair ar quente.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou quando ele estiver em contacto com água.
- Não aplique pressão sobre a porta aberta.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Abra a porta do aparelho com cuidado. A utilização de ingredientes com álcool pode provocar uma mistura de álcool e ar.
- Evite que faíscas ou chamas entrem em contacto com o aparelho quando abrir a porta.
- Não coloque produtos inflamáveis, nem objetos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.



AVISO!

Risco de danos no aparelho.

- Para evitar danos ou descoloração no esmalte:
 - não coloque recipientes de ir ao forno ou outros objetos diretamente sobre o fundo do aparelho.
 - não coloque folha de alumínio diretamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.
 - não coloque água diretamente no aparelho quente.

- não mantenha pratos e alimentos húmidos no aparelho após acabar de cozinhar.
- tenha cuidado quando remover ou montar os acessórios.
- A eventual descoloração do esmalte ou do aço inoxidável não afeta o desempenho do aparelho.
- Utilize uma assadeira profunda para bolos húmidos. Os sumos de fruta provocam manchas que podem ser permanentes.
- Este aparelho destina-se apenas a ser utilizado para cozinhar. Não deve ser utilizado para outros fins, por exemplo, aquecimento da divisão.
- Cozinhe sempre com a porta do forno fechada.
- Se o aparelho ficar instalado atrás de uma porta de armário, nunca feche a porta com o aparelho em funcionamento. Se a porta ficar fechada, poderá ocorrer acumulação de calor e humidade que podem danificar o aparelho, os móveis ou o piso. Não feche a porta do armário enquanto o aparelho não tiver arrefecido completamente após utilização.

2.4 Manutenção e limpeza



AVISO!

Risco de ferimentos, incêndio e danos no aparelho.

- Antes de qualquer ação de manutenção, desative o aparelho e desligue a ficha da tomada elétrica.
- Certifique-se de que o aparelho está frio. Existe o risco de quebra dos painéis de vidro.
- Substitua imediatamente os painéis de vidro se estiverem danificados. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Tenha cuidado quando remover a porta do aparelho. A porta é pesada!
- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- Limpe o aparelho com um pano macio e húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize produtos abrasivos, esfregões, solventes ou objetos metálicos.
- Se utilizar um spray para forno, siga as instruções de segurança da embalagem.

2.5 Limpeza por pirólise



AVISO!

Risco de ferimentos / incêndio / emissão de produtos químicos (vapores) no Modo Pirolítico.

- Antes de executar a função de autolimpeza Pirolítica e antes da primeira utilização, remova o seguinte da cavidade do forno:
 - todos os excessos de resíduos de alimentos, óleos e derrames ou depósitos de gordura;
 - todos os objetos amovíveis (incluindo as prateleiras e as calhas laterais fornecidas com o produto) e todos os tachos anti-aderentes, panelas, tabuleiros, utensílios, etc.
- Leia atentamente todas as instruções relativas à limpeza pirolítica.
- Mantenha as crianças afastadas do aparelho quando a limpeza pirolítica estiver a funcionar. O aparelho fica bastante quente e liberta ar quente pelas ranhuras de ventilação frontais.
- A limpeza pirolítica é uma operação efetuada com temperatura elevada e pode libertar fumos dos resíduos alimentares e dos materiais do aparelho, pelo que recomendamos vivamente o seguinte:
 - providencie boa ventilação durante e após a limpeza pirolítica.
 - providencie boa ventilação durante e após a primeira utilização com a temperatura máxima.

INSTALAÇÃO

- Ao contrário das pessoas, algumas aves e alguns répteis podem ser extremamente sensíveis aos eventuais fumos emitidos durante o processo de limpeza dos fornos pirolíticos.
 - Leve todos os animais de estimação (especialmente as aves) para uma área bem ventilada, afastando-os do aparelho durante e após a limpeza por pirólise e a primeira utilização com a temperatura máxima.
- Os animais de estimação pequenos também podem ser muito sensíveis às mudanças de temperatura localizadas nas proximidades dos fornos pirolíticos durante o funcionamento do programa de auto-limpeza pirolítica.
- As superfícies anti-aderentes de tachos, panelas, assadeiras, utensílios e outros objetos podem ser danificadas pela temperatura elevada da limpeza pirolítica dos fornos pirolíticos, assim como podem ser fonte de fumos nocivos em baixo grau.
- Os fumos libertados pelos fornos pirolíticos/resíduos de alimentos não são nocivos para pessoas, incluindo crianças e pessoas enfermas.

2.6 Iluminação interna



AVISO!

Risco de choque elétrico.

- Relativamente à(s) lâmpada(s) no interior deste produto e às lâmpadas sobressalentes vendidas separadamente: Estas lâmpadas destinam-se a suportar condições físicas extremas em eletrodomésticos, tais como temperatura, vibração, humidade, ou destinam-se a sinalizar informação relativamente ao estado operacional do aparelho. Não se destinam a ser utilizadas em outras aplicações e não se adequam à iluminação de espaços domésticos.
- Este produto contém uma fonte de luz da classe de eficiência energética G.
- Utilize apenas lâmpadas com as mesmas especificações.

2.7 Assistência técnica

- Para reparar o aparelho, contacte o Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Utilize apenas peças sobressalentes originais.

2.8 Eliminação



AVISO!

Risco de ferimentos ou asfixia.

- Contacte a sua autoridade municipal para saber como descartar o aparelho corretamente.
- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica do aparelho e elimine-o.
- Remova o trinco da porta para evitar que crianças ou animais de estimação fiquem presos no aparelho.

