



**EOD6C77WV**  
**EOD6C77WX**  
**EOD6C77WZ**  
**LOD6C77WZ**

<b>BG</b> Ръководство за употреба   <b>Фурна</b>	<b>2</b>
<b>CS</b> Návod k použití   <b>Trouba</b>	<b>30</b>
<b>ET</b> Kasutusjuhend   <b>Ahi</b>	<b>56</b>
<b>KA</b> მომხმარებლის სახელმძღვანელო   <b>ღუმელი</b>	<b>82</b>
<b>EL</b> Οδηγίες Χρήσης   <b>Φούρνος</b>	<b>112</b>
<b>HU</b> Használati útmutató   <b>Sütő</b>	<b>141</b>
<b>LV</b> Lietošanas instrukcija   <b>Cepeškrāsns</b>	<b>167</b>
<b>LT</b> Naudojimo instrukcija   <b>Orkaitė</b>	<b>193</b>
<b>PL</b> Instrukcja obsługi   <b>Piekarnik</b>	<b>219</b>
<b>RO</b> Manual de utilizare   <b>Cuptor</b>	<b>246</b>
<b>RU</b> Инструкция по эксплуатации   <b>Духовой шкаф</b>	<b>272</b>
<b>SK</b> Návod na používanie   <b>Rúra</b>	<b>301</b>
<b>UK</b> Інструкція   <b>Духова шафа</b>	<b>327</b>



# Добре дошли в Electrolux! Благодарим Ви, че избрахте нашия уред.



В нашето желание да бъдем устойчиви, намаляваме употребата на хартия и предоставяме пълните ръководства за потребителя онлайн. Ще получите достъп до Вашето пълно ръководство за потребителя на [electrolux.com/manuals](http://electrolux.com/manuals)



Вижте съвети за употреба, брошури, отстраняване на неизправности и информация за сервиз и ремонт на [electrolux.com/support](http://electrolux.com/support)



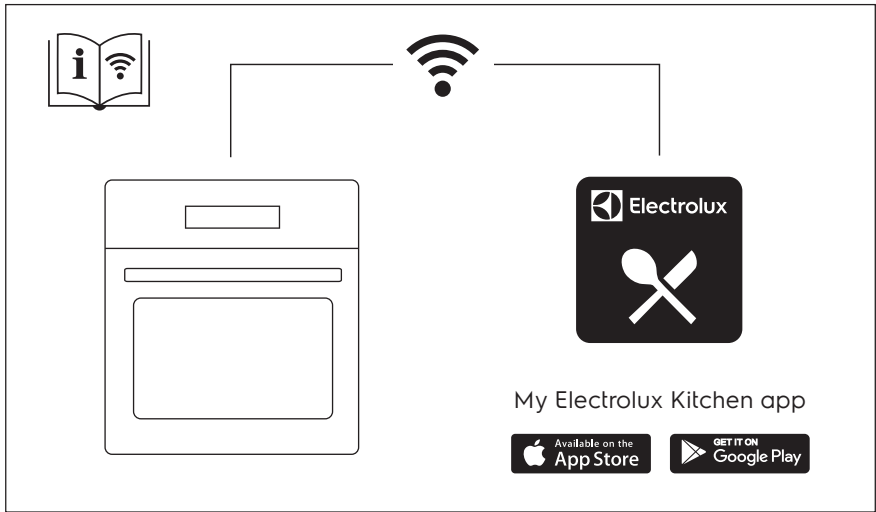
За повече рецепти, съвети, отстраняване на неизправности изгледете приложение **My Electrolux Kitchen**.



Запазваме си правото на изменения.

## СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	4
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	6
3. ИНСТАЛИРАНЕ.....	9
4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА.....	10
5. КОМАНДНО ТАБЛО.....	11
6. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА.....	11
7. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....	12
8. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....	18
9. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА.....	19
10. ИЗПОЛЗВАНЕ НА АКСЕСОАРИТЕ.....	20
11. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	21
12. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ.....	24
13. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	27
14. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	28
15. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА.....	29



## 1. ⚠ ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Преди монтирането и употребата на уреда внимателно прочетете предоставените инструкции. Производителят не е отговорен за наранявания или повреди в резултат на неправилна инсталация или употреба. Винаги дръжте инструкциите на безопасно и лесно достъпно място за справка в бъдеще.

### 1.1 Безопасност за деца и хора в неравностойно положение

- Този уред може да бъде използван от деца над 8-годишна възраст, както и от лица с намалени физически, сетивни и умствени възможности или от лица без опит и познания, само ако те са под наблюдение или бъдат инструктирани относно безопасната употреба на уреда и разбират възможните рискове. Деца под 8-годишна възраст и хора с тежки или комплексни увреждания трябва да се държат далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.
- Децата трябва да бъдат под наблюдение, за да се гарантира, че не си играят с уреда и мобилни устройства с/със My Electrolux Kitchen .
- Дръжте всички опаковки далече от деца и изхвърлете опаковките по местните правила.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Пазете децата и домашните любимци далеч от уреда, когато се използва и когато се охлажда.
- Ако уредът има устройство за детска безопасност, то трябва да се активира.
- Деца не трябва да извършват почистване или поддръжка на уреда, когато са без надзор.

### 1.2 Обща безопасност

- Този уред е предназначен само за готвене.

- Този уред е предназначен за домашна употреба в затворени помещения.
- Този уред може да се използва в офиси, стаи в хотел, стаи в мотел, къщи за гости и други подобни места за настаняване, където това използване не надвишава (средно) нивото на домашна употреба.
- Само квалифицирано лице трябва да инсталира уреда и да смени кабела.
- Не използвайте уреда, преди да го инсталирате във вградената конструкция.
- Преди извършването на каквато и да е поддръжка, изключете уреда от електрозахранването.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се смени от производителя, от негов оторизиран сервизен център или от квалифицирано лице, за да се избегне опасност.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уверете се, че уредът е изключен, преди да смените лампата, за да избегнете евентуален токов удар.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Трябва да се внимава да не се докосват нагревателните елементи или повърхността на вътрешността на уреда.
- Винаги използвайте ръкавици за фурна при изваждане или поставяне на аксесоари или съдове за печене.
- Използвайте само сензора за храна (термосонда), препоръчан за този уред.
- За да свалите носачите на рафта, първо издърпайте предната част на носачите, а след това и задния край на носачите от страничните стени. Поставете носачите на рафта в обратна последователност.
- Не почиствайте уреда с парочистачка.
- Не използвайте груби, абразивни, почистващи препарати или остри, метални стъргалки за почистване на стъклото на вратата, защото те могат да надраскат

повърхността и това да доведе до счупване на стъклото.

## 2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

### 2.1 Инсталация

#### **ВНИМАНИЕ!**

Само квалифицирано лице може да извърши монтажа на уреда.

- Махнете всички опаковки.
- Не монтирайте и не използвайте повреден уред.
- Следвайте инструкциите за инсталиране, приложени към уреда.
- Винаги внимавайте, когато местите уреда, тъй като е тежък. Винаги използвайте предпазни ръкавици и затворени обувки.
- Не дърпайте уреда за дръжката.
- Монтирайте уреда на безопасно и подходящо място, което отговаря на монтажните изисквания.
- Трябва да спазвате минималното разстояние до други уреди и устройства.
- Преди да монтирате уреда, проверете дали вратата му се отваря безпроблемно.
- Уредът е оборудван с електрическа система за охлаждане. Трябва да се използва с електрозахранването.

Минимална височина на отвора за вграждане (Минимална височина на отвора за вграждане под работния плот)	590 (600) мм
Ширина на отвора за вграждане	560 мм
Дълбочина на отвора за вграждане	550 (550) мм
Височина в предната част на уреда	594 мм
Височина в задната част на уреда	576 мм
Ширина в предната част на уреда	595 мм

Ширина в задната част на уреда	559 мм
Дълбочина на уреда	569 мм
Дълбочина на вграждане на уреда	548 мм
Дълбочина при отворена врата	1022 мм
Минимален размер на отвора за вентилация. Отвор разположен в долната задна страна	560x20 мм
Дължина на основния захранващ кабел. Кабелът е разположен в десния ъгъл на задната страна	1500 мм
Монтажни винтове	4x25 мм

### 2.2 Електрическо свързване

#### **ВНИМАНИЕ!**

Риск от пожар или токов удар.

- Всички ел. връзки трябва да се направят от квалифициран електротехник.
- Уредът трябва да е заземен.
- Уверете се, че параметрите на табелката с технически данни са съвместими с електрическите данни на захранващата мрежа.
- Винаги използвайте правилно монтиран контакт със защита от токов удар.
- Не използвайте разклонители или адаптери с много входове.
- Внимавайте да не повредите захранващия щепсел и захранващия кабел. Ако захранващият кабел трябва да бъде подменен, това трябва да бъде извършено от нашия оторизиран сервизен център.
- Не допускайте захранващите кабели да се доближават до вратичката на уреда или пространството под него, особено

когато е включен или когато вратичката е гореща.

- Защитата от токов удар на горещите и изолирани части трябва да бъде затегната по такъв начин, че да не може да се отстрани без инструменти.
- Свържете кабела за захранването към контакта единствено в края на инсталацията. Уверете се, че щепселът за захранване е достъпен след инсталирането.
- Ако контактът е разхлабен, не свързвайте захранващия щепсел.
- Не издърпвайте захранващия кабел, за да изключите уреда. Винаги издърпвайте щепсела на захранването.
- Използвайте само правилни устройства за изолация: предпазни прекъсвачи на мрежата, предпазители (предпазителите от винтов тип трябва да се извадят от фасунгата), изключватели и контактори за утечка на заземяването.
- Електрическата инсталация трябва да има изолиращо устройство, което Ви позволява да изключите уреда от ел. мрежата при всички полюси. Изолиращото устройство трябва да е с ширина на отваряне на контакта минимум 3 мм.
- Този уред се доставя с електрозахранващи щепсел и кабел.

#### Типове кабели, подходящи за инсталация или подмяна за Европа:

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

За сечението на кабела вижте общата мощност на табелката с данни. Можете също да направите справка в таблицата:

Обща мощност (W)	Сечение на кабела (мм <sup>2</sup> )
максимум 1380	3x0.75
максимум 2300	3x1
максимум 3680	3x1.5

Заземителният кабел (зелен/жълт кабел) трябва да бъде с 2 см по-дълъг от кафявия фазов и синия нулев кабел .

## 2.3 Използване

### ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване, изгаряния, токов удар или експлозия.

- Не променяйте предназначението на уреда.
- Уверете се, че вентилационните отвори не са блокирани.
- Не оставяйте уреда без надзор по време на работа.
- Изключвайте уреда след всяко използване.
- Бъдете внимателни, когато отваряте вратата на уреда, докато уредът работи. Може да излезе горещ въздух.
- Не работете с уреда с мокри ръце или когато има контакт с вода.
- Не оказвайте натиск върху отворената врата.
- Не използвайте уреда като работна повърхност или повърхност за съхранение.
- Отваряйте внимателно вратата на уреда. Използването на съставки с алкохол може да предизвика смесване на алкохол и въздух.
- Не позволявайте искри или открит пламък да влизат в контакт с уреда, когато отваряте вратата.
- Не поставяйте запалими продукти или предмети, които са намокрени със запалими продукти, в близост до уреда или върху него.
- Не споделяйте своята Wi-Fi парола.

### ВНИМАНИЕ!

Риск от повреда на уреда.

- За да се избегнат повреди и обезцветяване на емайла:
  - не поставяйте съдове за фурна или други предмети в уреда директно върху дъното.
  - не поставяйте алуминиево фолио директно върху дъното на уреда.
  - не поставяйте вода директно в горещия уред.
  - не поставяйте влажни съдове и храна в уреда, след като приключите с готвенето.

- бъдете внимателни, когато махате или поставяте аксесоарите.
- Обезцветяването на емайла или неръждаемата стомана не оказва влияние върху работата на уреда.
- Използвайте дълбока тава за влажни торти. Плодовите сокове причиняват петна, които могат да бъдат трайни.
- Винаги гответе при затворена вратичка на уреда.
- Ако уредът е инсталиран зад преграда от мебелен тип, напр. зад вратичка в шкаф, тази вратичка трябва винаги да е отворена, докато уредът работи. Ако е затворена, могат да се акумулират топлина и влага, които впоследствие да повредят уреда, шкафа или пода. Не затваряйте преградата, докато уредът не изстине напълно след употреба.

## 2.4 Грижа и почистване

### ВНИМАНИЕ!

Опасност от нараняване, пожар или повреда на уреда.

- Преди поддръжка на уреда го изключете и извадете щепсела от захранващия контакт.
- Уверете се, че уредът е студен. Има опасност стъклениците панели да се счупят.
- Сменяйте незабавно стъклениците панели на вратичката, когато са повредени. Свържете се с оторизиран сервизен център.
- Внимавайте, когато сваляте вратичката от уреда. Вратичката е тежка!
- Почиствайте редовно уреда, за да предотвратите увреждане на повърхностния материал.
- Почистете уреда с мокра, мека кърпа. Използвайте само неутрални препарати. Не използвайте абразивни кърпи, разтворители или метални предмети.
- Ако използвате спрей за фурна, следвайте инструкциите за безопасност върху опаковката му.

- Не почиствайте каталитичния емайл с почистващи препарати.

## 2.5 Вътрешно осветление

### ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар.

- Относно лампата(ите) вътре в този продукт и резервните лампи, продавани отделно: Тези лампи са предназначени да издържат на екстремни физически условия в домакински уреди, като температура, вибрации, влажност или са предназначени да сигнализират информация за работното състояние на уреда. Те не са предназначени за използване в други приложения и не са подходящи за осветяване на помещения в домакинството.
- Този продукт включва светлинен източник с клас на енергийна ефективност G.
- Използвайте само лампи със същите спецификации.

## 2.6 Обслужване

- За поправка на уреда се свържете с оторизирания сервизен център.
- Използвайте само оригинални резервни части.

## 2.7 Изхвърляне

### ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване или задушаване.

- Свържете се с общинските власти за информация как да изхвърлите уреда.
- Изключете уреда от електрозахранването.
- Извадете захранващия ел. кабел в близост до уреда и го изхвърлете.
- Премахнете дръжката на вратичката, за да предотвратите заклещването на деца, или домашни любимци в уреда.



### 3. ИНСТАЛИРАНЕ

#### ⚠ ВНИМАНИЕ!

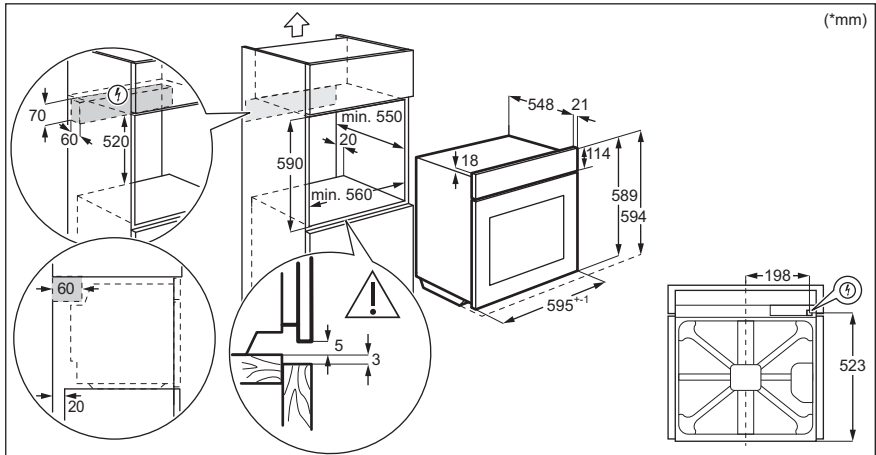
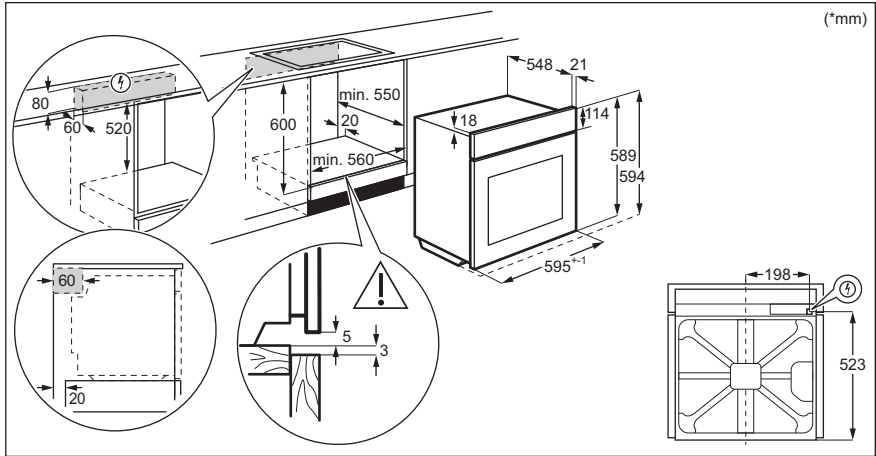
Вж. глава "Безопасност".

### 3.1 Вграждане

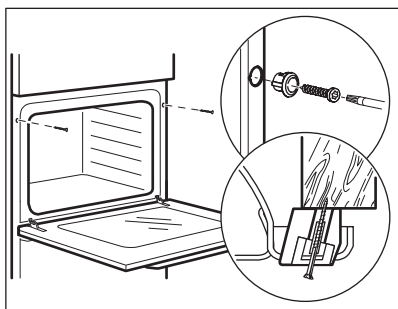


[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation

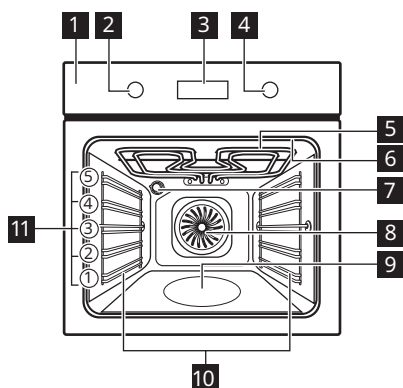


### 3.2 Закрепване на фурната към отвора за вграждане



## 4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

### 4.1 Общ преглед



- 1** Контролен панел
- 2** Копче за функциите за нагряване
- 3** Екран
- 4** Копче за управление
- 5** Нагряващ елемент
- 6** Гнездо за включване на термосондата
- 7** Лампа
- 8** Вентилатор
- 9** Вътрешна част на фурната
- 10** Водачи за скара, отстраняеми
- 11** Позиция на скара

### 4.2 Аксесоари

- **Скара/рафт**  
За съдове за готвене, тави за торти и печене.
- **Тава за печене**  
За торти и бисквити.
- **Съд за грил / печене**  
За печене или като съд за събиране на мазнина.

- **Термосонда**  
За измерване на температурата в храната.
- **Телескопични водачи**  
За по-лесно поставяне и изваждане на тавите и скарата.

## 5. КОМАНДНО ТАБЛО

### 5.1 Включване и изключване на уреда

За да включите уреда:

1. Натиснете копчето. Копчето изскача.
2. Завъртете ключа за функции нагряване, за да изберете функцията.
3. Завъртете ключа за управление, за да изберете желаната температура.
4. Натиснете ОК.

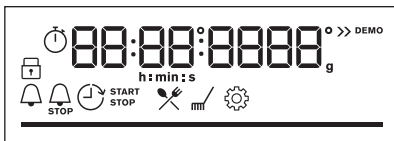
Завъртете ключа за Функции нагряване в изключена позиция, за да изключите уреда



### 5.2 Преглед на контролния панел

	Натиснете , за да зададете Функции на часовника.
	Натиснете и задръжте, за да зададете функцията: Бързо нагряване.
	Натиснете , за да включите или изключите лампата във фурната.
	Натиснете, за да зададете температурата в сърцевината на: Термосонда
OK	Натиснете , за да потвърдите избора си.

### 5.3 Индикатори на екрана



Екран със зададени функции на бутоните.

	Уредът е заключен.
	Влезте в менюто и изберете иконата, за да отворите: Помощ при готвене.
	Влезте в менюто и изберете иконата, за да отворите: Почистване.
	Влезте в менюто и изберете иконата, за да отворите: Настройки
	Бързо нагряване свети.
	Готвенето на пара е включено.
	Термосонда свети.
	Таймер свети.
	Приключване свети.
	Отложен старт свети.
	Брояч свети.
	Wi-Fi свети.
	Дистанционно управление свети.
	За температура или време. Лентата е цялата червена, когато уредът достигне зададената температура.

## 6. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".




### 6.1 Първоначално почистване

1. Извадете от уреда всички аксесоари и подвижните опори на скарата.

2. Почиствайте уреда и аксесоарите само с микрофибърна кърпа, топла вода и мек почистващ препарат.
3. Поставете принадлежностите и подвижните опори на скарата обратно в първоначалната им позиция.

## 6.2 Начално предварително затопляне

Преди първата употреба, настройте часовника и загрейте предварително празния уред.

1. Извадете от уреда всички аксесоари и подвижните опори на скарата.
2. Задаване на функцията . Задайте максималната температура. Оставете уреда да работи в продължение на 1 ч.
3. Задаване на функцията . Задайте максималната температура. Оставете уреда да работи в продължение на 15 мин.
4. Задаване на функцията . Задайте максималната температура. Оставете уреда да работи в продължение на 15 мин.


Изключете уреда и изчакайте да изстине. Уредът може да излъчва миризма и дим. Уверете се, че въздушният поток в помещението е достатъчен.

## 6.3 Безжична връзка

За да свържете уреда, който Ви трябва:

- Безжична връзка с интернет.
  - Мобилно устройство, свързано към същата безжична мрежа.
1. За да изтеглите My Electrolux Kitchen приложението: Сканирайте QR кода на табелката с данни с камерата на мобилното си устройство, за да бъдете пренасочени към началната страница на Electrolux. Фирмената табелка с данни се намира на предната част на вътрешността на

уреда. Можете също да изтеглите приложението директно от магазина за приложения.

2. Следвайте инструкциите за инсталиране на приложението.
3. Завъртете ключа за функцията за загряване, за да изберете .
4. Завъртете контролния ключ, за да изберете: Настройки. Включване Wi-Fi. Вижте глава „Меню: Настройки“.

Честота	2.4 GHz WLAN 2400 - 2483.5 MHz
Протокол	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Максимална мощност	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Wi-Fi модул	NIUS-50

## 6.4 Софтуерни лицензи

Софтуерът в този продукт съдържа компоненти, които са базирани на безплатен софтуер и такъв с отворен код. Electrolux благодари за приноса на общностите, предоставящи софтуер с отворен код и роботика, към проекта за разработване.

За достъп до сорс кода на тези компоненти от безплатен софтуер и софтуер с отворен код, чиито лицензионни условия изискват публикуване, и за да видите пълната им информация за авторски права и приложимите лицензионни условия, посетете: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (папка NIUS).

## 7. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА



### ВНИМАНИЕ!










Вж. глава "Безопасност".

## 7.1 Функции нагряване



### Горещ въздух/вентилатор

За печене на до три нива едновременно и за сушене на храна. Задайте температура с 20 – 40°C по-малко, отколкото за Традиционно печене.

	<b>Традиционно печене</b> За печене на тестени и месни храни на едно ниво.
	<b>SteamBake</b> За добавяне на влажност по време на готвене. За получаване на правилния цвят и хрупкава коричка по време на печене. За повече сочност при претопляне. За консервиране на плодове и зеленчуци.
	<b>Дълбоко замразени храни</b> За да станат хрупкави полуготовите храни, напр. картопки, картофи с коричка или пролетни рулца.
	<b>Функция пица</b> За печене на пица. За хрупкав и запечен блат.
	<b>Долен нагревател</b> За печене на сладкиши с хрупкава долна част и за запазване на храната.
	<b>Печене с влажност</b> Тази функция е предназначена за пестене на енергия по време на готвене. Когато я използвате, температурата вътре в уреда може да се различава от зададената температура. Използва се остатъчната топлина. Мощността на нагряване може да се намали. За повече информация вижте глава „Ежедневна употреба“, „Бележки“ за: Печене с влажност.
	<b>Грил</b> За запичане на тънки храни или препичане на хляб.
	<b>Турбо грил</b> За печене на големи парчета месо или птици с костите на едно ниво. За огретени и за кафява коричка.
	<b>Меню</b> За да влезете в менюто: Помощ при готвене, Почистване, Настройки.



Горещ въздух/вентилатор, Традиционно печене: Когато зададете температурата под 80 °C, лампата автоматично се изключва след 30 сек.

## 7.2 Бележки относно: Печене с влажност

Тази функция беше използвана в съответствие на изискванията за клас на енергийна ефективност и екодизайн EU

65/2014 (според и EU 66/2014). Изпитванията съгласно: IEC/EN 60350-1.


Вратата на фурната трябва да се затвори по време на готвене, така че функцията да не се прекъсва и да се гарантира, че фурната работи с възможно най-висока енергийна ефективност.

Когато използвате тази функция, лампичката автоматично се изключва след 30 секунди.

За инструкции за готвене вижте глава „Съвети“, Печене с влажност. За общи препоръки относно пестене на енергия вижте глава „Енергийна ефективност“, „Пестене на енергия“.


## 7.3 Настройка: Функции нагряване

1. Завъртете контролното копче за функции нагряване, за да изберете Функция нагряване.
2. Завъртете контролното копче, за да зададете температурата °C.

 - натиснете и задръжте, за да включите функцията: Бързо нагряване. Бързо нагряване. Тя е налична за някои функции на фурната.

## 7.4 Настройка: Готвене на пара

Уверете се, че уреда е студен.

1. Напълнете релефа във вътрешността с максимум 250 мл чешмяна вода. Не пълнете отново релефа във вътрешността по време на готвене или когато фурната е гореща.
2. Завъртете ключа за Функции нагряване, за да изберете Функция нагряване .
3. Завъртете контролното копче, за да зададете температурата °C.
4. Загрейте предварително празния уред за 10, за мин да създадете влажност.
5. Поставете храната в уреда. Когато готвенето приключи:

- Завъртете ключа за Функции нагряване в изключена позиция, за да изключите уреда.

- Отворете вратичката внимателно. Освободената влажност може да предизвика изгаряния.
- Уверете се, че уреда е студен. Отстранете остатъчната вода от релефа във вътрешността.

## 7.5 Настройка: Помощ при готвене



Всяко ястие в това подменю има препоръчителна функция и температура. Можете да настроите часа и температурата по време на готвене.

Когато функцията приключва, проверете дали храната е готова.

За някои от ястията можете да готвите и с Термосонда. Степента, до която се готви ястието:

- Алангле
- Средно изпечено
- Добре изпечено

1. Завъртете ключа за функциите за нагриване, за да влезете в Меню.

2. Изберете . Натиснете ОК.
3. Завъртете контролния ключ, за да изберете номера на ястието.  
Натиснете: ОК
4. Поставете храната в уреда. Натиснете: ОК

## Помощ при готвене

### Легенда



Термосонда на разположение. Поставете Термосонда в най-плътната част на ястието.  
Когато зададената Термосонда температура е достигната, уредът се изключва.



Количеството вода за функцията за пара.





















































Подгрейте предварително уреда, преди да започнете да готвите.



Ниво на скарата.

Ястие	Тегло	Ниво на скарата/Акcesoари
<b>P1</b> Говеждо печено, алангле		
<b>P2</b> Говеждо печено, средно изпечено	1 - 1,5 кг; 4 - 5 см дебели парчета	2; тава за печене Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете в уреда.
<b>P3</b> Говеждо печено, добре изпечено		
<b>P4</b> Пържола, средно изпечена	180 - 220 г на парче; 3 см дебели резена	3; печено ястие на скара Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете в уреда.
<b>P5</b> Печено/Задушено говеждо (основно ребро, бут, корем)	1.5 - 2 кг	2; печено на ястието на скара Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Добавете течност. Поставете в уреда.

Ястие	Тегло	Ниво на скарата/Акcesoари
<b>P6</b> Печено говеждо, алангле (бавно готвене)		
<b>P7</b> Печено говеждо, средно изпечено (бавно готвене)	1 - 1.5 кг; 4 - 5 см дебели парчета	  2; тава за печене Използвайте любимите си подправки или само сол и прясно смлян пипер. Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете в уреда.
<b>P8</b> Печено говеждо, добре изпечено (бавно готвене)		
<b>P9</b> Говеждо филе, алангле (бавно готвене)		
<b>P10</b> Говеждо филе, средно изпечено (бавно готвене)	0,5 - 1,5 кг; 5 - 6 см дебели парчета	  2; тава за печене Използвайте любимите си подправки или само сол и прясно смлян пипер. Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете в уреда.
<b>P11</b> Говеждо филе, готово (бавно готвене)		
<b>P12</b> Печено телешко (напр., плешка)	0.8 - 1.5 кг; 4 см дебели парчета	  2; печено ястие на скара Използвайте любимите си подправки. Добавете течност. Покрито печено.
<b>P13</b> Печен свински врат или плешка	1.5 - 2 кг	  2; печено ястие на скара След половината от времето за готвене обърнете месото.
<b>P14</b> Дърпано свинско (бавно готвене)	1.5 - 2 кг	  2; тава за печене Използвайте любимите си подправки. След половината от времето за готвене обърнете месото, за да получите равномерен златист цвят.
<b>P15</b> Свинско филе, прясно	1 - 1.5 кг; 5 - 6 см дебели парчета	  2; печене на ястието на скара Използвайте любимите си подправки.
<b>P16</b> Свински ребра с тънко месо	2 - 3 кг; използвайте сурови, 2 - 3 см тънки ребра с тънко месо	 3; дълбок тиган Добавете течност, за да покриете дъното на ястието. След половината от времето за готвене обърнете месото.
<b>P17</b> Агнешки бут с кост	1.5 - 2 кг; 7 - 9 см дебели парчета	  2; печете ястието в тава за печене Добавете течност. След половината от времето за готвене обърнете месото.
<b>P18</b> Цяло пиле	1 - 1.5 кг; пресни	 2;  200 мл; касерол в тава за печене Използвайте любимите си подправки. След половината от времето за готвене обърнете пилето, за да получите равномерен златист цвят.
<b>P19</b> Половин пиле	0.5 - 0.8 кг	  3; тава за печене Използвайте любимите си подправки.

	Ястие	Тегло	Ниво на скарата/Аксесоари
P20	Пилешки гърди	180 - 200 г на парче	  2; касерол на скара Използвайте любимите си подправки. Запържете месото за няколко минути в горещ тиган.
P21	Пилешки бутчета, пресни	-	  3; тава за печене Ако първо мариновате пилешките бутчета, задайте по-ниска температура и гответе по-дълго.
P22	Патица, цяла	2 - 3 кг	  2; печено ястие на скара Използвайте любимите си подправки. Поставете месото в съд за печене. След половината от времето за готвене обърнете патицата.
P23	Гъска, цяла	4 - 5 кг	  2; дълбок тиган Използвайте любимите си подправки. Поставете месото в дълбока тава за печене. След половината от времето за готвене обърнете гъската.
P24	Руло „Стефани“	1 кг	  2; скара Използвайте любимите си подправки.
P25	Цяла риба, на грил	0.5 - 1 кг на риба	  2; тава за печене Напълнете рибата с масло и използвайте любимите си подправки и билки.
P26	Филе от риба	-	  3; касерол на скара Използвайте любимите си подправки.
P27	Чийзкейк	-	 2;  28 см форма за торта на скара
P28	Ябълков кейк	-	  2;  100 - 150 мл; тава за печене
P29	Ябълков тарт	-	 2; форма за пай на скара
P30	Ябълков пай	-	  2;  100 - 150 мл;  22 см форма за пай на скара
P31	Брауни	2 кг тесто	 3; дълбок тиган
P32	Шоколадови мъфини	-	  2;  100 - 150 мл; форма за мъфини на скара
P33	Кейк с хлебна форма	-	 2; форма за хляб на скара
P34	Печени картофи	1 кг	 2; тава за печене Поставете цели картофи с обелката в тава за печене.
P35	Картофи с коричка	1 кг	 3; тава за печене с поставена хартия за печене Използвайте любимите си подправки. Нарезете картофите на парчета.



	Ястие	Тегло	Ниво на скарата/Аксесоари
P36	Гриловани смесени зеленчуци	1 - 1.5 кг	3; тава за печене с поставена хартия за печене Използвайте любимите си подправки. Нарезете зеленчуците на парчета.
P37	Крокети, замразени	0.5 кг	3; тава за печене
P38	Пържени картофи, замразени	0.75 кг	3; тава за печене
P39	Лазаня с месо/ зеленчуци със сухи кори за паста	1 - 1.5 кг	2; касерола върху скара
P40	Картофен огретен (сурови картофи)	1 - 1.5 кг	1; касерола върху скара Завъртете ястието след половината от времето за готвене.
P41	Прясна пица, тънка	-	2;  100 мл; тава за печене с поставена хартия за печене
P42	Прясна пица, дебела	-	2; тава за печене с поставена хартия за печене
P43	Киш	-	2; тава за печене на скара
P44	Багета/Чабата/Бял хляб	0.8 кг	2;  150 мл; тава за печене с поставена хартия за печене За бял хляб е необходимо повече време.
P45	Пълнозърнест / ръжен / черен хляб	1 кг	2;  150 мл; тава за печене поставена хартия за печене / правоъгълна тава за печене на скара

## 7.6 Промяна: Настройки

1. Завъртете ключа за Функции нагряване, за да влезете в Меню.
2. Изберете . Натиснете ОК.
3. Завъртете копчето, за да изберете настройката. Натиснете: ОК
4. Регулирайте стойността. Натиснете: ОК

Завъртете копчето за функциите за загряване в изключена позиция, за да излезете от Меню.

### Меню: Настройки

Настройка	Стойност
01	Час от денонощието Смяна

Настройка	Стойност
02	Яркост на екрана 1 - 5
03	Звук на бутоните 1 - Звуков сигнал, 2 - Щракване, 3 - Изключен звук
04	Сила на звук. сигнал 1 - 4
05	Термосонда Действие 1 - Аларма и стоп, 2 - Аларма
06	Брояч Вкл. / Изкл.
07	Осветление Вкл. / Изкл.
08	Бързо нагряване Вкл. / Изкл.
09	Wi-Fi Вкл. / Изкл.

	Настройка	Стойност
10	Авто дистанционно действие	Вкл. / Изкл.
11	Забравяне на мрежата	Да/Не
12	Демо режим	Активиращ код: 2468
13	Софтуерна версия	Проверка
14	Зануляване на настройките	Да/Не

## 7.7 Енергоспестяваща



Уредът съдържа функции, които ви позволяват да икономисвате енергия при ежедневното готвене.

Уверете се, че вратата на уреда е затворена, когато той работи. Не отваряйте вратата твърде често по време на готвене. Поддържайте уплътнението на вратата чисто и се уверете, че е добре фиксирано в своята позиция.

Използвайте метални готварски съдове, за да подобрите енергоспестяването.

Когато е възможно, не подгрявайте фурната, преди готвене.

Когато пригответе няколко ястия наведнъж, свеждайте интервалите между готвенето им до минимум.

### Готвене с вентилатор

При възможност използвайте функциите за готвене с вентилатор, за да пестите електроенергия.

### Остатъчна топлина

Вентилаторът и лампичката продължават да работят. Когато изключите уреда, екранът показва остатъчната топлина. Можете да използвате тази топлина, за да държите храната топла.

Когато времето за готвене е повече от 30 минути, намалете температурата на уреда до минимум 3 – 10 минути преди края на готвенето. Остатъчната топлина вътре в уреда ще продължи да готви.

Използвайте остатъчната топлина, за да затоплите други храни.

### Подгряване на храна

Изберете най-ниската възможна температурна настройка, за да използвате остатъчната топлина и да поддържате ястията топли. Индикаторът за остатъчна топлина или температура се появява на дисплея.

### Готвене с изключена лампичка

Изключете лампичката по време на готвене. Включвайте я само, когато имате нужда от нея.

### Печене с влажност

Функция, разработена за пестене на енергия по време на готвене.

Когато използвате тази функция, лампата автоматично се изключва след 30 секунди. Може да включите лампичката отново, но това действие ще намали очакваното енергоспестяване.


## 8. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

### 8.1 Заклучване


Тази функция предотвратява случайна промяна в работата на уреда.

Включете я, когато уредът работи - зададеното готвене продължава, контролният панел е заключен.

Включете я, когато уредът е изключен – не може да се включи, контролният панел е заключен.



 OK - натиснете и задръжте, за да включите функцията.



Прозвучава сигнал.  - премигва 3 пъти, когато заключването е включено.

 ОК - натиснете и задръжете, за да изключите функцията.

## 8.2 Автоматично изключване

От съображения за безопасност уредът се изключва след известно време, ако е включена функция за затопляне, а настройките не са променени.

 (°C)	 (ч)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5

 (°C)	 (ч)
250 - максимум	3






Автоматичното изключване не действа при следните функции: Осветление, Термосонда, Отложен старт.

## 8.3 Охлаждащ вентилатор



Когато уредът работи, охлаждащият вентилатор се включва автоматично, за да поддържа повърхностите му хладни. Ако изключите уреда, охлаждащият вентилатор може да продължи да работи, докато уредът се охлади.

## 9. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА

### 9.1 Описание на функциите на часовника



 Час от денонощието	За да настроите часовника, който показва текущото време.
 Таймер	За задаване на обратно броене. Когато таймерът приключи се чува сигнал. Функцията не влияе върху работата на фурната.
 Време за готвене	За задаване на времетраене на готвенето. Когато таймерът приключи, прозвучава звуков сигнал и функцията за нагряване се изключва автоматично.
 Отложен старт	За отлагане на старта и/или края на готвенето.
 Брояч	Показва колко дълго работи уредът. Максимумът е 23 ч 59 мин. Тази функция не влияе върху работата на фурната.

### 9.2 Настройка: Час от денонощието

- Завъртете ключа за Функции нагряване, за да влезете в  Меню.
- Завъртете контролния ключ, за да изберете  Час от денонощието.

- Завъртете контролния ключ, за да зададете часа.
- Натиснете: ОК

### 9.3 Настройка: Таймер



- Когато уредът е изключен, натиснете . Когато уредът е включен, натиснете  два пъти.

На екрана се показва: 0:00 и .

- Завъртете контролния ключ, за да зададете Таймер.
- Натиснете: ОК Таймерът започва веднага обратно броене.

Когато времето изтече, натиснете ОК и завъртете копчето за Функции нагряване в изключено положение.

### 9.4 Настройка: Време за готвене

- Завъртете ключа, за да изберете функцията за нагряване и задайте температура.
  - Натиснете  няколко пъти.
- На екрана се показва: 0:00 и .
- Завъртете контролния ключ, за да зададете Време за готвене.
  - Натиснете: ОК


Таймерът започва веднага обратно броене.

Когато времето изтече, натиснете **OK** и завъртете копчето за Функции нагряване в изключено положение.

## 9.5 Настройка: Отложен старт

1. Завъртете ключа за функцията за замяване, за да изберете функцията.

2. Натиснете  няколко пъти.

На екрана се показва: часът от денонощието  СТАРТ.

3. Завъртете копчето, за да настроите часа за начало.

4. Натиснете: **OK**

На екрана се показва: --:--  СТОП.


5. Завъртете ключа за управление, за да зададете времето за край.


6. Натиснете: **OK**

Таймерът започва обратно броене съгласно настроеното време за старт.

Когато времето изтече, натиснете **OK** и завъртете копчето за Функции нагряване в изключено положение.

## 9.6 Включване и изключване: Брояч

1. Завъртете ключа за Функции нагряване, за да влезете в  Меню.

2. Завъртете контролния ключ, за да изберете  / Брояч. Вижте глава „Всекидневна употреба“, Меню: Настройки.

3. Натиснете: **OK**

4. Завъртете ключа за управление, за да включите и изключите функцията.

5. Натиснете: **OK**

# 10. ИЗПОЛЗВАНЕ НА АКСЕСОАРИТЕ

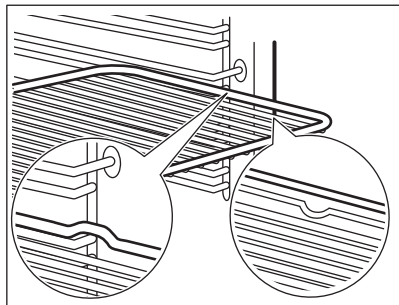
### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

## 10.1 Поставяне на аксесоари

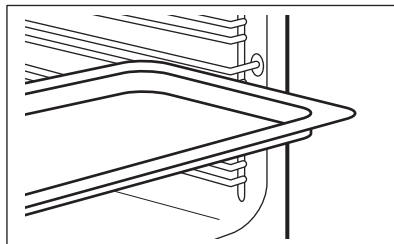
Малката вдлъбнатина отгоре увеличава безопасността. Вдлъбнатините също са устройства против преобръщане. Високият ръб около решетката предотвратява изплъзването на готварски съдове.

### Скара/рафт



Вкарайте решетката между водещите релси на опорите му и се уверете, че е с крачетата надолу.

### Тава за печене / Дълбока тава




Вкарайте тавата между водачите на опорните релси.

## 10.2 Термосонда

Измерва температурата в храната.

Трябва да се настройат две температури:

- $^{\circ}\text{C}$  - температурата във вътрешността на уреда.
-  - температурата в сърцевината на храната.

За максимално добри резултати при готвене:

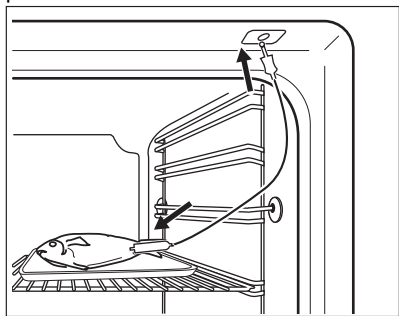
- Съставките трябва да са със стайна температура.
- Не използвайте за течни ястия.
- По време на готвене, иглата на Термосондата трябва да бъде вкарана докрай в ястието.

## Печене с: Термосонда

### **ВНИМАНИЕ!**

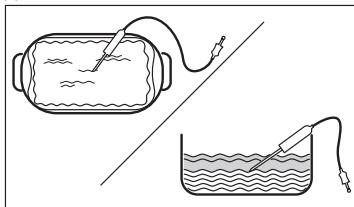
Съществува опасност от изгаряния, тъй като термосондата и носачите на рафтовете се нагорещават. Не докосвайте дръжката на термосондата с голи ръце. Винаги използвайте ръкавици за фурна.

1. Включете уреда.
2. Задайте функцията на затопляне и ако е необходимо, температурата на фурната.
3. Поставете термосондата в съда: **Месо, домашни птици и риба**  
Поставете цялата игла на термосондата в центъра на месото или рибата в най-плътната ѝ част.




## Касерола

Поставете върха на Термосондата точно в средата на касеролата. Сензорът за храна трябва да е стабилен на едно място по време на печене. Използвайте твърда съставка, за да постигнете ефекта. Използвайте ръба на тавата за печене, за да подпрете силиконовата дръжка на Термосондата. Върхът на Термосондата не трябва да докосва дъното на тавата за печене.



4. Включете термосондата в гнездото, което се намира на страничната стена вътре в уреда. Вижте „Описание на продукта“.

Дисплеят показва настоящата температура на Термосондата.

5.  – натиснете, за да зададете температурата на сензора в сърцевината.
6. Натиснете: **OK**  
Когато ястието достигне настроената температура, прозвучава сигнал. Имате избор между това да спрете или да продължите да готвите, за да се уверите, че храната е добре изпечена.
7. Извадете Термосондата от гнездото и махнете ястието от уреда.

## 11. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ







### 11.1 Препоръки за готвене

Температурата и времето за готвене в таблиците са само ориентировъчни. Те зависят от рецептите, качеството и количеството на използваните съставки.

Вашият уред може да готви или пече по-различно от предишния. Съветите по-долу показват препоръчителните настройки за температура, време за готвене и позиция на решетката за определени видове храни.

Ако не можете да намерите настройките за конкретна рецепта, потърсете подобни рецепти.

#### Символи, използвани в таблиците:

	Тип храна
	Функция нагряване
	Температура
	Акcesoар
	Позиция на скарата
	Време за готвене (мин)





### 11.2 Печене с влажност - препоръчителни акcesoари





Използвайте тъмни, неотразяващи фолиа и съдове. Те абсорбират топлина по-добре от светлите и отражателни съдове.

- **Тиган за пица** - тъмен, неотражателен, диаметър 28см
- **Съд за печене** - тъмен, неотражателен, диаметър 26см
- **Рамекини** - керамика, диаметър 8см, височина 5 см
- **Основа за флан** - тъмна, неотражателна, диаметър 28см

### 11.3 Печене с влажност






За най-добри резултати следвайте предложенията в долната таблица.







		°C		
Сладки рула, 16 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	20 - 30
Рула, 9 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	30 - 40
Пица, замразена, 0,35 кг	скара	220	2	10 - 15
Руло	тава за печене или съд за оттичане	170	2	25 - 35
Брауни	тава за печене или съд за оттичане	175	3	25 - 30
Суфле, 6 броя	керамични съдове в/у скарата	200	3	25 - 30
Основа за пандишпанен флан	метална основа за флан на скарата	180	2	15 - 25
Торта „Виктория“	съд за печене в/у скарата	170	2	40 - 50
Варена риба, 0,3 кг	тава за печене или съд за оттичане	180	3	20 - 25
Цяла риба, 0,2 кг	тава за печене или съд за оттичане	180	3	25 - 35
Филе от риба, 0,3 кг	тиган за пица на скарата	180	3	25 - 30

		°C		
Варено месо, 0,25 кг	тава за печене или съд за оттичане	200	3	35 - 45
Шашлик (шишче), 0,5 кг	тава за печене или съд за оттичане	200	3	25 - 30
Бисквитки, 16 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	20 - 30
Макарунс (слад.), 24 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	25 - 35
Мъфини, 12 броя	тава за печене или съд за оттичане	170	2	30 - 40
Солени бисквити, 20 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	25 - 30
Бисквити от леко тесто, 20 броя	тава за печене или съд за оттичане	150	2	25 - 35
Тарталети, 8 броя	тава за печене или съд за оттичане	170	2	20 - 30
Зеленчуци, варени, 0,4 кг	тава за печене или съд за оттичане	180	3	35 - 45
Вегетариански омлет	тиган за пица на скарата	200	3	25 - 30
Средиземноморски зеленчуци, 0,7 кг	тава за печене или съд за оттичане	180	4	25 - 30

## 11.4 Информация за изпитващи лаборатории

Изпитвания съгласно IEC 60350-1.

				°C	
Малки кейкове 20 броя/табла	Традиционно печене	Тава за печене	3	170	20 - 35
Малки кейкове 20 броя/табла	Горещ въздух/вентилатор	Тава за печене	3	150 - 160	20 - 35
Малки кейкове 20 броя/табла	Горещ въздух/вентилатор	Тава за печене	2 и 4	150 - 160	20 - 35
Ябълков пай, 2 тави Ø20 см	Традиционно печене	Скара/рафт	2	180	70 - 90
Ябълков пай, 2 тави Ø20 см	Горещ въздух/вентилатор	Скара/рафт	2	160	70 - 90
Пандишпанова торта без мазнина, форма за кейк Ø 26 см <sup>1)</sup>	Традиционно печене	Скара/рафт	2	170	40 - 50

					
Пандишпанова торта без мазнина, форма за кейк Ø 26 см <sup>1)</sup>	Горещ въздух/вентилир	Скара/рафт	2	160	40 - 50
Пандишпанова торта без мазнина, форма за кейк Ø 26 см <sup>1)</sup>	Горещ въздух/вентилир	Скара/рафт	2 и 4	160	40 - 60
Масленки	Горещ въздух/вентилир	Тава за печене	3	140 - 150	20 - 40
Масленки	Горещ въздух/вентилир	Тава за печене	2 и 4	140 - 150	25 - 45
Масленки	Традиционно печене	Тава за печене	3	140 - 150	25 - 45
Тост, 4 – 6 броя <sup>1)</sup>	Грил	Скара/рафт	4	макс.	1 - 5
Бургер от говеждо, 6 броя, 0,6 кг <sup>2)</sup>	Грил	Скара/рафт, тава за отцеждане	4	макс.	20 - 30

1) Загрейте предварително уреда за 10 минути.

2) Поставете скарата на третото ниво и тавата за отцеждане на второто ниво на фурната. Загрейте предварително уреда за 10 минути. Обърнете ястието на половината време за готвене.

## 12. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ



### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

### 12.1 Бележки относно почистването

#### Препарати за почистване

- Почиствайте предната част на уреда само с микрофибърна кърпа с топла вода и мек почистващ препарат. Почистете и проверете уплътнението на вратичката около рамката на вътрешността.
- Използвайте почистващ разтвор, за да почистите металните повърхности.
- Почистете петната с лек почистващ препарат. Не го нанасяйте върху каталитичните повърхности.

#### Всекидневна употреба

- Избърсвайте вътрешността след всяко използване на уреда. Натрупвания на

мазнини или други остатъци могат да доведат до пожар.

- В уреда или по стъклата на вратичката може да кондензира влага. За да намалите кондензирането, оставете уреда да работи 10 минути преди готвене. Не съхранявайте храна в уреда за повече от 20 минути. Подсушете вътрешността на уреда само с микрофибърна кърпа след всяка употреба.

#### Акcesoари

- Почиствайте акcesoарите, след всяко ползване и ги оставете да изсъхнат. Използвайте само микрофибърна кърпа с топла вода и мек почистващ препарат. Не почиствайте принадлежностите в съдомиялна машина.
- Не почиствайте незалепващите акcesoари с абразивно почистващо средство или предмети с остри ръбове.



## 12.2 Почистване на релефа във вътрешността

Почистете релефа на вътрешността, за да отстраните остатъци от варовик след готвене с пара.



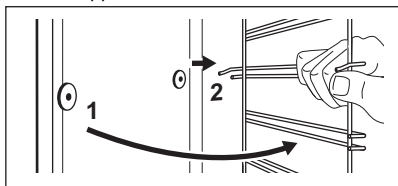
За функцията: SteamBake почиствайте фурната на всеки 5-10 цикъла на готвене.

1. Налейте: 250 мл бял оцет в релефа на вътрешността на фурната. Използвайте максимум 6% оцет без добавки.
2. Оставете оцета да разтвори остатъчния варовик на стайна температура за 30 минути.
3. Изчистете вътрешността с топла вода и мека кърпа.

## 12.3 Демонтиране на носачите на скарата / каталитичните панели

Отстранете опорите на скарата / каталитичните панели, за да почистите уреда.

1. Изключете уреда и изчакайте да изстине.
2. Издърпайте предната част на опорите на скарата от страничната стена. Задръжте задната част на опората на скарата и каталитичния панел на място. Каталитичните панели не са прикрепени към стените на фурната. Те могат да изпаднат, когато премахвате опорите за скарата.
3. Издърпайте задната част на носача на решетката на скарата от стената и я извадете.



Поставете носачите на решетката в обратна последователност.



Задържащите щифтове на телескопичните водачи трябва да сочат напред.

## 12.4 Каталитично почистване

Има каталитични панели във вътрешността. Каталитичните панели абсорбират мазнините по време на катализа.

Петната или обезцветяването на каталитичното покритие не влияят върху свойствата на почистването.

Каталитичният емайл е самопочистващ се, не го почиствайте с кърпа.

1. Изключете уреда и изчакайте да изстине.
2. Извадете всички аксесоари от фурната.
3. Почистете дъното на фурната и вътрешното стъкло на вратичката с топла вода, мека кърпа и мек почистващ препарат.
4. Select (Изберете) Меню  / Почистване 
5. Натиснете OK три пъти.  
**Времетраене:** 1 ч  
Когато почистването приключи, се чува сигнал. Изключва се уредът.
6. Когато уредът изстине, почистете дъното на фурната с мокра мека кърпа.

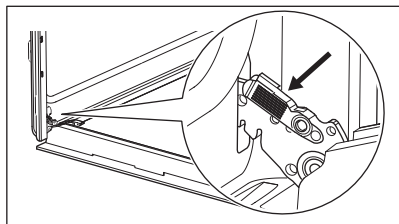
## 12.5 Изваждане и монтиране на вратичката

Вратичката на фурната има три стъклени панела. Можете да свалите вратичката на фурната и вътрешните стъклени панели, за да ги почистите. Прочетете инструкциите „Изваждане и монтиране на вратичката“, преди да водите стъклените панели.

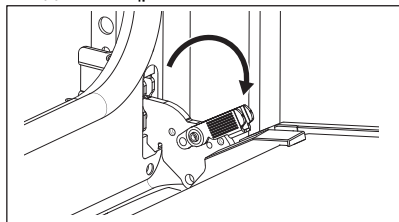
### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не използвайте уреда без стъклените панели.

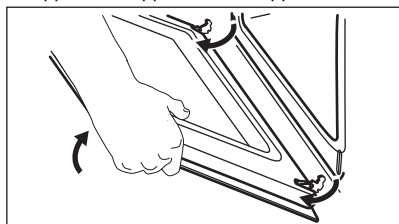
1. Отворете докрай вратичката и хванете двете ѝ панти.



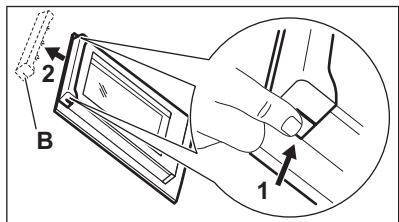
2. Повдигнете и издърпайте лостовете, докато щракнат.



3. Затворете вратичката на фурната наполовина, до първото възможно положение за отваряне. След това повдигнете и дръпнете вратичката, за да я извадите от гнездото.

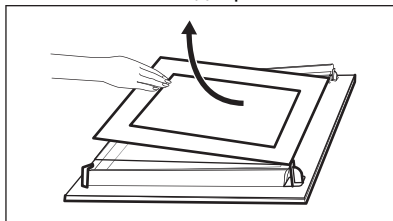


4. Поставете вратичката върху мека кърпа върху стабилна повърхност.  
5. Хванете рамката в горната част на вратичката **В** от двете ѝ страни и натиснете навътре, за да освободите езичето.



6. Издърпайте рамката на вратичката към себе си, за да я извадите.  
7. Дръжте стъклените панели на вратичката за горната им част и

внимателно ги издърпайте един по един. Започнете от горния панел. Уверете се, че стъклото се плъзга напълно по подпорите.

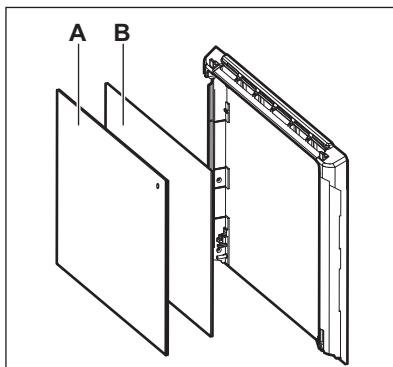


8. Почистете стъклените панели с вода и сапун. Подсушете стъклените панели внимателно. Не почиствайте стъклените панели в съдомиялна машина.  
9. След почистване монтирайте стъклените панели и вратичката на фурната.

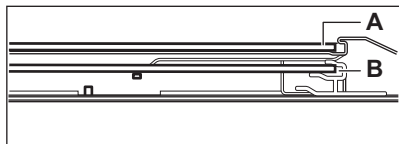
Ако вратичката е монтирана правилно, при затваряне на лостовете ще чуете щракване.

Уверете се, че сте поставили обратно стъклените панели (**A** и **B**) в правилната последователност. Проверете за символ / печат от страни на стъкления панел. Всеки от стъклените панели изглежда по различен начин, за да улесни разгласяването и сглобяването.

При правилен монтаж garniturata на вратичката щраква.



Уверете се, че сте монтирали средния стъклен панел правилно в гнездата.



## 12.6 Смяна на лампата

### ⚠ ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар.  
Лампата може да е гореща.

1. Изключете уреда и изчакайте да изстине.
2. Изключете уреда от електрозахранването.

3. Поставете кърпата на дъното на фурната.

### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Винаги дръжте халогенната лампа с кърпа, за да предотвратите изгаряне на остатъците от мазнини по лампата.

### Задна лампа

1. Завъртете стъкления капак, за да го извадите.
2. Почистете стъкления капак.
3. Сменете крушката с подходяща крушка, устойчива на температура от 300 °C.
4. Поставете стъкления капак.

## 13. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

### ⚠ ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

### 13.1 Как да постъпите, ако...

Проблем	Проверете дали...
Не можете да активирате или да работите с уреда.	Уредът е правилно свързан към електрозахранване.
Уредът не нагрява.	Автоматичното изключване е деактивирано.
Уредът не нагрява.	Предпазителят не е изгорял.
Уредът не нагрява.	Заклучване е деактивирана.
Лампичката е изключена.	Печене с влажност - е активиран.
Лампичката не работи.	Лампичката е изгоряла.
Термосонда не работи.	Щепселът на Термосонда е изцяло вкаран в гнездото.
Уплътнението на вратичката е повредено.	Не използвайте уреда. Свържете се с упълномощен сервизен център.
На екрана се показва 00:00.	Имаше прекъсване на захранването. Задайте час от денонощието.
Водата изтича от вътрешното отделение.	Има прекалено много вода във вътрешното отделение.



Ако дисплеят показва код с грешка, който не е упоменат в настоящата таблица, изключете предпазителя и след това го включете наново, за да рестартирате уреда. Ако кодът с грешка се появи отново, обърнете се към оторизиран сервизен център.

### 13.2 Данни за сервизно обслужване

Ако не можете да намерите решение на проблема сами, обърнете се към търговеца си или към упълномощен сервизен център.

Данните, необходими за сервизния център, са посочени на табелката с данни. Фирмената табелка с данни се намира на предната част на вътрешността на уреда. Вижда се, когато отворите вратичката. Не отстранявайте фирмената табелка с данни от вътрешността на уреда.

**Препоръчваме Ви да запишете данните тук:**

Модел (MOD.) :

Номер на продукт (PNC):

Сериен номер (S.N.):


## 14. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ


### 14.1 Информация за продукта и информационен лист за продукта съгласно регламентите на ЕС за екодизайн и енергийно етикетирание

Име на доставчик	Electrolux	
Идентификация на модела	EOD6C77WV 949499573 EOD6C77WX 949499576 EOD6C77WZ 949499574 LOD6C77WZ 949499575	
Индекс на енергийна ефективност	81.2	
Клас на енергийна ефективност	A+	
Консумация на енергия при стандартно натоварване, конвенционален режим	0.93 kWh/цикъл	
Консумация на енергия при стандартно натоварване, форсиран режим на вентилатора	0.69 kWh/цикъл	
Брой кухни	1	
Топлинен източник	Електричество	
Сила на звука	72 л	
Тип фурна	Вградена фурна	
Маса	EOD6C77WV	32.5 кг
	EOD6C77WX	33.0 кг
	EOD6C77WZ	32.8 кг
	LOD6C77WZ	32.8 кг

IEC/EN 60350-1 - Домашни ел. уреди за готвене - Част 1: Диапазони, фурни, фурни на пара и грилове - Начини за измерване на ефективността.

## 15. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Рециклирайте материалите със символа . Поставайте опаковките в съответните контейнери за рециклирането им. Помогнете за опазването на околната среда и човешкото здраве, както и за рециклирането на отпадъци от електрически и електронни уреди. Не

изхвърляйте уредите, означени със символа , заедно с битовата смет. Върнете уреда в местния пункт за рециклиране или се обърнете към вашата общинска служба.

## Vítá vás Electrolux! Děkujeme vám, že jste si vybrali náš spotřebič.



Usilujeme o trvalou udržitelnost a proto omezujeme papírové materiály a poskytujeme celé uživatelské příručky online. Kompletní uživatelskou příručku naleznete na adrese [electrolux.com/manuals](http://electrolux.com/manuals)



Rady ohledně používání, brožury, poradce při potížích a informace o servisu a opravách získáte na adrese [electrolux.com/support](http://electrolux.com/support)



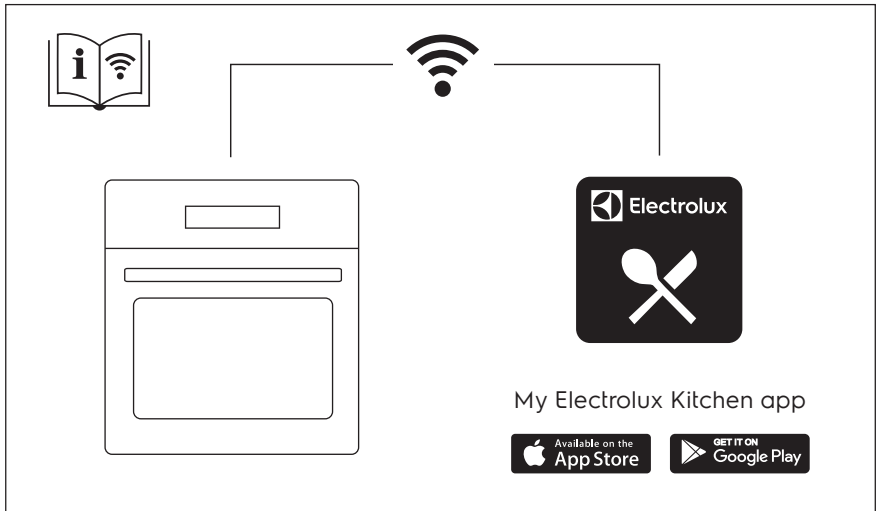
Stáhněte si aplikaci **My Electrolux Kitchen**, kde naleznete další recepty, rady a pokyny pro odstraňování potíží.



Změny vyhrazeny.

## OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	32
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY .....	33
3. INSTALACE.....	36
4. POPIS SPOTŘEBIČE.....	38
5. OVLÁDACÍ PANEL.....	38
6. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	39
7. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	40
8. DOPLŇKOVÉ FUNKCE.....	45
9. FUNKCE HODIN.....	46
10. POUŽÍVÁNÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ.....	47
11. TÍPY A RADY.....	48
12. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	51
13. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	53
14. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	54
15. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ.....	55



## 1. ⚠️ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Tento návod si pečlivě přečtěte ještě před instalací spotřebiče a jeho prvním použitím. Výrobce nenese odpovědnost za žádný úraz ani škodu v důsledku nesprávné instalace nebo použití. Návod k použití vždy uchovávejte na bezpečném a přístupném místě pro jeho budoucí použití.

### 1.1 Bezpečnost dětí a zranitelných osob

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí, pouze pokud tak činí pod dozorem nebo obdrželi instrukce týkající se bezpečného provozu spotřebiče, a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče. Děti mladší osmi let a osoby s rozsáhlým a komplexním postižením bez stálého dozoru udržujte z dosahu spotřebiče.
- Nenechte děti hrát si se spotřebičem a mobilními zařízeními s My Electrolux Kitchen .
- Všechny obaly uschovejte mimo dosah dětí a řádně je zlikvidujte.
- VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu. Během používání a chladnutí udržujte spotřebič mimo dosah dětí a domácích zvířat.
- Je-li spotřebič vybaven dětskou bezpečnostní pojistkou, doporučuje se ji aktivovat.
- Čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.

### 1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

- Spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel.
- Tento spotřebič je určen k použití v běžném domácím použití.
- Tento spotřebič lze používat v kancelářích, hotelových pokojích, motelech, agropenzionech a v podobných



ubytovacích zařízeních, kde využití nepřesahuje (průměrnou) úroveň využití v domácnosti.

- Tento spotřebič smí instalovat a výměnu kabelu provádět jen kvalifikovaná osoba.
- Nepoužívejte spotřebič, dokud není nainstalován do vestavné konstrukce.
- Před prováděním jakékoli údržby vždy spotřebič odpojte od napájení.
- Je-li napájecí kabel poškozený, smí ho vyměnit pouze výrobce, autorizované servisní středisko nebo osoby s podobnou příslušnou kvalifikací. Jinak by mohlo dojít k úrazu elektrickým proudem.
- **VAROVÁNÍ:** Před výměnou žárovky se ujistěte, že je spotřebič vypnutý, abyste zabránili možnému úrazu elektrickým proudem.
- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků ani vnitřních ploch spotřebiče.
- Při vkládání nebo vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.
- Používejte pouze pečicí sondu doporučenou k tomuto spotřebiči.
- Chcete-li odstranit drážky na rošty, vytáhněte z bočních stěn nejdřív jejich přední část a poté zadní část. Drážky na rošty nainstalujte stejným postupem v opačném pořadí.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- K čištění skleněných dvířek nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky. Mohly by poškrábat povrch, což by mohlo následně vést k rozbití skla.

## 2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

### 2.1 Instalace

#### **VAROVÁNÍ!**

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.

- Poškozený spotřebič neinstalujte ani nepoužívejte.
- Řiďte se pokyny k instalaci dodanými spolu s tímto spotřebičem.
- Při přemísťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy používejte ochranné rukavice a uzavřenou obuv.

- Netahejte spotřebič za držadlo.
- Spotřebič nainstalujte na bezpečném a vhodném místě, které splňuje požadavky na instalaci.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Před instalací spotřebiče ověřte, zda se jeho dvířka otevírají bez omezení.
- Spotřebič je vybaven elektrickým chladičím systémem. Musí být zapojen do elektrické sítě.

Minimální výška skříňky (minimální výška skříňky pod pracovní deskou)	590 (600) mm
Šířka skříňky	560 mm
Hloubka skříňky	550 (550) mm
Výška přední části spotřebiče	594 mm
Výška zadní části spotřebiče	576 mm
Šířka přední části spotřebiče	595 mm
Šířka zadní části spotřebiče	559 mm
Hloubka spotřebiče	569 mm
Vestavná hloubka spotřebiče	548 mm
Hloubka s otevřenými dvířky	1022 mm
Minimální velikost ventilačního otvoru. Otvor umístěný na spodní zadní straně	560x20 mm
Délka napájecího síťového kabelu. Kabel se nachází v pravém rohu zadní strany	1500 mm
Montážní šrouby	4x25 mm

## 2.2 Připojení k elektrické síti

### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Zkontrolujte, zda údaje na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě.

- Vždy používejte správně instalovanou síťovou zásuvku s ochranou proti úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Dbejte na to, abyste nepoškodili napájecí kabel a síťovou zástrčku. Jestliže potřebujete přivodní kabel vyměnit, musí výměnu provést námi autorizované servisní středisko.
- Síťové kabely se nesmí dotýkat nebo se nacházet v blízkosti dvířek spotřebiče nebo výklenku pod spotřebičem, obzvláště je-li spotřebič v provozu nebo jsou-li dvířka horká.
- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.
- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojujte do ni síťovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.
- Spotřebič se dodává se síťovou zástrčkou a napájecím kabelem.

### Typy kabelů vhodné pro instalaci nebo výměnu v Evropě:

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

Průřez kabelu viz celkový příkon uvedený na typovém štítku. Také se můžete řídit tabulkou:

Celkový výkon (W)	Průřez kabelu (mm <sup>2</sup> )
maximálně 1 380	3x0.75
maximálně 2 300	3x1

Celkový výkon (W)	Průřez kabelu (mm <sup>2</sup> )
maximálně 3 680	3x1.5

Uzemňovací kabel (zelený/žlutý kabel) musí být o 2 cm delší než hnědý fázový a modrý nulový kabel.

## 2.3 Použití

### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí zranění, popálení, úrazu elektrickým proudem či výbuchu.

- Neměňte technické parametry spotřebiče.
- Ujistěte se, že větrací otvory nejsou zablokované.
- Během provozu nenechávejte spotřebič bez dozoru.
- Po každém použití spotřebič vypněte.
- Pokud je spotřebič v provozu, buďte při otevírání jeho dvířek opatrní. Může uniknout horký vzduch.
- Nepoužívejte spotřebič, máte-li vlhké ruce, nebo když je v kontaktu s vodou.
- Na otevřená dvířka netlačte.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Dvířka spotřebiče otvírejte opatrně. Používáte-li přísady obsahující alkohol, může vzniknout směs alkoholu a vzduchu.
- Při otírání dvířek nesmí být v blízkosti spotřebiče jiskry ani otevřený oheň.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumísťujte hořlavé předměty nebo předměty nasáklé hořlavlinami.
- Svě heslo k síti Wi-Fi s nikým nesdílejte.

### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Aby nedošlo k poškození nebo změnám barvy smaltu:
  - Nepokládejte nádoby ani jiné předměty přímo na dno spotřebiče.
  - Nepokládejte hliníkovou fólii přímo na dno vnitřku spotřebiče.
  - Nenalévejte vodu přímo do horkého spotřebiče.
  - Po dokončení přípravy jídla nenechávejte ve spotřebiči vlhké talíře ani jídlo.

- Při ukládání nebo vyjímání příslušenství buďte opatrní.
- Barevné změny na smaltovaném povrchu nebo nerezové oceli nemají vliv na výkon spotřebiče.
- Při pečení vláčných moučníků použijte hluboký plech. Ovočné šťávy mohou zanechat trvalé skvrny.
- Vždy vařte se zavřenými dvířky spotřebiče.
- Je-li spotřebič instalován za nábytkovým panelem (např. dvířky), dvířka nábytku nesmí být nikdy zavřená, když je spotřebič v provozu. Za zavřeným nábytkovým panelem může docházet k nárůstu horka a vlhka, což může následně poškodit spotřebič, pouzdro nebo podlahu. Nezávírejte nábytkový panel, dokud spotřebič po použití zcela nevychladne.

## 2.4 Čištění a údržba

### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

- Před údržbou spotřebič vždy vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Přesvědčte se, že spotřebič už vychladl. Mohlo by dojít k prasknutí skleněných panelů.
- Poškozené skleněné panely okamžitě vyměňte. Kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Při snímání dvířek spotřebiče buďte opatrní. Dvířka jsou těžká!
- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.
- Spotřebič čistěte vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty.
- Použijete-li sprej do trouby, řiďte se bezpečnostními pokyny uvedenými na jeho balení.
- Nečistěte katalytický smalt pomocí čisticích prostředků.

## 2.5 Vnitřní osvětlení

### ⚠ VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

- Pokud jde o žárovku (žárovky) v tomto spotřebiči a samostatně prodávané náhradní žárovky: Tyto žárovky jsou navrženy tak, aby odolaly extrémním fyzickým podmínkám v domácích spotřebičích, ať už jde o teplotu, vibrace či vlhkost, nebo jsou určeny k signalizaci informací o provozním stavu spotřebiče. Nejsou určeny k použití v jiných spotřebičích a nejsou vhodné k osvětlení místností v domácnosti.
- Tento výrobek obsahuje světelný zdroj s třídou energetické účinnosti G.
- Používejte pouze žárovky se stejnými vlastnostmi .

## 2.6 Servis

- Je-li nutná oprava spotřebiče, obraťte se na autorizované servisní středisko.
- Používejte pouze originální náhradní díly.

## 2.7 Likvidace

### ⚠ VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

- Pro informace ohledně správné likvidace spotřebiče se obraťte na místní úřady.
- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Odřízněte síťový kabel v blízkosti spotřebiče a zlikvidujte jej.
- Odstraňte dveřní západku, abyste zabránili uvěznění dětí a domácích zvířat ve spotřebiči.

## 3. INSTALACE

### ⚠ VAROVÁNÍ!

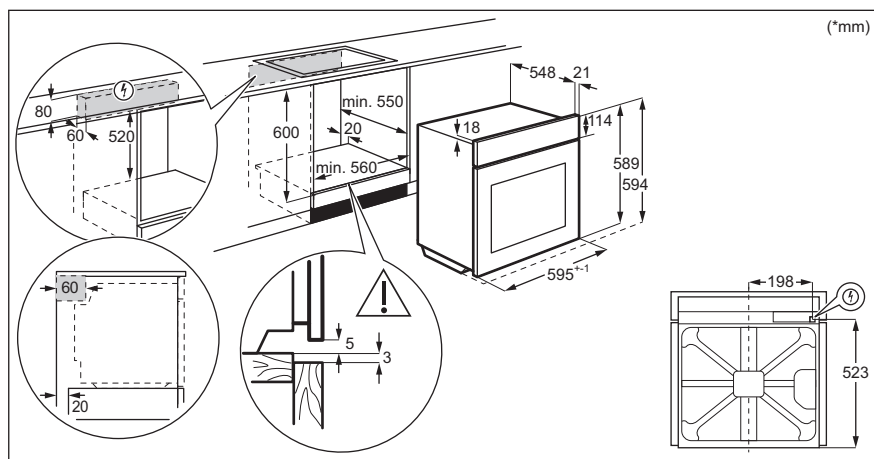
Viz kapitoly o bezpečnosti.

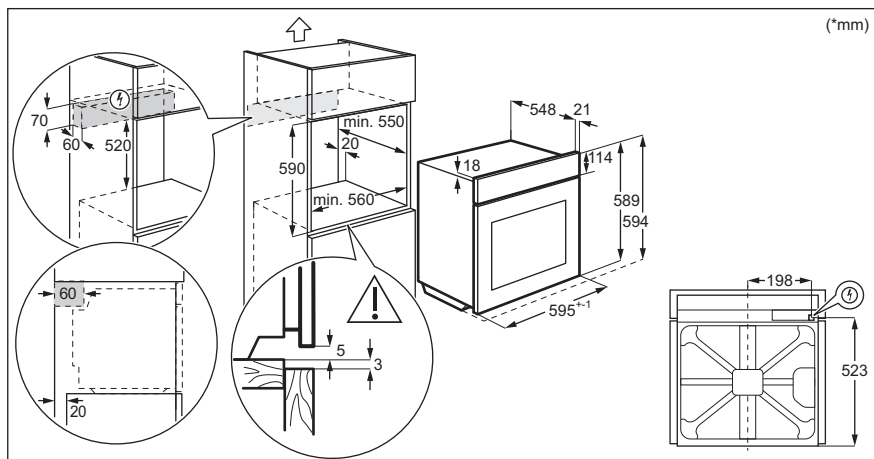
### 3.1 Vestavba



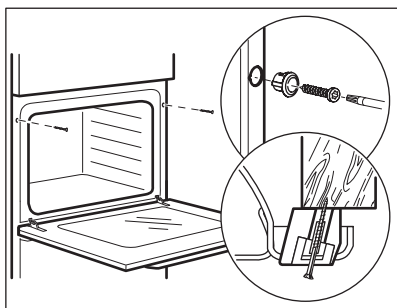
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



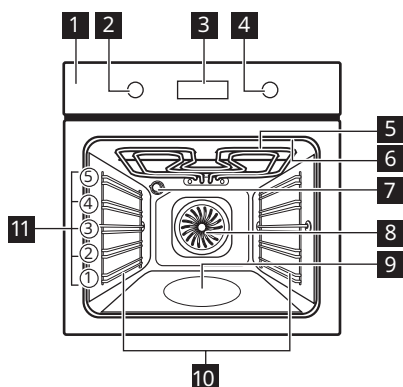


### 3.2 Připevnění trouby ke skřínce



## 4. POPIS SPOTŘEBIČE

### 4.1 Celkový pohled



- 1 Ovládací panel
- 2 Volič pečicích funkcí
- 3 Displej
- 4 Ovládací volič
- 5 Topné těleso
- 6 Zásuvka pro pečicí sondu
- 7 Osvětlení
- 8 Ventilátor
- 9 Vyrytá část vnitřku trouby
- 10 Zasouvací mřížka, vyjímatelné
- 11 Polohy mřížky

### 4.2 Příslušenství

- **Tvarovaný rošt**  
Pro nádoby na pečení, koláčové formy, pečeně.
- **Plech na pečení**  
Pro koláče a sušenky.
- **Hluboký pekáč/plech**  
K pečení a opékání jídel nebo jako plech na zachytávání tuku.

- **Pečicí sonda**  
Slouží k měření teploty uvnitř pokrmu.
- **Teleskopické výsuvy**  
Pro snazší vkládání a vyjímání plechů a tvarovaného roštu.

## 5. OVLÁDACÍ PANEL

### 5.1 Zapnutí a vypnutí spotřebiče

Zapnutí spotřebiče:

1. Stiskněte ovladač. Knoflík se vysune.
2. Otočením ovladače pečicích funkcí zvolte funkci.
3. Otočením ovladače zvolte požadovanou teplotu.
4. Stiskněte OK.

Spotřebič vypnete otočením ovladače pečicích funkcí do polohy **0**.

### 5.2 Přehled ovládacího panelu



Stisknutím nastavte: Funkce hodin.



Stisknutím a podržením nastavíte funkci: Rychlé zahřátí.



Stisknutím zapnete nebo vypnete osvětlení trouby.

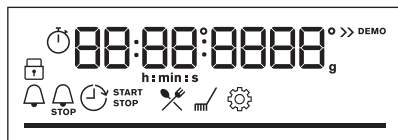


Stisknutím nastavíte teplotu ve středu pokrmu pro: Pečicí sondu



Stisknutím potvrďte výběr.

## 5.3 Ukazatele na displeji



Displej s hlavními funkcemi.

	Spotřebič je uzamčen.
	Vstupte do nabídky a vyberte ikonu, kterou chcete otevřít: Podporované Vaření.
	Vstupte do nabídky a vyberte ikonu, kterou chcete otevřít: Čištění.
	Vstupte do nabídky a vyberte ikonu, kterou chcete otevřít: Nastavení
	Rychlé zahřátí je zapnuté.

	Vaření v páře je zapnuté.
	Pečící sonda je zapnutá.
	Minutka je zapnutá.
	Čas ukončení je zapnutý.
	Časový odklad je zapnutý.
	Časovač je zapnutý.
	WiFi je zapnutá.
	Dálkové ovládání je zapnuté.
	Pro teplotu nebo čas. Když trouba dosáhne nastavené teploty, celý panel svítí červeně.

## 6. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 6.1 První čištění

1. Odstraňte ze spotřebiče veškeré příslušenství a vyjimatelné drážky na rošty.
2. Spotřebič a příslušenství otřete pouze hadříkem z mikrovlákna namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku.
3. Příslušenství a vyjimatelné drážky na rošty vložte zpět do jejich původní polohy.

### 6.2 První přehřátí

Před prvním použitím nastavte hodiny a přehřejte prázdný spotřebič.

1. Odstraňte ze spotřebiče veškeré příslušenství a vyjimatelné drážky na rošty.
2. Nastavte funkci . Nastavte maximální teplotu.  
Nechte spotřebič pracovat po dobu 1 h.
3. Nastavte funkci . Nastavte maximální teplotu.

Nechte spotřebič pracovat po dobu 15 min.

4. Nastavte funkci . Nastavte maximální teplotu.

Nechte spotřebič pracovat po dobu 15 min.


Vypněte spotřebič a počkejte, dokud nevychladne. Spotřebič může vydávat zápach a kouř. Zajistěte dostatečné proudění vzduchu v místnosti.

### 6.3 Bezdrátové připojení

K připojení spotřebiče potřebujete:

- Bezdrátová síť s připojením k internetu.
- Mobilní zařízení připojené ke stejné bezdrátové síti.

1. Pokyny pro stažení aplikace My Electrolux Kitchen : Naskenujte QR kód na typovém štítku fotoaparátém v mobilním zařízení a budete přesměrováni na domovskou stránku Electrolux. Typový štítek se nachází na předním rámu vnitřku spotřebiče. Aplikaci můžete také stáhnout přímo z obchodu s aplikacemi.
2. Podle pokynů připojte aplikaci.

- Otočením ovladače pečicích funkcí vyberte .
- Otočením ovladače zvolte: Nastavení. Zapněte WiFi. Viz kapitola „Nabídka: Nastavení“.

Frekvence	2.4 GHz WLAN 2400 - 2483.5 MHz
Protokol	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Maximální výkon	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Modul Wi-Fi	NIUS-50

## 6.4 Softwarové licence

Software tohoto produktu obsahuje součásti založené na bezplatném softwaru a softwaru

z otevřeného zdroje. Electrolux potvrzuje přínos otevřeného softwaru a robotických komunit do projektu vývoje.

Chcete-li získat přístup ke zdrojovému kódu těchto bezplatných softwarových součástí a softwarových součástí z otevřeného zdroje, jejichž licenční podmínky vyžadují publikování, a prohlédnout si veškeré informace o autorském právu a příslušné licenční podmínky, navštivte: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (složka NIUS).

# 7. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

## VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

## 7.1 Pečicí funkce



### Pravý horký vzduch

K pečení až na třech úrovních roštu současně a k sušení potravin. Nastavte teplotu o 20–40 °C nižší než u funkce Horní/spodní ohřev.



### Horní/spodní ohřev

K pečení a opékání jídel na jedné úrovni trouby.



### SteamBake

K dodání vlhkosti během pečení. K získání správné barvy a křupavé kůrky během pečení. K zajištění větší šťavnatosti při opětovném ohřevu. K zavařování ovoce či zeleniny.



### Mražené potraviny

K přípravě polotovarů do křupava, např. hranolek, amerických brambor nebo jarních závitků.



### Pizza

K pečení pizzy. K intenzivnějšímu opečení dozlatova a dosažení křupavého korpusu.



### Spodní ohřev

K pečení koláčů s křupavým korpusem a zavařování potravin.



### Vlhký horkovzduch

Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení. Při použití této funkce se teplota uvnitř spotřebiče může lišit od nastavené teploty. Využívá se zbytkové teplo. Může dojít ke snížení tepelného výkonu. Další informace naleznete v kapitole „Denní používání“, Poznámky: Vlhký horkovzduch.



### Gril

Ke grilování tenkých kusů potravin a opékání chleba.



### Turbo gril

K pečení velkých kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni. K zapékání a pečení dozlatova.