3. INSTALAÇÃO



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

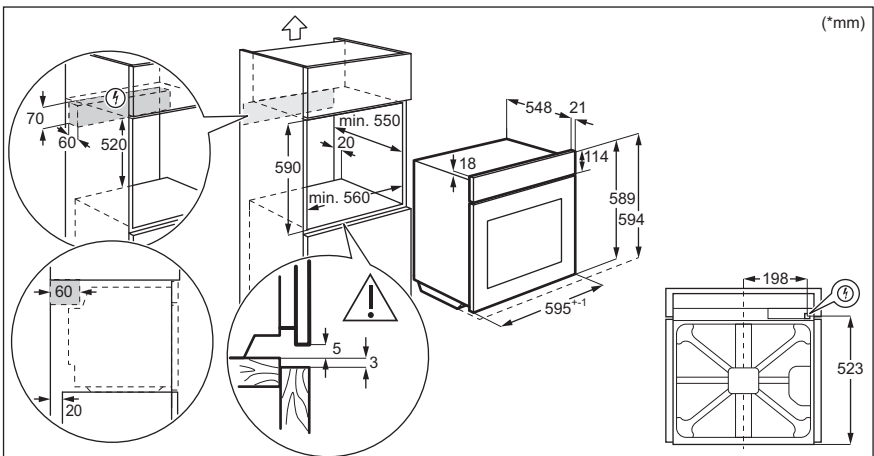
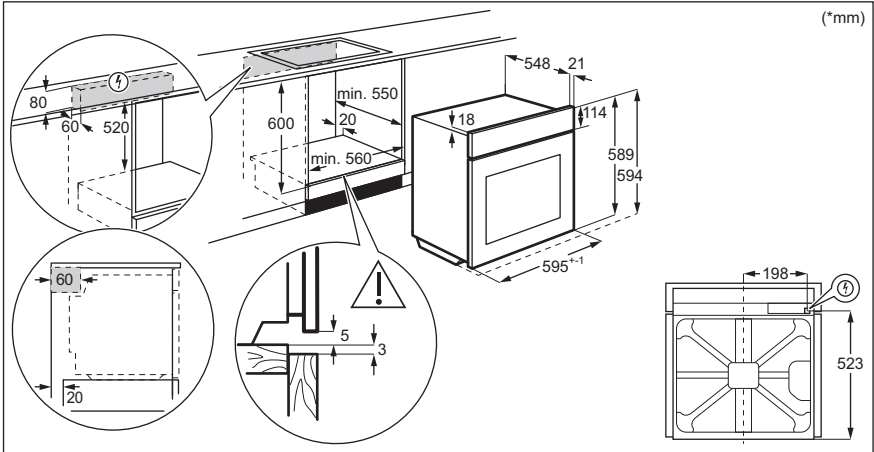
3.1 Encastre



YouTube

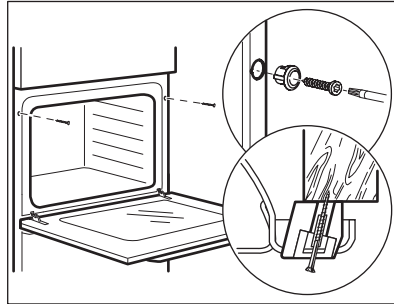
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



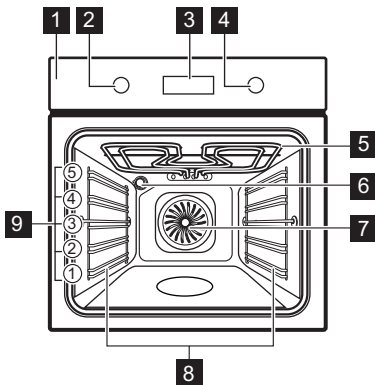
DESCRIÇÃO DO PRODUTO

3.2 Fixação do forno no armário



4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

4.1 Visão geral



- 1** Painel de commandos
- 2** Botão para os tipos de aquecimento
- 3** Visor
- 4** Botão de controlo
- 5** Elemento de aquecimento
- 6** Lâmpada
- 7** Ventilador
- 8** Apoio para prateleira, amovível
- 9** Nível das prateleiras

4.2 Acessórios

- Prateleira em grelha

COMO LIGAR E DESLIGAR O FORNO

Para tachos, formas de bolos, assados.







- **Tabuleiro para assar**
Para bolos e biscoitos.
- **Tabuleiro para grelhar/assar**
Para cozer e assar ou como tabuleiro para recolher gordura.
- **Calhas telescópicas**
Com as calhas telescópicas, pode colocar e remover as grelhas mais facilmente.



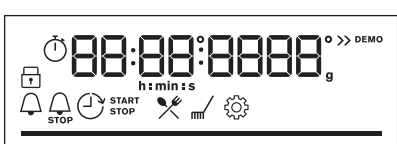
5. COMO LIGAR E DESLIGAR O FORNO

5.1 Botões retráteis










Para utilizar o aparelho, prima o botão. O botão fica saliente.


5.2 Painel de commandos

| Campos do sensor do painel de controlo | | | | | Prima o botão | Rode o botão |
|---|---|--|---|----|---|---|
|  Temporizador |  Aquecimento rápido |  Luz |  Bloquear | OK |  |  |
| Selecione um tipo de aquecimento para ligar o forno. | | | | | | |
| Rode o botão para as funções de aquecimento para a posição off (desligado) para desligar o forno. | | | | | | |

| | |
|---|--|
|  | Quando o botão das funções de aquecimento estiver na posição Off (desligado), o visor entra em espera (standby). |
|  | Quando cozinha, o visor apresenta a temperatura, a hora do dia e outras opções disponíveis. |
|  | O visor com o número máximo das definições das funções. |

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

| Indicadores do visor | | | | |
|---|--|--|---|---|
|  Bloquear |  Cozedura assis- tida |  Limpeza |  Definições |  Aquecimento rápido |
| Indicadores do temporizador: |  |  |  |  |

Barra de progresso - para temperatura ou tempo. 





6. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO





AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

6.1 Limpeza inicial

| Antes da primeira utilização, limpe o forno vazio e defina o tempo: | | | |
|---|---|---|---|
|  |  |  |  00:00 Acertar as horas. Premir OK. |

6.2 Pré-aquecimento inicial

| Pré-aqueça o forno vazio antes da primeira utilização. | |
|--|---|
| Passo 1 | Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis do forno. |
| Passo 2 | Regule a temperatura máxima para a função.  Deixe o forno funcionar durante 1 hora. |
| Passo 3 | Regule a temperatura máxima para a função.  Deixe o forno funcionar durante 15 min. |

Pré-aqueça o forno vazio antes da primeira utilização.

① O forno pode emitir algum odor e fumo durante o pré-aquecimento. Certifique-se de que o espaço é ventilado.

7. UTILIZAÇÃO DIÁRIA



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.