### Nabídka

Otevření nabídky: Podporované Vaření, Čištění, Nastavení.



Pravý horký vzduch, Horní/spodní ohřev: Když nastavíte teplotu pod 80 °C, osvětlení se po 30 sekundách automaticky vypne.



## 7.2 Poznámky k tématu: Vlhký horkovzduch


Tato funkce byla použita ke splnění energetické třídy a požadavků na ekodesign (podle směrnice EU 65/2014 a EU 66/2014). Testy podle normy: IEC/EN 60350-1.

Dvířka trouby by měla být během pečení zavřená, aby nedošlo k přerušení funkce a aby trouba fungovala co nejúspěšněji.

Pokud používáte tuto funkci, osvětlení se automaticky vypne po 30 sekundách.


Pokyny k pečení najdete v kapitole „Tipy a rady“, Vlhký horkovzduch. Pro obecná doporučení ohledně úspory energie viz kapitolu „Energetická účinnost“, Úspora energie.

## 7.3 Nastavení: Pečicí funkce

1. Pečicí funkci zvolíte otočením ovladače pečicích funkcí.
2. Otočením ovladače nastavte teplotu °C.  
 – stisknutím a podržením zapnete funkci: Rychlé zahřátí. Je k dispozici u některých funkcí trouby.

## 7.4 Nastavení: Dušení

Přesvědčte se, že je spotřebič chladný.

1. Vlis vnitřku trouby naplňte maximálně 250 ml vody z kohoutku. Neplňte vlis vnitřku trouby vodou během pečení, nebo když je trouba horká.
2. Otočením ovladačem pečicích funkcí zvolte pečicí funkci .
3. Otočením ovladače nastavte teplotu °C.
4. Předehřejte prázdný spotřebič po dobu 10 min k vytvoření vlhkosti.
5. Vložte pokrm do spotřebiče.

Po dokončení přípravy pokrmu:

- Spotřebič vypnete otočením ovladače pečicích funkcí do polohy vypnuto.

- Opatrně otevřete dvířka. Uvolněná vlhkost může způsobit popáleniny.
- Přesvědčte se, že je spotřebič chladný. Odstraňte zbývající vodu z vlisu vnitřku trouby.



## 7.5 Nastavení: Podporované Vaření







Každý pokrm v této podnabídce má doporučenou funkci ohřevu a teplotu. Čas a teplotu lze během pečení upravovat.










Když funkce skončí, zkontrolujte, zda je jídlo hotové.
































U některých pokrmů můžeme také péct pomocí Pečicí sonda. Stupeň, na který je pokrm uvařen:

























- Nepropečené
  - Středně velké
  - Dobře propečené
1. Otočte ovladačem pečicích funkcí na  k zadání Nabídka.
  2. Zvolte . Stiskněte OK.
  3. Otočením ovladače zvolte číslo pokrmu. Stiskněte tlačítko OK.
  4. Vložíme potraviny do spotřebiče. Stiskněte tlačítko OK.

## Podporované Vaření



Legenda	
	Pečicí sonda k dispozici. Umístěte Pečicí sonda do nejsilnější části pokrmu. Spotřebič se vypne, když se dosáhne nastavené teploty Pečicí sonda.
	Množství vody pro parní funkci.
	Před započetím pečení spotřebič předehřejte.
	Poloha roštu.

	Jídlo	Hmotnost	Poloha roštu / příslušenství
P1	Hovězí pečeně, nepropečená		
P2	Hovězí pečeně, středně propečená	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm silných kusů	 2; plech na pečení Maso pod dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Vložte do spotřebiče.
P3	Hovězí pečeně, dobře propečená		
P4	Steak, středně propečený	180 - 220 g na kus; 3 cm silné plátky	 3; pečicí mísa na tvarovaném roštu Maso pod dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Vložte do spotřebiče.
P5	Hovězí pečeně / dušená (kvalitní žebírka, spodní šál, silný bok)	1.5 - 2 kg	 2; pečicí mísa na tvarovaném roštu Maso pod dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Přidejte tekutinu. Vložte do spotřebiče.
P6	Hovězí pečeně, nepropečená (nízkoteplotní pečení)		
P7	Hovězí pečeně, středně propečená (nízkoteplotní pečení)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm silných kusů	 2; plech na pečení Použijte své oblíbené koření nebo jednoduše sůl a čerstvou mletou papriku. Maso pod dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Vložte do spotřebiče.
P8	Hovězí pečeně, dobře propečená (nízkoteplotní pečení)		
P9	Hovězí filet, nepropečený (nízkoteplotní pečení)		
P10	Hovězí filet, středně propečený (nízkoteplotní pečení)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm silných kusů	 2; plech na pečení Použijte své oblíbené koření nebo jednoduše sůl a čerstvou mletou papriku. Maso pod dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Vložte do spotřebiče.
P11	Hovězí filet, propečený (nízkoteplotní pečení)		
P12	Telecí pečeně (např. plecko)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm silné kusy	 2; pečicí mísa na tvarovaném roštu Použijte své oblíbené koření. Přidejte tekutinu. Pečte zakryté.
P13	Pečeně z vepřové krkvice nebo plecka	1.5 - 2 kg	 2; pečicí mísa na tvarovaném roštu V polovině doby pečení maso obraťte.
P14	Trhané vepřové (nízkoteplotní pečení)	1.5 - 2 kg	 2; plech na pečení Použijte své oblíbené koření. V polovině doby pečení maso obraťte, aby bylo rovnoměrně opečené.
P15	Vepřová pečeně, čerstvá	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm silných kusů	 2; pečicí mísa na tvarovaném roštu Použijte své oblíbené koření.

	Jídlo	Hmotnost	Poloha roštu / příslušenství
P16	Vepřová žebírka	2 - 3 kg; použijte syrová, 2–3 cm tenká vepřová žebírka	 3; <b>hluboký pekáč</b> Přidejte tekutinu k zakrytí spodní části pokrmu. V polovině doby pečení maso obraťte.
P17	Jehněčí stehno s kostmi	1.5 - 2 kg; 7 – 9 cm silných kusů	  2; <b>pečicí mísa na plechu na pečení</b> Přidejte tekutinu. V polovině doby pečení maso obraťte.
P18	Celé kuře	1 - 1.5 kg; čerstvá	 2;  200 ml; <b>zapékací mísa na plechu na pečení</b> Použijte své oblíbené koření. V polovině doby pečení kuře obraťte, aby bylo rovnoměrně opečené.
P19	Půlka kuřete	0.5 - 0.8 kg	  3; <b>plech na pečení</b> Použijte své oblíbené koření.
P20	Kuřecí prsa	180 - 200 g na kus	  2; <b>zapékací mísa na tvarovaném roštu</b> Použijte své oblíbené koření. Maso pod dobu několika minut osmahněte na horké pánvi.
P21	Kuřecí stehna, čerstvá	-	  3; <b>plech na pečení</b> Pokud jste kuřecí stehna nejprve marinovali, nastavte nižší teplotu a pečte je déle.
P22	Kachna, celá	2 - 3 kg	  2; <b>pečicí mísa na tvarovaném roštu</b> Použijte své oblíbené koření. Vložte maso do pečicí nádoby. V polovině doby pečení kachnu obraťte.
P23	Husa, celá	4 - 5 kg	  2; <b>hluboký pekáč</b> Použijte své oblíbené koření. Vložte maso do hlubokého plechu na pečení. V polovině doby pečení husu obraťte.
P24	Sekaná	1 kg	  2; <b>tvarovaný rošt</b> Použijte své oblíbené koření.
P25	Celá ryba, grilovaná	0.5 - 1 kg na rybu	  2; <b>plech na pečení</b> Rybu naplňte máslem a použijte své oblíbené koření a bylinky.
P26	Rybí filé	-	  3; <b>zapékací mísa na tvarovaném roštu</b> Použijte své oblíbené koření.
P27	Tvarohový koláč	-	 2;  28cm rozkládací forma na pečení <b>natvarovaném roštu</b>
P28	Jablečný koláč	-	  2;  100 - 150 ml; <b>plech na pečení</b>
P29	Jablečný koláč	-	 2; <b>forma na koláč na tvarovaném roštu</b>
P30	Jablečný koláč	-	  2;  100 - 150 ml;  22cm forma na koláč na <b>tvarovaném roštu</b>

	Jídlo	Hmotnost	Poloha roštu / příslušenství
P31	Brownies - čokoládové sušenky	2 kg těsta	 3; hluboký pekáč
P32	Čokoládové muffiny	-	  2;  100 - 150 ml; plech na muffiny na tvarovaném roštu
P33	Biskupský chlebiček	-	 2; forma na biskupský chlebiček na tvarovaném roštu
P34	Pečené brambory	1 kg	 2; plech na pečení Vložte celé brambory ve slupce na plech na pečení.
P35	Americké brambory	1 kg	 3; plech na pečení vyložený pečicím papírem Použijte své oblíbené koření. Brambory nakrájejte na kousky.
P36	Grilovaná zelenina	1 - 1.5 kg	 3; plech na pečení vyložený pečicím papírem Použijte své oblíbené koření. Zeleninu nakrájejte na kousky.
P37	Krokety, zmrazené	0.5 kg	 3; plech na pečení
P38	Brambory, zmrazené	0.75 kg	 3; plech na pečení
P39	Masové / zeleninové lasagne se suchými plátky těstovin	1 - 1.5 kg	 2; zapékací mísa na tvarovaném roštu
P40	Zapečené brambory (surové brambory)	1 - 1.5 kg	 1; zapékací mísa na tvarovaném roštu Po polovině doby přípravy jídlo otočte.
P41	Čerstvá pizza, tenká	-	  2;  100 ml; plech na pečení vyložený pečicím papírem
P42	Čerstvá pizza, silná	-	  2; plech na pečení vyložený pečicím papírem
P43	Slaný koláč	-	 2; forma na pečení na tvarovaném roštu
P44	Bageta / ciabatta / bílý chléb	0.8 kg	  2;  150 ml; plech na pečení vyložený pečicím papírem Pro bílý chléb je třeba více času.
P45	Celozrnný / žitný / tmavý chléb	1 kg	  2;  150 ml; plech na pečení vyložený pečicím papírem / forma na biskupský chlebiček na tvarovaném roštu

## 7.6 Změna: Nastavení

- Otočte ovladačem pečicích funkcí na  k zadání Nabídka.
- Zvolte . Stiskněte OK.
- Otočením ovladače zvolte nastavení.  
Stiskněte tlačítko OK.

- Upravte hodnotu. Stiskněte tlačítko OK.  
Otočením ovladače pečicích funkcí do polohy vypnuto ukončete Nabídka.

## Nabídka: Nastavení

Nastavení	Hodnota
<b>01</b> Denní čas	Změnit
<b>02</b> Displej jas	1 - 5
<b>03</b> Tóny tlačítek	1 - Pípnutí, 2 - Kliknutí, 3 - Zvuk vypnut
<b>04</b> Hlasitost zv. signalizace	1 - 4
<b>05</b> Pečicí sonda Krok	1 - Alarm a zastavení, 2 - Alarm
<b>06</b> Časovač	Zap/Vyp
<b>07</b> Osvětlení	Zap/Vyp
<b>08</b> Rychlé zahřátí	Zap/Vyp
<b>09</b> WiFi	Zap/Vyp
<b>10</b> Automatický chod na dálku	Zap/Vyp
<b>11</b> Zapomenout síť	Ano/Ne
<b>12</b> Režim demo	Aktivační kód: 2468
<b>13</b> Verze software	Kontrola
<b>14</b> Zrušit všechna nastavení	Ano/Ne

## 7.7 Úspora energie



Tento spotřebič je vybaven funkcemi, které vám pomohou ušetřit energii při každodenním vaření.

Ujistěte se, že jsou dvířka spotřebiče při jeho provozu zavřená. Během pečení neotvírejte dvířka spotřebiče příliš často. Těsnění dvířek

udržujte čisté a kontrolujte, zda je na svém místě řádně uchyceno.

Pro účinnější úsporu energie používejte kovové nádoby.

Je-li to možné, spotřebič před pečením nepřehřívejte.

Připravujete-li několik jídel najednou, snažte se, aby prodlevy při pečení byly co nejkratší.

### Horkovzdušné pečení

Je-li to možné, pro úsporu energie používejte funkce pečení s ventilátorem.

### Zbytkové teplo

Ventilátor a osvětlení nadále pracují. Po vypnutí spotřebiče se na displeji zobrazuje zbytkové teplo. Toto teplo můžete využít k udržení teploty jídla.

Je-li doba pečení delší než 30 minut, snižte teplotu spotřebiče na minimum 3–10 minut před koncem pečení. Pečení bude pokračovat i nadále díky zbytkovému teplu uvnitř spotřebiče.

Zbytkové teplo můžete využít k ohřevu jiného jídla.

### Uchování teploty jídla

Chcete-li využít zbytkové teplo k uchování teploty pokrmu, zvolte nejnižší možné nastavení teploty. Na displeji se zobrazí ukazatel zbytkového tepla nebo teplota.

### Pečení s vypnutým osvětlením

Při pečení vypněte osvětlení. Zapněte ho pouze tehdy, když ho skutečně potřebujete.

### Vlhký horkovzduch

Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení.

Pokud používáte tuto funkci, osvětlení se automaticky vypne po 30 sekundách. Osvětlení můžete znovu zapnout, ale omezíte tím předpokládanou úsporu energie.

## 8. DOPLŇKOVÉ FUNKCE

### 8.1 Zámek

Tato funkce brání náhodné změně funkce spotřebiče.

Pokud ji zapnete, když spotřebič pracuje, nastavená příprava jídla bude pokračovat a ovládací panel bude zablokovaný.

Pokud ji zapnete, když je spotřebič vypnutý, spotřebič nepůjde zapnout a ovládací panel bude zablokovaný.

OK – stisknutím a podržením funkci zapnete.

Zazní zvukový signál. – při zapnutí zámku 3× zabliká.

OK – stisknutím a podržením funkci vypnete.

## 8.2 Automatické vypnutí

Pokud je spuštěna nějaká pečicí funkce a vy nezměníte žádné nastavení, trouba se po určité době z bezpečnostních důvodů vypne.

(°C)	(h)
30 - 115	12.5

(°C)	(h)
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 – maximální	3

Automatické vypnutí nefunguje s funkcemi: Osvětlení, Pečicí sonda, Časový odklad.

## 8.3 Chladicí ventilátor

Když je spotřebič v provozu, chladicí ventilátor se automaticky zapne, aby udržoval povrch spotřebiče chladný. Pokud spotřebič vypnete, chladicí ventilátor bude dál pracovat až do úplného ochlazení spotřebiče.

# 9. FUNKCE HODIN

## 9.1 Popis funkcí hodin

 Denní čas	Slouží k nastavení hodin, které zobrazují aktuální čas.
 Minutka	Slouží k nastavení odpočítávání času. Po uplynutí času na časovači zazní zvukový signál. Tato funkce nemá žádný vliv na provoz trouby.
 Čas pečení	Slouží k nastavení doby trvání pečení. Po uplynutí času na časovači zazní zvukový signál a pečicí funkce se automaticky vypne.
 Časový odklad	K odložení startu nebo konce přípravy jídla.
 Časovač	Slouží k zobrazení délky provozu spotřebiče. Maximum je 23 h 59 min. Tato funkce nemá žádný vliv na provoz trouby.

## 9.2 Nastavení: Denní čas

- Otočte ovladačem pečících funkcí na k zadání Nabídka.
- Otočením ovladače zvolte / Denní čas.
- Otočením ovladače nastavte hodiny.
- Stiskněte tlačítko OK.

## 9.3 Nastavení: Minutka

- Když je spotřebič vypnutý, stiskněte . Když je spotřebič zapnutý, stiskněte dvakrát .

Na displeji se zobrazí: 0:00 a .

- Otočením ovladače nastavte Minutka.
- Stiskněte tlačítko OK. Časovač začne okamžitě odpočítávat.

Po vypršení času stiskněte OK a otočte ovladač pečících funkcí do polohy vypnuto.

## 9.4 Nastavení: Čas pečení

- Otočením ovladače zvolte pečicí funkci a nastavte teplotu.
- Opakovaně stiskněte .

Na displeji se zobrazí: 0:00 a .


- Otočením ovladače nastavte Čas pečení.
- Stiskněte tlačítko OK. Časovač začne okamžitě odpočítávat.

Po vypršení času stiskněte OK a otočte ovladač pečících funkcí do polohy vypnuto.

## 9.5 Nastavení: Časový odklad


- Otočením ovladače pečících funkcí zvolíte funkci.

2. Opakovaně stiskněte .

Na displeji se zobrazí: denní čas   
ZAPNOUT .

3. Otočením ovladače nastavte čas zahájení.

4. Stiskněte tlačítko OK.

Na displeji se zobrazí: --:--  VYPNOUT .


5. Otočením ovladače nastavte čas ukončení.


6. Stiskněte tlačítko OK.

Časovač začne odpočítávat v nastavený čas spuštění.

Po vypršení času stiskněte OK a otočte ovladač pečicích funkcí do polohy vypnuto.

## 9.6 Zapnutí a vypnutí: Časovač

1. Otočte ovladačem pečicích funkcí na  k zadání Nabídka.

2. Otočením ovladače zvolte  / Časovač. Viz kapitola „Denní používání“, Nabídka: Nastavení.

3. Stiskněte tlačítko OK.

4. Otočením ovladače funkci zapnete a vypnete.

5. Stiskněte tlačítko OK.

## 10. POUŽÍVÁNÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

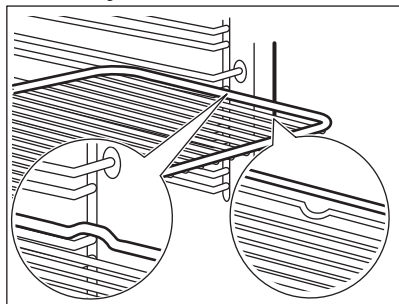
### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 10.1 Vkládání příslušenství

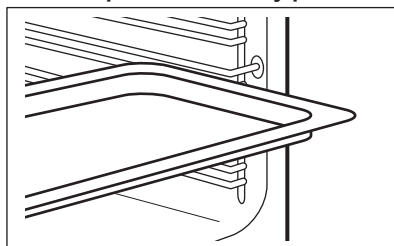
Malý zářez nahoře zajišťuje vyšší bezpečnost. Tyto zářezy také fungují jako ochrana proti překlopení. Vysoký okraj kolem roštu slouží jako ochrana proti sklouznutí varných nádob z roštu.

#### Tvarovaný rošt



Rošt zasuňte mezi vodicí lišty drážek roštů a ujistěte se, že nožičky směřují dolů.

#### Plech na pečení / Hluboký pekáč





Zasuňte plech mezi drážky zvolené úrovně roštu.

### 10.2 Pečicí sonda

Měří teplotu uvnitř pokrmu.

Lze nastavit dvě teploty:

-  °C – teplota uvnitř spotřebiče.
-  – teplota ve středu pokrmu.

Pro dosažení nejlepších výsledků:

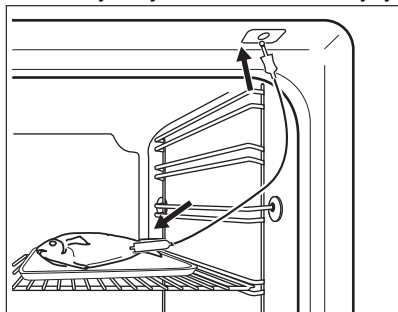
- Přísady by měly mít pokojovou teplotu.
- Nepoužívejte pro tekuté pokrmy.
- Během pečení musí být jehla pečicí sondy zcela zasunuta do pokrmu.

## Pečení s: Pečicí sonda

### ⚠ VAROVÁNÍ!

Pečicí sonda a drážky na rošty mohou být velmi horké a hrozí nebezpečí popálenin. Nedotýkejte se rukojetí pečicí sondy holýma rukama. Vždy používejte kuchyňské chňapky.

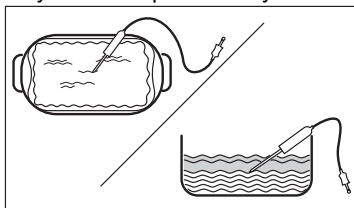
1. Zapněte spotřebič.
2. Nastavte pečicí funkci a v případě potřeby teplotu trouby.
3. Vsuňte pečicí sonda do pokrmu:  
**Maso, drůbež a ryby**  
Zasuňte celou jehlu pečicí sondy do středu nejsilnější části masa nebo ryby.



### Dušená/zapékaná jídla

Zasuňte špičku pečicí sondy přesně do středu misky. Během pečení musí pečicí

sonda držet stabilně na jednom místě. Abyste toho dosáhli, použijte pevnou přísadu. Okraj zapékačké misky použijte k podepření silikonové rukojeti pečicí sondy. Špička pečicí sondy by se neměla dotýkat dna zapékačké misky.



4. Zapojte pečicí sonda do zásuvky umístěné na boční straně uvnitř spotřebiče. Viz část „Popis spotřebiče“. Displej zobrazí aktuální teplotu naměřenou pečicí sondou.
5. – stisknutím nastavíte teplotu pečicí sondy ve středu pokrmu.
6. Stiskněte tlačítko OK.  
Jakmile pokrm dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál. Můžete se rozhodnout skončit nebo pokračovat v přípravě jídla, abyste zajistili, že je pokrm dobře propečený.
7. Zástrčku pečicí sondy vytáhněte ze zásuvky a pokrm vyjměte ze spotřebiče.

## 11. TIPY A RADY

### 11.1 Doporučení k pečení

Teploty a časy přípravy v tabulkách jsou pouze orientační. Závisí na receptu a kvalitě a množství použitých přísad.

Váš spotřebič může péct jinak, než jak jste byli zvyklí u starého spotřebiče. Níže uvedené rady představují doporučená nastavení teploty, délky přípravy a polohy roštu pro specifické druhy pokrmů.

Jestliže nemůžete najít nastavení pro konkrétní recept, snažte se vybrat podobný.

### Symbole použité v tabulkách:



Druh jídla



Pečicí funkce



Teplota



Příslušenství



Poloha roštu



Čas pečení (min)

### 11.2 Vlhký horkovzduch – doporučená příslušenství

Používejte formy a nádoby z tmavého kovu a s povrchovou vrstvou. Pohloují teplo lépe než







nádoby ze světlého kovu a s reflexní úpravou.





- **Plech na pizzu** – tmavý, s povrchovou vrstvou, průměr 28cm
- **Zapékací mísa** – tmavá, s povrchovou vrstvou, průměr 26cm
- **Pečicí šálky** – keramické, průměr 8cm, výška 5 cm

- **Dortový korpus** – tmavý, s povrchovou vrstvou, průměr 28cm

### 11.3 Vlhký horkovzduch






Nejlépeších výsledků dosáhnete, budete-li se řídit doporučenou dobou pečení v tabulce níže.

		°C		
Sladké pečivo, 16 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	20 - 30
Pečivo, 9 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	30 - 40
Mražená pizza, 0,35 kg	tvarovaný rošt	220	2	10 - 15
Piškotová roláda	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	170	2	25 - 35
Sušenka brownie	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	175	3	25 - 30
Suflé, 6 kusů	keramické pečicí šálky na tvarovaný rošt	200	3	25 - 30
Dort. korp., pišk. těsto	dortový korpus na tvarovaný rošt	180	2	15 - 25
Piškotový dort	zapékací mísa na tvarovaný rošt	170	2	40 - 50
Pošírovaná ryba, 0,3 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	3	20 - 25
Celá ryba, 0,2 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	3	25 - 35
Rybí filé, 0,3 kg	plech na pizzu na tvarovaný rošt	180	3	25 - 30
Pošírované maso, 0,25 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	200	3	35 - 45
Šašlik, 0,5 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	200	3	25 - 30
Sušenky, 16 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	20 - 30
Makronky, 24 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	25 - 35
Muffin, 12 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	170	2	30 - 40
Slané pečivo, 20 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	25 - 30

		°C		
Sušenky z křehkého těsta, 20 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	150	2	25 - 35
Ovocné dortíky, 8 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	170	2	20 - 30
Zelenina, pošírovaná, 0,4 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	3	35 - 45
Vegetariánská omeleta	plech na pizzu na tvarovaný rošt	200	3	25 - 30
Středomořská zelenina, 0,7 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	4	25 - 30

## 11.4 Informace pro zkušební

Testy podle normy IEC 60350-1.

				°C	
Malé koláče, 20 kousků na plech	Horní/spodní ohřev	Plech na pečení	3	170	20 - 35
Malé koláče, 20 kousků na plech	Pravý horký vzduch	Plech na pečení	3	150 - 160	20 - 35
Malé koláče, 20 kousků na plech	Pravý horký vzduch	Plech na pečení	2 a 4	150 - 160	20 - 35
Jablečný koláč, 2 formy na pečení, Ø 20 cm	Horní/spodní ohřev	Tvarovaný rošt	2	180	70 - 90
Jablečný koláč, 2 formy na pečení, Ø 20 cm	Pravý horký vzduch	Tvarovaný rošt	2	160	70 - 90
Beztučný piškotový koláč, dortová forma Ø 26 cm <b>1)</b>	Horní/spodní ohřev	Tvarovaný rošt	2	170	40 - 50
Beztučný piškotový koláč, dortová forma Ø 26 cm <b>1)</b>	Pravý horký vzduch	Tvarovaný rošt	2	160	40 - 50
Beztučný piškotový koláč, dortová forma Ø 26 cm <b>1)</b>	Pravý horký vzduch	Tvarovaný rošt	2 a 4	160	40 - 60
Máslové sušenky	Pravý horký vzduch	Plech na pečení	3	140 - 150	20 - 40
Máslové sušenky	Pravý horký vzduch	Plech na pečení	2 a 4	140 - 150	25 - 45
Máslové sušenky	Horní/spodní ohřev	Plech na pečení	3	140 - 150	25 - 45
Topinky, 4–6 kusů <b>1)</b>	Gril	Tvarovaný rošt	4	max.	1 - 5



Hovězí hamburger, 6 kusů, 0,6 kg<sup>2)</sup>



Gril



Tvarovaný rošt, odkapávací plech



4



max.



20 - 30

1) Nechte spotřebič 10 minut předeheat.

2) Tvarovaný rošt vložte na třetí úroveň a odkapávací plech na druhou úroveň trouby. Nechte spotřebič 10 minut předeheat. V polovině přípravy jídlo otočte.

## 12. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 12.1 Poznámky k čištění

#### Čistící prostředky

- Přední stranu spotřebiče očistěte pouze hadříkem z mikrovlákna namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku. Očistěte a zkontrolujte těsnění dvířek kolem rámu vnitřku trouby.
- Kovové plochy očistěte pomocí čistícího roztoku.
- Skvrny vyčistěte pomocí šetrného čistícího prostředku. Nenanášejte ho na katalytickou vrstvu.

#### Každodenní použití

- Po každém použití vyčistěte vnitřek spotřebiče. Hromadění mastnoty či zbytků jídel může způsobit požár.
- Ve spotřebiči nebo na skleněných panelech dvířek se může srážet vlhkost. Chcete-li kondenzaci omezit, nechte spotřebič před přípravou jídla na 10 minut předeheat. Ve spotřebiči neuchovávejte potraviny déle než 20 minut. Po každém použití vysušte vnitřek spotřebiče pouze hadříkem z mikrovlákna.

#### Příslušenství

- Všechno příslušenství vyčistěte po každém použití a nechte jej oschnout. Použijte pouze hadřík z mikrovlákna namočený v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku. Nečistěte příslušenství v myčce nádobí.
- Nepřílnavé příslušenství nečistěte pomocí abrazivních čistících prostředků nebo ostrých předmětů.

### 12.2 Čištění vlisu vnitřku trouby

Po pečení v páře vyčistěte vlis vnitřku trouby a odstraňte usazeniny vodního kamene.



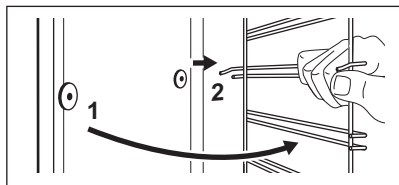
V případě funkce: SteamBake čistěte troubu každých 5–10 cyklů pečení.

1. Nalijte do vlisu vnitřku trouby 250 ml bílého octa. Použijte maximálně 6% ocet bez jakýchkoliv přísad.
2. Nechte ocet rozpustit usazeniny vodního kamene při pokojové teplotě po dobu 30 minut.
3. Vnitřek trouby umyjte vlažnou vodou a měkkým hadrem.

### 12.3 Vyjmutí drážek na rošty / katalytických panelů

Chcete-li spotřebič vyčistit, vyjměte drážky na rošty / katalytické panely.

1. Vypněte spotřebič a počkejte, dokud nevychladne.
2. Odtáhněte přední část konstrukce roštových drážek od postranní stěny. Přidrže na svém místě zadní část konstrukce roštových drážek a katalytický panel. Katalytické panely nejsou upevněny ke stěnám trouby. Po vyjmutí konstrukce roštových drážek by mohly vypadnout.
3. Odtáhněte zadní konec konstrukce roštových drážek od postranní stěny a vyjměte ji.



Drážky na rošty nainstalujte stejným postupem v opačném pořadí.



Patky výsuvných kolejniček musí směřovat dopředu.

## 12.4 Katalytické čištění

Uvnitř trouby jsou katalytické panely. Katalytické panely absorbují tuk během katalýzy.

Skrvny nebo změna zbarvení katalytické vrstvy nemá na čištění vliv.

Katalytický smalt je samočisticí, nečistěte jej hadříkem.

1. Vypněte spotřebič a počkejte, dokud nevychladne.
2. Vyměňte veškeré příslušenství.
3. Dno trouby a vnitřní sklo dvířek otřete pouze měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku.
4. Zvolte Nabídka  / Čištění .
5. Třikrát stiskněte OK.

**Trvání:** 1 h

Po dokončení čištění zazní zvukový signál. Spotřebič se vypne.

6. Když spotřebič vychladne, vyčistěte jeho dno vlhkým měkkým hadříkem.

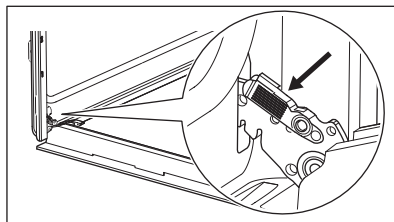
## 12.5 Odstranění a instalace dvířek

Dvířka trouby se skládají ze tří skleněných panelů. Dvířka trouby a vnitřní skleněné panely lze za účelem čištění demontovat. Před demontáží skleněných panelů si přečtěte celou kapitolu „Odstranění a instalace dvířek“.

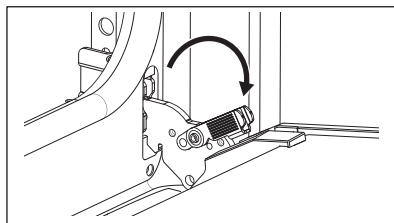
### POZOR!

Spotřebič bez skleněných panelů nepoužívejte.

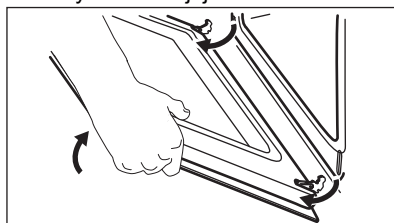
1. Dvířka trouby zcela otevřete a podržte oba dveřní závěsy.



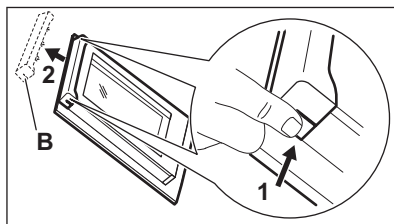
2. Zvedněte západky a táhněte za ně, dokud necvaknou.



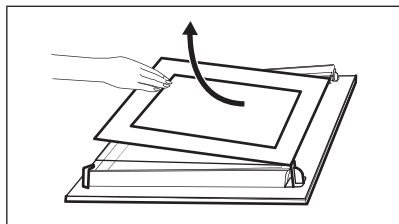
3. Napůl přivřete dvířka trouby do první polohy otevření. Pak dvířka nadzdvihněte a vytáhněte z jejich umístění.



4. Dvířka položte na měkkou látku na rovné podložce.
5. Uchopte okrajovou lištu **B** na horní straně dvířek na obou stranách a zatlačením směrem dovnitř uvolněte svorku těsnění.



6. Vytáhněte okrajovou lištu dopředu a vyjměte ji.
7. Uchopte skleněné panely dvířek za horní okraj a opatrně vytáhněte ven. Začněte horním panelem. Ujistěte se, že sklo zcela sklouzne z držáků.



8. Skleněné panely omyjte vodou s mycím prostředkem. Skleněné panely opatrně osušte. Skleněné panely nemýjte v myčce nádobí.

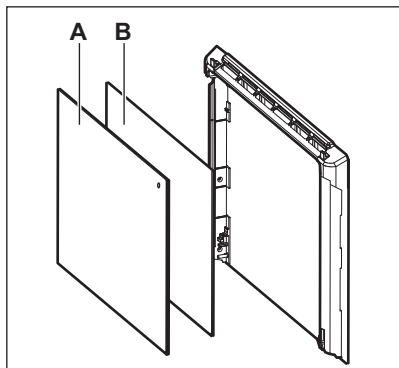
9. Po vyčištění skleněné panely a dvířka trouby opět nasadte.

Jsou-li dvířka správně nainstalována, uslyšíte při zavírání západek cvaknutí.

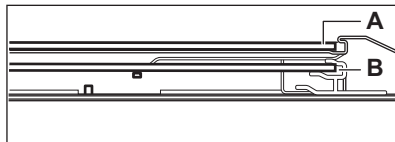
Dávejte pozor, abyste skleněné panely (A a

B) nasadili zpět ve správném pořadí. Zkontrolujte symbol / potisk na straně skleněného panelu. Každý skleněný panel vypadá odlišně, aby se usnadnila jejich demontáž a montáž.

Při správné instalaci dvevní lišta zacvakne.



Dávejte pozor, abyste prostřední skleněný panel nainstalovali správně do jeho umístění.



## 12.6 Výměna žárovky

### ⚠ VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Žárovka může být horká.

1. Vypněte spotřebič a počkejte, dokud nevychladne.
2. Spotřebič odpojte od elektrické sítě.
3. Položte hadřík na dno trouby.

### ⚠ POZOR!

Halogenovou žárovku vždy držte hadříkem, aby se na žárovce nespalovaly zbytky mastnoty.

### Zadní žárovka

1. Skleněným krytem otočte a sejměte jej.
2. Skleněný kryt vyčistěte.
3. K výměně použijte vhodnou žárovku odolnou proti teplotě 300 °C.
4. Nasadte skleněný kryt.

## 13. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

### ⚠ VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

## 13.1 Co dělat, když...

Problém	Zkontrolujte, zda...
Spotřebič nelze zapnout ani používat.	Spotřebič je správně zapojený do elektrické sítě.
Spotřebič se neohřívá.	Funkce automatického vypnutí je vypnutá.
Spotřebič se neohřívá.	Není spálena pojistka.
Spotřebič se neohřívá.	Funkce Zámek je vypnutá.
Osvětlení je vypnuté.	Funkce Vlhký horkovzduch je zapnutá.
Osvětlení nefunguje.	Spálená žárovka.
Funkce Pečící sonda nefunguje.	Zástrčka Pečící sonda je zcela zasunutá do zásuvky.
Těsnění dvířek je poškozené.	Nepoužívejte spotřebič. Obrat'te se na autorizované servisní středisko.
Na displeji se zobrazí 00:00.	Došlo k výpadku proudu. Nastavte denní čas.
Z vlisu vnitřku trouby vytéká voda.	Ve vlisu vnitřku trouby je příliš mnoho vody.



Pokud se na displeji spotřebiče zobrazuje chybový kód, který není obsažen v této tabulce, restartujte spotřebič vypnutím a opětovným zapnutím domovní pojistky. Pokud se chybový kód zobrazí znovu, kontaktujte autorizované servisní středisko.

## 13.2 Servisní údaje

Pokud problém nemůžete vyřešit sami, obraťte se na svého prodejce nebo autorizované servisní středisko.

Potřebné údaje pro servisní středisko najdete na typovém štítku. Typový štítek se nachází na předním rámu spotřebiče. Je vidět, když otevřete dvířka. Typový štítek ze spotřebiče neodstraňujte.

**Doporučujeme vám zapsat si údaje sem:**

Model (MOD.):

Výrobní číslo (PNC):

Sériové číslo (S.N.):

## 14. ENERGETICKÁ ÚČINNOST


### 14.1 Informace o výrobku a Informační list výrobku dle nařízení EU o ekodesignu a energetických štítcích


Jméno dodavatele	Electrolux
Označení modelu	EOD6C77WV 949499573 EOD6C77WX 949499576 EOD6C77WZ 949499574 LOD6C77WZ 949499575
Index energetické účinnosti	81.2
Třída energetické účinnosti	A+

Spotřeba energie při standardním zatížení, konvenční ohřev	0.93 kWh/cyklus	
Spotřeba energie při standardním zatížení, režim nuceného větráku	0.69 kWh/cyklus	
Počet dutin	1	
Zdroj tepla	Elektrická energie	
Hlasitost	72 l	
Typ trouby	Vestavná trouba	
Hmotnost	EOD6C77WV	32.5 kg
	EOD6C77WX	33.0 kg
	EOD6C77WZ	32.8 kg
	LOD6C77WZ	32.8 kg

IEC/EN 60350-1 - Elektrické spotřebiče na vaření pro domácnost – část 1: Rozsahy, trouby, parní trouby a grily - Metody měření výkonu.

## 15. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené symbolem . Obaly vyhodte do příslušných odpadních kontejnerů k recyklaci. Pomáhejte chránit životní prostředí a lidské zdraví a recyklovat elektrické a elektronické spotřebiče určené k

likvidaci. Spotřebiče označené příslušným symbolem  nelikvidujte spolu s domovním odpadem. Spotřebič odevzdejte v místním sběrném dvoře nebo kontaktujte místní úřad.

# Tere tulemast Electroluxi kasutajate hulka! Aitäh, et valisite meie seadme.



Jätkusuutlikkuse huvides vähendame paberkandjal materjalide osakaalu ja pakume kasutusjuhendeid veebis. Oma kasutusjuhendi leiate aadressilt [electrolux.com/manuals](http://electrolux.com/manuals)



Nõuandeid, brošüüre, tõrkeotsingu, teavet teeninduse ja parandusvõimaluste kohta leiate aadressilt [electrolux.com/support](http://electrolux.com/support)



Täiendavate retseptide, näpunäidete ja tõrkeotsingu juhendi saamiseks laadige alla rakendus **My Electrolux Kitchen**.

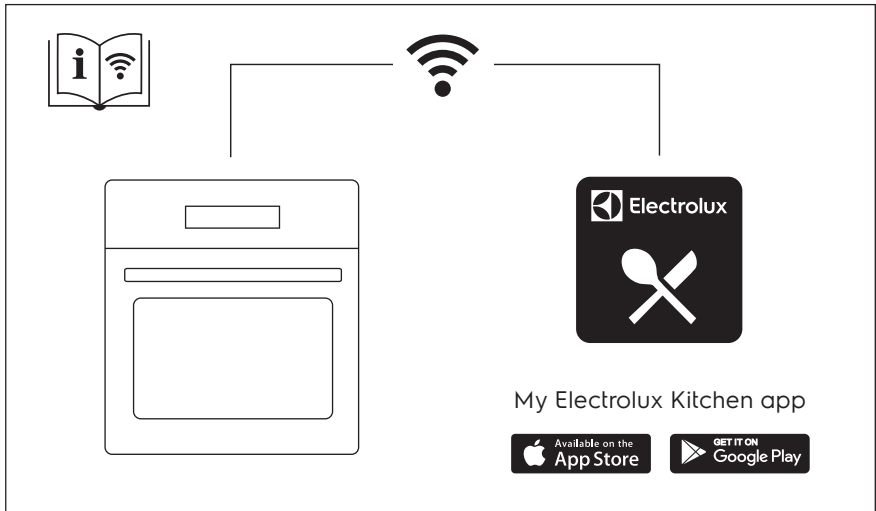


Jäetakse õigus teha muutusi.

## SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....	58
2. OHUTUSJUHISED.....	60
3. PAIGALDAMINE.....	62
4. TOOTE KIRJELDUS.....	64
5. JUHTPANEEL.....	64
6. ENNE ESIMEST KASUTAMIST.....	65
7. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	66
8. LISAFUNKTSIOONID.....	71
9. KELLA FUNKTSIOONID.....	72
10. LISATARVIKUTE KASUTAMINE.....	73
11. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	74
12. PUHASTUS JA HOOLDUS.....	77
13. VEAOTSING.....	79
14. ENERGIATÕHUSUS.....	80
15. JÄÄTMEKÄITLUS.....	81





## 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, sensoorsete 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 mobiilseadmega, milles on My Electrolux Kitchen .
- Hoidke pakendimaterjal lastele kättesaamatus kohas ja kõrvaldage see nõuetekohaselt.
- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Hoidke lapsed ning lemmikloomad töötavast ja jahtuvast seadmest eemal.
- Kui seadmel on olemas laste ohutusseade, tuleks see sisse lülitada.
- Lapsed ei tohi ilma järelevalveta seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.

### 1.2 Üldine ohutus

- See seade on ette nähtud ainult toidu valmistamiseks.
- See seade on ettenähtud kasutamiseks kodumajapidamise siseruumides.
- Seda seadet võib kasutada kontorites, hotellide külalistetubades, hommikusöögiga külalistetubades,

talumajapidamistes ja muudes sarnastes majutusruumides, kui selline kasutamine ei ületa (keskmist) kodumajapidamise kasutuskoormusi.

- 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 kahjustatud, laske see elektriohutuse tagamiseks välja vahetada tootja, selle volitatud hoolduskeskuse või vastavat kvalifikatsiooni omava isiku poolt.
- HOIATUS: Elektrilöögi tekkimise vältimiseks veenduge, et seade on enne lambi vahetamist välja lülitatud.
- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Tuleb olla ettevaatlik, et vältida kütteelementide või pinna puudutamist seadme sisemuses.
- Tarvikute või ahjunõude eemaldamiseks või sisestamiseks kasutage alati ahjukindaid.
- Kasutage ainult selle seadme jaoks soovitatud toidutermomeetrit (sisetemperatuuri andurit).
- Ahjuriituli 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 klaasikse puhastamiseks abrasiivpuhastusvahendid või teravad metallkaabitsad, sest need võivad klaasi pinda kriimustada, mille tagajärjel võib see puruneda.

## 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 seadme üks 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 tagaosaga kõrgus	576 mm
-------------------------	--------

Seadme esiosa laius	595 mm
---------------------	--------

Seadme tagaosaga 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 parempoolses nurgas	1500 mm
--	---------

Kinnituskruid

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 elektriõhutat pistikupesaga.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Veenduge, et te ei vigastaks toitepistikut ega -juhete. Kui seadme toitekaabel tuleb välja vahetada, siis pöörduge meie hoolduskeskusesse.
- Jälgige, et toitejuhe ei puutuks vastu seadme ust ega oleks uksele lähedal või seadme all olevas nišis, eriti siis, kui seade töötab või üks 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 kontaktoreid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.
- 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. Võite vaadata ka tabelit:

Koguvõimsus (W)	Kaabli ristlõige (mm <sup>2</sup> )
max 1380	3x0.75
max 2300	3x1
max 3680	3x1.5

Maandusjuhe (roheline/kollane kaabel) peab olema 2 cm pikem kui pruun faasijuhe ja sinine neutraaljuhe.

## 2.3 Kasutamine

### ⚠ HOIATUS!

Vigastuse, põletuse, elektrilöögi või plahvatuse oht!

- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Veenduge, et ventilatsioonivad pole kinni.
- Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.
- 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.
- Ärge oma Wi-Fi parooli jagage.

### ⚠ HOIATUS!

Seadme 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.
- Valmistage toitu 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!

Kehavigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht.

- Enne hooldustoiminguid lülitage seade välja ja lahutage toitepistik pistikupesast.
- Veenduge, et seade on maha jahtunud. Klaaspaneelid võivad puruneda.
- Kui ukse klaaspaneeli tekib mõra, tuleb see kohe välja vahetada. Pöörduge volitatud hoolduskeskusesse.
- 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 vahendeid, küürimiskäsnu, lahusteid ega metallesemeid.

- Ahjupihusti kasutamisel järgige pakendil olevaid ohutusjuhiseid.
- Ärge puhastage katalüütilist emaili pesuainega.

## 2.5 Sisevalgustus

### HOIATUS!

Elektrilöögi oht.

- Teave selles seadmes olevate lampide ja eraldi müüdavate varulampide kohta: Need lambid taluvad ka koduste majapidamisseadmete 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 .

## 2.6 Hooldus

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

## 2.7 Kõrvaldamine

### HOIATUS!

Vigastus- või lämbumisoht.

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

# 3. PAIGALDAMINE

### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

## 3.1 Sissehitamine



[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

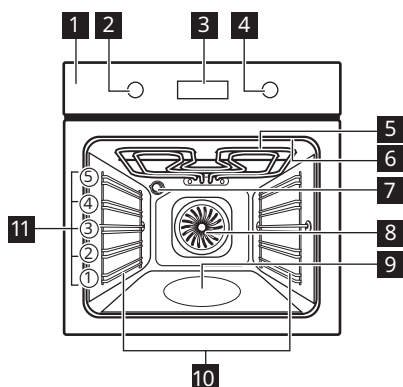
How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation





## 4. TOOTE KIRJELDUS

### 4.1 Üldine ülevaade



- 1 Juhtpaneel
- 2 Küpsetusrežiimide nupp
- 3 Ekraan
- 4 Juhtnupp
- 5 Kuumutuselement
- 6 Toidutermomeetri pesa
- 7 Lamp
- 8 Ventilator
- 9 Veesüvend
- 10 Riiulitugi, eemaldatav
- 11 Riiuli asendid

### 4.2 Lisatarvikud

- **Traatrest**  
Küpsetusnõudele, koogivormidele, praadidele.
- **Küpsetusplaat**  
Kookide ja küpsiste jaoks.
- **Grill-/küpsetuspann**  
Küpsetamiseks ja röstimiseks või pannina rasva kogumiseks.

- **Toidusensor**  
Toidu sisetemperatuuri mõõtmiseks.
- **Teleskoopsiinid**  
Küpsetusplaatide ja traatrestiga hõlpsamaks sisestamiseks ja eemaldamiseks.

## 5. JUHTPANEEL

### 5.1 Seadme sisse- ja väljalülitamine

Seadme sisselülitamiseks:

1. Vajutage nuppu. Nupp tuleb välja.
2. Funktsiooni valimiseks keerake kuumutusrežiimide nuppu.
3. Soovitud temperatuuri valimiseks keerake juhtnuppu.
4. Vajutage OK.

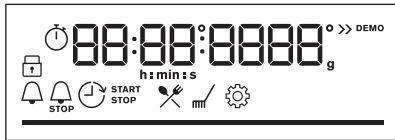
Seadme väljalülitamiseks keerake kuumutusrežiimide nupp [0]-asendisse.

### 5.2 Juhtpaneeli ülevaade

	Vajutage seadistamiseks Kella funktsioonid.
	Funktsiooni seadistamiseks vajutage ja hoidke: kiirkuumutus.
	Vajutage ahjuvalgusti sisse- ja väljalülitamiseks.
	Sisetemperatuuri seadistamiseks vajutage: toidutermomeeter
OK	Valiku kinnitamiseks vajutage.



## 5.3 Ekraani indikaatorid



Ekraan koos peamiste funktsioonidega.

	Seade on lukus.
	Sisenege menüüsse ja valige avamiseks ikoon: Juhendatud kühsetamine.
	Sisenege menüüsse ja valige avamiseks ikoon: Puhastamine.
	Sisenege menüüsse ja valige avamiseks ikoon: Seaded
	Kiirkuumutus on sisse lülitatud.

	Auruküpsetus on sisse lülitatud.
	Toidusensor on sisse lülitatud.
	Minutiüleja on sisse lülitatud.
	Löpp on sisse lülitatud.
	Viivitsaeg on sisse lülitatud.
	Uptimer on sisse lülitatud.
	Wi-Fi on sisse lülitatud.
	Kaugjuhtimine on sisse lülitatud.
	Temperatuuriks või ajaks. Kui seade saavutab seatud temperatuuri, on riba täielikult punane.

## 6. ENNE ESIMEST KASUTAMIST

### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 6.1 Esmane puhastamine

1. Eemaldage seadmest kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoided.
2. Puhastage seadet ja tarvikuid ainult mikrokiudlapiga, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga.
3. Pange lisatarvikud ja eemaldatavad ahjuriulitoided tagasi oma kohale.

### 6.2 Algne eelkuumutamine

Enne esimest kasutuskorda puhastage tühi seade ja seadke aeg.

1. Eemaldage seadmest kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoided.
2. Valige funktsioon . Seadke maksimaalne temperatuur. Laske ahjul töötada ligikaudu 1 h.
3. Valige funktsioon . Seadke maksimaalne temperatuur. Laske ahjul töötada ligikaudu 15 min.
4. Valige funktsioon . Seadke maksimaalne temperatuur.

Laske ahjul töötada ligikaudu 15 min. Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud. Ahjust võib eralduda lõhna ja suitsu. Veenduge, et õhuvool ruumis on piisav.

### 6.3 Juhtmevaba ühendus

Seadme ühendamiseks vajate järgmist:

- Interneti-ühendusega WiFi-võrku.
- Samasse juhtmevabasse võrku ühendatud mobiilseade.

1. Rakenduse My Electrolux Kitchen allalaadimiseks: Electroluxi kodulehele liikumiseks skaneerige andmesildi QR-kood oma mobiilseadme kaameraga. Andmesildi leiata seadme sisepinna esiraamilt. Rakenduse saate alla laadida ka otse rakenduste poest.
2. Järgige rakenduse käivitamise juhiseid.
3. Keerake kuumutusfunktsioonide nuppu, et valida .
4. Keerake juhtnuppu, et valida: Seaded. Lülitage sisse Wi-Fi. Vt peatükki "Menüü: Seaded".

Sagedus	2.4 GHz WLAN 2400 - 2483.5 MHz
Protokoll	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Maksimaalne võimsus	EIRP < 20 dBm (100 mW)
WiFi-moodul	NIUS-50

## 6.4 Tarkvaralitsentsid

Selle toote tarkvara sisaldab komponente, mis põhinevad tasuta ja avatud lähtekoodiga

tarkvaral. Electrolux tunnustab avatud tarkvara ja robotikakogukondi panuse eest arendusprojekti.

Juurdepääsu saamiseks selliste tasuta ja avatud lähtekoodiga tarkvarakomponentide lähtekoodile, mille litsentsitingimused nõuavad avaldamist ning nende täieliku autoriõiguse teabe ja kohaldatavate litsentsitingimustega tutvumiseks külastage: <http://electrolux.opensource.repository.com> (kaust NIUS).

## 7. IGAPÄEVANE KASUTAMINE

### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 7.1 Küpsetusrežiimid



#### Pöördõhk

Küpsetamiseks korraga kuni kolmel tasandil ja toidu kuivatamiseks. Seadke ahju temperatuur 20–40 °C madalamaks, kui funktsiooni-ga Ülemine + alumine kuumutus.



#### Ülemine + alumine kuumutus

Ühel ahjutasandil küpsetamiseks ja röstimiseks.



#### SteamBake

Niiskuse lisamiseks toiduvalmistamise ajal. Õige värvi ja krõbeda kooriku saavutamiseks. Toidu soojendamisel mahlasuse lisamiseks. Puu- ja köögiviljade säilitamiseks.



#### Külmutatud toiduained

Valmistoidu krõbedaks muutmiseks (nt friikartulid, kartuliviilud või kevadrullid) krõbedaks muutmiseks.



#### Pitsa funktsioon

Pitsa küpsetamiseks. Intensiivseks pruunistamiseks ja krõbeda põhja saavutamiseks.



#### Alumine kuumutus

Krõbeda põhjaga kookide küpsetamiseks ja toidu hoidistamiseks.



#### Niiske küpsetus pöördõhuga

See funktsioon on ette nähtud energia säästmiseks toiduvalmistamise ajal. Selle funktsiooni kasutamisel võib temperatuur seadme sees erineda seatud temperatuurist. Kasutatakse ära jääksoojust. Kütte võimsust võib vähendada. Lisateavet leiate peatükist "Igapäevane kasutamine". Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga.



#### Grill

Õhemate toidupalade grillimiseks ja leiva röstimiseks.



#### Turbogrill

Kontidega suurte liha- või linnulihatükkide röstimiseks ühel riulitasandil. Gratineerimiseks ja pruunistamiseks.



#### Menüü

Menüüsse sisenemiseks: Juhendatud küpsetamine, Puhastamine, Seaded.



Pöördõhk, Ülemine + alumine kuumutus: kui valite temperatuuri alla 80 °C, kustub lamp automaatselt 30 sekundi pärast.

### 7.2 Notes on: Niiske küpsetus pöördõhuga


Seda funktsiooni kasutati energiaklassi ja ökodisaini nõuete järgimiseks (vastavalt EU 65/2014 ja EU 66/2014). Testid vastavalt standardile: IEC/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.

### 7.3 Seaded: Küpsetusrežiimid

1. Ahjufunktsiooni valimiseks keerake ahjufunktsioonide nuppu.
  2. Temperatuuri °C valimiseks keerake juhtnuppu.
-  - funktsiooni sisselülitamiseks vajutage ja hoidke all: Kiirkuumus. See on saadaval mõne ahju funktsiooni jaoks.

### 7.4 Seade: Auruküpsetus

Veenduge, et seade on külm.

1. Kallake ahjuõõnsuse süvendisse 250 ml kraanivett. Küpsetamise ajal või siis, kui ahi on veel kuum, ei tohi ahjuõõnsuse süvendisse vett valada.
  2. Kuumutusfunktsiooni  valimiseks keerake kuumutusfunktsioonide nuppu.
  3. Temperatuuri °C valimiseks keerake juhtnuppu.
  4. Niiskuse tekitamiseks eelkuumutage tühja ahju 10 min.
  5. Sisestage ahju toidudained.
- Kui toiduvalmistamine lõpeb:

- Keerake küpsetusrežiimide nupp väljas- asendisse, et seade välja lülitada.
- Avage ettevaatlikult uks. Eralduv aur võib põhjustada nahapõletust.



- Veenduge, et seade on külm. Eemaldage ahju süvendist järelejäänud vesi.

### 7.5 Seaded: Juhendatud küpsetamine





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




















Kui funktsioon lõpeb, kontrollige, kas toit on valmis.

























Mõnede roogade puhul saate seda valmistada ka Toidusensor. Roa küpsetusaste:



















- Väheküps
  - Keskmine
  - Täisküps
1. Keerake kuumutusrežiimide nupp asendisse , et siseneda Menüü.
  2. Valige . Vajutage OK.
  3. Roa numbriga valimiseks keerake juhtnuppu. Vajutage nuppu OK.
  4. Asetage toidudained ahju. Vajutage nuppu OK.

### Juhendatud küpsetamine



Selgitus	
	Toidusensor kättesaadav. Pange Toidusensor roa kõige paksemasse kohta. Kui toit saavutab seatud Toidusensor temperatuuri, lülitub seade välja.
	Vee kogus aurufunktsiooni jaoks.
	Enne küpsetamist eelkuumutage seadet.
	Riivuli tasand.

	Toit	Kaal	Riili tasand/tarvik
P1	Rostbiif, väheküps		
P2	Rostbiif, poolküps	1 - 1.5 kg; 4 – 5 cm paksused tükid	 2; <b>küpsetusplaat</b> Praadige liha paar minutit kuuma pannil. Sisestage seadmesse.
P3	Rostbiif, täisküps		
P4	Steik, poolküps	180 - 220 g tükid; 3 cm paksused viilud	  3; toidu röstimine <b>traatrestil</b> Praadige liha paar minutit kuuma pannil. Sisestage seadmesse.
P5	Veiseliha rostbiif / hautatud veiseliha (ribiliha, sisetükk, läbikasvanud)	1.5 - 2 kg	 2; toidu röstimine <b>traatrestil</b> Praadige liha paar minutit kuuma pannil. Lisage vedelikku. Sisestage seadmesse.
P6	Rostbiif, väheküps (aeglane küpsetamine)		
P7	Rostbiif, poolküps (aeglane küpsetamine)	1 - 1.5 kg; 4 – 5 cm paksused tükid	  2; <b>küpsetusplaat</b> Kasutage oma lemmikvürtse või lihtsalt soola ja värsket jahvatatud pipart. Praadige liha paar minutit kuuma pannil. Sisestage seadmesse.
P8	Rostbiif, täisküps (aeglane küpsetamine)		
P9	Filee, väheküps (aeglane küpsetamine)		
P10	Filee, poolküps (aeglane küpsetamine)	0,5 – 1,5 kg; 5 – 6 cm paksused tükid	  2; <b>küpsetusplaat</b> Kasutage oma lemmikvürtse või lihtsalt soola ja värsket jahvatatud pipart. Praadige liha paar minutit kuuma pannil. Sisestage seadmesse.
P11	Filee, väheküps (aeglane küpsetamine)		
P12	Röstitud vasikaliha (nt abatükk)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm paksused tükid	  2; toidu röstimine <b>traatrestil</b> Kasutage oma lemmikvürtse. Lisage vedelikku. Röstpraad, kaetud.
P13	Röstitud seakael või abatükk	1.5 - 2 kg	  2; toidu röstimine <b>traatrestil</b> Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes.
P14	Rebitud sealiha (aeglane toiduvalmistamine)	1.5 - 2 kg	  2; <b>küpsetusplaat</b> Kasutage oma lemmikvürtse. Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes, et saavutada ühtlane pruunistumine.
P15	Sealiha seljatükk, värsk	1 - 1.5 kg; 5 – 6 cm paksused tükid	  2; toidu röstimine <b>traatrestil</b> Kasutage oma lemmikvürtse.
P16	Searibid	2 - 3 kg; kasutage tooreid, 2 – 3 cm paksuseid searibid	 3; <b>ahjupann</b> Lisage vedelikku, et katta nõu põhi. Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes.
P17	Tallekoot, luudega	1.5 - 2 kg; 7 –9 cm paksused tükid	  2; toidu röstimine <b>küpsetusplaadil</b> Lisage vedelikku. Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes.

	Toit	Kaal	Riikli tasand/tarvik
P18	Kana, terve	1 - 1.5 kg; värsked	 2;  200 ml; vormiroog <b>küpsetusplaadil</b> Kasutage oma lemmikvürtse. Pöörake kana poole küpsetusaja möödudes, et saavutada ühtlane pruunistumine.
P19	Pool kana	0.5 - 0.8 kg	 3; <b>küpsetusplaat</b> Kasutage oma lemmikvürtse.
P20	Kanarind	180 - 200 g tükid	  2; vormiroog <b>traatrestil</b> Kasutage oma lemmikvürtse. Praadige liha paar minutit kuumal pannil.
P21	Kanakoivad, värsked	-	 3; <b>küpsetusplaat</b> Kui marineerisite kõigepealt kanakoivad, seadke temperatuur madalamaks ja küpsetage neid kauem.
P22	Part, terve	2 - 3 kg	 2; toidu röstimine <b>traatrestil</b> Kasutage oma lemmikvürtse. Pange liha röstimispannile. Pöörake parti poole küpsetusaja möödudes.
P23	Hani, terve	4 - 5 kg	 2; <b>ahjupann</b> Kasutage oma lemmikvürtse. Pange liha sügavale küpsetusplaadile. Pöörake hane poole küpsetusaja möödudes.
P24	Pikkpoiss	1 kg	 2; <b>traatrest</b> Kasutage oma lemmikvürtse.
P25	Terve kala, grillitud	0.5 - 1 kg kala kohta	 2; <b>küpsetusplaat</b> Täitke kala võiga ning kasuta oma lemmikvürtse ja -ürte.
P26	Kalafilee	-	 3; vormiroog <b>traatrestil</b> Kasutage oma lemmikvürtse.
P27	Juustukook	-	 2;  28 cm lahtikäiv metallvorm <b>traatrestil</b>
P28	Õunakook	-	 2;  100 - 150 ml; <b>küpsetusplaat</b>
P29	Õunakook	-	 2; koogivorm <b>traatrestil</b>
P30	Õunapirukas	-	 2;  100 - 150 ml;  22 cm koogivorm <b>traatrestil</b>
P31	Šokolaadikoogikesed	2 kg tainast	 3; <b>ahjupann</b>
P32	Šokolaadimuffinid	-	 2;  100 - 150; muffinialus <b>traatrestil</b>
P33	Pätsikook	-	 2; leivapann <b>traatrestil</b>
P34	Küpsetatud kartulid	1 kg	 2; <b>küpsetusplaat</b> Pange terved koorimata kartulid küpsetusplaadile.

	Toit	Kaal	Riikli tasand/tarvik
P35	Viilud	1 kg	 3; <b>küpsetuspaberiga vooderdatud</b> küpsetusplaat Kasutage oma lemmikvürtse. Lõigake kartulid tükkideks.
P36	Grillitud köögiviljasegu	1 - 1.5 kg	 3; <b>küpsetuspaberiga vooderdatud</b> küpsetusplaat Kasutage oma lemmikvürtse. Lõigake köögiviljad tükkideks.
P37	Kroketid, külmutatud	0.5 kg	 3; <b>küpsetusplaat</b>
P38	Kartulipallikesed, külmutatud	0.75 kg	 3; <b>küpsetusplaat</b>
P39	Liha/(köögivilja) lasanje kuivade pasta-lehtedega	1 - 1.5 kg	 2; vormiroog <b>traatrestil</b>
P40	Kartuligratään (toored kartulid)	1 - 1.5 kg	 1; vormiroog <b>traatrestil</b> Pöörake toitu poole küpsetusaja möödudes.
P41	Värske pitsa, õhuke	-	  2;  100 ml; <b>küpsetuspaberiga vooderdatud küpsetusplaat</b>
P42	Värske pitsa, paks	-	  2; <b>küpsetusplaat</b> vooderdatud küpsetuspaberiga
P43	Quiche	-	 2; küpsetusvorm <b>traatrestil</b>
P44	Baguette/ciabatta/sai	0.8 kg	  2;  150 ml; <b>küpsetuspaberiga vooderdatud</b> küpsetusplaat Saia küpsetamiseks on vaja rohkem aega.
P45	Teraviljad / Rukis / Tume leib	1 kg	  ; 2;  150 ml; <b>küpsetusplaat</b> vooderdatud küpsetuspaberiga / leivapann <b>traatrestil</b>

## 7.6 Muutmine: Seaded

1. Keerake kuumutusrežiimide nupp asendisse , et siseneda Menüü.
2. Valige . Vajutage OK.
3. Sätte valimiseks pöörake nuppu. Vajutage nuppu OK.
4. Reguleerige väärtust. Vajutage nuppu OK.

Keerake kuumutusfunktsioonide nupp väljas-asendisse, et väljuda Menüü.

## Menüü: Seaded

Sätte	Väärtus
01	Kellaaeg Muuda
02	Ekraani heledus 1 - 5
03	Nuputoonid 1 – piiks, 2 – klõps, 3 – heli väljas
04	Helitugevus 1 - 4
05	Toidusensor Toiming 1 – alarm ja seiskamine, 2 – alarm
06	Uptimer Sees / Väljas
07	Sisevalgustus Sees / Väljas

Sätte	Väärtus
08	Kiirkuumutus Sees / Väljas
09	Wi-Fi Sees / Väljas
10	Automaatne kaugtöötamine Sees / Väljas
11	Tühista võrk Jah/ei
12	Demorežiim Aktiveerimiskood: 2468
13	Tarkvaraversioon Kontrollida
14	Taasta tehaseseaded Jah/ei

## 7.7 Energia kokkuhoid



Seadmel on omadused, mis aitavad säästa energiat igapäevasel toiduvalmistamisel.

Veenduge, et seadme töötamise ajal on seadme uks korralikult kinni. Ärge küpsetamise ajal seadme ust liiga tihti avage. Jälgige, et uksetihend oleks puhas ja korralikult omal kohal.

Energia kokkuhoiu tagamiseks kasutage metallnõusid.

Kui võimalik, ärge eelkuumutage seadet 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 seadme temperatuuri. Seadme sees oleva jääkkuumuse abil küpsetamine jätkub.

Muude toitude 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.


## 8. LISAFUNKTSIOONID

### 8.1 Lukk


See funktsioon hoiab ära seadmefunktsiooni tahtmatu muutmise.

Lülitage see sisse, kui seade töötab – seatud küpsetamine jätkub, juhtpaneel on lukustatud.

Lülitage see sisse, kui seade on väljas – seda ei saa sisse lülitada, juhtpaneel on lukustatud.



 OK – funktsiooni sisse lülitamiseks vajutage ja hoidke.

Kostab signaal.  - vilgub 3 x, kui lukustus on sisse lülitatud.

 OK – funktsiooni välja lülitamiseks vajutage ja hoidke.

### 8.2 Automaatne väljalülitus

Turvakaalutlustel lülitub seade 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, Toidusensor, Viivitusaeq.

### 8.3 Jahutusventilaator



Seadme töö ajal lülitub jahutusventilaator automaatselt sisse, et hoida seadme pinnad jahedana. Kui lülitate seadme välja, siis jätkab jahutusventilaator töötamist kuni seadme mahajahtumiseni.

## 9. KELLA FUNKTSIOONID



### 9.1 Kella funktsioonide kirjeldus

 <b>Kellaaeg</b>	Prægust kellaega kuvava kella seadistamiseks.
 <b>Minutilugeja</b>	Pöördloenduse taimeri seadistamiseks. Kui taimer jõuab nulli, kõlab signaal. See funktsioon ei mõjuta ahju tööd.
 <b>Küpsetusaeg</b>	Toiduvalmistusaja kestuse seadistamiseks. Kui taimer jõuab nulli, kostub helisignaal ja kuumutusfunktsioon lülitub automaatselt välja.
 <b>Viivitusaeq</b>	Algusaja ja/või küpsetusaja lõpu edasilükkamiseks.
 <b>Uptimer</b>	Seadme tööaja kestuse näitamiseks. Maksimumaeg on 23 h 59 min. See funktsioon ei mõjuta ahju tööd.

### 9.2 Seaded: Kellaaeg

1. Keerake kuumutusrežiimide nupp asendisse , et siseneda Menüü.
2. Pöörake juhtnuppu, et valida / Kellaaeg.
3. Kella seadistamiseks keerake juhtnuppu.
4. Vajutage nuppu OK.

### 9.3 Seaded: Minutilugeja


1. Kui ahi on välja lülitatud, vajutage . Kui ahi on sisse lülitatud, vajutage kaks korda .

Ekraanil kuvatakse: 0:00 ja .

2. Minutilugeja seadistamiseks keerake juhtnuppu.
3. Vajutage nuppu OK. Taimer alustab kohe pöördloendust.

Kui aeg saab otsa, vajutage OK ja keerake kuumutusrežiimide nupp väljalülitatud asendisse.

### 9.4 Seaded: Küpsetusaeg

1. Keerake nuppu, et valida kuumutusrežiim ja seadke temperatuur.
2. Vajutage korduvalt .


Ekraanil kuvatakse: 0:00 ja .

3. Küpsetusaeg seadistamiseks keerake juhtnuppu.
4. Vajutage nuppu OK.

Taimer alustab kohe pöördloendust.


Kui aeg saab otsa, vajutage OK ja keerake kuumutusrežiimide nupp väljalülitatud asendisse.

### 9.5 Seaded: Viivitusaeq

1. Keerake kuumutusrežiimide nuppu, et valida funktsioon.
2. Vajutage korduvalt .

Ekraanil kuvatakse: kellaeg  START.

3. Keerake nuppu, et valida algusaeg.
4. Vajutage nuppu OK.

Ekraanil kuvatakse: --:--  STOPP.

5. Lõpuaja seadistamiseks keerake juhtnuppu.





## 6. Vajutage nuppu OK.

Taimer alustab määratud algusajal pöördloendust.

Kui aeg saab otsa, vajutage OK ja keerake kuumutusrežiimide nupp väljalülitatud asendisse.

## 9.6 Sisse ja välja lülitamiseks: Uptimer

1. Keerake kuumutusrežiimide nupp asendisse , et siseneda Menüü.

2. Keerake juhtnuppu, et valida  / Uptimer. Vaadake peatükki „Igapäevane kasutamine“, Menüü: Seaded.
3. Vajutage nuppu OK.
4. Funktsiooni sisse- ja väljalülitamiseks keerake juhtnuppu.
5. Vajutage nuppu OK.

## 10. LISATARVIKUTE KASUTAMINE

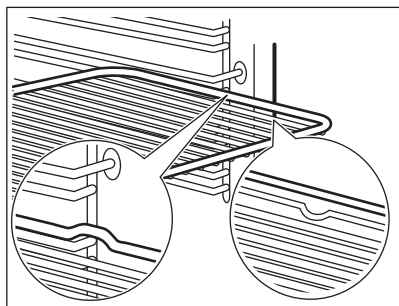
### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 10.1 Tarvikute sisestamine

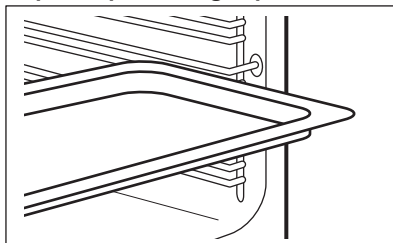
Väike ülaosas asuv sälk suurendab turvalisust. Sälgud kujutavad endast ka libisemisvastast abinõud. Kõrge serv riuli ümber ei lase köögitarvetel riulilt maha libiseda.

#### Traatrest



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

#### Küpsetusplaat / Sügav pann





Lükake ahjurest riuliraami juhtsoonte vahele.

### 10.2 Toidusensor

See mõõdab toidu sisetemperatuuri.

Saadaval on kaks temperatuurisätet:

-  - temperatuur ahju sees.
-  - toidu sisetemperatuur.

Parimateks küpsetustulemusteks:

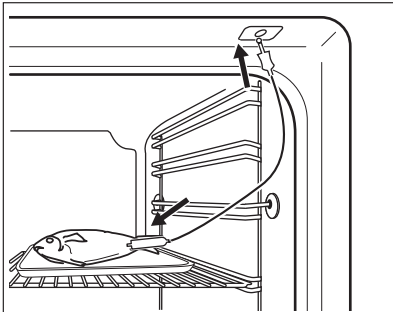
- Toiduained peaksid olema toatemperatuuril.
- – mitte kasutada vedelate toitude puhul.
- Toiduvalmistamise ajal peab toidutermomeetri otsik olema täielikult roa sisse sisestatud.

## Kasutamine koos: Toidusensor

### ⚠ HOIATUS!

Põletusohu, kuna toidutermomeeter ja traatrestid võivad olla väga kuumad. Ärge puudutage toidutermomeetri käepidet paljaste kätega. Kasutage alati ahjukindaid.

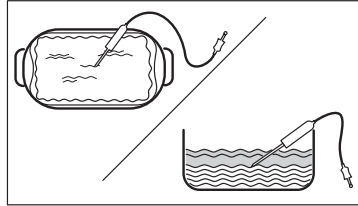
1. Lülitage seade sisse.
2. Seadke küpsetusrežiim ja ahju temperatuur, kui see on vajalik.
3. Sisestage toidutermomeeter roa sisse: **Liha, linnuliha ja kala**  
Sisestage toidutermomeetri ots liha või kala keskosse, kõige paksemasse ossa.



### Vormiroog


Suruge toidutermomeeter täpselt vormiroa keskosse. Küpsemise ajal

peaks toidutermomeeter püsima ühes kohas paigal. Kasutage selleks mõnda tahkemat koostisainet. Toidutermomeetri silikoonist käepide peaks toetuma küpsetusnõu servale. Toidutermomeetri ots ei tohiks puutuda vastu küpsetusvormi põhja.



4. Sisestage toidutermomeetri anduri pistik seadme külgselinal olevasse pistikupesasse. Vt jaotist „Toote kirjeldus“.

Ekraanil kuvatakse toidutermomeetri praegune temperatuur.

5.  – vajutage, et seada sensori sisetemperatuur.

6. Vajutage nuppu OK.

Kui toit saavutab seatud temperatuuri, kostab helisignaali. Võite toiduvalmistamise lõpetada või seda jätkata, et veenduda toidu valmimises.

7. Eemaldage toidutermomeetri pistik pistikupesast ja tõstke toit ahjust välja.

## 11. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

### 11.1 Soovitused söögivalmistamiseks

Tabelites esitatud temperatuurid ja küpsetusajad on ainult soovituslikud. Need sõltuvad retseptist ning kasutatava tooraine kvaliteedist ja kogusest.

Teie seade võib küpsetada või röstida teistmoodi, kui teie eelmine seade. Alltoodud tabelitest leiate igat tüüpi toitude temperatuuri ja valmistamisaja soovitatavad sätted ja asukohad plaatidel.

Kui te ei leia mõne retsepti jaoks täpseid seadeid, kasutage sarnaste toitude omi.

### Tabelites kasutatud sümbolid:

	Toiduaine tüüp
	Küpsetusrežiim
	Temperatuur
	Lisatarvik
	Riivli asend
	Küpsetusaeg (min)

## 11.2 Niiske küpsetus pöördõhuga – soovitatavad lisatarvikud





Kasutage tumedaid ja mittepeegeldava pinnaga kööginõusid ja mahuteid. Neil on parem soojust neeldumine kui heledat värvi ja peegeldavatel kööginõudel.





- **Pitsaplaat** - tume, mittepeegeldav, läbimõõt 28cm
- **Küpsetusvorm** - tume, mittepeegeldav, läbimõõt 26cm

- **Portsjonivormid** - keraamilised, läbimõõt 8cm, kõrgus 5 cm
- **Pirukavorm** - tume, mittepeegeldav, läbimõõt 28cm

## 11.3 Niiske küpsetus pöördõhuga






Parimate tulemuste saamiseks järgige alltoodud tabelis olevaid soovitusi.

		°C		
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	traatrest	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 ahjuresil	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
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
Köögilijad, pošeeritud, 0,4 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	3	35 - 45

		°C		
Vegan-omlett	pitsaplaat traatrestil	200	3	25 - 30
Vahemerepäraseid köögiviljad, 0,7 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	4	25 - 30

## 11.4 Teave katseasutustele

Testid vastavalt standardile IEC 60350-1.

				°C	
Väikesed koogid, 20 tk plaadil	Ülemine + alumine kuumutus	Küpsetusplaat	3	170	20 - 35
Väikesed koogid, 20 tk plaadil	Pöördõhk	Küpsetusplaat	3	150 - 160	20 - 35
Väikesed koogid, 20 tk plaadil	Pöördõhk	Küpsetusplaat	2 ja 4	150 - 160	20 - 35
Õunakook, 2 vormis Ø 20 cm	Ülemine + alumine kuumutus	Traatrest	2	180	70 - 90
Õunakook, 2 vormis Ø 20 cm	Pöördõhk	Traatrest	2	160	70 - 90
Rasvatu biskviitkook, Ø 26 cm koogivorm <b>1)</b>	Ülemine + alumine kuumutus	Traatrest	2	170	40 - 50
Rasvatu biskviitkook, Ø 26 cm koogivorm <b>1)</b>	Pöördõhk	Traatrest	2	160	40 - 50
Rasvatu biskviitkook, Ø 26 cm koogivorm <b>1)</b>	Pöördõhk	Traatrest	2 ja 4	160	40 - 60
Liivküpsised	Pöördõhk	Küpsetusplaat	3	140 - 150	20 - 40
Liivküpsised	Pöördõhk	Küpsetusplaat	2 ja 4	140 - 150	25 - 45
Liivküpsised	Ülemine + alumine kuumutus	Küpsetusplaat	3	140 - 150	25 - 45
Röstleib/-sai, 4-6 tk <b>1)</b>	Grill	Traatrest	4	max	1 - 5
Veiselihaburger, 6 tükki, 0,6 kg <b>2)</b>	Grill	Traatrest, rasvapann	4	max	20 - 30

**1)** Eelsoojendage ahju 10 minutit.

**2)** Pange traatrest ahju kolmandale tasandile ja rasvapann ahju teisele tasandile. Eelsoojendage ahju 10 minutit. Keerake toitu poole küpsetusaja möödumisel.

## 12. PUHASTUS JA HOOLDUS

### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 12.1 Märkused puhastamise kohta

#### Puhastusvahendid

- Puhastage seadme esikülge ainult mikrokiudlapi, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga. Kontrollige ja puhastage ahjuõõnsuse raami ümber olevat tihendit.
- Metallpindadel kasutage puhastusvahendi lahust.
- Plekkide eemaldamiseks kasutage pehmetoimelist puhastusvahendit. Ärge kasutage seda katalüütilisel pinnal.

#### Igapäevane kasutamine

- Puhastage seadme sisemus iga kord pärast kasutamist. Toidujääkide kogunemine võib kaasa tuua süttimise.
- Niiskus võib kondenseeruda seadmesse või selle klaaspaneelidele. Kondenseerumise vähendamiseks laske seadmel enne küpsetamist 10 minutit töötada. Ärge jätke toitu seadmesse kauemaks seisma kui 20 minutit. Pärast iga kasutuskorda kuivatage seadme sisemust ainult mikrokiudlapiga.

#### Lisatarvikud

- Pärast iga kasutuskorda puhastage kõik ahju tarvikud ja laske neil kuivada. Kasutage ainult mikrokiudlappi sooja vee ja õrna puhastusvahendiga. Ärge peske tarvikuid nõudepesumasinas.
- Ärge puhastage mittenakkuva pinnaga tarvikuid abrasiivse puhastusvahendi või teravate esemetega.

### 12.2 Veeanuma puhastamine

Puhastage ahjuõõnsuse süvendit, et eemaldada lubjasettejäädid pärast auruküpsetust.

### i

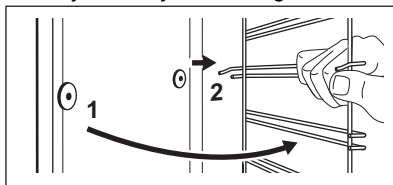
Funktsioonile: SteamBake puhastage ahju iga 5 – 10 toiduvalmistamistsükli järel.

1. Kallake 250 ml vett ahju põhjas olevasse süvendisse. Kasutage max 6%-list ilma lisanditeta äädikat.
2. Laske 30 minuti jooksul äädikal lubjasettejäädid toatemperatuuril lahustada.
3. Puhastage ahjuõõnsus sooja vee ja lahja pesuvahendiga.

### 12.3 Restitugede / katalüütiliste paneelide eemaldamine

Ahju puhastamiseks eemaldage restitoid / katalüütilised paneelid.

1. Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
2. Tõmmake ahjuriili tugede esiosa külge sein küljest lahti. Hoidke restitugede tagaosa ja katalüütilist paneeli paigal. Katalüütilised paneelid ei ole ahjuseina küljes kinni. Restitugede eemaldamisel võivad need välja kukkuda.
3. Tõmmake ahjuresti toe tagaosa külge sein küljest lahti ja eemaldage.



Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras.

Teleskoopsiinidel olevad kinnitustihvtid peavad olema suunatud ettepoole.

### 12.4 Katalüütiline puhastamine

Ahjuõõnsuses asuvad katalüütilised paneelid. Katalüüsi-paneelid imavad katalüüsi käigus rasva.

Katalüütilise kihi laigud või värvimuutused ei avalda mõju puhastamisele.

Katalüütiline email on isepuhastuv, ärge puhastage seda lapiga.

1. Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
2. Eemalda ahjust kõik tarvikud.

3. Puhastage ahjupõhja ja sisemist ukseklaasi sooja vee, pehmetoimelise nõudepesuvahendi ja pehme lapiga.

4. Valige Menüü  / Puhastamine 

5. Vajutage OK kolm korda.

**Kestus:** 1 h

Kui puhastamine lõpeb, kostab helisignaali. Seade lülitub välja.

6. Kui ahi on jahtunud, puhastage ahju põhja niiske ja pehme lapiga.

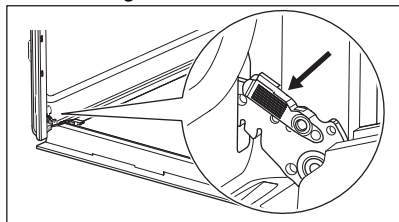
## 12.5 Ukse eemaldamine ja paigaldamine

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

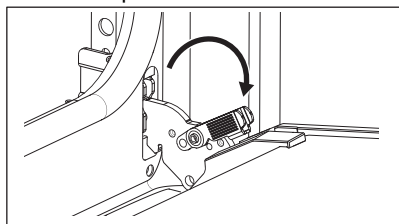
### **ETTEVAATUST!**

Ärge kasutage ahju ilma klaaspaneelideta.

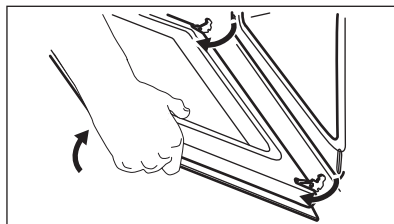
1. Avage uks täielikult ja hoidke mõlemast uksehingest kinni.