7.1 Como definir: Tipos de aquecimento

| Começar a cozinhar | |
|------------------------------------|-----------------------|
| Passo 1 | Passo 2 |
| | |
| Definir uma função de aquecimento. | Defina a temperatura. |

7.2 Funções de aquecimento

Tipos de aquecimento normal

| Tipo de aquecimento | Aplicação |
|--|---|
| <p>Ventilado + Resistência Circ</p> | Para cozer em até três posições de prateleira ao mesmo tempo e para secar alimentos. Defina a temperatura 20 - 40 °C abaixo da que utiliza com Calor superior/inferior. |
| <p>Calor superior/inferior</p> | Para cozer e assar alimentos numa posição de prateleira. |

| Tipo de aquecimento | Aplicação |
|---|--|
|  Congelados | Para deixar os alimentos de conveniência (por exemplo, batatas fritas, batatas em cunha ou crepes) estaladiços. |
|  Função Pizza | Para cozer pizza. Para um tostado intenso e uma base crocante. |
|  Aquecimento inferior | Para cozer bolos com bases estaladiças e conservar alimentos. |
|  Descongelar | Para descongelar alimentos (legumes e fruta). O tempo de descongelamento depende da quantidade e do tamanho dos alimentos congelados. |
|  Ventilado com Resistência | Esta função foi concebida para poupar energia durante o cozinhado. Quando utilizar esta função, a temperatura na cavidade pode diferir a temperatura definida. É utilizado o calor residual. A potência do aquecimento pode ser reduzida. Para mais informações consulte o capítulo “Utilização diária”, notas sobre: Ventilado com Resistência. |
|  Grelhador | Para grelhar alimentos finos e tostar pão. |
|  Grelhador ventilado | Para assar peças de carne grandes ou aves com ossos numa posição da prateleira. Para fazer gratinados e alourar. |
|  Menu | Para entrar no Menu: Cozedura assistida, Limpeza, Definições. |

7.3 Notas sobre: Ventilado com Resistência

Esta função foi utilizada para cumprir com os requisitos de classe de eficiência energética e design ecológico de acordo com as normas EU 65/2014 e EU 66/2014. Testes de acordo com a norma EN 60350-1.

A porta do forno deve estar fechada durante a cozedura para que a função não seja interrompida e o forno funcione com a mais alta eficiência energética possível.





Quando utiliza esta função, a lâmpada é automaticamente desativada após 30 seg.

Para instruções de cozedura, consulte o capítulo “Sugestões e dicas”, Ventilado com Resistência. Para recomendações gerais sobre poupança de energia, consulte o capítulo “Eficiência Energética”, Poupança de Energia.




7.4 Como definir: Cozedura assistida

Cada prato deste submenu propõe uma função e uma temperatura recomendadas. Pode ajustar o tempo e a temperatura durante a cozedura.

| | |
|---|--|
| Para alguns dos pratos, também pode cozinhar com: | A temperatura a que um prato é cozinhado: |
| <ul style="list-style-type: none"> • Peso automático | |

| Cozedura assistida - utilize-o para preparar um prato rapidamente com as definições padrão: | | | |
|--|---|---|---|
| Passo 1 | Passo 2 | Passo 3 | Passo 4 |
|  |  |  |  |
| Entre no menu. | Seleccionar Cozedura assistida. Prima OK. | Selecione o prato. Premir OK. | Introduza o prato no forno. Confirme a regulação. |







7.5 Cozedura assistida com receitas










| Legenda | |
|---|---|
|  | Peso automático disponível. |
|  | Pré-aqueça o forno antes de começar a cozinhar. |
|  | Nível da grelha. |

Quando a função terminar, verifique se os alimentos estão prontos.













| Prato | Peso | Nível da grelha/Acessório | Tempo de duração |
|-----------------|-------------|----------------------------------|-------------------------|
| Carne de vaca 🥩 | | | |


















UTILIZAÇÃO DIÁRIA

| | Prato | Peso | Nível da grelha/Acessório | Tempo de duração |
|----|---|--|--|------------------|
| P1 | Carne assada, mal passada | 1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm de espessura |  2 tabuleiro para assar Frite a carne durante alguns minutos num tacho quente. Insira no forno. | 40 min |
| P2 | Carne assada, médio | | | 50 min |
| P3 | Carne assada, bem passada | | | 60 min |
| P4 | Bife, médio | 180 - 220 g por peça; 3 cm de espessura fatiadas |   3 tabuleiro de assar ligado prateleira em grelha Frite a carne durante alguns minutos num tacho quente. Insira no forno. | 15 min |
| P5 | Carne assada/estufada (costela-de-vaca, tarte superior, grossas) | 1,5 - 2 kg |   2 tabuleiro de assar ligado prateleira em grelha Frite a carne durante alguns minutos num tacho quente. Adicione líquido. Insira no forno. | 120 min |
| P6 | Carne assada, mal passada (cozedura lenta) | 1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm de espessura |  2 tabuleiro para assar Utilize as suas especiarias preferidas ou apenas sal e pimenta fresca moída. Frite a carne durante alguns minutos num tacho quente. Insira no forno. | 75 min |
| P7 | Carne assada, média (cozedura lenta) | | | 85 min |
| P8 | Rosbife, bem passado (cozedura lenta) | | | 130 min |



















| | Prato | Peso | Nível da grelha/Acessório | Tempo de duração |
|---|---|---|--|------------------|
| P9 | Filete, mal passado (cozedura lenta) | 0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm de espessura de peças grossas |  2 tabuleiro para assar Utilize as suas especiarias preferidas ou apenas sal e pimenta fresca moída. Frite a carne durante alguns minutos num tacho quente. Insira no forno. | 75 min |
| P10 | Filete, médio (cozedura lenta) | | | 90 min |
| P11 | Filete, feito (cozedura lenta) | | | 120 min |
| Vitela  | | | | |
| P12 | Assado de vitela (por exemplo, pá) | 0,8 - 1,5 kg; pedaços de 4 cm de espessura |   2 tabuleiro de assar ligado prateleira em grelha Utilize as suas especiarias preferidas. Adicione líquido. Assado coberto. | 80 min |
| Porco  | | | | |
| P13 | Cachaço de porco, cachaço ou pá | 1,5 – 2 kg |   2 tabuleiro de assar ligado prateleira em grelha Após metade do tempo de cozedura, vire a carne. | 120 min |
| P14 | LoTC de porco assado | 1,5 – 2 kg |  2 tabuleiro para assar Utilize as suas especiarias preferidas. Vire a carne a meio do tempo de cozedura para obter um alouramento uniforme. | 215 min |
| P15 | Lombo, fresco | 1 - 1,5 kg; 5 - 6 cm de espessura de peças grossas |  2 tabuleiro de assar ligado prateleira em grelha Utilize as suas especiarias preferidas. | 55 min |