2. Tõstke ja tõmmake sulguritest, kuni need lahti klõpsatavad.

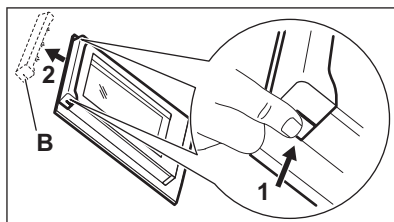


3. Sulgege ahjuuks poole peale esimeses avatud asendis. Seejärel tõstke ja tõmmake ust, et see oma kohalt eemaldada.



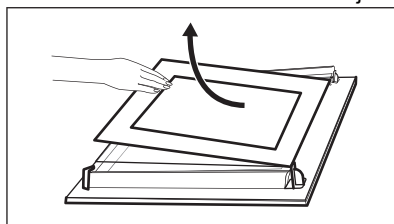
4. Asetage uks pehmele ja tasasele pinnale.

5. Vajutage ukse ülemises servas olevat ukseleistu **B** kummatkki küljelt sissepoole, et klamberkinnitus vabastada.



6. Eemaldamiseks tõmmake ukseleistu ettepoole.

7. Hoidke kinni ukse klaaspaneelide ülemisest servast ja tõmmake need ükshaaval ettevaatlikult välja. Alustage ülemisest paneelist. Jälgige, et klaas libiseks hoidikutest täielikult välja.



8. Puhastage klaaspaneele seebi ja veega. Kuivatage klaaspaneele ettevaatlikult. Ärge peske klaaspaneele nõudepesumasinas.

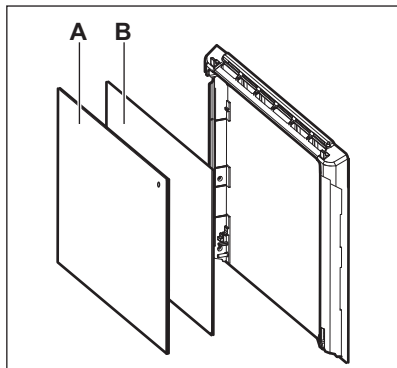
9. Pärast puhastamist paigutage klaaspaneel ja ahjuuks tagasi oma kohale.

Kui uks on õigesti paigaldatud, kuulete sulgurite kinnitamisel klõpsatust.

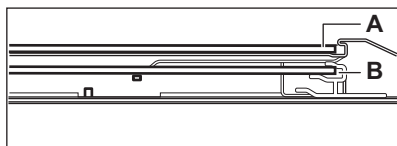
Veenduge, et asetate klaaspaneelid (**A** ja **B**) tagasi õiges järjekorras. Kontrollige, kas klaaspaneeli küljel on sümbol / pealetrükk. Kõik klaaspaneelid näevad lahtivõtmise ja

kokkupanemise hõlbustamiseks välja erinevad.

Ükseliistu õigel paigaldamisel kostab klõps.



Veenduge, et keskmised klaaspaneelid on paigaldatud oma kohale õigesti.



## 12.6 Lambi vahetamine

### ⚠ HOIATUS!

Elektrilöögi oht.  
Lamp võib olla kuum.

1. Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
2. Lahutage seade vooluvõrgust.
3. Asetage ahju põhjale lapp.

### ⚠ ETTEVAATUST!

Hoidke halogeenlampi alati lapiga, et vältida lambil rasvajääkide põlemist.

### Tagumine lamp

1. Klaaskatte eemaldamiseks keerake seda.
2. Puhastage klaaskate.
3. Asendage lambipirn sobiva 300 °C taluva kuumakindla pirniga.
4. Paigaldage klaaskate.

## 13. VEAOTSING

### ⚠ HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 13.1 Mida teha, kui...

Probleem	Kontrollige, kas...
Ei saa seadet käivitada või kasutada.	Seade on elektrivõrku õigesti ühendatud.
Seade on sisse lülitatud, kuid ei soojene.	Väljalülitusautomaatika on deaktiveeritud.
Seade on sisse lülitatud, kuid ei soojene.	Kaitse ei ole vallandunud.
Seade on sisse lülitatud, kuid ei soojene.	Lukk on välja lülitatud.
Lamp on välja lülitatud.	Niiske küpsetus pöördõhuga on sisse lülitatud.
Lamp ei tööta.	Lamp on läbi põlenud.
Toidusensor ei tööta.	Toidusensorpistik on täielikult pesasse lükatud.
Üksetihend on katki.	Ärge kasutage seadet. Võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.

Probleem	Kontrollige, kas...
Näidikul kuvatakse 00:00.	Toimus elektrikatkestus. Seadke kellaageg.
Vesi valgub ahjuõõnsuse süvendist välja.	Ahjuõõnsuse süvendis on liiga palju vett.



Kui ekraanil kuvatakse veakood, mida tabelis ei leidu, lülitage kaitse välja ja sisse, et seade 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 seadme sisepinna esiraamilt. See nähtav ukse avamisel. Ärge andmesilti seadmest eemaldage.

**Soovitame kirjutada andmed siia:**

Mudel: (MOD.):

Tootenumber (PNC):

Seerianumber (S.N.):

## 14. ENERGIATÕHUSUS


### 14.1 Tooteteave ja tooteteabe leht vastavalt EL-i ökodisaini ja energiamärgistuse eeskirjadele


Tarnija nimi	Electrolux	
Mudeli tunnus	EOD6C77WV 949499573 EOD6C77WX 949499576 EOD6C77WZ 949499574 LOD6C77WZ 949499575	
Energiatõhususe indeks	81.2	
Energiatõhususe klass	A+	
Energiaarve standardse koormusega, tavarežiim	0.93 kWh/tsükkel	
Energiaarve standardse koormusega, ventilaatoriga režiim	0.69 kWh/tsükkel	
Kambrite arv	1	
Soojusallikas	Elekter	
Helitugevus	72 l	
Ahju tüüp	Integreeritud ahi	
Mass	EOD6C77WV	32.5 kg
	EOD6C77WX	33.0 kg
	EOD6C77WZ	32.8 kg
	LOD6C77WZ	32.8 kg

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



## 15. 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 kohaliku ringluspunkti või pöörduge abi saamiseks kohalikku omavalitsusse.

# კეთილი იყოს თქვენი მობრძანება Electrolux-ში! მაღლობას გიხდით ჩვენი დანადგარის არჩევისათვის.



მდგრადობის ხელშეწყობისათვის, ჩვენ ვამცირებთ ქაღალდის გამოყენებას და მომხმარებლების სრულ სახელმძღვანელოს ხელმისაწვდომს ვნდით ონლაინ რეჟიმში. შედით თქვენს სრულ ონლაინ სახელმძღვანელოში [electrolux.com/manuals](http://electrolux.com/manuals)



მიიღეთ მოხმარების შესახებ რჩევები, ბროშურები, პრობლემის დროს დახმარება, სერვისისა და შეკეთების შესახებ ინფორმაცია მისამართზე [electrolux.com/support](http://electrolux.com/support)



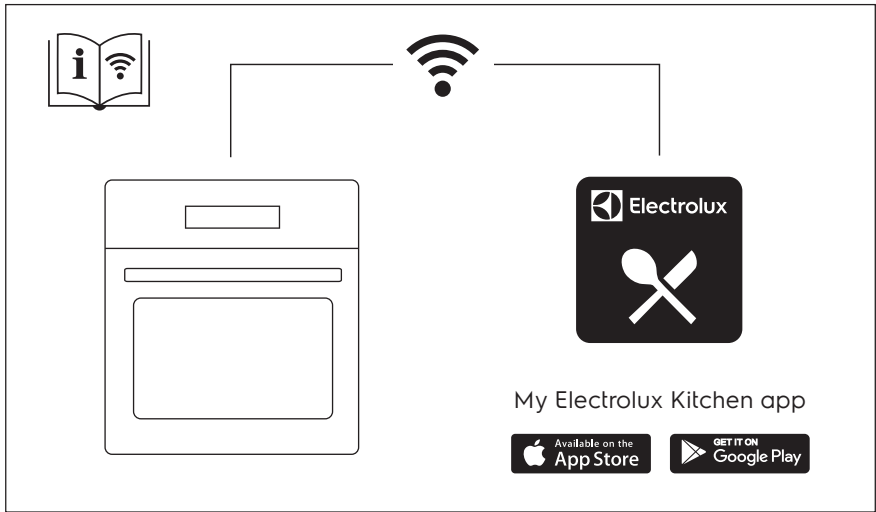
მეტი რეცეპტისთვის, მინიშნებისთვისა და ხარვეზების აღმოფხვრის მეთოდებისთვის, ჩამოტვირთეთ აპი **My Electrolux Kitchen**.



ექვემდებარება შეცვლას წინასწარი გაფრთხილების გარეშე.

## შინაარსი

1. უსაფრთხოების ინფორმაცია.....	84
2. უსაფრთხოების ინსტრუქციები.....	86
3. მონტაჟი.....	89
4. პროდუქტის აღწერა.....	91
5. კონტროლის პანელი.....	91
6. პირველ გამოყენებამდე.....	92
7. ყოველდღიური გამოყენება.....	93
8. დამატებითი ფუნქციები.....	100
9. საათის ფუნქციები.....	100
10. აქსესუარების გამოყენება.....	102
11. რჩევები და მითითებები.....	103
12. მოვლა და დასუფთავება.....	106
13. პრობლემის აღმოფხვრა.....	109
14. ენერგოეფექტურობა.....	110
15. გარემოსდაცვითი პრობლემები.....	111



## 1. ⚠ უსაფრთხოების ინფორმაცია

მოწყობილობის დამონტაჟებამდე და მოხმარებამდე, ყურადღებით წაიკითხეთ მოწოდებულ ინსტრუქციებს. მწარმოებელი პასუხისმგებელი არ არის რაიმე პრობლემებთან დაკავშირებულ შეკითხვებზე და არასწორი მონტაჟის ან მოხმარების დროს მიყენებულ რაიმე სახის ზიანზე. ყოველთვის იქონიეთ ინსტრუქციები უსაფრთხო და ხელმისაწვდომ ადგილზე მომავალი გამოყენებისთვის.

### 1.1 ბავშვებისა და სუსტი ადამიანების უსაფრთხოება

- ამ მოწყობილობის გამოყენება შეუძლიათ ბავშვებს 8 წლის ასაკიდან და შეზღუდული ფიზიკური, გრძნობითი ან მენტალური შესაძლებლობის მქონე ან გამოუცდელ პიროვნებებს, თუ მათ მიეცემათ მითითებები მოწყობილობის გამოყენებასთან დაკავშირებით უსაფრთხო გზით და გაიაზრებენ დაკავშირებულ საფრთხეებს. 8 წლამდე ასაკის ბავშვები და მნიშვნელოვნად უნარშეზღუდული პირები უნდა მოერიდონ მოწყობილობასთან სიახლოვეს ან გამუდმებული მეთვალყურეობის ქვეშ იყვნენ.
- აუცილებელია ბავშვების მეთვალყურეობა იმისათვის, რომ არ ითამაშონ მოწყობილობით და მობილური მოწყობილობებით My Electrolux Kitchen .
- იქონიეთ შეფუთვა ბავშვებისგან მოშორებით და განკარგეთ იგი სათანადოდ.
- გაფრთხილება: გამოყენების დროს მოწყობილობა და მისი ხელმისაწვდომი ნაწილები ცხელდება. მოაშორეთ ბავშვები და შინაური ცხოველები მოწყობილობას გამოყენების ან გაგრილების პროცესში.
- თუ მოწყობილობას გააჩნია ბავშვების უსაფრთხოების აპარატი, იგი უნდა ჩაირთოს.

- ბავშვებმა არ უნდა დაასუფთაონ და მოიხმარონ მოწყობილობა უფროსების ზედამხედველობის გარეშე.

## 1.2 ზოგადი უსაფრთხოება

- ეს მოწყობილობა მხოლოდ საკვების მოსამზადებლად არის განკუთვნილი.
- ეს მოწყობილობა განკუთვნილია ერთი ოჯახის მიერ შინ გამოსაყენებლად დახურულ სივრცეში.
- ეს მოწყობილობა შეიძლება გამოიყენებოდეს ოფისებში, სასტუმროს ნომრებში, B&B-ს ნომრებში, საოჯახო ფერმის ტიპის სასტუმროებსა და სხვა მსგავს საცხოვრებლებში, სადაც ასეთი გამოყენება არ სცდება (საშუალო) საყოფაცხოვრებო მოხმარების დონეებს.
- მხოლოდ შესაბამისი კვალიფიკაციის მქონე სპეციალისტმა უნდა დაამონტაჟოს ეს საყოფაცხოვრებო ელექტრო მოწყობილობა და შეცვალოს კაბელი.
- ნუ გამოიყენებთ მოწყობილობას ინსტალაციის ინსტალაციამდე.
- ტექნომისახურების ჩატარებამდე გამოერთეთ მოწყობილობა კვების წყაროდან.
- თუ კვების სადენი დაზიანებულია, უნდა შეცვალოს მწარმოებელმა, ავტორიზებული მომსახურების ცენტრმა ან მსგავსი კვალიფიკაციის მქონე პირებმა, ელექტრობასთან დაკავშირებული საფრთხის თავიდან ასაცილებლად.
- გაფრთხილება: ნათურის შეცვლამდე დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა გამორთულია, რათა თავიდან აიცილოთ დენის შესაძლო დარტყმა.
- გაფრთხილება: გამოყენების დროს მოწყობილობა და მისი ხელმისაწვდომი ნაწილები ცხელდება. გამოიჩინეთ სიფრთხილე, რომ არ შეეხოთ გამათბობელ ელემენტებს ან საყოფაცხოვრებო ელექტრო მოწყობილობის კამერის ზედაპირს.
- ყოველთვის გამოიყენეთ ღუმელის ხელთათმანები აქსესუარების ან ჭურჭლის გამოსაღებად ან შესადებად.

- გამოიყენეთ მხოლოდ ამ მოწყობილობისთვის რეკომენდებული საკვების სენსორი (შიდა ტემპერატურის სენსორი).
- თაროს დამჭერების მოსახსნელად ჯერ გამოსწიეთ გვერდითი კედლებიდან დამჭერის წინა ნაწილი, შემდეგ კი უკანა. დააყენეთ თაროს დამჭერები საპირისპირო მიმართულებით.
- არ გამოიყენოთ ორთქლით სარეცხი საშუალება მოწყობილობის გასაწმენდად.
- არ გამოიყენოთ უხეში აბრაზიული სარეცხი საშუალებები ან მეტალის საფხეკები მინის კარის გასაწმენდად, რადგან მათ შეიძლება გაფხაჭნონ ზედაპირი, რამაც შეიძლება მინა დააზიანოს.

## 2. უსაფრთხოების ინსტრუქციები

### 2.1 მონტაჟი

#### გარფთხილება!

ეს მოწყობილობა მხოლოდ კვალიფიცირებულმა სპეციალისტმა უნდა დააყენოს.

- მოხსენით ყველა შეფუთვა.
- არ დაამონტაჟოთ და არ გამოიყენოთ დაზიანებული მოწყობილობა.
- მიჰყევით დამონტაჟების ინსტრუქციებს, რომელიც მოწყობილობას მოჰყვება.
- ყოველთვის იყავით ფრთხილად მოწყობილობის გადატანისას, რადგან მძიმეა. ყოველთვის გამოიყენეთ დამცავი ხელთათმანები და თანდართული ფეხსაცმელი.
- არ გაახოხოთ მოწყობილობა ხელით.
- დაამონტაჟეთ მოწყობილობა უსაფრთხო და შესაფერის ადგილზე, რომელიც აკმაყოფილებს ინსტალაციის მოთხოვნებს.
- შეინარჩუნეთ მინიმალური დისტანცია სხვა მოწყობილობებთან და ხელსაწყოებთან.
- მოწყობილობის დამონტაჟებამდე შეამოწმეთ, უპრობლემოდ იკეტება თუ არა მოწყობილობის კარი.

- მოწყობილობა აღჭურვილია გაგრილების ელექტრონული სისტემით. ის უნდა მუშაობდეს ელექტროკვების წყაროზე.

კორპუსის მინიმალური სიმაღლე (სამუშაო ზედაპირის ქვემოთ კორპუსის მინიმალური სიმაღლე)	590 (600) მმ
კორპუსის სიგანე	560 მმ
კორპუსის სიღრმე	550 (550) მმ
მოწყობილობის წინა მხარის სიმაღლე	594 მმ
მოწყობილობის უკანა მხარის სიმაღლე	576 მმ
მოწყობილობის წინა მხარის სიგანე	595 მმ
მოწყობილობის უკანა მხარის სიგანე	559 მმ
მოწყობილობის სიღრმე	569 მმ
მოწყობილობის შიდა სიღრმე	548 მმ
ღია კარის სიღრმე	1022 მმ

საკვანძო ნახევრის მინიმალური ზომა. ქვედა უკანა მხარეზე განთავსებული ნახევრები	560x20 მმ
ქსელის კვების კაბელის სიგრძე. კაბელი განთავსებულია უკანა მხარის მარჯვენა კუთხეში	1500 მმ
სამაგრი ხრახნები	4x25 მმ

## 2.2 ელექტრო კავშირი

### გარფთხილება!

ხანძრისა და დენის დარტყმის რისკი.

- ელექტრო კავშირები უნდა გააკეთოს კვალიფიციურმა ელექტრიკოსმა.
- მოწყობილობა უნდა იქნას დამიწებული.
- დარწმუნდით, რომ სპეციფიკაციის იარაღზე მითითებული პარამეტრები თავსებადია ძირითადი დენის წყაროს ელექტრო სპეციფიკაციებთან.
- ყოველთვის გამოიყენეთ სწორად დაყენებული დარტყმაგამძლე ბუდე.
- არ გამოიყენოთ მარავალშესაერთებლიანი გადამყვანები და დამაგრებლებები.
- დარწმუნდით, რომ არ აზიანებთ შტეფსელსა და სადენს. თუ სადენის შეცვლა არის საჭირო, ეს უნდა მოახდინოს ჩვენმა ავტორიზებულმა სერვის ცენტრმა.
- არ მისცეთ საშუალება დენის სადენს შეეხოს ან მიუახლოვდეს მოწყობილობის კარს ან დანადგარის ქვეშ ნიშანს, განსაკუთრებით როცა კარი ცხელია.
- პირდაპირი და იზოლირებული ნაწილების დარტყმის საწინააღმდეგო დაცვა ისე უნდა იყოს დამაგრებული, რომ ინსტრუმენტების გარეშე მოხსნა არ შეიძლებოდეს.
- შტეფსელი როზეტთან დააკავშირეთ მხოლოდ მონტაჟის ბოლოს. დარწმუნდით, რომ როზეტთან წვდომა არის დამონტაჟების შემდეგ.
- თუ როზეტი მოშვეტულია, არ შეაერთოთ შტეფსელი.

- არ მოქაჩოთ კაბელს მოწყობილობის გამოსართავად. ყოველთვის გამოსწიეთ შტეფსელი.
- გამოიყენეთ მხოლოდ სწორი საიზოლაციო მოწყობილობები: ხაზის მცველები, მცველები (ბუდიდან ამოღებული ხრახნიანი მცველები), მიწაზე ჟონვის კვალი და კონტაქტორები.
- ელექტრო ინსტალაციას უნდა ჰქონდეს საიზოლაციო აპარატი, რომელიც საშუალებას მოგვცემთ გათიშოთ მოწყობილობა დენის ქსელიდან ყველა პოლუსზე. საიზოლაციო აპარატს უნდა ჰქონდეს კონტაქტის ღიობი არანაკლებ 3 მმ სისქის.
- ამ მოწყობილობას მოყვება ძირითადი შტეკერი და კაბელი.

### ევროპაში მონტაჟისა და შეცვლისთვის საჭირო კაბელის ტიპები:

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

კაბელის კვეთის შესახებ ინფორმაციას გაეცანით რეიტინგის დაფაზე. დაფაზე ასევე შეგიძლიათ მიიღოთ შემდეგი ინფორმაცია:

სრული სიმძლავრე (ვტ)	კაბელის კვეთი (მმ <sup>2</sup> )
მაქსიმუმ 1380	3x0.75
მაქსიმუმ 2300	3x1
მაქსიმუმ 3680	3x1.5

დამამიწებელი სადენი (მწვანე / ყვითელი კაბელი) უნდა იყოს 2 სმ-ით გრძელი, ვიდრე ყავისფერი ფაზისა და ლურჯი ნულოვანი კაბელები.

## 2.3 გამოყენება

### გარფთხილება!

დაზიანების, დაწვის და დენის დარტყმის ან აფეთქების რისკი.

- არ შეცვალოთ ამ მოწყობილობის სპეციფიკაცია.
- დარწმუნდით, რომ საკვანძო ღიობები არ არის დაბლოკილი.

- არ დატოვოთ მოწყობილობა მუშაობის დროს უმეტესად უსურველად.
- გამორთეთ მოწყობილობა ყოველი გამოყენების შემდეგ.
- ფრთხილად იყავით მოწყობილობის კარის გაღებისას, როცა მოწყობილობა მუშაობს. შეიძლება ცხელი ჰაერი გამოვიდეს.
- არ ამუშაოთ მოწყობილობა სველი ხელით ან წყალთან კონტაქტისას.
- არ მოახდინოთ ზეწოლა ღია კარზე.
- არ გამოიყენოთ მოწყობილობა სამუშაო ან შესანახ ზედაპირად.
- ფრთხილად გააღეთ მოწყობილობის კარი. სპირტიანი ინგრედიენტების გამოყენებამ შეიძლება გამოიწვიოს ჰაერისა და ალკოჰოლის შერევა.
- კარის გაღებისას მოარიდეთ მოწყობილობა ნაპერწკლებთან და ცეცხლთან შეხებას.
- არ დადოთ აალებადი პროდუქტი, ან სველი საგნები აალებად პროდუქტებთან ერთად მოწყობილობაში, მოწყობილობაზე ან მასთან ახლოს.
- არ გააზიაროთ თქვენი Wi-Fi პაროლი.

**⚠ გარფთხილება!**  
მოწყობილობის გაფუჭების რისკი.

- მინანქრის დაზიანების ან ფერის გადასვლის თავიდან ასაცილებლად:
  - არ დადოთ ჭურჭელი ან სხვა პროდუქტები ღუმელში პირდაპირ ძირზე.
  - არ დადოთ ალუმინის ფოლგა პირდაპირ მოწყობილობის ღრუს ძირზე.
  - არ მოათავსოთ წყალი პირდაპირ ცხელ მოწყობილობაში.
  - მომზადების შემდეგ არ დატოვოთ ტენიანი ჭურჭელი ან საკვები მოწყობილობაში.
  - ფრთხილად იყავით აქსესუარების მოხსნისა თუ დაყენებისას.
- მინანქრის ან უჟანგავი ფოლადის ფერის გადასვლა გავლენას არ ახდენს მოწყობილობის მუშაობაზე.
- გამოიყენეთ ღრმა ფორმა ნოტიო ნამცხვრებისთვის. ხილის წვენი ტოვებს ლაქებს, რომლებიც შეიძლება მუდმივი იყოს.
- საჭმლის მომზადებისას ღუმლის კარი ყოველთვის დახურული უნდა იყოს.

- თუ მოწყობილობა დაყენებულია ავეჯის პანელის (მაგ., კარის) უკან, დარწმუნდით, რომ მოწყობილობის მუშაობისას კარი არასდროს დაიხურება. სითბო და ტენი, შესაძლოა, დახურული პანელის უკან დაგროვდეს და შედეგად, მოწყობილობის, გარსაცმის ბლოკის ან იატაკის დაზიანება გამოიწვიოს. არ დახუროთ პანელი, სანამ მოწყობილობა სრულად არ გაგრილდება გამოყენების შემდეგ.

## 2.4 მოვლა და დასუფთავება

**⚠ გარფთხილება!**  
დაზიანების, ხანძრის ან მოწყობილობის გაფუჭების რისკი.

- ნებისმიერი მოვლის ოპერაციამდე, გათიშეთ მოწყობილობა და გამორთეთ შტექერი როზეტიდან.
- დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა ცივია. არსებობს მინის პანელის გატეხვის რისკი.
- დაზიანების შემთხვევაში მაშინვე შეცვალეთ კარის მინის პანელები. დაუკავშირდით ავტორიზებულ სერვის ცენტრს.
- ფრთხილად მოაშორეთ კარს მოწყობილობა. კარი მძიმეა!
- რეგულარულად გაწმინდეთ მოწყობილობა ზედაპირის დაზიანების თავიდან ასაცილებლად.
- გაწმინდეთ მოწყობილობა რბილი სველი ტილოთი. გამოიყენეთ მხოლოდ ნეიტრალური სარეცხი საშუალება. არ გამოიყენოთ აბრაზიული პროდუქტები, აბრაზიული საწმინდი ბალიშები, გამხსნელები ან რკინის ნივთები.
- ღუმელის სპრეის გამოყენების შემთხვევაში დაიცავით შეფუთვაზე მოცემული უსაფრთხოების ინსტრუქცია.
- არ გაწმინდოთ კატალიტიური ემალი სარეცხი საშუალებებით.

## 2.5 შიდა განათება

**⚠ გარფთხილება!**  
დენის დარტყმის რისკი.



- პროდუქტში არსებული ნათურა(ები) და სათადარიგო ნათურის ნაწილები დამოუკიდებლად უნდა შეიძინოთ: ეს ნათურები განკუთვნილია ექსტრემალური ფიზიკური პირობებისათვის საყოფაცხოვრებო დანადგარებში, როგორც არის ტემპერატურა, ვიბრაცია, ტენიანობა და ასევე იღებენ სასიგნალო ინფორმაციას დანადგარის საოპერაციო სტატუსის შესახებ. ისინი არ არის განკუთვნილი სხვა დანადგარებში გამოყენებისათვის და საყოფაცხოვრებო ოთახების გასანათებლად.
- ეს პროდუქტი შეიცავს G-კლასის ენერგოეფექტურობის მქონე სინათლის წყაროს.
- გამოიყენეთ მხოლოდ იმავე სპეციფიკაციის ნათურები.

## 2.6 სერვისი

- მოწყობილობის შესაკეთებლად დაუკავშირდით ავტორიზებულ სერვის ცენტრს.

- გამოიყენეთ მხოლოდ ორიგინალი სათადარიგო ნაწილები.

## 2.7 განკარგვა

### გარფთხილება!

დაზიანებისა ან დაზუთვის რისკი.

- დაუკავშირდით თქვენს მუნიციპალურ სამსახურს, საყოფაცხოვრებო ელექტრო მოწყობილობის სათანადო წესის დაცვით გადაგდების შესახებ ინფორმაციის მისაღებად.
- გამორთეთ მოწყობილობა დენის მთავარი წყაროდან.
- გადაჭერით მთავარი ელექტროსადენი მოწყობილობასთან ახლოს და შეინახეთ.
- მოხსენით კარის დამჭერი, ბავშვების ან შინაური ცხოველების საყოფაცხოვრებო ელექტრო მოწყობილობაში ჩაკეტვის თავიდან ასაცილებლად.

## 3. მონტაჟი

### გარფთხილება!

ინილეთ უსაფრთხოების თავები.

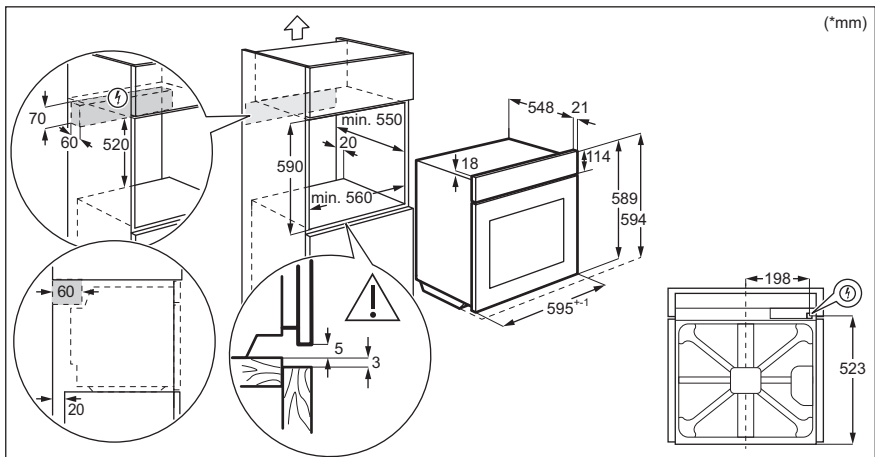
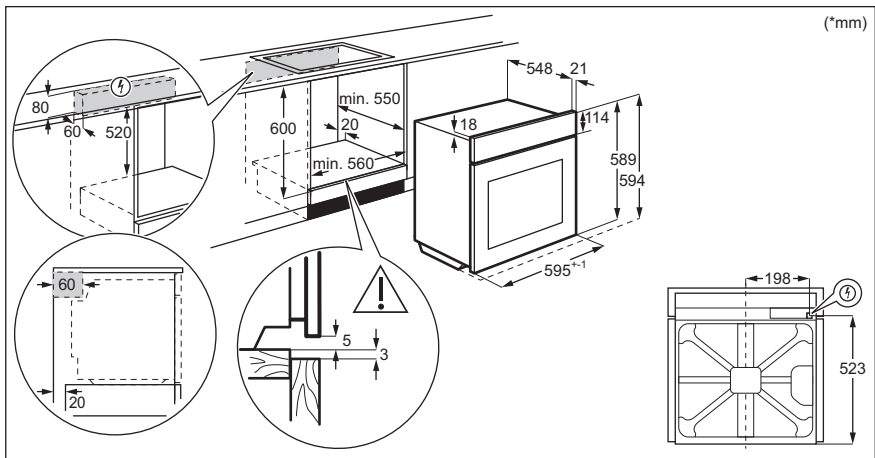
## 3.1 ჩაშენება



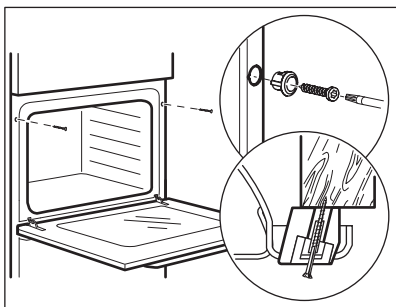
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



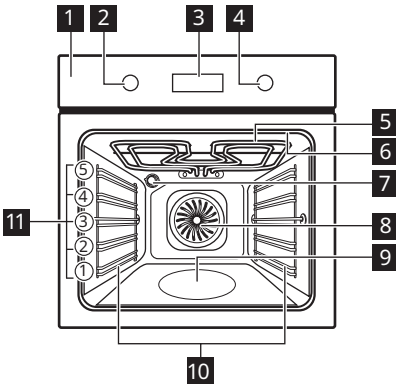


### 3.2 ლუმელის კარადაში ჩასმა



## 4. პროდუქტის აღწერა

### 4.1 ზოგადი მიმოხილვა



- 1 მართვის პანელი
- 2 გახურების ფუნქციების სახელური
- 3 ეკრანი
- 4 მართვის სახელური
- 5 გამათბობელი ელემენტი
- 6 საკვები პროდუქტების სენსორის ბუდე
- 7 ნათურა
- 8 ვენტილატორი
- 9 კამერის რელიეფური ნაწილი
- 10 თაროს საყრდენი, მოსახსნელი
- 11 თაროს პოზიციები

### 4.2 აქსესუარები

- **გისოსებიანი თარო**  
ჭურჭლისთვის, ნამცხვრის ფორმებისთვის, შემწვრებისთვის.
- **საცხობი ლანგარი**  
ნამცხვრებისა და ბისკვიტებისთვის.
- **გრილის / შესაწვავი ტაფა**  
გამოსაცხობად და შესაწვავად ან როგორც ცხიმის შესაგროვებელი ტაფა.

- **საკვები პროდუქტების სენსორი**  
საკვების შივნიტ ტემპერატურის გასაზომად.
- **ტელესკოპური მიმმართველები**  
ლანგრებისა და ბადისებრი თაროს უფრო ადვილად ჩასმისა და ამოღებისთვის.

## 5. კონტროლის პანელი

### 5.1 მოწყობილობის ჩართვა და გამორთვა

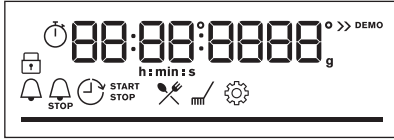
მოწყობილობის ჩასართავად:

1. დააჭირეთ სახელურს. სახელური გამოიწევა.
2. ფუნქციის ასარჩევად დაატრიალეთ გაცხელების ფუნქციების სახელური.
3. დაატრიალეთ კონტროლის სახელური სასურველი ტემპერატურის ასარჩევად.
4. დააჭირეთ ღილაკს „კარგი“. მოწყობილობის გამოსართავად შემობრუნეთ გაცხელების ფუნქციების სახელური პოზიციაზე 0.

### 5.2 მართვის პანელის მოკლე მიმოხილვა

	დასაყენებლად დააჭირეთ: საათის ფუნქციები.
	ხანგრძლივად დააჭირეთ ამ ფუნქციის ჩასართავად: სწრაფი გაცხელება.
	დააჭირეთ ღუმელის ნათურის ჩასართავად ან გამოსართავად.
	დააჭირეთ შიდა ტემპერატურის დასაყენებლად: საკვების სენსორს
	დააჭირეთ არჩევანის დასადასტურებლად.

### 5.3 ეკრანის ინდიკატორები



ეკრანი ძირითადი ფუნქციებით.

	მოწყობილობა ჩაკეტილია.
	შედიტ მენიუში და აირჩიეთ ხატულა, რომ გახსნათ: მომზადება დახმარებით.
	შედიტ მენიუში და აირჩიეთ ხატულა, რომ გახსნათ: წმენდა.
	შედიტ მენიუში და აირჩიეთ ხატულა, რომ გახსნათ: პარამეტრები
	სწრაფი გაცხელება ჩართულია.

	ორთქლზე მომზადება ჩართულია.
	საკვები პროდუქტების სენსორი ჩართულია.
	წუთობრივი შემსენებელი ჩართულია.
	დასრულების დრო ჩართულია.
	დროის დაყოვნება ჩართულია.
	მუშაობის ტაიმერი ჩართულია.
	Wi-Fi ჩართულია.
	დისტანციური მუშაობა ჩართულია.
	ტემპერატურისთვის ან დროისთვის. ზოლი სრულად წითლდება, როცა მოწყობილობა აღწევს დაყენებულ ტემპერატურას.

## 6. პირველ გამოყენებამდე

**⚠ გარფთხილება!**  
ინილეთ უსაფრთხოების თავები.

### 6.1 თავდაპირველი წმენდა

1. მოხსენით მოწყობილობას ყველა აქსესუარი და თაროების მოხსნადი დამჭერები.
2. მოწყობილობა და აქსესუარები გაწმინდეთ მხოლოდ მიკრობოჭკოვანი ტილოთი, თბილი წყლითა და მსუბუქი საწმენდი საშუალებით.
3. დააბრუნეთ აქსესუარები და თაროების მოხსნადი დამჭერები თავდაპირველ პოზიციაში.

### 6.2 თავდაპირველი წინასწარი გაცხელება

პირველ გამოყენებამდე დააყენეთ საათი და წინასწარ გააცხელეთ ცარიელი მოწყობილობა.

1. მოხსენით მოწყობილობას ყველა აქსესუარი და თაროების მოხსნადი დამჭერები.

2. დააყენეთ ფუნქცია . დააყენეთ მაქსიმალური ტემპერატურა. ამუშავეთ მოწყობილობა 1 სთ-ს განმავლობაში.
3. დააყენეთ ფუნქცია . დააყენეთ მაქსიმალური ტემპერატურა. ამუშავეთ მოწყობილობა 15 წთ-ს განმავლობაში.
4. დააყენეთ ფუნქცია . დააყენეთ მაქსიმალური ტემპერატურა. ამუშავეთ მოწყობილობა 15 წთ-ს განმავლობაში.

გამორთეთ მოწყობილობა და დაელოდეთ მის გაცივებას. მოწყობილობამ შესაძლოა გამოიშვას სუნი და კვამლი. დარწმუნდით, რომ ოთახში ჰაერის საკმარისი ნაკადია.

### 6.3 უსადენო კავშირი


ლუმელის დასაკავშირებლად თქვენ დაგჭირდებათ:

- უსადენო ქსელი ჩართული ინტერნეტ კავშირით.
- იმავე უსადენო ქსელთან დაკავშირებული მობილური მოწყობილობა.

**1. აპის My Electrolux Kitchen**

ჩამოსატვირთად: თქვენი მობილური მოწყობილობის კამერით დაასკანერეთ ტექნიკური პარამეტრების ფირფიტაზე გამოსახული QR კოდი, რათა მოხდეს თქვენი გადამისამართება Electrolux-ის მთავარ გვერდზე.

საფირმო ფირფიტა მოწყობილობის კამერის წინა ჩარჩოზეა. აპლიკაციის ჩამოტვირთვა პირდაპირ App Store-დან შეგიძლიათ.

2. მიჰყევით აპლიკაციაში მოცემულ ინსტრუქციებს.
3. დაატრიალეთ გაცხელების ფუნქციის სახელური, რათა აირჩიოთ .
4. დაატრიალეთ კონტროლის სახელური, რათა აირჩიოთ: პარამეტრები. ჩართეთ Wi-Fi. იხილეთ თავი „მენიუ: პარამეტრები“.

სიხშირე	2.4 გჰც WLAN 2400 - 2483.5 მჰც
პროტოკოლი	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM

მაქსიმალური სიმძლავრე EIRP < 20 dBm (100 mW )

Wi-Fi მოდული NIUS-50

**6.4 პროგრამული უზრუნველყოფის ლიცენზიები**




ამ პროდუქტში პროგრამული უზრუნველყოფა შეიცავს კომპონენტებს, რომლებიც უფასო და ღია პროგრამულ უზრუნველყოფას ეფუძნება. Electrolux ადასტურებს ღია პროგრამული უზრუნველყოფისა და რობოტექნიკის საზოგადოების წვლილს პროექტის განვითარებაში.




სალიცენზიო პირობების მიხედვით გასაჯაროების საჭიროების მქონე ამ უფასო და ღია პროგრამული უზრუნველყოფის კომპონენტების წყაროს კოდზე წვდომის მისაღებად და სავატორო უფლებების და შესაბამისი სალიცენზიო პირობების შესახებ სრული ინფორმაციის გასაცნობად იხილეთ: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (საქალაქე NIUS).

**7. ყოველდღიური გამოყენება**

 **გარფთხილება!**  
იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

**7.1 გაცხელების ფუნქციები**

-  **ნამდვილი კონვექციური მომზადება**  
ერთდროულად სამი თაროს პოზიციაზე ცხობა და საჭმლის გამოშრობა. დააყენეთ ტემპერატურა 20-40 °C-ით უფრო დაბლა, ვიდრე კონვენციური მომზადება.
-  **კონვენციური მომზადება**  
საკვები პროდუქტის გამოცხობა და შეწვა თაროს ერთ პოზიციაზე.
-  **SteamBake**  
საკმლის მომზადების დროს ტენიანობის დამატება. ცხობის დროს სათანადო ფერისა და ნრაშუნა ქერქის მიღება. შეთბობის დროს წვნიანობის მომატება. ხილისა ან ბოსტნეულის დაკონსერვება.

-  **გაყინული საკვები**  
ნახევარფაბრიკატი პროდუქტების, მაგ.: სქლად დაჭრილი კარტოფილის ნაჭრების ან სპრინგ-როლების მომზადება.
-  **პიცის ფუნქცია**  
პიცის გამოცხობა. ინტენსიური დაბრაწვა და ნრაშუნა ძირის მიღება.
-  **ქვედა წვა**  
ნრაშუნაძირიანი ნამცხვრების გამოცხობა და საკვები პროდუქტების დაკონსერვება.



**ცხოზა ტენიანი ვენტილატორით**  
ეს ფუნქცია შექმნილია საჭმლის მომზადების დროს ენერჯის მოხმარების დასაზოგად. ამ ფუნქციის გამოყენებისას კამერაში არსებული ტემპერატურა შესაძლოა დაყენებული ტემპერატურისგან განსხვავდებოდეს. გამოიყენება ნარჩენი სიმზურვალე. შესაძლებელია სიმზურვალის სიმძლავრის შემცირება. დამატებითი ინფორმაციისთვის გაეცანით „ყოველდღიური გამოყენების“ თავში მოცემულ შემდეგ შენიშვნებს: ცხოზა ტენიანი ვენტილატორით.



**გრილი**  
საკვები პროდუქტის თხელი ნაჭრების გრილზე შეწვა და პურის გაზუზვა.



**გრილზე შეწვა ტურბო რეჟიმში**  
თაროს ერთ პოზიციზე საჭონლის თუ ფრინველის ძვლიანი ხორცის შესაწვავად. გრატების მომზადება და შეზარწვა.



**მენიუ**  
მენიუში შესასვლელად: მომზადება დახმარებით, წმენდა, პარამეტრები.



ნამდვილი კონვექციური მომზადება, კონვექციური მომზადება: 80 °C-ზე ნაკლები ტემპერატურის დაყენებისას ნათურა 30 წამის შემდეგ ავტომატურად ითიშება.