UTILIZAÇÃO DIÁRIA

| | Prato | Peso | Nível da grelha/Acessório | Tempo de duração |
|--|----------------------------|--|---|------------------|
| P16 | Entrecosto | 2 - 3 kg; utilize as costelas de plástico cruas, 2-3 cm de espessura |  3 tabuleiro para grelhar Adicione líquido para cobrir o fundo de um prato. Após metade do tempo de cozedura, vire a carne. | 90 min |
| Borrego  | | | | |
| P17 | Perna de borrego com ossos | 1,5 - 2 kg; 7 - 9 cm de espessura |  2 tabuleiro de assar ligado tabuleiro para assar Adicione líquido. Após metade do tempo de cozedura, vire a carne. | 130 min |
| Aves  | | | | |
| P18 | Frango inteiro | 1 - 1,5 kg; fresco |   2 caçarola sobre tabuleiro para assar Utilize as suas especiarias preferidas. Vire o frango a meio do tempo de cozedura para obter um alouramento uniforme. | 60 min |
| P19 | Meio frango | 0,5 - 0,8 kg |  3 ; tabuleiro para assar Utilize as suas especiarias preferidas. | 40 min |
| P20 | Peito de frango | 180 - 200 g por peça |   2 caçarola sobre prateleira em grelha Utilize as suas especiarias preferidas. Frite a carne durante alguns minutos num tacho quente. | 25 min |
| P21 | Pernas de frango, frescas | - |  3 tabuleiro para assar Se tiver pernas de frango marinadas em primeiro lugar, seleccione uma temperatura mais baixa e cozinhe mais tempo. | 30 min |
| P22 | Pato inteiro | 2 - 3 kg |   2 tabuleiro de assar ligado prateleira em grelha Utilize as suas especiarias preferidas. Coloque a carne no assadeira. Vire o pato a meio do tempo de cozedura. | 100 min |

| | Prato | Peso | Nível da grelha/Acessório | Tempo de duração |
|---|-------------------------|----------------------|---|------------------|
| P23 | Ganso, inteiro | 4 - 5 kg |   2 tabuleiro para grelhar Utilize as suas especiarias preferidas. Coloque a carne no tabuleiro para assar. Vire o ganso a meio do tempo de cozedura. | 110 min |
| Outros  | | | | |
| P24 | Rolo De Carne | 1 kg |  2 prateleira em grelha Utilize as suas especiarias preferidas. | 60 min |
|  Peixe | | | | |
| P25 | Peixe inteiro, grelhado | 0,5 - 1 kg por peixe |  2 ; tabuleiro para assar Encha o peixe com manteiga e utilize as suas especiarias e ervas preferidas. | 30 min |
| P26 | Filete de peixe | - |   3 caçarola sobre prateleira em grelha Utilize as suas especiarias preferidas. | 20 min |
| Bolos doces / sobremesas  | | | | |
| P27 | Cheesecake | - |   2 Forma de mola de 28 cm para ligar prateleira em grelha | 90 min |
| P28 | Bolo de maçã | - |  3; tabuleiro para assar | 45 min |
| P29 | Tarte de maçã | - |  2 forma de tarte activada prateleira em grelha | 40 min |
| P30 | Tarte De Maçã | - |   1 Forma de mola de 22 cm, em relação a prateleira em grelha | 60 min |
| P31 | Brownies | 2 kg |  3 tabuleiro para grelhar | 30 min. |
| P32 | Queques de chocolate | - |  3 tabuleiro de muffins no prateleira em grelha | 25 min |





UTILIZAÇÃO DIÁRIA

| | Prato | Peso | Nível da grelha/Acessório | Tempo de duração |
|--|-----------------------------|------------|---|------------------|
| P33 | Bolo de pão | - |  2 recipiente do pão ligado prateleira em grelha | 50 min |
| Legumes/Acompanhamentos    | | | | |
| P34 | Batatas assadas | 1 kg |  2; tabuleiro para assar Coloque todas as batatas com pele no tabuleiro para assar. | 50 min |
| P35 | Trugdas | 1 kg |  3 tabuleiro para assar revestido com papel vegetal Utilize as suas especiarias preferidas. Corte as batatas em pedaços. | 35 min. |
| P36 | Legumes misturados | 1 – 1,5 kg |  3 tabuleiro para assar revestido com papel vegetal Utilize as suas especiarias preferidas. Corte os legumes em pedaços. | 30 min. |
| P37 | Crequetes, congelados | 0,5 kg |  3 tabuleiro para assar | 25 min |
| P38 | Pommes, congelados | 0,75 kg |  3; tabuleiro para assar | 25 min |
| Gratinados, pão e pizza    | | | | |
| P39 | Lasanha / Caçarola de massa | 1 – 1,5 kg |  2 caçarola sobre prateleira em grelha | 45 min |
| P40 | Batatas gratinadas | 1 – 1,5 kg |  1 caçarola sobre prateleira em grelha | 50 min |
| P41 | Pizza fresca, fina | - |   2 tabuleiro para assar revestido com papel vegetal | 15 min |
| P42 | Pizza fresca, espessa | - |   2 tabuleiro para assar revestido com papel vegetal | 25 min |

| | Prato | Peso | Nível da grelha/Acessório | Tempo de duração |
|-----|--|--------|---|------------------|
| P43 | Quiche | - |  2 forma para bolos prateleira em grelha | 45 min |
| P44 | Baguete / Ciabatta / Pão branco | 0,8 kg |   3 tabuleiro para assar revestido com papel vegetal Mais tempo necessário para pão branco. | 30 min. |
| P45 | Todo o tipo de pão de grão / centeio e/ou pão escuro em tabuleiro de pão | 1 kg |   2 tabuleiro para assar revestido com papel vegetal / prateleira em grelha | 60 min |

8. FUNÇÕES DE RELÓGIO

8.1 Funções do relógio




| Funções do relógio | Aplicação |
|---|---|
|  | Conta-minutos. É emitido um sinal sonoro quando o tempo terminar. |
|  | Tempo para cozinhar. Quando o temporizador termina é emitido um sinal sonoro e a função de aquecimento pára. |
|  | Atraso do temporizador. Para adiar o início e/ou final do cozinhado. |
|  | Temporizador crescente. O máximo é de 23 h 59 min. Esta função não afeta o funcionamento do forno. Para ligar e desligar o Temporizador crescente selecione: Menu, Definições. |

8.2 Como definir: Funções do relógio






| Como definir: Hora | | |
|--------------------|---------|---------|
| Passo 1 | Passo 2 | Passo 3 |

FUNÇÕES DE RELÓGIO

Como definir: Hora







| | | |
|--|---|---|
|  |  |  |
| Para alterar a hora do dia, introduza o menu e seleccione Definições, Hora do dia. | Acertar o relógio. | Premir: OK. |

Como definir: Conta-minutos

| Passo 1 | O visor mostra: 0:00  | Passo 2 | Passo 3 |
|---|--|---|---|
|  | |  |  |
| Premir:  | | Definir a Conta-minutos | Premir: OK. |








 O temporizador inicia a contagem decrescente imediatamente.