## 7.2 შენიშვნები: ცხოზა ტენიანი ვენტილატორით

ეს ფუნქცია გამოიყენება ენერგოეფექტურობის კლასისა და ეკოდიზაინის მოთხოვნების შესაბამისად (როგორც ამას განსაზღვრავს EU 65/2014 და EU 66/2014). ტესტირება: IEC/EN 60350-1-ით.

ფუნქცია რომ არ შეფერხდეს და ღუმელმა ენერგოეფექტურობის უმაღლესი ხარისხით იმუშაოს, საჭმლის მომზადების დროს ღუმელის კარი დაკეტილი უნდა იყოს.

ამ ფუნქციის გამოყენებისას ნათურა ავტომატურად ითიშება 30 წამის შემდეგ.

საჭმლის მომზადების ინსტრუქციისთვის გაეცანით თავს „რჩევები და მითითებები“, ცხოზა ტენიანი ვენტილატორით. ენერჯის დაზოგვასთან დაკავშირებით ზოგადი

რეკომენდაციების მისაღებად გაეცანით თავს „ენერგოეფექტურობა“, ენერჯის დაზოგვა.

## 7.3 დაყენება: გაცხელების ფუნქციები

1. გაცხელების ფუნქციის ასარჩევად დაატრიალეთ გაცხელების ფუნქციების სახელური.
2. დაატრიალეთ კონტროლის სახელური ტემპერატურის დასაყენებლად

- ხანგრძლივად დააჭირეთ ღილაკს ფუნქციის დასაყენებლად: სწრაფი გაცხელება. ხელმისაწვდომია ღუმელის ზოგიერთი ფუნქციისათვის.

## 7.4 პარამეტრი: ორთქლზე მომზადება

დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა ცივია.

1. აავსეთ კამერის რელიეფური ნაწილი მაქსიმუმ 250 მლ ონკანის წყლით. არ აავსოთ ხელახლა კამერის რელიეფური ნაწილი საჭმლის მომზადების დროს ან ღუმელის გაცხელებისას.
2. გაცხელების ფუნქციის ასარჩევად დაატრიალეთ გაცხელების ფუნქციების სახელური .
3. დაატრიალეთ კონტროლის სახელური ტემპერატურის დასაყენებლად .
4. ტენიანობისთვის წინასწარ გააცხელეთ მოწყობილობა 10 წთ განმავლობაში.
5. მოათავსეთ საკვები მოწყობილობაში. მომზადების დასრულების შემდეგ:

- მოწყობილობის გამოსართავად დაატრიალეთ გაცხელების ფუნქციების სახელური.
- ფრთხილად გააღეთ კარი. გამოშვებულმა ტენიანობამ შეიძლება დამწვრობები გამოიწვიოს.
- დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა ცივია. გადმოცალეთ დარჩენილი წყალი კამერის რელიეფური ნაწილიდან.



## 7.5 პარამეტრი: მომზადება დახმარებით ✂

ქვემენიუში მოცემული თითოეული კერძისთვის მითითებულია

რეკომენდებული ტემპერატურა და გაცხელების ფუნქცია. დროისა და ტემპერატურის დარეგულირება ნებისმიერ დროს შეგიძლიათ საჭმლის მომზადებისას.





ფუნქციის დასრულების შემდეგ შეამოწმეთ, არის თუ არა კერძი მზად.







ზოგიერთი კერძის შემთხვევაში, მომზადებისას ასევე შეგიძლიათ გამოიყენოთ საკვები პროდუქტების სენსორი. ტემპერატურა, რომელიც საჭიროა კერძის მოსამზადებლად, არის:

- ნახევრად შემწვარი
  - საშუალოდ შემწვარი
  - კარგად შემწვარი
1. დაატრიალეთ გაცხელების ფუნქციების სახელური  ჰოზიციაზე დასაყენებლად, რომ გახსნათ მენიუ.
  2. აირჩიეთ . დააჭირეთ ღილაკს OK.
  3. კერძის ნომრის ასარჩევად დაატრიალეთ კონტროლის სახელური. დააჭირეთ ღილაკს OK.

4. მოათავსეთ საკვები მოწყობილობაში. დააჭირეთ ღილაკს OK.













მომზადება დახმარებით

წარწერა	
	საკვები პროდუქტების სენსორი ხელმისაწვდომია. მოათავსეთ საკვები პროდუქტების სენსორი კერძის ყველაზე სქელ ნაწილში. მოწყობილობა გაითიშება, როდესაც მიღწეული იქნება დაყენებული საკვები პროდუქტების სენსორი ტემპერატურა.
	ორთქლის ფუნქციისთვის საჭირო წყლის ოდენობა.
	საჭმლის მომზადების დაწყებამდე წინასწარ გაცხელეთ მოწყობილობა.
	თაროს დონე.

კერძი	წონა	თაროს დონე / აქსესუარი
P1 შემწვარი საქონლის ხორცი, ნახევრად უმი		
P2 შემწვარი საქონლის ხორცი, საშუალოდ შებრაწული	1 - 1.5 კგ; 4-5 სმ სქელი ნაჭერი	  2; საცხობი ლანგარი შეწვით ხორცი რამდენიმე წუთის მანძილზე ცხელ ტაფაზე. მოათავსეთ ღუმელში.
P3 შემწვარი საქონლის ხორცი, კარგად შებრაწული		
P4 სტიკი, საშუალოდ შებრაწული	180 - 220 გრ. თითო ნაჭერზე; 3 სმ სქელი ნაჭერი	  3; შესაწვავი ჭურჭელი ბადისებრ თაროზე შეწვით ხორცი რამდენიმე წუთის მანძილზე ცხელ ტაფაზე. მოათავსეთ ღუმელში.
P5 შემწვარი / მომწვარი საქონლის ხორცი (შემწვარი ნეკნი, საქონლის ბარკლის რბილი ნაწილი, ჩალადაჯი)	1.5 - 2 კგ	  2; შესაწვავი ჭურჭელი ბადისებრ თაროზე შეწვით ხორცი რამდენიმე წუთის მანძილზე ცხელ ტაფაზე. დაამატეთ სითხე. მოათავსეთ ღუმელში.



კერძი	წონა	თაროს დონე / აქსესუარი	
P6	შემწვარი საქონლის ხორცი, ნახევრად უმი (ნელი მომზადება)		
P7	შემწვარი საქონლის ხორცი, საშუალოდ შებრაწული (ნელი მომზადება)	1 - 1.5 კგ; 4-5 სმ სქელი ნაჭერი	 2: საცნობი ლანგარი გამოიყენეთ თქვენი საყვარელი სანელებლები ან უბრალოდ მარილი და ახლად დაფჭული წიწაკა. შეწვით ხორცი რამდენიმე წუთის მანძილზე ცხელ ტაფაზე. მოათავსეთ ღუმელში.
P8	შემწვარი საქონლის ხორცი, კარგად შებრაწული (ნელი მომზადება)		
P9	საქონლის ხორცის ფილე, ნახევრად უმი (ნელი მომზადება)		
P10	საქონლის ხორცის ფილე, საშუალოდ შებრაწული (ნელი მომზადება)	0,5 - 1,5 კგ; 5 - 6 სმ სქელი ნაჭერი	 2: საცნობი ლანგარი გამოიყენეთ თქვენი საყვარელი სანელებლები ან უბრალოდ მარილი და ახლად დაფჭული წიწაკა. შეწვით ხორცი რამდენიმე წუთის მანძილზე ცხელ ტაფაზე. მოათავსეთ ღუმელში.
P11	საქონლის ხორცის ფილე, შებრაწული (ნელი მომზადება)		
P12	შემწვარი ხბოს ხორცი (მაგ., ბეჭი)	0.8 - 1.5 კგ; 4 სმ სქელი ნაჭერი	 2: შესაწვავი ჭურჭელი ბადისებრ თაროზე გამოიყენეთ თქვენი საყვარელი სანელებლები. დაამატეთ სითხე. შეწვით თავდახურული.
P13	ღორის ხორცის კისერი ან ბეჭი	1.5 - 2 კგ	 2: შესაწვავი ჭურჭელი ბადისებრ თაროზე გადააბრუნეთ ხორცი მომზადების ნახევარი დროის გასვლის შემდეგ.
P14	ღორის ხორცის აწეწილი (ნელი მომზადება)	1.5 - 2 კგ	 2: საცნობი ლანგარი გამოიყენეთ თქვენი საყვარელი სანელებლები. გადააბრუნეთ ხორცი მომზადების ნახევარი დროის გასვლის შემდეგ, რათა თანაბრად დაიბრაწოს.
P15	ღორის ზურგიდან ამოჭრილი ხორცის რბილი ნაჭერი, ახალი	1 - 1.5 კგ; 5 - 6 სმ სქელი ნაჭერი	 2: შესაწვავი ჭურჭელი ბადისებრ თაროზე გამოიყენეთ თქვენი საყვარელი სანელებლები.
P16	ღორის ნეკნები	2 - 3 კგ; გამოიყენეთ უმი, 2-3 სმ თხელი ნეკნი	 3: ღრმა ტაფა ჭურჭლის ძირის დასაფარად დაამატეთ სითხე. გადააბრუნეთ ხორცი მომზადების ნახევარი დროის გასვლის შემდეგ.
P17	ცხვრის ფეხი ძვლებით	1.5 - 2 კგ; 7 - 9 სმ სქელი ნაჭერი	 2: შესაწვავი ჭურჭელი საცნობი ლანგარზე დაამატეთ სითხე. გადააბრუნეთ ხორცი მომზადების ნახევარი დროის გასვლის შემდეგ.



კერძი	წონა	თაროს დონე / აქსესუარი
P18 მთლიანი ქათამი	1 - 1.5 კგ; ახალი	 2; 3; 200 მლ; კასეროლის ჭურჭელი საცნობი ლანგარზე გამოიყენეთ თქვენი საყვარელი სანელებლები. ყველა მხრიდან თანაბრად შესაწავად, გადააბრუნეთ ქათამი მომზადების დროის ნახევრის გასვლის შემდეგ.
P19 ნახევარი ქათამი	0.5 - 0.8 კგ	 3; საცნობი ლანგარი გამოიყენეთ თქვენი საყვარელი სანელებლები.
P20 ქათმის მკერდი	180 - 200 გრ. თითო ნაჭერზე	 2; 3; კასეროლის ჭურჭელი ბადისებრ თაროზე გამოიყენეთ თქვენი საყვარელი სანელებლები. შეწვით ხორცი რამდენიმე წუთის მანძილზე ცხელ ტაფაზე.
P21 ქათმის ფეხები, ახალი	-	 3; საცნობი ლანგარი თუ ქათმის ფეხები ჯერ დამარიანად, მოსამზადებლად გამოიყენეთ შედარებით დაბალი ტემპერატურა და უფრო ხანგრძლივი პერიოდი.
P22 მთლიანი იხვი	2 - 3 კგ	 2; 3; შესაწავი ჭურჭელი ბადისებრ თაროზე გამოიყენეთ თქვენი საყვარელი სანელებლები. მოათავსეთ ხორცი შესაწავ ჭურჭელზე. გადააბრუნეთ იხვი მომზადების ნახევარი დროის გასვლის შემდეგ.
P23 მთლიანი ბატი	4 - 5 კგ	 2; 3; ღრმა ტაფა გამოიყენეთ თქვენი საყვარელი სანელებლები. დადეთ ხორცი ღრმა საცნობი ლანგარზე. გადააბრუნეთ ბატი მომზადების ნახევარი დროის გასვლის შემდეგ.
P24 ხორცის ნაჭერი	1 კგ	 2; 3; ბადისებრი თარო გამოიყენეთ თქვენი საყვარელი სანელებლები.
P25 მთლიანი თევზი, გრილზე შემწვარი	0.5 - 1 კგ თითო თევზზე	 2; 3; საცნობი ლანგარი შეაცხეთ თევზი კარაქით და გამოიყენეთ თქვენი საყვარელი სანელებლები და მწვანილი.
P26 თევზის ფილე	-	 3; კასეროლის ჭურჭელი ბადისებრ თაროზე გამოიყენეთ თქვენი საყვარელი სანელებლები.
P27 ჩიზქეიქი	-	 2; 3; 28 სმ თუნუქის საცნობი ფორმა ბადისებრ თაროზე
P28 ვაშლის ნამცხვარი	-	 2; 3; 100-150 მლ; საცნობი ლანგარი
P29 ვაშლის ტარტი	-	 2; ღვეჯელის ფორმა ბადისებრ თაროზე
P30 ვაშლის ღვეჯელი	-	 2; 3; 100-150 მლ; 22 სმ ღვეჯელის ფორმა ბადისებრ თაროზე

კერძი	წონა	თაროს დონე / აქსესუარი
P31 ბრაუნი	2 კგ ცომის	☐ 3; დრმა ტაფა
P32 შოკოლადის მაფინები	-	☑☑ ☐ 2; ☐ 100-150 მლ; მაფინის ლანგარი ბადისებრ თაროზე
P33 ფუნთუშის ნამცხვარი	-	☐ 2; ფუნთუშის ტაფა ბადისებრ თაროზე
P34 გამომცხვარი კარტოფილი	1 კგ	☐ 2; საცხობი ლანგარი მოათავსეთ მთლიანი კანიანი კარტოფილი საცხობ ლანგარზე.
P35 მსხვილად დაჭრილი კარტოფილის ნაჭრები	1 კგ	☐ 3; საცხობი ლანგარი საცხობი ქაღალდით გამოიყენეთ თქვენი საყვარელი საწებლები. დაჭერით კარტოფილი ნაჭრებად.
P36 გრილზე მომზადებული შერეული ბოსტნეული	1 - 1.5 კგ	☐ 3; საცხობი ლანგარი საცხობი ქაღალდით გამოიყენეთ თქვენი საყვარელი საწებლები. დაჭერით ბოსტნეული ნაწილებად.
P37 კროკეტები, გაყინული	0.5 კგ	☐ 3; საცხობი ლანგარი
P38 შემწვარი კარტოფილი, გაყინული	0.75 კგ	☐ 3; საცხობი ლანგარი
P39 ხორცის / ბოსტნეულის ლაზანია პასტას მშრალი ფირფიტებით	1 - 1.5 კგ	☐ 2; კასეროლის ჭურჭელი ბადისებრ თაროზე
P40 კარტოფილის გრატენი (უმი კარტოფილი)	1 - 1.5 კგ	☐ 1; კასეროლის ჭურჭელი ბადისებრ თაროზე გადააბრუნეთ კერძები მომზადების ნახევარი დროის გასვლის შემდეგ.
P41 პიცა ახალი, თხელი	-	☑☑ ☐ 2; ☐ 100 მლ; საცხობი ლანგარი საცხობი ქაღალდით
P42 პიცა ახალი, სქელი	-	☑☑ ☐ 2; საცხობი ლანგარი საცხობი ქაღალდით
P43 კიში	-	☐ 2; საცხობი თუნუქის ჭურჭელი ბადისებრ თაროზე
P44 ბაგეტი / ჩიაბატა / თეთრი პური	0.8 კგ	☑☑ ☐ 2; ☐ 150 მლ; საცხობი ლანგარი საცხობი ქაღალდით / თეთრ პურს მეტი დრო ესაჭიროება.
P45 მთლიანი მარცვლეულის / ჭვავის / შავი პური	1 კგ	☑☑ ☐ 2; ☐ 150 ml; საცხობი ლანგარი საცხობი ქაღალდით / ფუნთუშის ტაფით ბადისებრ თაროზე

## 7.6 შეცვლა: პარამეტრები

- დაატრიალეთ გაცხელები ფუნქციების სახელური  პოზიციაზე დასაყენებლად, რომ გახსნათ მენიუ.
  - აირჩიეთ  დააჭირეთ ღილაკს OK.
  - დაატრიალეთ კონტროლის სახელური პარამეტრის ასარჩევად. დააჭირეთ ღილაკს OK.
  - დაარეგულირეთ მნიშვნელობა. დააჭირეთ ღილაკს OK.
- გამორთეთ გაცხელების ფუნქციების სახელური, რომ დატოვოთ მენიუ.

## მენიუ: პარამეტრები

პარამეტრი	მნიშვნელობა
01 დღის მონაკვეთი	შეცვლა
02 ეკრანის სიკაშკაშე	1 - 5
03 ღილაკის ტონები	1 - მოკლე ხმოვანი სიგნალი, 2 - დაჩხაკუნება, 3 - ხმის გამორთვა
04 ხმოვანი სიგნალის დონე	1 - 4
05 საკვები პროდუქტების სენსორი მოქმედება	1 - გამაფრთხილებელი სიგნალი და შეწყვეტა, 2 - სიგნალი
06 მუშაობის ტაიმერი	ჩართვა / გამორთვა
07 სინათლე	ჩართვა / გამორთვა
08 სწრაფი გაცხელება	ჩართვა / გამორთვა
09 Wi-Fi	ჩართვა / გამორთვა
10 ავტომატური დისტანციური მუშაობა	ჩართვა / გამორთვა
11 ქსელის დავიწყება	დიახ / არა
12 დემო-რეჟიმი	აქტივაციის კოდი: 2468
13 პროგრამული ვერსია	შემოწმება

პარამეტრი	მნიშვნელობა
14 ყველა პარამეტრის განულება	დიახ / არა

## 7.7 ენერჯის დაზოგვა



მოწყობილობას აქვს ფუნქციები, რომლებიც დაგეხმარებათ ენერჯის დაზოგვაში საჭმლის ყოველდღიურად მომზადების დროს.

დარწმუნდით, რომ მოწყობილობის მუშაობის პროცესში კარი დახურულია. მზადების პროცესის განმავლობაში მოწყობილობის კარს ხშირად ნუ გააღებთ. შეინარჩუნეთ კარის შუასადების სისუფთავე და დარწმუნდით რომ იგი მის პოზიციაში კარგადაა ფიქსირებული.

ენერჯის დაზოგვის გასაუმჯობესებლად გამოიყენეთ სამზარეულოს მეტალის ჭურჭელი.

როდესაც ეს შესაძლებელია, მომზადებამდე, წინასწარ ნუ გაცხელებთ მოწყობილობას.

ერთდროულად რამდენიმე კერძის მომზადების დროს, ეცადეთ ცხობას შორის შუალედები მინიმუმამდე დაიყვანოთ.

**საჭმლის მომზადება ვენტილატორით**  
როდესაც ეს შესაძლებელია, ენერჯის დაზოგვის მიზნით გამოიყენეთ ვენტილატორით მზადების ფუნქციები.

**ნარჩენი სითბოს ინდიკატორი**  
ვენტილატორი და ნათურა განაგრძობს მუშაობას. როდესაც მოწყობილობას გათიშავთ, ეკრანი ნარჩენ სითბოს აჩვენებს. მისი გამოყენებით შეგიძლიათ საკვები თბილად შეინახოთ.

ცხობის 30 წუთზე მეტი ხანგრძლივობის შემთხვევაში, ცხობის დასრულებამდე მინიმუმ 3-10 წუთით ადრე შეამცირეთ მოწყობილობის ტემპერატურა. მზადების პროცესი გაგრძელდება მოწყობილობაში არსებული ნარჩენი სითბოს გამოყენებით.

ნარჩენი სითბოს სხვა კერძების შესათბობად გამოიყენება.

**შენახეთ საკვები თბილად**  
 ნარჩენი სითბოს გამოსაყენებლად და კერძის თბილად შესანახად აირჩიეთ შესაძლო უდაბლესი ტემპერატურა. ეკრანზე გამოჩნდება ნარჩენი სითბოს მაჩვენებელი ან ტემპერატურა.

**გათიშული ნათურით მზადება**  
 გამორთეთ ნათურა საჭმლის მომზადების პროცესში. ჩართეთ ის მხოლოდ მაშინ, როცა დაგჭირდებათ.

**ცხობა ტენიანი ვენტილატორით**  
 ფუნქცია შექმნილია მზადების მანძილზე ენერჯის დასაზოგად.

ამ ფუნქციის გამოყენებისას ნათურა 30 წამის შემდეგ ავტომატურად ითიშება. შეგიძლიათ, კვლავ ჩართოთ ნათურა, მაგრამ აღნიშნული ქმედება შეამცირებს ენერჯის მოსალოდნელ დანაზოგს.


## 8. დამატებითი ფუნქციები


### 8.1 ჩაკეტვა


ეს ფუნქცია ხელს უშლის მოწყობილობის ფუნქციების შემთხვევით ცვლილებას.

ლუმელის მუშაობის დროს ჩართვის შემთხვევაში - მუშაობა არჩეულ რეჟიმში გაგრძელდება, მართვის პანელი დაიბლოკება.

თუ ჩართავთ, როდესაც ლუმელი გამორთულია - ლუმელი ველარ ჩაირთვება, მართვის პანელი დაიბლოკება.



 OK - ხანგრძლივად დააჭირეთ ამ ფუნქციის გასააქტიურებლად.

გაისმება სიგნალის ხმა.  - აციმციმდება 3-ჯერ, როდესაც ბლოკირება ჩაირთვება.

 OK - ხანგრძლივად დააჭირეთ ფუნქციის გამოსართავად.

### 8.2 ავტომატური გამორთვა

თუ გაცხელების ფუნქცია მუშაობს და თქვენ არავითარი პარამეტრს არ შეცვლით, უსაფრთხოების მიზნით მოწყობილობა დროის გარკვეული პერიოდის შემდეგ გაითიშება.

 (°C)	 (სთ)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
მაქსიმუმ 250	3


ავტომატური გამორთვა არ მუშაობს ამ ფუნქციებთან: სინათლე, საკვები პროდუქტების სენსორი, დროის დაყოვნება.


### 8.3 გამაგრილებელი ვენტილატორი

საყოფაცხოვრებო ელექტრო მოწყობილობის მუშაობისას გრილი ზედაპირის შესანარჩუნებლად ავტომატურად ირთვება გამაგრილებელი ვენტილატორი. საყოფაცხოვრებო ელექტრო მოწყობილობის გამორთვის შემთხვევაში, გამაგრილებელი ვენტილატორი მუშაობას მოწყობილობის გაგრილებამდე განაგრძობს.

## 9. საათის ფუნქციები



### 9.1 საათის ფუნქციების აღწერილობა

 საათის დაყენება მიმდინარე დროის საჩვენებლად.  
**დღის მონაკვეთი**




 **წუთობრივ შემხსენებელი**  
 უკუთვლის ტაიმერის დაყენება. ტაიმერის დროის დასრულებისას გაისმება სიგნალის ხმა. ფუნქცია არ მოქმედებს ლუმელის მუშაობაზე.

 <b>მომზადების დრო</b>	<p>საჭმლის მომზადების ხანგრძლივობის დაყენება. ტაიმერის დროის დასრულებისას გაისმება სიგნალის ხმა და გაცხელების ფუნქცია ავტომატურად გამოირთვება.</p>
 <b>დროის დაყოვნება</b>	<p>საჭმლის მომზადების დაწყების ან / და დასრულების დროის გადასაწევად.</p>
 <b>მუშაობის ტაიმერი</b>	<p>მოწყობილობის მუშაობის ხანგრძლივობის ჩვენება. მაქსიმუმ არის 23 სთ 59 წთ. ეს ფუნქცია არ ახდენს გავლენას ლუმელის მუშაობაზე.</p>

**9.2 პარამეტრი: დღის მონაკვეთი** 

- დაატრიალეთ გაცხელების ფუნქციების სახელური  პოზიციაზე დასაყენებლად, რომ გახსნათ მენიუ.
- დაატრიალეთ კონტროლის სახელური, რათა აირჩიოთ  / დღის მონაკვეთი.
- დაატრიალეთ მართვის სახელური საათის დასაყენებლად.
- დააჭირეთ ღილაკს OK.


**9.3 პარამეტრი: წუთობრივი შემხსენებელი** 


- როდესაც მოწყობილობა გამორთული იქნება, დააჭირეთ ღილაკს . როდესაც მოწყობილობა ჩართული იქნება, ორჯერ დააჭირეთ ღილაკს . ეკრანზე გამოჩნდება: 0:00 და .
- დაატრიალეთ კონტროლის სახელური, რომ დააყენოთ წუთობრივი შემხსენებელი.
- დააჭირეთ ღილაკს OK. ტაიმერი დაუყოვნებლივ დაიწყებს უკუთვლას. როდესაც დრო დასრულდება, დააჭირეთ ღილაკს OK და დაატრიალეთ გაცხელების ფუნქციების სახელური გათიშვის პოზიციაზე დასაყენებლად.

**9.4 პარამეტრი: მომზადების დრო**



- დაატრიალეთ სახელური გაცხელების ფუნქციის ასარჩევად და ტემპერატურის დასაყენებლად.

**2. დააჭირეთ ღილაკს  რამდენჯერმე.**

ეკრანზე გამოჩნდება: 0:00 და .


**3. დაატრიალეთ კონტროლის სახელური, რომ დააყენოთ მომზადების დრო.**


**4. დააჭირეთ ღილაკს OK.**

ტაიმერი დაუყოვნებლივ დაიწყებს უკუთვლას. როდესაც დრო დასრულდება, დააჭირეთ ღილაკს OK და დაატრიალეთ გაცხელების ფუნქციების სახელური გათიშვის პოზიციაზე დასაყენებლად.

**9.5 პარამეტრი: დროის დაყოვნება** 


- დაატრიალეთ გაცხელების ფუნქციების სახელური, რათა აირჩიოთ ფუნქცია.

**2. დააჭირეთ ღილაკს  რამდენჯერმე.**

ეკრანზე გამოჩნდება: დღის მონაკვეთი  START.

**3. დაატრიალეთ კონტროლის სახელური დაწყების დროის დასაყენებლად.**

**4. დააჭირეთ ღილაკს OK.**


ეკრანზე გამოჩნდება: --:--  STOP.


**5. დაატრიალეთ კონტროლის სახელური დასრულების დროის დასაყენებლად.**

**6. დააჭირეთ ღილაკს OK.**

ტაიმერი დაიწყებს უკუთვლას დაყენებულ დაწყების დროზე. როდესაც დრო დასრულდება, დააჭირეთ ღილაკს OK და დაატრიალეთ გაცხელების ფუნქციების სახელური გათიშვის პოზიციაზე დასაყენებლად.

**9.6 ჩართვა და გამორთვა: მუშაობის ტაიმერი** 

- დაატრიალეთ გაცხელების ფუნქციების სახელური  პოზიციაზე დასაყენებლად, რომ გახსნათ მენიუ.

- დაატრიალეთ კონტროლის სახელური, რათა აირჩიოთ  / მუშაობის ტაიმერი. იხილეთ თავი „ყოველდღიური გამოყენება“, მენიუ: პარამეტრები.

**3. დააჭირეთ ღილაკს OK.**

4. ფუნქციის ჩასართავად და გამოსართავად დაატრიალეთ კონტროლის სახელური.

5. დააჭირეთ ღილაკს OK.

## 10. აქსესუარების გამოყენება

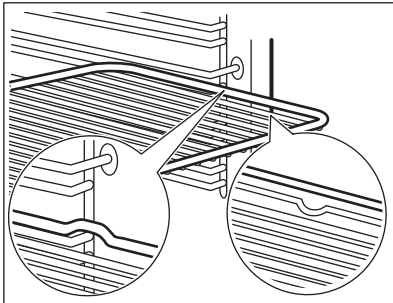
### ⚠ გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

### 10.1 აქსესუარების ჩასმა

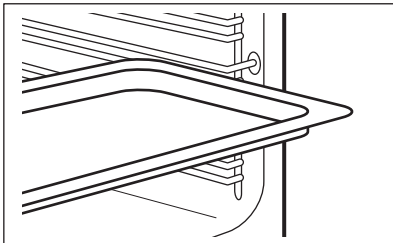
ზემოთ მცირე ნაჭდევი უსაფრთხოებას ზრდის. ნაჭდევები ასევე გადასრიალების საწინააღმდეგო საშუალებებია. თაროს ირგვლივ მაღალი კიდე ხელს უშლის თაროდან სამზარეულოს ჭურჭლის გადაცურებას.

#### გისოსებიანი თარო



შესწიეთ თარო მისი დამჭერის მიმართველ ღეროებს შორის და დარწმუნდით, რომ ფეხები ქვემოთკენ არის მიმართული.


#### საცხობი ლანგარი / ღრმა ტაფა



შესწიეთ ლანგარი თაროს დამჭერის მიმართველ ღეროებს შორის.

### 10.2 საკვები პროდუქტების სენსორი

ზომავს ტემპერატურას საკვების შიგნით. დასაყენებელია ორი ტემპერატურა:

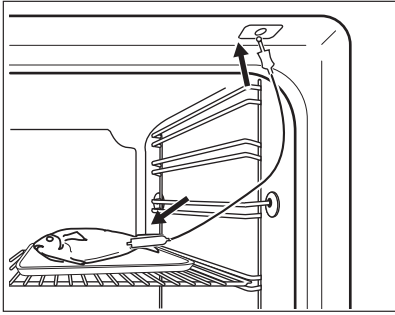
- °C - ტემპერატურა მოწყობილობის შიგნით.
-  - პროდუქტის შიდა ტემპერატურა. მომზადების საუკეთესო შედეგებისთვის:
- ინგრედიენტები უნდა იყოს ოთახის ტემპერატურის.
- არ გამოიყენოთ თხევადი კერძებისთვის.
- მომზადების დროს საკვები პროდუქტების სენსორის ნემსი სრულად უნდა იყოს ჩასმული კერძში.

### საჭმლის მომზადება: საკვები პროდუქტების სენსორი

#### ⚠ გარფთხილება!

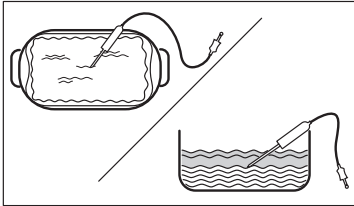
არსებობს დამწვრობების მიღების რისკი, რადგან საკვები პროდუქტების სენსორი და თაროს დამჭერები ცხელდება. არ შეეხოთ საკვები პროდუქტების სენსორს შიშველი ხელებით. ყოველთვის გამოიყენეთ ლუმელის ხელთათმანები.


1. ჩართეთ ლუმელი.
2. განსაზღვრეთ გათბობის ფუნქცია ან თუ საჭიროა ლუმელის ტემპერატურა.
3. ჩასვით საკვები პროდუქტების სენსორი კერძის შიგნით:  
**ხორცი, შინაური ფრინველის ხორცი და თევზი**  
საკვები პროდუქტების სენსორის მთელი ნემსი მოათავსეთ ხორცის ან თევზის ცენტრში, ყველაზე სქელ ნაწილში.



**კასეროლი**

საკვები პროდუქტების სენსორის წვერი ზუსტად ქვების ცენტრში მოათავსეთ. საკვები პროდუქტების სენსორი ცხობის დროს მყარად უნდა იყოს ერთ ადგილას. ამის მისაღწევად გამოიყენეთ მყარი ინგრედიენტი. გამოიყენეთ საცნობი ჭურჭლის რგოლი საკვები პროდუქტების სენსორის სილიკონის სახელურის დასამაგრებლად. საკვები პროდუქტების სენსორის წვერი არ უნდა ეხებოდეს საცნობი ჭურჭლის ძირს.



4. შეაერთეთ საკვები პროდუქტების სენსორი მოწყობილობის შიდა გვერდზე განთავსებულ როზეტში. იხილეთ „პროდუქტის აღწერა“. ეკრანზე ნაჩვენებია საკვები პროდუქტების სენსორის მიმდინარე ტემპერატურა.
5.  - დააჭირეთ სენსორის ძირითადი ტემპერატურის დასაყენებლად.
6. დააჭირეთ ლილავს OK. როცა საკვები დაყენებულ ტემპერატურას მიაღწევს, გაისმება სიგნალის ხმა. შეგიძლიათ აირჩიოთ შეწყვეტა ან განაგრძოთ მომზადება იმაში დასარწმუნებლად რომ საკვები კარგად არის მომზადებული.
7. მოხსენით საკვები პროდუქტების ტემპერატურის სენსორი ბუდიდან და ამოიღეთ კერძი მოწყობილობიდან.

**11. რჩევები და მითითებები**

**11.1 საჭმლის მომზადების რეკომენდაციები**



ცხრილებში მოცემული ტემპერატურები და საჭმლის მომზადების დროები მხოლოდ საცნობაროა. ისინი დამოკიდებულია რეცეპტებზე, გამოყენებული ინგრედიენტების ხარისხსა და რაოდენობაზე.

თქვენმა მოწყობილობამ შესაძლოა წინა მომზადებისგან განსხვავებულად გამოაცხოს ან შეწვას საჭმელი. ქვემოთ მოცემულ რჩევებში რეკომენდებულია ტემპერატურის, საჭმლის მომზადების

დროისა და თაროს პოზიციის პარამეტრები საკვები პროდუქტების კონკრეტული ტიპებისთვის.

თუ თქვენ ვერ პოულობთ პარამეტრებს კონკრეტული რეცეპტისთვის, მოიძიეთ მისი მსგავსი.

**ცხრილებში გამოყენებული სიმბოლოები:**

	საკვების ტიპი
	გაცხელების ფუნქცია

°C	ტემპერატურა
☰	აქსესუარი
☒	თაროს პოზიცია
⚠	მომზადების დრო (წთ)

- **პიცის ტაფა** - მუქი, არაამრეკლავი, დიამეტრით 28სმ
- **საცხობი ჭურჭელი** - მუქი, არაამრეკლავი, დიამეტრით 26სმ
- **საცხობი ფორმები** - კერამიკის, დიამეტრით 8სმ, სიმაღლით 5 სმ
- **თუნუქის საცხობი ფორმა** - მუქი, არაამრეკლავი, დიამეტრით 28სმ

## 11.2 ცხობა ტენიანი ვენტილატორით - რეკომენდებული აქსესუარები





გამოიყენეთ მუქი და არაამრეკლავი თუნუქის ფორმები და კონტეინერები. ისინი უკეთ შთანთქავს სითბოს, ვიდრე ღია ფერის და ამრეკლავი ჭურჭელი.

## 11.3 ცხობა ტენიანი ვენტილატორით

საუკეთესო შედეგების მისაღებად, დაიცავით ქვემოთ მოცემულ ცხრილის შემოთავაზებები.






☰	☒	°C	☒	⚠
ტკბილი ხვეულები, 16 ნაჭერი	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	180	2	20 - 30
ხვეულები, 9 ნაჭერი	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	180	2	30 - 40
პიცა, გაყინული, 0,35 კგ	გისოსებიანი თარო	220	2	10 - 15
შვეიცარიული რულეტი	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	170	2	25 - 35
ბრაუნ	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	175	3	25 - 30
სუფლე, 6 ნაჭერი	კერამიკის საცხობი ფორმები ბადე თაროზე	200	3	25 - 30
ბისკვიტის ცომის ფლანის ბაზა	თუნუქის საცხობი ფორმა ბადე თაროზე	180	2	15 - 25
სენდვიჩი ვიქტორია	საცხობი ჭურჭელი ბადე თაროზე	170	2	40 - 50
მოხარშული თევზი, 0,3 კგ	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	180	3	20 - 25
მთლიანი თევზი, 0,2 კგ	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	180	3	25 - 35
თევზის ფილე, 0,3 კგ	პიცის ტაფა ბადე თაროზე	180	3	25 - 30
მოხარშული ხორცი, 0,25 კგ	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	200	3	35 - 45
მწვადი, 0,5 კგ	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	200	3	25 - 30








		°C		
ორცხობილები, 16 ნაჭერი	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	180	2	20 - 30
მაკარუნები, 24 ნაჭერი	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	180	2	25 - 35
მაფინები, 12 ნაჭერი	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	170	2	30 - 40
სანელბლიანი საკონდიტრო ნაწარმი, 20 ნაჭერი	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	180	2	25 - 30
ფხვიერ ქერქიანი ბისკვიტები, 20 ნაჭერი	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	150	2	25 - 35
ტარტალები, 8 ნაჭერი	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	170	2	20 - 30
ბოსტნეული, მონარშული, 0,4 კგ	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	180	3	35 - 45
ვეგეტარიანული ომლეტი	პიცის ტაფა ბადე თაროზე	200	3	25 - 30
ხმელთაშუა ზღვის ბოსტნეული, 0,7 კგ	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	180	4	25 - 30

## 11.4 ინფორმაცია ტესტირების დაწესებულებებისთვის

შემოწმებას გადის, როგორც ამას მოითხოვს IEC 60350-1.

				°C	
პატარა ნამცხვრები, 20 ცალი ერთ ლანგარზე	კონვენციური მომზადება	საცხობი ლანგარი	3	170	20 - 35
პატარა ნამცხვრები, 20 ცალი ერთ ლანგარზე	ნამდვილი კონვენციური მომზადება	საცხობი ლანგარი	3	150 - 160	20 - 35
პატარა ნამცხვრები, 20 ცალი ერთ ლანგარზე	ნამდვილი კონვენციური მომზადება	საცხობი ლანგარი	2 და 4	150 - 160	20 - 35
ვაშლის ღვეზელი, 2 ფორმა Ø 20 სმ	კონვენციური მომზადება	გისოსებიან ი თარო	2	180	70 - 90
ვაშლის ღვეზელი, 2 ფორმა Ø 20 სმ	ნამდვილი კონვენციური მომზადება	გისოსებიან ი თარო	2	160	70 - 90
უცნიმო ბისკვიტი, ნამცხვრის ფორმა Ø26 სმ 1)	კონვენციური მომზადება	გისოსებიან ი თარო	2	170	40 - 50

				°C	
უცნიმო ბისკვიტი, ნამცხვრის ფორმა Ø26 სმ 1)	ნამდვილი კონვექციური მომზადება	გისოსებიანი თარო	2	160	40 - 50
უცნიმო ბისკვიტი, ნამცხვრის ფორმა Ø26 სმ 1)	ნამდვილი კონვექციური მომზადება	გისოსებიანი თარო	2 და 4	160	40 - 60
პატარა პური	ნამდვილი კონვექციური მომზადება	საცხობი ლანგარი	3	140 - 150	20 - 40
პატარა პური	ნამდვილი კონვექციური მომზადება	საცხობი ლანგარი	2 და 4	140 - 150	25 - 45
პატარა პური	კონვექციური მომზადება	საცხობი ლანგარი	3	140 - 150	25 - 45
გახუნული პური, 4-6 ნაჭერი 1)	გრილი	გისოსებიანი თარო	4	მაქს.	1 - 5
საქონლის ხორცის ბურგერი, 6 ნაჭერი, 0,6 კგ 2)	გრილი	გისოსებიანი თარო, წვეთების დამჭერი ტაფა	4	მაქს.	20 - 30

1) წინასწარ გააცხელეთ მოწყობილობა 10 წუთის განმავლობაში.

2) ბადისებრი თარო დადეთ ღუმელის მესამე, ხოლო წვეთების დამჭერი ტაფა მეორე დონეზე. წინასწარ გააცხელეთ მოწყობილობა 10 წუთის განმავლობაში. გადააბრუნეთ საჭმელი მომზადების ნახევარი დროის გასვლის შემდეგ.

## 12. მოვლა და დასუფთავება

### გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

### 12.1 მითითებები დასუფთავებასთან დაკავშირებით საწმენდი საშუალებები

- მოწყობილობის წინა მხარე გაწმინდეთ მხოლოდ მიკრობოჭკოვანი ტილოთი, თბილი წყლითა და მსუბუქი საწმენდი საშუალებით. გაწმინდეთ და შეამოწმეთ კამერის ჩარჩოს ირგვლივი კარის შუასადები.
- ლითონის ზედაპირების გასაწმენდად გამოიყენეთ საწმენდი ხსნარი.
- გაწმინდეთ ლაქები მსუბუქი საწმენდი საშუალებით. არ გამოიყენოთ ის კატალიტურ ზედაპირებზე.

### ყოველდღიური მოხმარება

- გაწმინდეთ მოწყობილობის შიდა ნაწილი ყოველი გამოყენების შემდეგ. ცხიმის ან სხვა ნარჩენების დაგროვებამ შეიძლება ცეცხლი გააჩინოს.
- მოწყობილობაში ან კარის მიწის პანელებზე შესაძლოა ტენი დაგროვდეს. კონდენსაციის შესამცირებლად ამუშავეთ მოწყობილობა საჭმლის მომზადებამდე 10 წუთის განმავლობაში. არ შეინახოთ საკვები მოწყობილობაში 20 წუთზე მეტი ხნის განმავლობაში. მოწყობილობის შიდა ნაწილი გაამშრალეთ მხოლოდ მიკრობოჭკოვანი ტილოთი ყოველი გამოყენების შემდეგ.