Como definir: Tempo para cozinhar

| Passo 1 | Passo 2 | O visor mostra: 0:00  STOP | Passo 3 | Passo 4 |
|--|--|--|--|--|
|  |  | |  |  |
| Escolha uma função de aquecimento e defina a temperatura. | Prima repetidamente:  | | Defina o tempo da cozedura. | Premir: OK. |

 O temporizador inicia a contagem decrescente imediatamente.

Como definir: Atraso do temporizador

| Passo 1 | Passo 2 | | Passo 3 | Passo 4 | | Passo 5 | Passo 6 |
|--|---|--|---|---|-----------------------------------|---|--|
|  |  | O visor apresenta: hora do dia. 🕒 INICIAR |  |  | O visor mostra: --:-- 🕒 PA-RAR |  |  |
| Selecione a função de aquecimento. | Prima repetidamente:  | | Defina a hora de início. | Premir: OK. | | Defina a hora de fim. | Premir: OK. |

ⓘ O temporizador inicia a contagem decrescente a uma hora de início definida.

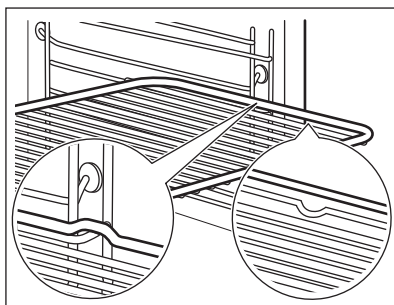
9. COMO UTILIZAR: ACESSÓRIOS

9.1 Inserir acessórios

Um pequeno entalhe na parte inferior aumenta a segurança. Os entalhes são também dispositivos anti-inclinação. A armação elevada à volta da prateleira impede que os recipientes deslizem para fora da prateleira.

Prateleira em grelha:

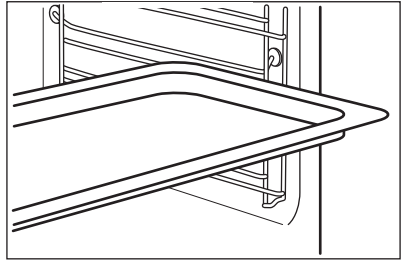
Introduza a prateleira entre as barras-guia dos apoios para prateleiras e certifique-se de que os pés de apoio ficam para baixo.



FUNÇÕES ADICIONAIS

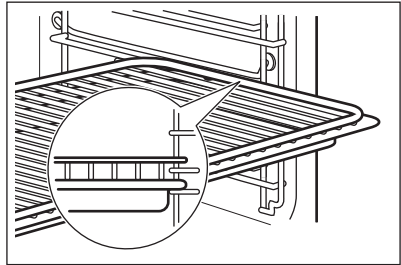
Tabuleiro para assar / Tabuleiro para grelhar:

Introduza o tabuleiro entre as barras-guia do apoio para prateleiras.



Prateleira em grelha, Tabuleiro para assar / Tabuleiro para grelhar:

Introduza o tabuleiro entre as barras-guia dos apoios para prateleiras e a prateleira em grelha sobre as barras imediatamente acima.



10. FUNÇÕES ADICIONAIS


10.1 Bloquear


Esta função evita uma alteração acidental da função do forno.



Ligá-la com o forno a funcionar – a cozedura definida continua, o painel de controlo fica bloqueado.

Ligá-la com o forno desligado – não é possível ligar o forno, o painel de controlo está bloqueado.





 - mantenha premido para ligar a função.
É emitido um sinal sonoro.

 - mantenha premido para desligar.

 3 x  - fica intermitente quando o bloqueio está ativo.

10.2 Desligar automático

Por questões de segurança, o forno desativa-se ao fim de algum tempo se estiver alguma função de aquecimento ativa e não houver alteração de quaisquer configurações.

|  (°C) |  (h) |
|--|---|
| 30 - 115 | 12.5 |
| 120 - 195 | 8.5 |
| 200 - 245 | 5.5 |
| 250 - máximo | 3 |

A Desativação Automática não funciona com as seguintes funções: Luz, Atraso do temporizador.






10.3 Ventoinha de arrefecimento

Quando o forno está a funcionar, a ventoinha de arrefecimento é ativada automaticamente para manter as superfícies do forno frias. Se desligar o forno, a ventoinha de arrefecimento pode continuar a funcionar até o forno arrefecer.






11. SUGESTÕES E DICAS






11.1 Ventilado com Resistência

Para obter os melhores resultados, siga as sugestões indicadas na tabela abaixo.

|  |  |  (°C) |  |  (min.) |
|--|---|--|---|--|
| Pastéis doces, 16 unidades | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Pastéis, 9 unidades | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras | 180 | 2 | 30 - 40 |
| Pizza, congelada, 0,35 kg | prateleira em grelha | 220 | 2 | 10 - 15 |
| Torta Suíça | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras | 170 | 2 | 25 - 35 |