### აქსესუარები

- ყოველი გამოყენების შემდეგ გაწმინდეთ და გააშრეთ ყველა აქსესუარი. გგამოიყენეთ მხოლოდ მიკრობოჭკოვანი ტილო, თბილი წყალი და მსუბუქი საწმენდი საშუალება. არ გარეცხოთ აქსესუარები ჭურჭლის სარეცხ მანქანაში.
- არ გაწმინდოთ არაკრობადი აქსესუარები აბრაზიული საწმენდი საშუალებებით ან ბასრკედლებიანი საგნებით.

## 12.2 კამერის რელიეფური ნაწილის წმენდა

გაწმინდეთ კამერის რელიეფური ნაწილი, რომ მოაცილოთ კირქვული ნადები საჭმლის ორთქლით მომზადების შემდეგ.



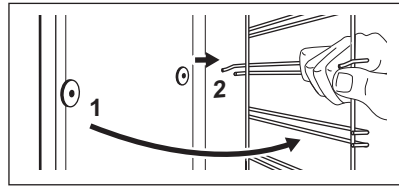
ფუნქციისთვის: SteamBake  
გაწმინდეთ ღუმელი საჭმლის მომზადების ყოველი 5-10 ციკლის შემდეგ.

1. ჩაასხით 250 მლ მლ თეთრი ძმარი კამერის რელიეფურ ნაწილში. გამოიყენეთ მაქსიმუმ 6%-იანი ძმარი დანამატების გარეშე.
2. აცადეთ ძმარს კირქვული ნადების გახსნა გარემოს ტემპერატურაზე 30 წუთის განმავლობაში.
3. გაწმინდეთ კამერა თბილი წყლითა და სუფთა ტილოთი.

## 12.3 თაროს დამჭერების / კატალიტური პანელების მოხსნა

თაროს დამჭერების / კატალიტური პანელების მოხსნა მოწყობილობის გასასუფთავებლად.

1. გამორთეთ მოწყობილობა და დაელოდეთ მის გაცივებას.
2. გამოქაჩეთ თაროს დამჭერის წინა ნაწილი გვერდითი კედლიდან. დააფიქსირეთ უკანა თაროს დამჭერი და კატალიტური პანელი. კატალიტური პანელები ღუმელის კედლებზე არ არის დამაგრებული. როდესაც თაროს დამჭერებს გამოიღებთ ისინი შესაძლოა ჩამოცვივდეს.
3. გამოქაჩეთ თაროს დამჭერის უკანა ბოლო გვერდითი კედლიდან.



დააყენეთ თაროს დამჭერები საპირისპირო მიმდევრობით.

ტელესკოპური სასხმების დამჭერი სარკები წინ უნდა იყოს მიმართული.

## 12.4 კატალიტური წმენდა

კამერაში კატალიტური პანელებია. კატალიტური პანელები კატალიზის მანძილზე ისრუტავენ ცხიმს.

კატალიტური საფარის ლაქებს თუ გაუფერულებას წმენდაზე არავითარი გავლენა არ ექნება.

კატალიტური ემალი თვითწმენდადია, ნუ გაწმენდთ მას ტილოთი.

1. გამორთეთ მოწყობილობა და დაელოდეთ მის გაცივებას.
2. მოხსენით ყველა აქსესუარი.
3. თბილი წყლით, რბილი ტილოთი და მსუბუქი საწმენდი საშუალებით გაწმინდეთ მხოლოდ ღუმელის ძირი და შიდა კარის შუშა.
4. აირჩიეთ მენიუ  $\equiv$  / წმენდა  $\equiv$  /
5. დააჭირეთ OK-ს სამჯერ.  
**ხანგრძლივობა:** 1 სთ  
წმენდის დასრულებისას გაისმება სიგნალის ხმა. მოწყობილობა გამოირთვება.
6. მოწყობილობის გაციების შემდეგ გაწმინდეთ ღუმელის ძირი რბილი ტილოთი.

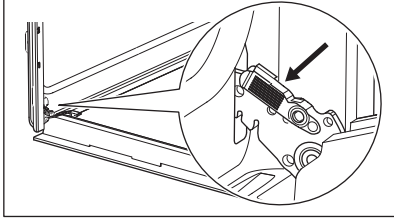
## 12.5 კარის მოხსნა და დაყენება

ღუმელის კარი მინის სამი პანელითაა აღჭურვილი. გაწმენდის მიზნით, შეგიძლიათ მოხსნათ ღუმლის კარი და მისი შიდა მინის პანელები. მინის პანელების მოხსნამდე წაიკითხეთ „კარის მოხსნისა და დამონტაჟების“ მთლიანი ინსტრუქცია.

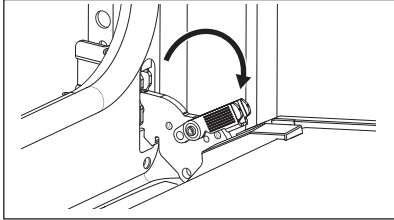
**⚠ ფრთხილად!**

ნუ მოიხმართ მოწყობილობას მინის პანელების გარეშე.

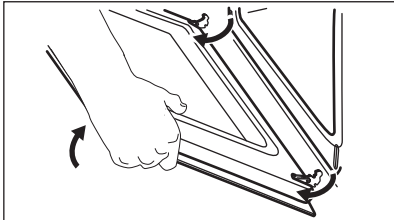
1. მთლიანად გააღეთ კარი და დაიჭირეთ ორივე ანჯამა.



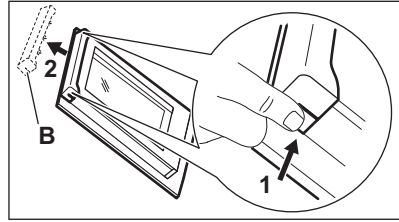
2. ასწიეთ და გამოქაჩეთ რაზა, სანამ დაწკაპუნების ხმას გაიგონებთ.



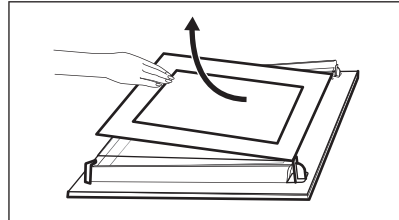
3. ნახევრად დახურეთ ღუმელის კარი გახსნის პირველ პოზიციაზე. შემდეგ ასწიეთ და გამოქაჩეთ კარი მისი ბუდიდან გამოსაღებად.



4. მოათავსეთ კარი სტაბილურ ზედაპირზე მოთავსებულ რბილ ქსოვილზე.
5. დაიჭირეთ კარის საპირე B კარის ზედა ნაპირზე ორ მხარეზე და მიაწექით შიგნით დამჭერი პლომბის გასათავისუფლებლად.



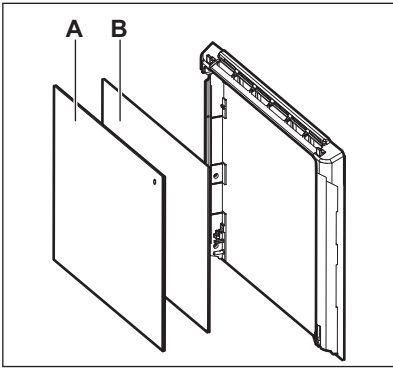
6. კარის საპირე მოსასხნელად წინ გამოქაჩეთ.
7. დაიჭირეთ კარის მინის პანელები მათი ზედა კიდით და სათითაოდ, ფრთხილად გამოქაჩეთ გარეთ. დაიწყეთ ზედა პანელით. დარწმუნდით, რომ მინა დამჭერებიდან მთლიანად გამოსრიალდა.



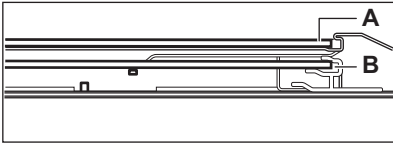
8. გაწმინდეთ მინის პანელი წყლითა და საპნით. ფრთხილად გაამშრალეთ მინის პანელები. მინის პანელებს ჭურჭლის სარეცხ მანქანაში ნუ გაასუფთავებთ.
9. გაწმენდის შემდეგ დაამონტაჟეთ მინის პანელები და ღუმელის კარი. თუ კარი სწორადაა დამონტაჟებული, რაზების დახურვისას ტკაცუნის ხმას გაიგონებთ.

დარწმუნდით, რომ მინის პანელებს (A და B) უკან სწორი თანმიმდევრობით ათავსებთ. შეამოწმეთ სიმბოლო / ნაბეჭდი შუშის პანელის გვერდზე. შუშის თითოეული პანელი განსხვავებულად გამოიყურება დაშლისა და აწყობის გასამარტივებლად.

სწორად დამონტაჟების შემთხვევაში, კარის საპირე დაიჩხაკუნებს.



დარწმუნდით რომ შუა მინის პანელს თავის ბუდეში სწორად ამონტაჟებთ.



### 12.6 ნათურის გამოცვლა

#### ⚠ გარფთხილება!

ელექტროშოკის რისკი.  
ნათურა შეიძლება ცხელი იყოს.

1. გამორთეთ მოწყობილობა და დაელოდეთ მის გაცივებას.
2. გამოაერთეთ მოწყობილობა ქსელიდან.
3. დადეთ ტილო ღუმელის ძირზე.

#### ⚠ ფრთხილად!

ჰალოგენური ნათურა ყოველთვის ტილოთი დაიჭირეთ, ცხიმის ნარჩენი რომ არ მიეწვას.

#### უკანა სანათი

1. დაატრიალეთ და მოხსენით მინის საფარი.
2. გაწმინდეთ მინის საფარი.
3. ჩაანაცვლეთ სანათი შესაბამისი 300 °C სითბომდეგი სანათით.
4. დაამონტაჟეთ მინის საფარი.

## 13. პრობლემის აღმოფხვრა

#### ⚠ გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

### 13.1 რა უნდა გავაკეთო, თუ...

პრობლემა	შეამოწმეთ თუ...
თქვენ ვერ ააქტიურებთ ან ამუშავებთ ელექტრო მოწყობილობას.	ელექტრო მოწყობილობა სწორად არის მიერთებული დენის წყაროსთან.
მოწყობილობა არ ცხელდება.	ავტომატური გამორთვის ფუნქცია გათიშულია.
მოწყობილობა არ ცხელდება.	დამცველი არ არის გადამწვარი.
მოწყობილობა არ ცხელდება.	ჩაკეტვა დეაქტივირებულია.
ნათურა გამორთულია.	ცნობა ტენიანი კენტილატორით - გააქტიურებულია.

პრობლემა	შეამოწმეთ თუ...
ნათურა არ მუშაობს.	ნათურა გადამწვარია.
საკვები პროდუქტების სენსორი არ მუშაობს.	საკვები პროდუქტების სენსორი - ის ჩანგალი ბოლომდეა ჩასმული შტეფსელში.
კარის შუასადები დაზიანებულია.	არ გამოიყენოთ მოწყობილობა. მიმართეთ ავტორიზებულ სერვის ცენტრს.
ეკრანზე გამოჩნდება 00:00.	ელექტროენერჯის მიწოდება გაითიშა. დააყენეთ დღის დრო.
წყალი უონავს დრუს ხრახნიდან.	კამერის რელიეფურ ნაწილში ზედმეტი წყალია.

**i**  
 თუ ეკრანზე გამოჩნდება შეცდომის კოდი, რომელიც არ არის ამ ცხრილში, გამორთეთ და ჩართეთ ამნთები მოწყობილობის გადატვირთვისთვის. თუ შეცდომის კოდი მეორდება, დაუკავშირდით ავტორიზებულ მომსახურების ცენტრს.

### 13.2 მომსახურების მონაცემები

თუ პრობლემის გადაჭრის გზას თავად ვერ პოულობთ, დაუკავშირდით თქვენს დილერს ან ავტორიზებულ სერვისცენტრს.

სერვისცენტრის საჭირო მონაცემები მითითებულია საფირმო ფირფიტაზე. საფირმო ფირფიტა მოწყობილობის წინა ჩარჩოზეა. ხილვადია, როდესაც კარს გააღებთ. არ მოხსნათ მოწყობილობის საფირმო ფირფიტა.

#### გირჩევთ, მონაცემები დაწეროთ აქ:

მოდელი (MOD.) :

პროდუქტის ნომერი (PNC):

სერიული ნომერი (S.N.):

## 14. ენერგოეფექტურობა



### 14.1 პროდუქტის შესახებ ინფორმაცია და პროდუქტის საინფორმაციო ფურცელი ევროკავშირის ეკოდიზაინისა და ენერგოეტიკეტირებასთან დაკავშირებული რეგულაციების შესაბამისად

მომწოდებლის დასახელება	Electrolux
მოდელის იდენტიფიკაცია	EOD6C77WV 949499573 EOD6C77WX 949499576 EOD6C77WZ 949499574 LOD6C77WZ 949499575
ენერგოეფექტურობის ინდექსი	81.2
ენერგოეფექტურობის კლასი	A+
ენერჯის მოხმარება სტანდარტული დატვირთვისას, კონვექციური რეჟიმში	0.93 კვტსთ/ციკლი
ენერჯის მოხმარება სტანდარტული დატვირთვით, ვენტლირებული რეჟიმში	0.69 კვტსთ/ციკლი
კამერების რაოდენობა	1

სითბოს წყარო	ელექტრობა	
მოცულობა	72 ლ	
ლუმენის ტიპი	ჩასაშენებელი ლუმენი	
მასა	EOD6C77WV	32.5 კგ
	EOD6C77WX	33.0 კგ
	EOD6C77WZ	32.8 კგ
	LOD6C77WZ	32.8 კგ

/ IEC/EN 60350-1- საყოფაცხოვრებო ელექტროხელსაწყოები საჭმლის მოსამზადებლად -ნაწილი 1: ქურები, ლუმენები, ორთქლის ლუმენები და გრილები - წარმადობის გაზომვის მეთოდები.

## 15. გარემოსდაცვითი პრობლემები

გადაამუშავეთ საგნები სიმბოლოთი . ჩადეთ შეფუთვა შესაბამის კონტეინერებში გადასამუშავებლად. ხელი შეუწყვეთ გარემოსა და ადამიანის ჯანმრთელობის დაცვას ელექტრო და ელექტრონული მოწყობილობების ნარჩენების გადამამუშავებით. არ გადაყაროთ  სიმბოლოთი მონიშნული

მოწყობილობები საყოფაცხოვრებო ნარჩენებთან ერთად. დააბრუნეთ პროდუქტი ადგილობრივ გადასამუშავებელ დაწესებულებაში ან დაუკავშირდით თქვენს მუნიციპალურ ოფისს.

## Καλωσορίσατε στην Electrolux! Ευχαριστούμε που επιλέξατε τη συσκευή μας.



Στην προσπάθειά μας για αειφορία, μειώνουμε τα χαρτόγραφα μέσα και παρέχουμε τα πλήρη εγχειρίδια χρήστη σε ηλεκτρονική μορφή. Μπορείτε να έχετε πρόσβαση στο πλήρες εγχειρίδιο χρήστη στον ιστότοπο **electrolux.com/manuals**



Βρείτε υποδείξεις χρήσης, φυλλάδια, συμβουλές για την επίλυση προβλημάτων, πληροφορίες συντήρησης και επισκευής στον ιστότοπο **electrolux.com/support**



Για περισσότερες συνταγές, συμβουλές, επίλυση προβλημάτων, κάντε λήψη της εφαρμογής **My Electrolux Kitchen**.

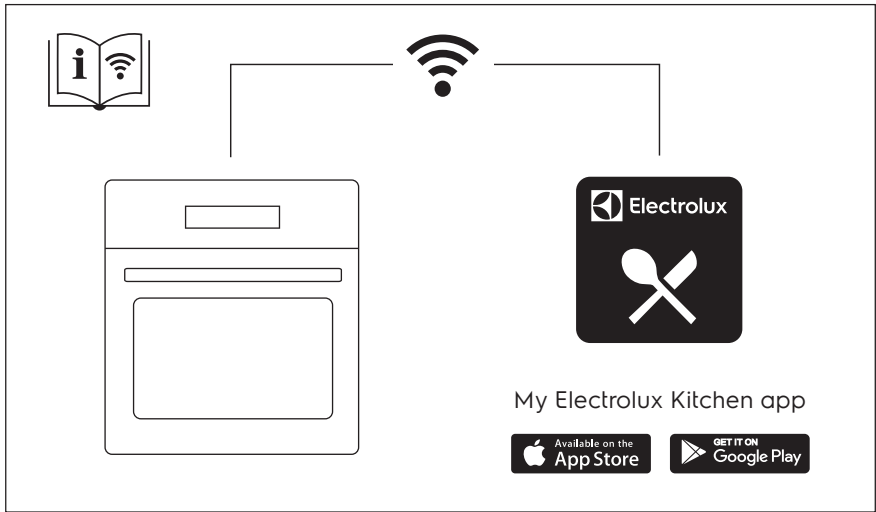


Υπόκειται σε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση.

### ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.....	114
2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.....	116
3. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ.....	119
4. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ.....	121
5. ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΩΝ.....	121
6. ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ.....	122
7. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ.....	123
8. ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ.....	129
9. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΡΟΛΟΓΙΟΥ.....	130
10. ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΩΝ ΑΞΕΣΟΥΡΩΝ.....	131
11. ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ.....	133
12. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ.....	135
13. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ.....	138
14. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ.....	139
15. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ.....	140





## 1. ⚠ ΠΛΗΡΟΦΟΡΪΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

Πριν από την εγκατάσταση και τη χρήση της συσκευής, διαβάστε προσεκτικά τις παρεχόμενες οδηγίες. Ο κατασκευαστής δεν είναι υπεύθυνος για τυχόν τραυματισμούς ή ζημιές που είναι αποτέλεσμα λανθασμένης εγκατάστασης ή χρήσης. Να φυλάσσετε πάντα αυτές τις οδηγίες σε ένα ασφαλές μέρος με εύκολη πρόσβαση για μελλοντική αναφορά.

### 1.1 Ασφάλεια παιδιών και ευπαθών ατόμων

- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές δυνατότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εάν επιβλέπονται ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχονται. Παιδιά ηλικίας μικρότερης των 8 ετών και άτομα με εκτενείς και περίπλοκες αναπηρίες πρέπει να παραμένουν μακριά από τη συσκευή, εκτός εάν επιβλέπονται συνεχώς.
- Τα παιδιά πρέπει να εποπτεύονται ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή και κινητές συσκευές με το My Electrolux Kitchen .
- Φυλάσσετε όλα τα υλικά συσκευασίας μακριά από τα παιδιά και απορρίψτε τα κατάλληλα.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη χρήση. Κρατάτε τα παιδιά και τα κατοικίδια ζώα μακριά από τη συσκευή όταν την χρησιμοποιείτε και όταν ψύχεται.
- Εάν η συσκευή διαθέτει διάταξη ασφαλείας για παιδιά, θα πρέπει να είναι ενεργοποιημένη.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να εκτελούν τον καθαρισμό και τη συντήρηση που εκτελεί ο χρήστης στη συσκευή χωρίς επίβλεψη.

### 1.2 Γενικές πληροφορίες για την ασφάλεια

- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για μαγειρική χρήση.

- Η συσκευή αυτή έχει σχεδιαστεί μόνο για οικιακή χρήση σε εσωτερικό περιβάλλον.
- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε γραφεία, δωμάτια ξενοδοχείων, ξενώνες, αγροικίες και άλλα παρόμοια καταλύματα όπου τέτοια χρήση δεν υπερβαίνει τα επίπεδα της (μέσης) οικιακής χρήσης.
- Η εγκατάσταση αυτής της συσκευής και η αντικατάσταση του καλωδίου πρέπει να εκτελείται μόνο από κατάλληλα καταρτισμένο άτομο.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή πριν την εγκαταστήσετε στην ενσωματωμένη δομή.
- Πριν από οποιαδήποτε εργασία συντήρησης, αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα.
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί φθορές, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις ή ένα κατάλληλα καταρτισμένο άτομο, ώστε να αποφευχθεί τυχόν κίνδυνος από το ηλεκτρικό ρεύμα.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη προτού αντικαταστήσετε τον λαμπτήρα για την αποφυγή πιθανότητας ηλεκτροπληξίας.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη χρήση. Πρέπει να προσέχετε ώστε να μην αγγίζετε τις αντιστάσεις ή την επιφάνεια του εσωτερικού της συσκευής.
- Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου όταν αφαιρείτε ή βάζετε εξαρτήματα ή σκεύη.
- Χρησιμοποιείτε μόνο τον αισθητήρα φαγητού (αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα) που συνιστάται για αυτήν τη συσκευή.
- Για να αφαιρέσετε τα στηρίγματα σαχρών, τραβήξτε πρώτα το μπροστινό τμήμα του στηρίγματος σαχρών και, στη συνέχεια, το πίσω τμήμα για να το αποσπάσετε από τα πλαϊνά τοιχώματα. Τοποθετήστε τα στηρίγματα σαχρών, ακολουθώντας την παραπάνω διαδικασία με την αντίστροφη σειρά.

- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή για τον καθαρισμό της συσκευής.
- Μη χρησιμοποιείτε ισχυρά λειαντικά καθαριστικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε τη γυάλινη πόρτα, καθότι μπορεί να χαράξουν την επιφάνεια και αυτό μπορεί να προκαλέσει θραύση του γυαλιού.

## 2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

### 2.1 Εγκατάσταση



#### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Μόνο ένα εξειδικευμένο άτομο πρέπει να εγκαταστήσει αυτήν τη συσκευή.

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας.
- Εάν η συσκευή έχει υποστεί ζημιά, μην προβείτε σε εγκατάσταση ή χρήση της.
- Ακολουθείτε τις οδηγίες εγκατάστασης που παρέχονται με τη συσκευή.
- Πάντα να προσέχετε όταν μετακινείτε τη συσκευή καθώς είναι βαριά. Να χρησιμοποιείτε πάντα γάντια ασφαλείας και κλειστά παπούτσια.
- Μην τραβάτε τη συσκευή από τη λαβή.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε κατάλληλο και ασφαλές μέρος που πληροί τις απαιτήσεις εγκατάστασης.
- Τηρείτε την ελάχιστη απόσταση από άλλες συσκευές και μονάδες.
- Πριν τοποθετήσετε τη συσκευή, ελέγξτε αν η πόρτα της συσκευής ανοίγει χωρίς περιορισμό.
- Η συσκευή είναι εξοπλισμένη με ηλεκτρικό σύστημα ψύξης. Πρέπει να λειτουργεί με την ηλεκτρική παροχή.

Ελάχιστο ύψος ντουλαπιού (Ελάχιστο ύψος ντουλαπιού κάτω από τον πάγκο)	590 (600) mm
Πλάτος ντουλαπιού	560 mm
Βάθος ντουλαπιού	550 (550) mm
Ύψος μπροστινού μέρους της συσκευής	594 mm
Ύψος πίσω μέρους της συσκευής	576 mm

Πλάτος μπροστινού μέρους της συσκευής	595 mm
Πλάτος πίσω μέρους της συσκευής	559 mm
Βάθος της συσκευής	569 mm
Βάθος εντοιχισμού της συσκευής	548 mm
Βάθος με ανοιχτή πόρτα	1022 mm
Ελάχιστο μέγεθος ανοιγματος εξερισμού. Ανοιγμα στο κάτω μέρος της πίσω πλευράς	560x20 mm
Μήκος καλωδίου ηλεκτρικής τροφοδοσίας. Το καλώδιο είναι τοποθετημένο στη δεξιά γωνία στην πίσω πλευρά	1500 mm
Βίδες τοποθέτησης	4x25 mm

### 2.2 Ηλεκτρική σύνδεση



#### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πυρκαγιάς και ηλεκτροπληξίας.

- Όλες οι ηλεκτρικές συνδέσεις πρέπει να πραγματοποιούνται από επαγγελματία ηλεκτρολόγο.
- Η συσκευή πρέπει να είναι γειωμένη.
- Βεβαιωθείτε ότι οι παράμετροι στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών είναι συμβατές με τις ονομαστικές τιμές ηλεκτρικού ρεύματος της παροχής ρεύματος.
- Χρησιμοποιείτε πάντα σωστά εγκατεστημένη πρίζα με προστασία κατά της ηλεκτροπληξίας.

- Μη χρησιμοποιείτε πολύπριζα και μπαλαντέζες.
- Προσέχετε να μην προκληθεί ζημιά στο φως τροφοδοσίας και το καλώδιο τροφοδοσίας. Σε περίπτωση που πρέπει να αντικατασταθεί το καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής, η αντικατάσταση πρέπει να γίνει από το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις μας.
- Μην επιτρέπτε σε καλώδια τροφοδοσίας να βρίσκονται κοντά ή να έρχονται σε επαφή με την πόρτα της συσκευής ή με την εσοχή κάτω από τη συσκευή, ιδιαίτερα όταν βρίσκεται σε λειτουργία ή η πόρτα είναι ζεστή.
- Η προστασία από ηλεκτροπληξία των υπό τάση ή μονωμένων τμημάτων πρέπει να σετρεώνεται με τέτοιο τρόπο, ώστε να μην είναι δυνατή η αφαίρεσή της χωρίς εργαλεία.
- Συνδέστε το φως τροφοδοσίας στην πρίζα μόνον αφού έχει ολοκληρωθεί η εγκατάσταση. Μετά την εγκατάσταση, βεβαιωθείτε ότι είναι δυνατή η πρόσβαση στο φως τροφοδοσίας.
- Εάν η πρίζα είναι χαλαρή, μη συνδέετε το φως τροφοδοσίας.
- Μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας για να αποσυνδέσετε τη συσκευή. Τραβάτε πάντα το φως τροφοδοσίας.
- Χρησιμοποιείτε μόνο σωστές μονωτικές διατάξεις: ασφαλειοδιακόπτες, ασφάλειες (βιδωτές ασφάλειες αφαιρούμενες από την υποδοχή), διακόπτες διαφυγής ρεύματος και ρελέ.
- Στην ηλεκτρική εγκατάσταση της συσκευής πρέπει να προβλέπεται μονωτική διάταξη που να επιτρέπει την αποσύνδεση της συσκευής από το δίκτυο ρεύματος από όλους τους πόλους. Η μονωτική διάταξη πρέπει να έχει ελάχιστη απόσταση 3 mm μεταξύ των επαφών.
- Αυτή η συσκευή παρέχεται με φως και καλώδιο τροφοδοσίας.

#### Κατάλληλοι τύποι καλωδίου για εγκατάσταση ή αντικατάσταση για την Ευρώπη:

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

Για το τμήμα του καλωδίου ανατρέξτε στη συνολική ισχύ της πινακίδας. Μπορείτε επίσης να ανατρέξετε στον πίνακα:

Συνολική ισχύς (W)	Τμήμα καλωδίου (mm <sup>2</sup> )
μέγιστο 1380	3x0.75
μέγιστο 2300	3x1
μέγιστο 3680	3x1.5

Το καλώδιο γείωσης (πράσινο / κίτρινο καλώδιο) πρέπει να είναι κατά 2 cm μακρύτερο από το καφέ καλώδιο φάσης και το μπλε ουδέτερο καλώδιο.

## 2.3 Χρήση

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού, εγκαυμάτων και ηλεκτροπληξίας ή έκρηξης.

- Μην αλλάζετε τις προδιαγραφές αυτής της συσκευής.
- Φροντίστε τα ανοίγματα αερισμού να είναι ελεύθερα από εμπόδια.
- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επιτήρηση κατά τη λειτουργία.
- Απενεργοποιήστε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.
- Προσέχετε όταν ανοίγετε την πόρτα της συσκευής με τη συσκευή σε λειτουργία. Μπορεί να απελευθερωθεί ζεστός αέρας.
- Μην λειτουργείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια ή όταν είναι σε επαφή με νερό.
- Μην ασκείτε πίεση στην ανοιχτή πόρτα.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή ως επιφάνεια εργασίας ή ως επιφάνεια αποθήκευσης αντικειμένων.
- Ανοίξτε την πόρτα της συσκευής προσεκτικά. Η χρήση συστατικών με αλκοόλη μπορεί να δημιουργήσει ένα μείγμα αλκοόλης με αέρα.
- Μην αφήνετε σπίθες ή γυμνές φλόγες να έρθουν σε επαφή με τη συσκευή όταν ανοίγετε την πόρτα.
- Μην τοποθετείτε εύφλεκτα προϊόντα ή στοιχεία που είναι βρεγμένα με εύφλεκτα προϊόντα μέσα, κοντά ή πάνω στη συσκευή.
- Μη μοιράζετε τον κωδικό πρόσβασης Wi-Fi με άλλους.

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πρόκλησης ζημιάς στη συσκευή.

- Για την αποφυγή βλάβης ή αποχρωματισμού στο σμάλτο:
  - μην τοποθετείτε σκευή ή άλλα αντικείμενα μέσα στη συσκευή απευθείας σε επαφή με το κάτω μέρος της.
  - μην τοποθετείτε αλουμινόχαρτο απευθείας σε επαφή με το κάτω μέρος του εσωτερικού της συσκευής.
  - μην τοποθετείτε νερό απευθείας μέσα στη ζεστή συσκευή.
  - μην διατηρείτε υγρά πιάτα και τρόφιμα στη συσκευή αφού τελειώσετε το μαγείρεμα.
  - προσέχετε όταν αφαιρείτε ή τοποθετείτε τα αξεσουάρ.
- Ο αποχρωματισμός της εμαγιέ επιφάνειας ή της επιφάνειας από ανοξείδωτο ασάλι δεν επηρεάζει την απόδοση της συσκευής.
- Χρησιμοποιήστε ένα βαθύ ταψί για υγρά κέικ. Οι χυμοί φρούτων προκαλούν λεκέδες που μπορεί να είναι μόνιμοι.
- Να μαγειρεύετε πάντα με την πόρτα της συσκευής κλειστή.
- Αν η συσκευή έχει εγκατασταθεί πίσω από ένα πλαίσιο επίπλου (π.χ. μια πόρτα) φροντίστε η πόρτα να μην είναι ποτέ κλειστή όσο η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία. Μπορεί να συσσωρευτεί θερμότητα και υγρασία σε ένα κλειστό πλαίσιο επίπλου και να προκληθεί ζημιά στη συσκευή, την κατοικία ή το δάπεδο. Μην κλείνετε το πλαίσιο του επίπλου προτού η συσκευή κρυώσει μετά τη χρήση.

## 2.4 Φροντίδα και καθαρίσμα

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού, φωτιάς, ή βλάβης στη συσκευή.

- Πριν από την εκτέλεση εργασίας συντήρησης, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε το φις τροφοδοσίας από την πρίζα.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι κρύα. Υπάρχει κίνδυνος θραύσης των τζαμιών.

- Αντικαταστήστε άμεσα τα τζάμια της πόρτας όταν έχουν υποστεί ζημιά. Επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
- Απαιτείται προσοχή κατά την αφαίρεση της πόρτας από τη συσκευή. Η πόρτα είναι βαριά!
- Καθαρίζετε τακτικά τη συσκευή για να αποτραπεί η φθορά του υλικού της επιφάνειας.
- Καθαρίστε τη συσκευή με υγρό μαλακό πανί. Χρησιμοποιείτε μόνο ουδέτερα απορρυπαντικά. Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά προϊόντα, σφουγγαρίκια που χαράσσουν, διαλύτες ή μεταλλικά αντικείμενα.
- Αν χρησιμοποιείτε στρέι καθαρισμού για φούρνους, ακολουθείτε τις οδηγίες ασφαλείας στη συσκευασία.
- Μην καθαρίζετε την καταλυτική εμαγιέ επίστρωση με απορρυπαντικά.

## 2.5 Εσωτερικός φωτισμός

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

- Σχετικά με τον/τους λαμπτήρα/λαμπτήρες εντός αυτού του προϊόντος και τους ανταλλακτικούς λαμπτήρες που πωλούνται ξεχωριστά: Αυτοί οι λαμπτήρες προορίζονται ώστε να αντέχουν σε εξαιρετικά δύσκολες συνθήκες σε οικιακές συσκευές, όπως σε θερμοκρασίες, δονήσεις, υγρασία ή προορίζονται να σηματοδοτούν πληροφορίες σχετικά με τη λειτουργική κατάσταση της συσκευής. Δεν προορίζονται για χρήση σε άλλες εφαρμογές και δεν είναι κατάλληλοι για τον φωτισμό οικιακών χώρων.
- Το προϊόν αυτό περιέχει φωτεινή πηγή της τάξης ενεργειακής απόδοσης G.
- Χρησιμοποιείτε μόνο λαμπτήρες με τις ίδιες προδιαγραφές.

## 2.6 Σέρβις

- Για την επισκευή της συσκευής, επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
- Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια ανταλλακτικά.

## 2.7 Απόρριψη

### ⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού ή ασφυξίας.

- Επικοινωνήστε με τις δημοτικές αρχές της περιοχής σας για πληροφορίες σχετικά με τον τρόπο απόρριψης της συσκευής.

- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος.
- Κόψτε το καλώδιο τροφοδοσίας κοντά στη συσκευή και απορρίψτε το.
- Αφαιρέστε το μάνταλο της πόρτας για να αποτραπεί ο εγκλεισμός παιδιών ή ζώων μέσα στη συσκευή.

## 3. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

### ⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

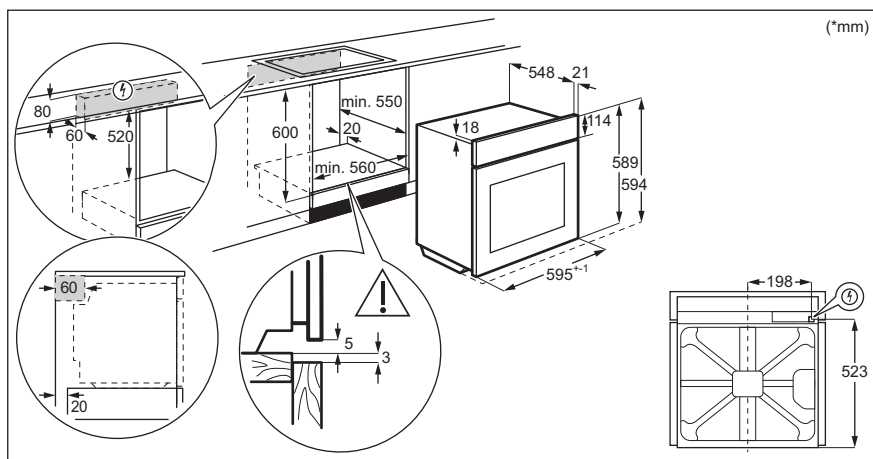
Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

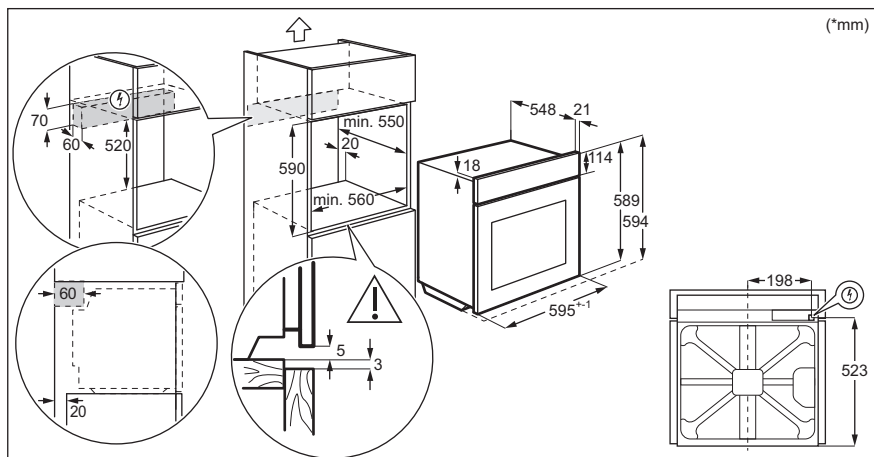
### 3.1 Εντοιχισμός



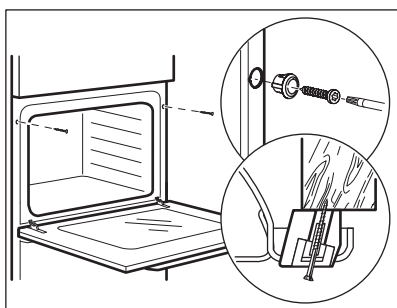
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation





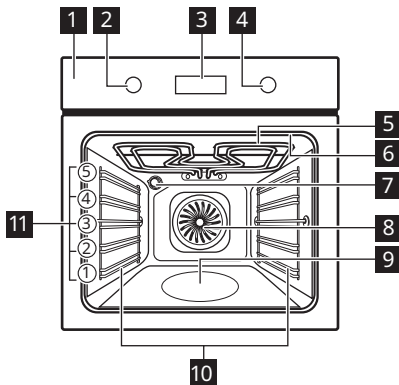
### 3.2 Στερέωση του φούρνου στο ντουλάπι





## 4. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

### 4.1 Γενική επισκόπηση



- 1 Πίνακας χειριστηρίων
- 2 Διακόπτης προγραμμάτων θέρμανσης
- 3 Οθόνη
- 4 Διακόπτης ελέγχου
- 5 Θερμαντικό στοιχείο
- 6 Υποδοχή αισθητήρα φαγητού
- 7 Λαμπτήρας
- 8 Ανεμιστήρας
- 9 Ανάγλυφο τμήμα εσωτερικού του φούρνου
- 10 Στήριξη ραφιού, αφαιρούμενη
- 11 Θέσεις ραφιού

### 4.2 Αξεσουάρ

- **Μεταλλική σχάρα**  
Για μαγειρικά σκεύη, φόρμες για κέικ, ψητά.
- **Ταψί ψησίματος**  
Για κέικ και μπισκότα.
- **Ταψί ψησίματος / γκριλ**  
Για ψήσιμο ή ως σκεύος για τη συλλογή του λίπους.


- **Αισθ. Φαγητού**  
Για μέτρηση της θερμοκρασίας στο εσωτερικό του φαγητού.
- **Τηλεσκοπικοί βραχίονες**  
Για την ευκολότερη τοποθέτηση και αφαίρεση ταψιών και μεταλλικών σχαρών.

## 5. ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΩΝ






### 5.1 Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση συσκευής

Για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή:

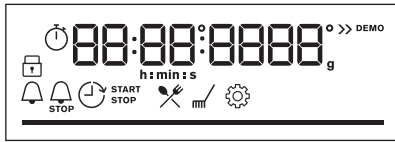
1. Πιέστε τον διακόπτη. Ο διακόπτης βγαίνει προς τα έξω.
2. Στρέψτε τον διακόπτη προγραμμάτων για να επιλέξετε τη λειτουργία.
3. Στρέψτε τον διακόπτη λειτουργίας για να επιλέξετε την επιθυμητή θερμοκρασία.
4. Πιέστε το OK.

Στρέψτε τον διακόπτη προγραμμάτων στη θέση  για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή.

### 5.2 Επισκόπηση πίνακα χειριστηρίων

	Πιέστε για ρύθμιση: Λειτουργίες ρολογιού.
	Πιέστε παρατεταμένα για να ρυθμίσετε τη λειτουργία: Ταχεία προθέρμανση.
	Πιέστε το για να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε τον λαμπτήρα φούρνου.
	Πιέστε για να ορίσετε τη θερμοκρασία του: Αισθητήρας θερμ. πυρήνα
	Πιέστε το για να επιβεβαιώσετε την επιλογή σας.

### 5.3 Ενδείξεις οθόνης



Οθόνη με λειτουργίες πλήκτρων.

	Η συσκευή είναι κλειδωμένη.
	Μεταβείτε στο μενού και επιλέξτε το εικονίδιο για να ανοίξετε: Μαγείρεμα με βοήθεια.
	Μεταβείτε στο μενού και επιλέξτε το εικονίδιο για να ανοίξετε: Καθαρισμός.
	Μεταβείτε στο μενού και επιλέξτε το εικονίδιο για να ανοίξετε: Ρυθμίσεις
	Η ένδειξη Ταχεία προθέρμανση είναι αναμμένη.
	Το μαγείρεμα στον ατμό είναι ενεργοποιημένο.

	Η ένδειξη Αισθ. Φαγητού είναι αναμμένη.
	Η ένδειξη Χρονομετρητής είναι αναμμένη.
	Η ένδειξη Τέλος είναι αναμμένη.
	Η ένδειξη Καθυστέρηση Έναρξης είναι αναμμένη.
	Η ένδειξη Χρονοδιακόπτης λειτουργίας είναι αναμμένη.
	Η ένδειξη Wi-Fi είναι αναμμένη.
	Η ένδειξη Απομακρυσμένη λειτουργία είναι αναμμένη.
	Για τη θερμοκρασία ή τον χρόνο. Η μπάρα είναι εντελώς κόκκινη όταν ο φούρνος φτάσει στη ρυθμισμένη θερμοκρασία.