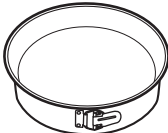

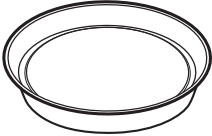
SUGESTÕES E DICAS

|  |  |  (°C) |  |  (min.) |
|--|---|---|---|---|
| Brownie | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras | 175 | 3 | 25 - 30 |
| Soufflé, 6 unidades | formas pequenas de cerâmica na prateleira em grelha | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Base flan massa lev. | forma de base de flan na prateleira em grelha | 180 | 2 | 15 - 25 |
| Bolo Victoria | assadeira na prateleira em grelha | 170 | 2 | 40 - 50 |
| Peixe escalfado, 0,3 kg | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras | 180 | 3 | 20 - 25 |
| Peixe inteiro, 0,2 kg | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras | 180 | 3 | 25 - 35 |
| Filete de peixe, 0,3 kg | forma de piza na prateleira em grelha | 180 | 3 | 25 - 30 |
| Carne escalfada, 0,25 kg | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras | 200 | 3 | 35 - 45 |
| Shashlik, 0,5 kg | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Biscoitos, 16 unidades | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Macarons, 24 unidades | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras | 180 | 2 | 25 - 35 |

|  |  |  (°C) |  |  (min.) |
|--|---|---|---|---|
| Queques, 12 unidades | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Pastelaria salgada, 20 unidades | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras | 180 | 2 | 25 - 30 |
| Biscoitos de massa fina, 20 unidades | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras | 150 | 2 | 25 - 35 |
| Tarteletes, 8 unidades | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras | 170 | 2 | 20 - 30 |
| Legumes, escalfados, 0,4 kg | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Omeleta de legumes | forma de pizza na prateleira em grelha | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Legumes mediterrânicos, 0,7 kg | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras | 180 | 4 | 25 - 30 |

11.2 Ventilado com Resistência - acessórios recomendados

Utilize os tabuleiros e recipientes escuros e não refletores. Têm melhor absorção do calor do que a loiça de cor clara e refletora.

| | | | |
|--|---|---|--|
|  |  |  |  |
| Forma para pizza | Assadeira | Formas individuais | Forma com base para flan |








SUGESTÕES E DICAS

| | | | |
|---|---|---|---|
| Escuro, não refletor 28 cm de diâmetro | Escuro, não refletor 26 cm de diâmetro | Vitrocerâmica 8 cm de diâ- metro, 5 cm de altura | Escuro, não refletor 28 cm de diâmetro |
|---|---|---|---|








11.3 Tabelas de cozedura para testes

Informação para institutos de teste








Testes de acordo com a norma IEC 60350-1.

|  |  |  |  |  (°C) |  (min) |  |
|--|---|---|---|---|--|---|
| Bolos pequenos, 20 por tabuleiro | Calor superior/inferior | Tabuleiro para assar | 3 | 170 | 20 - 30 | - |
| Bolos pequenos, 20 por tabuleiro | Ventilado + Resistência Circ | Tabuleiro para assar | 3 | 150 - 160 | 20 - 35 | - |
| Bolos pequenos, 20 por tabuleiro | Ventilado + Resistência Circ | Tabuleiro para assar | 2 e 4 | 150 - 160 | 20 - 35 | - |
| Tarte de maçã, 2 formas, Ø 20 cm | Calor superior/inferior | Prateleira em grelha | 2 | 180 | 70 - 90 | - |
| Tarte de maçã, 2 formas, Ø 20 cm | Ventilado + Resistência Circ | Prateleira em grelha | 2 | 160 | 70 - 90 | - |
| Pão-de-ló, forma de bolo de Ø26 cm | Calor superior/inferior | Prateleira em grelha | 2 | 170 | 40 - 50 | Pré-aqueça o forno durante 10 minutos. |

SUGESTÕES E DICAS

|  |  |  |  |  (°C) |  (min) |  |
|--|---|---|---|---|--|---|
| Pão-de-ló, forma de bolo de Ø26 cm | Ventilado + Resistência Circ | Prateleira em grelha | 2 | 160 | 40 - 50 | Pré-aqueça o forno durante 10 minutos. |
| Pão-de-ló, forma de bolo de Ø26 cm | Ventilado + Resistência Circ | Prateleira em grelha | 2 e 4 | 160 | 40 - 60 | Pré-aqueça o forno durante 10 minutos. |
| Pão pequeno | Ventilado + Resistência Circ | Tabuleiro para assar | 3 | 140 - 150 | 20 - 40 | - |
| Pão pequeno | Ventilado + Resistência Circ | Tabuleiro para assar | 2 e 4 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |
| Pão pequeno | Calor superior/inferior | Tabuleiro para assar | 3 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |
| Tosta, 4 - 6 unidades | Grelhador | Prateleira em grelha | 4 | máx. | 2 - 3 minutos para o primeiro lado; 2 - 3 minutos para o segundo lado | Pré-aqueça o forno durante 3 minutos. |

MANUTENÇÃO E LIMPEZA

|  |  |  |  |  (°C) |  (min) |  |
|--|---|---|---|---|--|--|
| Hambúrguer de vaca, 6 unidades, 0,6 kg | Grelhador | Prateleira em grelha e tabuleiro de recolha de gorduras | 4 | máx. | 20 - 30 | Coloque a prateleira em grelha no quarto nível e o tabuleiro de recolha de gorduras no terceiro nível do forno. Vire os alimentos a meio do tempo de cozedura. Pré-aqueça o forno durante 3 minutos. |



12. MANUTENÇÃO E LIMPEZA



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

12.1 Notas sobre a limpeza

| | |
|---|--|
|  Agentes de limpeza | Limpe a parte da frente do forno com um pano macio com água morna e um detergente suave. |
| | Utilize uma solução de limpeza para limpar as superfícies metálicas. |
| | Limpe manchas com um detergente suave. |
|  Utilização diária | Limpe a cavidade após cada utilização. A acumulação de gordura ou outros resíduos pode provocar incêndios. |
| | Podem ocorrer condensação de humidade no forno ou nos painéis de vidro da porta. Para diminuir a condensação, deixe o forno funcionar durante 10 minutos antes da cozedura. Não guarde alimentos no forno durante mais de 20 minutos. Seque a cavidade com um pano macio após cada utilização. |



Acessórios

Limpe todos os acessórios do forno após cada utilização e deixe-os secar. Utilize um pano macio com água morna e um detergente suave. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.

Não limpe acessórios anti-aderentes utilizando detergentes abrasivos ou objetos afiados.

12.2 Como remover: Apoios para prateleiras

Retire os apoios para prateleiras para limpar o forno.

| | | |
|----------------|---|--|
| Passo 1 | Desligar o forno e aguardar até estar frio. | |
| Passo 2 | Puxe a parte da frente do apoio para prateleiras para fora da parede lateral. | |
| Passo 3 | Puxe a parte de trás do apoio para prateleiras para fora da parede lateral e retire-o. | |
| Passo 4 | Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa. Os pinos de fixação das calhas telescópicas devem ficar virados para a frente. | |

12.3 Como utilizar: Limpeza pirolítica

Limpeza do forno com Limpeza pirolítica.



AVISO!

Existe o risco de queimaduras.






CUIDADO!

Se existirem outros aparelhos instalados no mesmo armário, não os utilize enquanto estiver a utilizar esta função. Isso pode danificar o forno.


Antes da Limpeza pirolítica:

| | | |
|--|-----------------------------|--|
| Desligue o forno e aguarde até estar frio. | Remova todos os acessórios. | Limpe a base do forno e a porta interna de vidro com água morna, um pano macio e detergente suave. |
|--|-----------------------------|--|

| Limpeza pirolítica | |
|--|--|
| Passo 1 | Aceda ao menu: Limpeza  . |
| Opção | Duração |
| C1 - Limpeza ligeira | 1 h |
| C2 - Limpeza normal | 1 h 30 min |
| C3 - Limpeza completa | 2 h 30 min |
| Passo 2 | OK – prima para seleccionar o programa de limpeza. |
| Passo 3 | OK – prima para iniciar a limpeza. |
| Passo 4 | Após a limpeza, rode o botão das funções de aquecimento para a posição de desligado. |
|  Durante a limpeza, a luz do forno está apagada. | |
| Quando o forno atinge a temperatura definida, a porta é bloqueada. Até a porta desbloquear, o visor apresenta:  . | |

| Quando a limpeza termina: | | |
|--|-------------------------------------|--|
| Desligue o forno e aguarde até estar frio. | Limpe a cavidade com um pano macio. | Retire os resíduos do fundo da cavidade. |

12.4 Aviso de limpeza

| O forno avisa quando for necessário limpá-lo com a limpeza pirolítica. | |
|--|--|
|  pisca no visor durante 5 segundos após cada sessão de cozedura. | Para desligar o aviso, introduza o Menu e seleccione Definições, Aviso de limpeza. |

12.5 Como remover e instalar: Porta

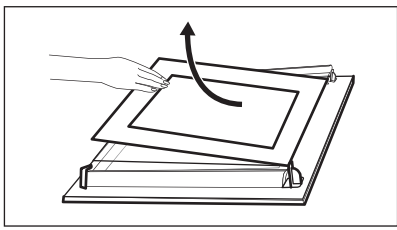
A porta do forno tem três painéis de vidro. Pode remover a porta do forno e os painéis de vidro internos para os limpar. Leia todas as instruções sobre "Remoção e instalação da porta" antes de remover os painéis de vidro.

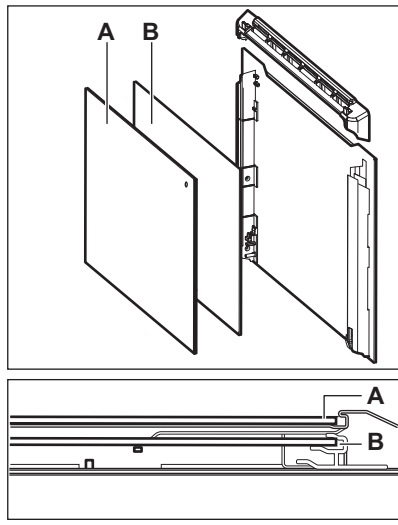


CUIDADO!

Não utilize o forno sem os painéis de vidro.

| | | |
|-----------------------|--|--|
| <p>Passo 1</p> | <p>Abra completamente a porta e segure em ambas as dobradiças.</p> | |
| <p>Passo 2</p> | <p>Levante e rode as alavancas totalmente em ambas as dobradiças.</p> | |
| <p>Passo 3</p> | <p>Feche a porta do forno até meio, parando na primeira posição de abertura. Em seguida, levante e puxe a porta e remova-a dos encaixes.</p> | |
| <p>Passo 4</p> | <p>Coloque a porta numa superfície estável protegida por um pano macio.</p> | |
| <p>Passo 5</p> | <p>Segure no friso da porta (B) no rebordo superior da porta, nos dois lados, e pressione para dentro para soltar o fecho de encaixe.</p> | |
| <p>Passo 6</p> | <p>Puxe o friso da porta para a frente para o remover.</p> | |
| <p>Passo 7</p> | <p>Segure nas extremidades superiores dos painéis de vidro da porta e puxe-os para fora, um de cada vez, com cuidado. Comece pelo painel superior. Certifique-se de que o vidro desliza totalmente para fora dos suportes.</p> | |

| | | |
|-----------------------|--|--|
| <p>Passo 8</p> | <p>Limpe os painéis de vidro com água e sabão. Seque cuidadosamente os painéis de vidro. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.</p> |  |
| <p>Passo 9</p> | <p>Após a limpeza, instale os painéis de vidro e a porta do forno.</p> | |

| | |
|---|---|
| <p>Certifique-se de que coloca os painéis de vidro (A e B) pela ordem correcta. Verifique o símbolo/impressão no lado do painel de vidro, cada um dos painéis de vidro parece diferente para facilitar a desmontagem e a montagem.</p> <p>Quando instalado corretamente, o friso para porta emite um clique.</p> <p>Certifique-se de que instala o painel de vidro do meio corretamente nos respectivos encaixes.</p> |  |
|---|---|

12.6 Como substituir: Lâmpada

| | |
|--|---|
|  | <p>AVISO! Risco de choque elétrico. A lâmpada pode estar quente.</p> |
|--|---|

Segure sempre a lâmpada de halogéneo com um pano para evitar a queima de resíduos de gordura na lâmpada.

| Antes de substituir a lâmpada: | | |
|---|---|--|
| Passo 1 | Passo 2 | Passo 3 |
| <p>Desligue o forno. Aguarde até que o forno esteja frio.</p> | <p>Desligue o forno da corrente elétrica.</p> | <p>Coloque um pano no fundo da cavidade.</p> |

Lâmpada posterior

| | |
|----------------|---|
| Passo 1 | Rode a proteção de vidro para a retirar. |
| Passo 2 | Limpe a cobertura de vidro. |
| Passo 3 | Substitua a lâmpada por uma lâmpada adequada, resistente ao calor até 300 °C. |
| Passo 4 | Instale a cobertura de vidro. |

13. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

13.1 O que fazer se...

Em quaisquer casos não incluídos nesta tabela, contacte um centro de assistência autorizado.

| O forno não liga ou não aquece | |
|--|---|
| Problema | Verificar se... |
| Não consegue ativar ou utilizar o forno. | O forno está ligado corretamente à corrente elétrica. |
| O forno não aquece. | O desligar automático foi desativado. |
| O forno não aquece. | A porta do forno está fechada. |
| O forno não aquece. | O fusível não está fundido. |
| O forno não aquece. | O Bloqueio para Crianças está desligado. |

| Componentes | |
|---------------------------|---|
| Problema | Verificar se... |
| A lâmpada está desligada. | Ventilado com Resistência - está ativada. |
| A lâmpada não funciona. | A lâmpada está fundida. |

EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

| Códigos de erro | |
|-------------------|--|
| O visor mostra... | Verificar se... |
| Err C3 | A porta do forno está fechada ou o bloqueio da porta não está partido. |
| Err F102 | A porta do forno está fechada. |
| Err F102 | O bloqueio da porta não está partido. |
| 00:00 | Houve um corte de energia. Definir a hora do dia. |

Se o visor apresentar um código de erro que não esteja presente nesta tabela, desligue e volte a ligar o quadro elétrico de casa para reiniciar o forno. Se o código de erro recorrer, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.

13.2 Dados de assistência técnica

Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte o seu fornecedor ou um Centro de Assistência Técnica Autorizado.

Os dados necessários para o centro de assistência técnica encontram-se na placa de identificação do aparelho. A placa de características está na moldura frontal da cavidade do forno. Não remova a placa de características da cavidade do forno.

| Recomendamos que escreva os dados aqui: | |
|---|-------|
| Modelo (MOD.) | |
| Número do produto (PNC) | |
| Número de série (S.N.) | |

14. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

14.1 Informação do produto e ficha informativa do produto*

| | |
|---------------------------------|--------------------|
| Nome do fornecedor | Electrolux |
| Identificação do modelo | EOF4P56X 949498213 |
| Índice de Eficiência Energética | 81.2 |

| | |
|---|------------------|
| Classe de eficiência energética | A+ |
| Consumo de energia com uma carga normal, modo convencional | 0.93 kWh/ciclo |
| Consumo de energia com uma carga padrão, modo de ventilação forçada | 0.69 kWh/ciclo |
| Número de cavidades | 1 |
| Fonte de calor | Eletricidade |
| Volume | 72 l |
| Tipo de forno | Forno encastrado |
| Massa | 31.6 kg |

* Para a União Europeia de acordo com os Regulamentos 65/2014 e 66/2014 da UE.
 Para a República da Bielorrússia de acordo com a norma STB 2478-2017, Anexo G; STB 2477-2017, Anexos A e B.
 Para a Ucrânia de acordo com a norma 568/32020.

A classe de eficiência energética não se aplica na Rússia.

EN 60350-1 - Aparelhos de cozinha elétricos domésticos - Parte 1: Fogões, fornos, fornos a vapor e grelhadores - Métodos para medir o desempenho.

14.2 Poupança de energia



O forno possui funções que ajudam a poupar energia nos cozinhados de todos os dias.

Certifique-se de que a porta do forno está fechada quando o forno funcionar. Não abra a porta do forno muitas vezes durante o funcionamento. Mantenha a junta da porta limpa e certifique-se de que está bem fixa na posição correta.

Utilize recipientes de metal para melhorar a poupança de energia.

Sempre que possível, não pré-aqueça o forno antes de cozinhar.

Quando preparar vários pratos de uma vez, reduza ao mínimo possível os intervalos entre confeções.

Cozinhar com a ventoinha

Sempre que possível, utilize as funções de cozedura que utilizam a ventoinha, para poupar energia.

Aquecimento residual

O ventilador e a lâmpada continuam ligadas. Quando desligar o forno, o visor indica o calor residual. Pode utilizar esse calor para manter os alimentos quentes.

ESTRUTURA DO MENU

Quando a duração da cozedura for superior a 30 min, reduza a temperatura do forno para 3 a 10 min no mínimo antes do fim da cozedura. O calor residual no interior do forno irá continuar a cozinhar.

Utilize o calor residual para aquecer outros pratos.

Manter os alimentos quentes

Para utilizar o calor residual para manter uma refeição quente, seleccione a regulação de temperatura mais baixa possível. O visor apresenta o indicador de calor residual ou a temperatura.

Cozinhar com a lâmpada desligada

Desligue a lâmpada durante a cozedura. Ligue-a apenas quando precisar.



Ventilado com Resistência

Função concebida para poupar energia durante a cozedura.



Quando utilizar esta função, a lâmpada é desligada automaticamente após 30 seg. Pode ligar a lâmpada novamente, mas isso reduz a poupança de energia esperada.





15. ESTRUTURA DO MENU

15.1 Menu

| | |
|---|---|
|  |  - seleccione para entrar no Menu. |
|---|---|

Menu estrutura.

| | | |
|--|---|--|
| Cozedura assistida  | Limpeza  | Definições  |
|--|---|--|

| Passo 1 | Passo 2 | Passo 3 | Passo 4 | Passo 5 |
|--|---|---|---|---|
|   |  OK |  O1 - O11 |  OK |  |
| Selecione o Menu, Definições. | Confirme a definição. | Selecione a definição. | Confirme a definição. | Ajuste o valor e prima OK. |



Definições

| | | | | | |
|----|------|---------|----|-----------------|-------|
| O1 | Hora | Alterar | O2 | Brilho do visor | 1 - 5 |
|----|------|---------|----|-----------------|-------|

Definições

| | | | | | |
|-----|-------------------------|---|-----|--------------------|------------------|
| O3 | Sons “teclado” | 1 - Sinal sonoro 2 - Clique 3 - Som desligado | O4 | Volume do alarme | 1 - 4 |
| O5 | Temporizador crescente | Ligado/Desligado | O6 | Luz | Ligado/Desligado |
| O7 | Aquecimento rápido | Ligado/Desligado | O8 | Aviso de limpeza | Ligado/Desligado |
| O9 | Modo Demo | Código de ativação: 2468 | O10 | Versão do software | Verificar |
| O11 | Restaurar configurações | Sim / Não | | | |

16. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

Recicle os materiais que apresentem o símbolo . Coloque a embalagem nos contentores indicados para reciclagem. Ajude a proteger o ambiente e a saúde pública através da reciclagem dos aparelhos eléctricos e electrónicos. Não elimine os aparelhos que tenham o símbolo  juntamente com os resíduos domésticos. Coloque o produto num ponto de recolha para reciclagem local ou contacte as suas autoridades municipais.

www.electrolux.com/shop



867369312-B-222022