## 6. ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

#### 6.1 Αρχικός καθαρισμός

1. Αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ και τα αποσπώμενα στηρίγματα σχαρών από τη συσκευή.
2. Καθαρίστε τη συσκευή και τα αξεσουάρ με ένα πανί μικροϊνών, χλιαρό νερό και ένα ήπιο απορρυπαντικό.
3. Τοποθετήστε τα αξεσουάρ και τα αποσπώμενα στηρίγματα σχαρών στην αρχική τους θέση.

#### 6.2 Αρχική προθέρμανση

Πριν από την πρώτη χρήση, ρυθμίστε το ρολόι και προθερμάνετε την άδεια συσκευή.

1. Αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ και τα αποσπώμενα στηρίγματα σχαρών από τη συσκευή.
2. Ρυθμίστε τη λειτουργία . Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία.

Αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για 1 ώ.

3. Ρυθμίστε τη λειτουργία . Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία. Αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για 15 λεπ.
4. Ρυθμίστε τη λειτουργία . Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία. Αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για 15 λεπ.

Απενεργοποιήστε τη συσκευή και περιμένετε μέχρι να κρυώσει. Από τη συσκευή μπορεί να αναδυθεί μια οσμή και καπνός. Βεβαιωθείτε ότι η ροή του αέρα στο δωμάτιο είναι επαρκής.


#### 6.3 Ασύρματη σύνδεση

Για να συνδέσετε τη συσκευή χρειάζεστε:

- Ασύρματο δίκτυο με σύνδεση στο διαδίκτυο.
  - Κινητή συσκευή συνδεδεμένη στο ίδιο ασύρματο δίκτυο.
1. Για να κάνετε λήψη της εφαρμογής My Electrolux Kitchen : Σαρώστε τον κωδικό

QR στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών με την κάμερα στην κινητή συσκευή σας για να ανακατευθυνθείτε στην αρχική σελίδα της Electrolux.

Η πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών βρίσκεται στο μπροστινό πλαίσιο του εσωτερικού της συσκευής. Μπορείτε επίσης να κάνετε λήψη της εφαρμογής απευθείας από το app store.

2. Ακολουθήστε τις οδηγίες εγγραφής στην εφαρμογή.
3. Στρέψτε τον διακόπτη προγραμμάτων για να επιλέξετε .
4. Στρέψτε τον διακόπτη λειτουργίας για να επιλέξετε: Ρυθμίσεις. Ενεργοποιήστε τη λειτουργία Wi-Fi. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Μενού: Ρυθμίσεις».

Συχνότητα	2.4 GHz WLAN
	2400 - 2483.5 MHz
Πρωτόκολλο	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM

Μέγιστη Ισχύς EIRP < 20 dBm (100 mW)

Μονάδα Wi-Fi NIUS-50

## 6.4 Άδειες χρήσης λογισμικού

Το λογισμικό στο παρόν προϊόν περιέχει στοιχεία που βασίζονται σε δωρεάν λογισμικό ανοιχτού κώδικα. Η Electrolux αναγνωρίζει με ευγνωμοσύνη τη συμβολή των κοινοτήτων ανοιχτού λογισμικού και ρομπωτικής στο έργο ανάπτυξης.

Για να αποκτήσετε πρόσβαση στον πηγαίο κώδικα αυτών των στοιχείων δωρεάν λογισμικού ανοιχτού κώδικα, των οποίων οι προϋποθέσεις άδειας χρήσης απαιτούν δημοσίευση, καθώς και για να δείτε τις πλήρεις πληροφορίες πνευματικών δικαιωμάτων και τους ισχύοντες όρους άδειας χρήσης, επισκεφτείτε τη διεύθυνση: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (φάκελος NIUS).

## 7. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

### 7.1 Προγράμματα θέρμανσης



#### Θερμός Αέρας

Για ψήσιμο μέχρι και σε τρεις θέσεις σχαρών ταυτόχρονα και για ξήρανση φαγητού. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία κατά 20 - 40 °C χαμηλότερα από ό,τι για τη λειτουργία Πάνω/Κάτω Θέρμανση.



#### Πάνω/Κάτω Θέρμανση

Για ψήσιμο σε μία θέση σχάρας.



#### SteamBake

Για την προσθήκη υγρασίας κατά το μαγείρεμα. Για την εξασφάλιση σωστού χρώματος και τραγανής κρούστας κατά το ψήσιμο. Για να γίνει το φαγητό πιο ζουμερό κατά το ξαναζέσταμα. Για τη διατήρηση φρούτων ή λαχανικών.



#### Καταψυγμένα τρόφιμα

Για να γίνουν τραγανά τα έτοιμα φαγητά, π.χ. οι τηγανιτές πατάτες, οι κυδωνάτες πατάτες ή τα σπρινγκ ρολς.



#### Λειτουργία Πίτσα

Για το ψήσιμο πίτσας. Για εντατικό ρόδισμα και τραγανή βάση.



#### Κάτω Θέρμανση

Για το ψήσιμο κέικ με τραγανή βάση και τη συντήρηση τροφίμων.



#### Υγρός Θερμός Αέρας

Αυτή η λειτουργία έχει σχεδιαστεί για να εξοικονομείτε ενέργεια κατά το μαγείρεμα. Όταν χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία, η θερμοκρασία στο εσωτερικό της συσκευής μπορεί να διαφέρει από την καθορισμένη θερμοκρασία. Χρησιμοποιείται η υπολειπόμενη θερμότητα. Η θερμαντική ισχύς μπορεί να μειωθεί. Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση», Σημειώσεις στο: Υγρός Θερμός Αέρας .



### Γκριλ

Για ψήσιμο στο γκριλ λεπτών κομματιών φαγητού καθώς και για φρυγάνισμα ψωμιού.



### Γκριλ με Θερμό Αέρα

Για ψήσιμο μεγάλων μεριδών κρέατος ή πουλερικών με κόκαλα σε μία θέση σχάρας. Για γκρατινάρισμα και για ρόδισμα.



### Μενού

Για να εισέλθετε στο Μενού: Μαγείρεμα με βοήθεια, Καθαρισμός, Ρυθμίσεις.



**Θερμός Αέρας, Πάνω/Κάτω Θέρμανση:**  
Όταν ρυθμίζετε τη θερμοκρασία κάτω των 80 °C, ο λαμπτήρας απενεργοποιείται αυτόματα μετά από 30 δευτ.

## 7.2 Σημειώσεις για: Υγρός Θερμός Αέρας

Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιήθηκε για συμμόρφωση με την τάξη ενεργειακής απόδοσης και τις απαιτήσεις για τον οικολογικό σχεδιασμό (σύμφωνα με EU 65/2014 και EU 66/2014). Δοκιμές σύμφωνα με το: IEC/EN 60350-1.


Η πόρτα του φούρνου θα πρέπει να είναι κλειστή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, έτσι ώστε η λειτουργία να μη διακόπτεται και ο φούρνος να λειτουργεί με την υψηλότερη δυνατή ενεργειακή απόδοση.

Όταν χρησιμοποιείτε αυτήν τη λειτουργία, ο λαμπτήρας απενεργοποιείται αυτόματα μετά από 30 δευτερόλεπτα.

Για τις οδηγίες μαγειρέματος ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και συμβουλές», Υγρός Θερμός Αέρας. Για γενικές συστάσεις εξοικονόμησης ενέργειας, ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Ενεργειακή Απόδοση», Εξοικονόμηση Ενέργειας.

## 7.3 Ρύθμιση: Προγράμματα Θέρμανσης


1. Στρέψτε τον διακόπτη προγραμμάτων για να επιλέξετε ένα πρόγραμμα.
2. Περιστρέψτε τον διακόπτη λειτουργίας για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία °C.

 - πιέστε παρατεταμένα για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία: Ταχεία

προθέρμανση. Είναι διαθέσιμη για ορισμένες λειτουργίες του φούρνου.

## 7.4 Ρύθμιση: Μαγείρεμα με ατμό

Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι κρύα.

1. Γεμίστε το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού με το πολύ 250 ml νερό της βρύσης.  
Μη γεμίζετε το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου κατά τη διάρκεια μαγειρέματος ή όταν ο φούρνος είναι ζεστός.
2. Στρέψτε τον διακόπτη προγραμμάτων για να επιλέξετε ένα πρόγραμμα .
3. Περιστρέψτε τον διακόπτη λειτουργίας για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία °C.
4. Προθερμάνετε την κενή συσκευή για 10 λεπτ για να δημιουργηθεί υγρασία.
5. Τοποθετήστε το φαγητό στη συσκευή.  
Όταν τελειώσει το μαγείρεμα:

- Στρέψτε τον διακόπτη προγραμμάτων στη θέση απενεργοποίησης για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή.
- Ανοίξτε προσεκτικά την πόρτα. Η υγρασία που απελευθερώνεται μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι κρύα. Αφαιρέστε το υπόλοιπο νερό από το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου.


## 7.5 Ρύθμιση: Μαγείρεμα με βοήθεια


Για κάθε φαγητό σε αυτό το υπομενού παρέχεται προτεινόμενο πρόγραμμα και θερμοκρασία. Μπορείτε να ρυθμίσετε τον χρόνο και τη θερμοκρασία κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

Όταν τελειώσει το πρόγραμμα, ελέγξτε αν το φαγητό είναι έτοιμο.

Για μερικά από τα φαγητά μπορείτε επίσης να μαγειρέψετε με Αισθ. Φαγητού. Ο βαθμός στον οποίο μαγειρεύεται το φαγητό:

- Λίγο ψημένο
- Μεσαία Ψημένο
- Καλοψημένο

1. Στρέψτε τον διακόπτη για προγράμματα στο  για να μεταβείτε στη λειτουργία Μενού.

- Επιλέξτε . Πατήστε το **OK**.
- Στρέψτε τον διακόπτη λειτουργίας για να επιλέξετε έναν αριθμό φαγητού. Πιέστε το κουμπί **OK**.
- Τοποθετήστε το φαγητό μέσα στη συσκευή. Πιέστε το κουμπί **OK**.

## Μαγείρεμα με βοήθεια

### Λεζάντα



Αισθ. Φαγητού διαθέσιμο. Τοποθετήστε τον Αισθ. Φαγητού στο πιο παχύ μέρος του σκεύους.  
Ο φούρνος απενεργοποιείται στη θερμοκρασία Αισθ. Φαγητού που έχετε ρυθμίσει.

### Λεζάντα











Η ποσότητα νερού για τη λειτουργία ατμού.






















































Προθερμάνετε τη συσκευή πριν ξεκινήσετε το μαγείρεμα.


















Επίπεδο σάκρας.



Σκεύος	Βάρος	Επίπεδο σάκρας / Αξεσουάρ
<b>P1</b> Ψητό βοδινό, λίγο ψημένο		
<b>P2</b> Ψητό βοδινό, μέτρια ψημένο	1 - 1.5 kg, 4 - 5 τεμάχια cm πάχους	  <b>2, ταψί ψησίματος</b> Τηγανίστε το κρέας για μερικά λεπτά σε ένα ζεστό τηγάνι. Τοποθετήστε το στη συσκευή.
<b>P3</b> Ψητό βοδινό, καλοψημένο		
<b>P4</b> Μπριζόλα, μέτρια ψημένη	180 - 220 g ανά τεμάχιο, 3 cm χοντρές φέτες	  <b>3, σκεύος ψησίματος πάνω στη μεταλλική σάκρας</b> Τηγανίστε το κρέας για μερικά λεπτά σε ένα ζεστό τηγάνι. Τοποθετήστε το στη συσκευή.
<b>P5</b> Ψητό βοδινό / σιγοψημένο (σπαλομπριζόλα, στρογγυλή, κόντρα μπριζόλα)	1.5 - 2 kg	  <b>2, σκεύος ψησίματος πάνω στη μεταλλική σάκρας</b> Τηγανίστε το κρέας για μερικά λεπτά σε ένα ζεστό τηγάνι. Προσθέστε υγρά. Τοποθετήστε το στη συσκευή.
<b>P6</b> Ψητό βοδινό, λίγο ψημένο (χαμηλή θερμοκρασία)		
<b>P7</b> Ψητό βοδινό, μέτρια ψημένο (χαμηλή θερμοκρασία)	1 - 1.5 kg, 4 - 5 τεμάχια cm πάχους	  <b>2, ταψί ψησίματος</b> Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά ή απλώς αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι. Τηγανίστε το κρέας για μερικά λεπτά σε ένα ζεστό τηγάνι. Τοποθετήστε το στη συσκευή.
<b>P8</b> Ψητό βοδινό, καλοψημένο (χαμηλή θερμοκρασία)		

	Σκεύος	Βάρος	Επίπεδο σχάρας / Αξεσουάρ
P9	Βοδινό φιλέτο, λίγο ψημένο (χαμηλή θερμοκρασία)		  2, ταψί ψησίματος
P10	Βοδινό φιλέτο, μέτρια ψημένο (χαμηλή θερμοκρασία)	0,5 - 1,5 kg, 5 - 6 τεμάχια cm πάχους	Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά ή απλώς αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι. Τηγανίστε το κρέας για μερικά λεπτά σε ένα ζεστό τηγάνι. Τοποθετήστε το στη συσκευή.
P11	Βοδινό φιλέτο, καλοψημένο (χαμηλή θερμοκρασία)		
P12	Ψητό μοσχάρι (π.χ. ωμοπλάτη)	0.8 - 1.5 kg, 4 τεμάχια cm μεγάλου πάχους	  2, σκεύος ψησίματος πάνω στη <b>μεταλλική σχάρα</b> Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά. Προσθέστε υγρά. Ψητό σκεπαστό.
P13	Ψητός χοιρινός λαιμός ή ωμοπλάτη	1.5 - 2 kg	  2, σκεύος ψησίματος πάνω στη <b>μεταλλική σχάρα</b> Γυρίστε το κρέας μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος.
P14	Χοιρινό πουλντ (χαμηλή θερμοκρασία)	1.5 - 2 kg	  2, ταψί ψησίματος Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά. Γυρίστε το κρέας μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος για να έχετε ένα ομοιόμορφο ρόδισμα.
P15	Χοιρινό καρέ, φρέσκο	1 - 1.5 kg, 5 - 6 τεμάχια cm μεγάλου πάχους	  2, σκεύος ψησίματος στη <b>μεταλλική σχάρα</b> Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά.
P16	Χοιρινές παϊδάκια	2 - 3 kg, χρησιμοποιήστε ωμά, 2 - 3 cm λεπτά παϊδάκια	 3, βαθύ ταψί Προσθέστε υγρά για να καλύψετε τον πάτο ενός σκεύους. Γυρίστε το κρέας μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος.
P17	Μπούτι αρνιού με κόκαλα	1.5 - 2 kg, 7 - 9 τεμάχια cm πάχους	  2, σκεύος ψησίματος στο <b>ταψί ψησίματος</b> Προσθέστε υγρά. Γυρίστε το κρέας μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος.
P18	Ολόκληρο κοτόπουλο	1 - 1.5 kg, φρέσκο	 2,  200 ml, γάστρα πάνω στο <b>ταψί ψησίματος</b> Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά. Γυρίστε το κοτόπουλο μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος για να έχετε ένα ομοιόμορφο ρόδισμα.
P19	Μισό κοτόπουλο	0.5 - 0.8 kg	  3, ταψί ψησίματος Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά.
P20	Στήθος κοτόπουλου	180 - 200 g ανά τεμάχιο	   2, γάστρα πάνω στη <b>μεταλλική σχάρα</b> Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά. Τηγανίστε το κρέας για μερικά λεπτά σε ένα ζεστό τηγάνι.
P21	Κοτόπουλο μπούτια, φρέσκα	-	  3, ταψί ψησίματος Αν μαρινάρετε πρώτα τα μπούτια, ρυθμίστε τη χαμηλότερη θερμοκρασία και μαγειρέψτε τα περισσότερη ώρα.

	Σκεύος	Βάρος	Επίπεδο σχάρας / Αξεσουάρ
P22	Πάπια, ολόκληρη	2 - 3 kg	  2, σκεύος ψησίματος πάνω στη <b>μεταλλική σχάρα</b> Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά. Τοποθετήστε το κρέας στο σκεύος ψησίματος. Γυρίστε την πάπια μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος.
P23	Χήνα, ολόκληρη	4 - 5 kg	  2, <b>βαθύ ταψί</b> Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά. Τοποθετήστε το κρέας σε βαθύ ταψί ψησίματος. Γυρίστε τη χήνα μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος.
P24	Ρολό κιμάς	1 kg	  2, <b>μεταλλική σχάρα</b> Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά.
P25	Ψάρι ολόκληρο, στο γκριλ	0.5 - 1 kg ανά ψάρι	  2, <b>ταψί ψησίματος</b> Γεμίστε το ψάρι με βούτυρο και χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά και μυρωδικά.
P26	Ψάρι φιλέτο	-	  3, γάστρα πάνω στη <b>μεταλλική σχάρα</b> Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά.
P27	Cheesecake	-	 2,  ανοιγόμενη φόρμα 28 cm στη <b>μεταλλική σχάρα</b>
P28	Μηλόπιτα	-	  2,  100 - 150 ml, <b>ταψί ψησίματος</b>
P29	Τάρτα μήλου	-	 2, φόρμα για πίτες στη <b>μεταλλική σχάρα</b>
P30	Μηλόπιτα	-	  2,  100 - 150 ml,  φόρμα για πίτες 22 cm πάνω στη <b>μεταλλική σχάρα</b>
P31	Κέικ Brownies	2 kg ζύμης	 3, <b>βαθύ ταψί</b>
P32	Κέικ muffins σοκολάτας	-	  2,  100 - 150 ml, ταψί κέικ muffins πάνω στη <b>μεταλλική σχάρα</b>
P33	Κέικ	-	 2, ταψί φρατζόλας στη <b>μεταλλική σχάρα</b>
P34	Ψητές πατάτες	1 kg	 2, <b>ταψί ψησίματος</b> Τοποθετήστε ολόκληρες τις πατάτες με τη φλούδα πάνω στο ταψί ψησίματος.
P35	Φέτες	1 kg	 3, <b>ταψί ψησίματος</b> καλυμμένο με χαρτί ψησίματος Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά. Κόψτε τις πατάτες σε κομμάτια.
P36	Ψητά ανάμικτα λαχανικά	1 - 1.5 kg	 3, <b>ταψί ψησίματος</b> καλυμμένο με χαρτί ψησίματος Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά. Κόψτε τα λαχανικά σε κομμάτια.
P37	Κροκέτες, κατεψυγμένες	0.5 kg	 3, <b>ταψί ψησίματος</b>

	Σκεύος	Βάρος	Επίπεδο σχάρας / Αξεσουάρ
P38	Πατάτες, κατεψυγμένες	0.75 kg	 3, ταψί ψησίματος
P39	Λαζάνια με κρέας / λαχανικά με στεγνά φύλλα ζυμαρικών	1 - 1.5 kg	 2, γάστρα πάνω στη μεταλλική σχάρα
P40	Πατάτες ογκρατέν (ωμές πατάτες)	1 - 1.5 kg	 1, γάστρα πάνω στη μεταλλική σχάρα Περιστρέψτε το πιάτο μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος.
P41	Φρέσκια πίτσα, λεπτή ζύμη	-	  2,  100 ml, ταψί ψησίματος καλυμμένο με χαρτί ψησίματος
P42	Πίτσα φρέσκια, χοντρή ζύμη	-	  2, ταψί ψησίματος καλυμμένο με χαρτί ψησίματος
P43	Κίς	-	 2, φόρμα ψησίματος στη μεταλλική σχάρα
P44	Μπαγκέτα / Ciabatta / Λευκό ψωμί	0.8 kg	  2,  150 ml, ταψί ψησίματος καλυμμένο με χαρτί ψησίματος Χρειάζεται περισσότερος χρόνος για το λευκό ψωμί.
P45	Ψωμί ολικής άλεσης / σίκαλης / μαύρο ψωμί	1 kg	  2,  150 ml, ταψί ψησίματος καλυμμένο με χαρτί ψησίματος / φόρμα για ψωμί πάνω σε μεταλλική σχάρα

## 7.6 Αλλαγή: Ρυθμίσεις

1. Στρέψτε τον διακόπτη για προγράμματα στο  για να μεταβείτε στη λειτουργία Μενού.
2. Επιλέξτε . Πατήστε το OK.
3. Στρέψτε τον διακόπτη λειτουργίας για να επιλέξετε τη ρύθμιση. Πιέστε το κουμπί OK.
4. Προσαρμόστε την τιμή. Πιέστε το κουμπί OK.

Στρέψτε τον διακόπτη προγραμμάτων στη θέση απενεργοποίησης για να εξέλθετε από το Μενού.

### Μενού: Ρυθμίσεις

Ρύθμιση	Τιμή
01 Ώρα	Αλλαγή
02 Φωτεινότητα Οθόνης	1 - 5

Ρύθμιση	Τιμή
03 Ήχοι Πλήκτρων	1 - Ηχητικό σήμα, 2 - Κλικ, 3 - Απενεργοποίηση ήχου
04 Ένταση Βομβητή	1 - 4
05 Αισθ. Φαγητού Ενέργεια	1 - Συναγερμός και διακοπή, 2 - Συναγερμός
06 Χρονοδιακόπτης λειτουργίας	Ενεργοποίηση / απενεργοποίηση
07 Φωτισμός Φούρνου	Ενεργοποίηση / απενεργοποίηση
08 Ταχεία προθέρμανση	Ενεργοποίηση / απενεργοποίηση
09 Wi-Fi	Ενεργοποίηση / απενεργοποίηση
10 Λειτουργία με τηλεχειρισμό	Ενεργοποίηση / απενεργοποίηση
11 Απόρριψη δικτύου	Ναι / Όχι



	<b>Ρύθμιση</b>	<b>Τιμή</b>
<b>12</b>	Λειτουργία Demo	Κωδικός ενεργοποίησης: 2468
<b>13</b>	Έκδοση λογισμικού	Έλεγχος
<b>14</b>	Επαναφορά όλων των ρυθμίσεων	Ναι / Όχι

## 7.7 Εξοικονόμηση ενέργειας



Η συσκευή διαθέτει δυνατότητες που συμβάλλουν στην εξοικονόμηση ενέργειας κατά τη διάρκεια του καθημερινού μαγειρέματος.

Βεβαιωθείτε ότι η πόρτα της συσκευής είναι κλειστή όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία. Μην ανοίγετε την πόρτα της συσκευής συχνά κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Διατηρείτε καθαρό το λάστιχο της πόρτας και βεβαιωθείτε ότι είναι καλά στερεωμένο στη θέση του.

Χρησιμοποιείτε μεταλλικά μαγειρικά σκεύη για να βελτιώσετε την εξοικονόμηση ενέργειας.

Όταν είναι εφικτό, μην προθερμαίνετε τη συσκευή πριν το μαγείρεμα.

Όταν μαγειρεύετε μερικά φαγητά τη φορά, μην αφήνετε να παρέλθει μεγάλο χρονικό διάστημα μεταξύ του ψησίματός τους.

### Μαγείρεμα με αέρα

Όποτε είναι εφικτό, χρησιμοποιήστε τις λειτουργίες μαγειρέματος με αέρα για να εξοικονομήσετε ενέργεια.

### Υπολειπόμενη θερμότητα

Ο ανεμιστήρας και ο λαμπτήρας εξακολουθούν να λειτουργούν. Όταν

απενεργοποιείτε τη συσκευή, η θόνη εμφανίζει την υπολειπόμενη θερμότητα. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη θερμότητα για να διατηρήσετε ζεστό το φαγητό.

Όταν η διάρκεια μαγειρέματος είναι μεγαλύτερη από 30 λεπτά, μειώστε τη θερμοκρασία της συσκευής στο ελάχιστο 3 - 10 λεπ. προτού ολοκληρωθεί το μαγείρεμα. Η υπολειπόμενη θερμότητα εσωτερικά της συσκευής θα συνεχίσει το μαγείρεμα.

Χρησιμοποιήστε την υπολειπόμενη θερμότητα για να ζεστάνετε άλλα φαγητά.

### Διατήρηση της θερμοκρασίας του φαγητού

Επιλέξτε τη χαμηλότερη δυνατή ρύθμιση θερμοκρασίας για να χρησιμοποιήσετε την υπολειπόμενη θερμότητα και να διατηρήσετε ζεστό το φαγητό. Η ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας ή η θερμοκρασία εμφανίζεται στην οθόνη.

### Μαγείρεμα με τον λαμπτήρα απενεργοποιημένο

Απενεργοποιήστε τον λαμπτήρα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Ανοίγετε τον μόνο όταν τον χρειάζεστε.

### Υγρός Θερμός Αέρας

Λειτουργία που σχεδιάστηκε για να εξοικονομείτε ενέργεια κατά το μαγείρεμα.

Όταν χρησιμοποιείτε αυτήν τη λειτουργία, ο λαμπτήρας απενεργοποιείται αυτόματα μετά από 30 δευτερόλεπτα. Μπορείτε να ανάψετε τον λαμπτήρα ξανά αλλά αυτή η ενέργεια θα μειώσει την προσδοκώμενη εξοικονόμηση ενέργειας.

## 8. ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

### 8.1 Κλείδωμα

Αυτή η λειτουργία αποτρέπει την ακούσια αλλαγή της λειτουργίας της συσκευής.

Ενεργοποιήστε την όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία - το ρυθμισμένο πρόγραμμα

μαγειρέματος συνεχίζει, ο πίνακας ελέγχου είναι κλειδωμένος.

Ενεργοποιήστε την όταν η συσκευή είναι απενεργοποιημένη - δεν μπορεί να ενεργοποιηθεί, ο πίνακας ελέγχου είναι κλειδωμένος.

☹️ OK - πιέστε παρατεταμένα για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία.



Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα. 🗄️ - αναβοσβήνει 3 φορές όταν το κλειδωμα είναι ενεργοποιημένο.

☹️ OK - πιέστε παρατεταμένα για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία.

## 8.2 Αυτόματη απενεργοποίηση

Για λόγους ασφαλείας, ο φούρνος απενεργοποιείται μετά από λίγη ώρα αν ένα πρόγραμμα ζεστάματος λειτουργεί και δεν αλλάξετε τις ρυθμίσεις.

 (°C)	 (ώ)
30 - 115	12.5

 (°C)	 (ώ)
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - μέγιστο	3




Η Αυτόματη απενεργοποίηση δεν λειτουργεί με τις λειτουργίες: Φωτισμός Φούρνου, Αισθ. Φαγητού, , Καθυστέρηση Έναρξης.

## 8.3 Ανεμιστήρας ψύξης



Όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία, ο ανεμιστήρας ψύξης ενεργοποιείται αυτόματα για να διατηρηθούν ψυχρές οι επιφάνειες της συσκευής. Εάν απενεργοποιήσετε τη συσκευή, ο ανεμιστήρας ψύξης μπορεί να συνεχίσει να λειτουργεί μέχρι να κρυώσει η συσκευή.

# 9. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΡΟΛΟΓΙΟΥ


## 9.1 Περιγραφή λειτουργιών ρολογιού

 Ωρα	Για ρύθμιση του ρολογιού που εμφανίζει την τρέχουσα ώρα.
 Χρονομετρητής	Για να ρυθμίσετε αντίστροφη μέτρηση. Όταν ο χρονοδιακόπτης σταματήσει, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα. Η λειτουργία αυτή δεν έχει καμία επίδραση στη λειτουργία του φούρνου.
 Χρόνος μαγειρέματος	Για ρύθμιση της διάρκειας μαγειρέματος. Όταν ο χρονοδιακόπτης σταματήσει, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και το πρόγραμμα σταματά αυτόματα.
 Καθυστέρηση Έναρξης	Για αναβολή της έναρξης ή / και του τέλους του μαγειρέματος.
 Χρονοδιακόπτης λειτουργίας	Για ρύθμιση της διάρκειας λειτουργίας της συσκευής. Η μέγιστη διάρκεια είναι 23 ώ 59 λεπ. Η λειτουργία αυτή δεν έχει καμία επίδραση στη λειτουργία του φούρνου.

## 9.2 Ρύθμιση: Ωρα ☹️

1. Στρέψτε τον διακόπτη για προγράμματα στο  για να μεταβείτε στη λειτουργία Μενού.
2. Στρέψτε τον διακόπτη λειτουργίας για να επιλέξετε  / Ωρα.
3. Γυρίστε τον διακόπτη ελέγχου για να ορίσετε το ρολόι.
4. Πιέστε το κουμπί OK.

## 9.3 Ρύθμιση: Χρονομετρητής 🛎

1. Όταν η συσκευή είναι απενεργοποιημένη, πιέστε το ☹️. Όταν η συσκευή είναι ενεργοποιημένη, πιέστε το ☹️ δύο φορές. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη: 0:00 και .
2. Γυρίστε τον διακόπτη ελέγχου για να ορίσετε την Χρονομετρητής.
3. Πιέστε το κουμπί OK. Ο χρονοδιακόπτης ξεκινά αμέσως την αντίστροφη μέτρηση.

Όταν τελειώσει ο χρόνος, πιέστε OK και στρέψτε τον διακόπτη προγραμμάτων στη θέση απενεργοποίησης.

## 9.4 Ρύθμιση: Χρόνος μαγειρέματος



1. Στρέψτε τον διακόπτη για να επιλέξετε πρόγραμμα και να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία.
2. Πιέστε επανειλημμένα.

Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη: 0:00 και



3. Γυρίστε τον διακόπτη ελέγχου για να ορίσετε τον Χρόνος μαγειρέματος.

4. Πιέστε το κουμπί **OK**.  
Ο χρονοδιακόπτης ξεκινά αμέσως την αντίστροφη μέτρηση.

Όταν τελειώσει ο χρόνος, πιέστε **OK** και στρέψτε τον διακόπτη προγραμμάτων στη θέση απενεργοποίησης.

## 9.5 Ρύθμιση: Καθυστέρηση

### Έναρξης

1. Στρέψτε τον διακόπτη προγραμμάτων για να επιλέξετε τη λειτουργία .

2. Πιέστε επανειλημμένα.

Η οθόνη εμφανίζει: την ώρα ΕΝΑΡΞΗ .

3. Στρέψτε τον διακόπτη για να ρυθμίσετε τον χρόνο έναρξης.
4. Πιέστε το κουμπί **OK**.

Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη: --:--

ΔΙΑΚΟΠΗ .

5. Γυρίστε τον διακόπτη ελέγχου για να ορίσετε το τέλος.

6. Πιέστε το κουμπί **OK**.

Ο χρονοδιακόπτης ξεκινά την αντίστροφη μέτρηση σε μια ρυθμισμένη ώρα έναρξης.

Όταν τελειώσει ο χρόνος, πιέστε **OK** και στρέψτε τον διακόπτη προγραμμάτων στη θέση απενεργοποίησης.

## 9.6 Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση: Χρονοδιακόπτης λειτουργίας

1. Στρέψτε τον διακόπτη για προγράμματα στο για να μεταβείτε στη λειτουργία Μενού.
2. Στρέψτε τον διακόπτη λειτουργίας για να επιλέξετε / Χρονοδιακόπτης λειτουργίας. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση», Μενού: Ρυθμίσεις.
3. Πιέστε το κουμπί **OK**.
4. Στρέψτε τον διακόπτη λειτουργίας για να ενεργοποιήσετε και να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία.
5. Πιέστε το κουμπί **OK**.

## 10. ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΩΝ ΑΞΕΣΟΥΑΡ



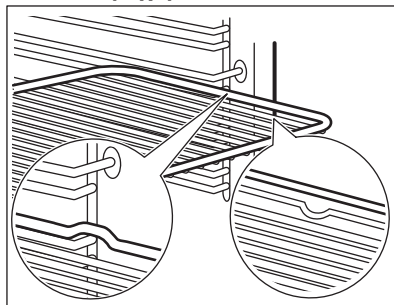
### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

### 10.1 Εισαγωγή αξεσουάρ

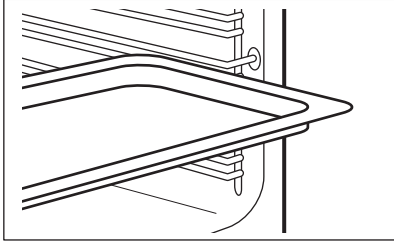
Μια μικρή εγκοπή στο πάνω μέρος αυξάνει την ασφάλεια. Οι εγκοπές λειτουργούν επίσης ως ασφάλειες ανατροπής. Το υπερυψωμένο πλαίσιο γύρω από τη σχάρα αποτρέπει την ολίσθηση των μαγειρικών σκευών από αυτήν.

### Μεταλλική σχάρα



Σπρώξτε τη σχάρα ανάμεσα στις ράβδους οδήγησης του στηρίγματος της σχάρας και βεβαιωθείτε ότι τα πόδια είναι στραμμένα προς τα κάτω.

## Ταψί ψησίματος / Βαθύ ταψί




Σπρώξτε το ταψί ανάμεσα στις ράβδους οδήγησης του στηρίγματος σχαρών.

## 10.2 Αισθ. Φαγητού

Μετράει τη θερμοκρασία στο εσωτερικό του φαγητού.

Υπάρχουν δύο θερμοκρασίες που πρέπει να ρυθμιστούν:

- °C - η θερμοκρασία στο εσωτερικό της συσκευής.
-  - η θερμοκρασία στον πυρήνα του φαγητού.

Για καλύτερα αποτελέσματα μαγειρέματος:

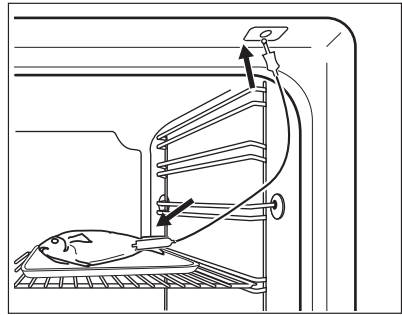
- Τα υλικά θα πρέπει να βρίσκονται σε θερμοκρασία δωματίου.
- Μην τον χρησιμοποιείτε με υγρά φαγητά.
- Κατά το μαγείρεμα, η βελόνα του αισθητ. φαγητού πρέπει να εισαχθεί πλήρως στο σκεύος.

## Μαγείρεμα με: Αισθ. Φαγητού

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

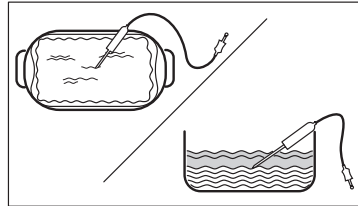
Υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος καθώς ο αισθητ. φαγητού θερμαίνεται. Μην αγγίζετε τη λαβή του αισθητ. Φαγητού με γυμνά χέρια. Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου.

1. Ενεργοποιήστε τη συσκευή.
2. Ρυθμίστε ένα πρόγραμμα και, αν χρειάζεται, τη θερμοκρασία φούρνου.
3. Τοποθετήστε τον αισθητήρα φαγητού στο εσωτερικό του σκεύους:  
**Κρέας, πουλερικά και ψάρι**  
Εισαγάγετε το άκρο του αισθητ. φαγητού στο κέντρο του κρέατος ή του ψαριού, στο πιο παχύ μέρος, εάν είναι δυνατόν.




## Γάστρα

Εισαγάγετε το άκρο του Αισθητήρα Φαγητού ακριβώς στο κέντρο της γάστρας. Ο Αισθητήρας Φαγητού θα πρέπει να είναι σταθεροποιημένος σε μία θέση κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Για να το πετύχετε, χρησιμοποιήστε ένα στερεό υλικό. Χρησιμοποιήστε το χείλος του σκεύους ψησίματος για να στηρίξετε τη λαβή σιλικόνης του Αισθητήρα Φαγητού. Το άκρο του Αισθητήρα Φαγητού δεν θα πρέπει να αγγίζει τον πυθμένα του σκεύους ψησίματος.



4. Τοποθετήστε το βύσμα του αισθητ. φαγητού στην πρίζα που βρίσκεται στο πλαϊνό τοίχωμα της συσκευής. Ανατρέξτε στο «Περιγραφή προϊόντος».

Στην οθόνη εμφανίζεται η τρέχουσα θερμοκρασία του αισθητ. φαγητού.

5.  - πιάστε για να ορίσετε τη θερμοκρασία πυρήνα του αισθητήρα.
6. Πιάστε το κουμπί OK.  
Όταν το φαγητό φτάσει στη θερμοκρασία που έχετε ρυθμίσει, ακούγεται το σήμα. Μπορείτε να επιλέξετε να διακόψετε ή να συνεχίσετε το μαγείρεμα ώστε να βεβαιωθείτε ότι το φαγητό έχει μαγειρευτεί καλά.
7. Αφαιρέστε το βύσμα του αισθητ. φαγητού από την υποδοχή και βγάλτε το σκεύος από τη συσκευή.

## 11. ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ





### 11.1 Συστάσεις μαγειρέματος

Οι τιμές θερμοκρασίας και χρόνου μαγειρέματος στους πίνακες είναι μόνο ενδεικτικές. Εξαρτώνται από τις συνταγές, καθώς και από την ποιότητα και ποσότητα των υλικών που χρησιμοποιούνται.


Η συσκευή σας μπορεί να φήνει με διαφορετικό τρόπο σε σχέση με τη συσκευή που είχατε. Οι παρακάτω υποδείξεις δείχνουν τις συνιστώμενες ρυθμίσεις θερμοκρασίας, χρόνου μαγειρέματος και θέσης σχάρας για συγκεκριμένους τύπους φαγητού.

Εάν δεν μπορείτε να βρείτε τις ρυθμίσεις για μια συγκεκριμένη συνταγή, αναζητήστε μια παρόμοια.

#### Σύμβολα που χρησιμοποιούνται στους πίνακες:

	Τύπος φαγητού
	Πρόγραμμα
	Θερμοκρασία
	Αξεσουάρ

 Θέση σχάρας

 Χρόνος μαγειρέματος (λεπ)





### 11.2 Υγρός Θερμός Αέρας - προτεινόμενα αξεσουάρ





Χρησιμοποιείτε σκούρα και μη ανακλαστικά βαθιά ταψιά/φόρμες και δοχεία. Έχουν καλύτερη απορρόφηση θερμότητας από τα ανοιχτόχρωμα και ανακλαστικά σκεύη.

- **Ταψί πίτσας** - σκούρο, μη ανακλαστικό, διαμέτρου 28cm
- **Σκεύος ψησίματος** - σκούρο, μη ανακλαστικό, διαμέτρου 26cm
- **Κεραμικά φορμάκια** - κεραμικό, διαμέτρου 8cm, ύψους 5 cm
- **Βαθύ ταψί/φόρμα βάσης τάρτας** - σκούρα, μη ανακλαστική, διαμέτρου 28cm

### 11.3 Υγρός Θερμός Αέρας






Για καλύτερα αποτελέσματα, ακολουθήστε τις προτάσεις που αναγράφονται στον παρακάτω πίνακα.






		°C		
Γλυκά ψωμάκια, 16 τεμάχια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	2	20 - 30
Ψωμάκια, 9 τεμάχια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	2	30 - 40
Πίτσα, κατεψυγμένη, 0,35 kg	μεταλλική σχάρα	220	2	10 - 15
Κέικ Κορμός	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	170	2	25 - 35
Κέικ brownie	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	175	3	25 - 30
Σουφλέ, 6 τεμάχια	μικρές κεραμικές φόρμες σε μεταλλική σχάρα	200	3	25 - 30
Βάση τάρτας από αφράτη ζύμη	βαθύ ταψί/φόρμα βάσης τάρτας σε μεταλλική σχάρα	180	2	15 - 25
Κέικ «σάντουιτς»	σκεύος ψησίματος σε μεταλλική σχάρα	170	2	40 - 50

		°C		
Ψάρι ποσέ, 0,3 kg	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	3	20 - 25
Ψάρι ολόκληρο, 0,2 kg	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	3	25 - 35
Ψάρι φιλέτο, 0,3 kg	ταψί πίτσας σε μεταλλική σχάρα	180	3	25 - 30
Κρέας ποσέ, 0,25 kg	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	200	3	35 - 45
Σουβλάκια, 0.5 kg	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	200	3	25 - 30
Μπισκότα, 16 τεμάχια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	2	20 - 30
Μακαρόν, 24 τεμάχια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	2	25 - 35
Κέικ Muffins, 12 τεμάχια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	170	2	30 - 40
Αλμυρά αρτοσκευάσματα, 20 τεμάχια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	2	25 - 30
Μπισκότα βουτύρου, 20 τεμάχια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	150	2	25 - 35
Ταρτάκια, 8 τεμάχια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	170	2	20 - 30
Λαχανικά, ποσέ, 0,4 kg	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	3	35 - 45
Χορτοφαγική ομελέτα	ταψί πίτσας σε μεταλλική σχάρα	200	3	25 - 30
Μεσογειακά λαχανικά, 0,7 kg	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	4	25 - 30

## 11.4 Πληροφορίες για ιδρύματα δοκιμών

Δοκιμές σύμφωνα με το IEC 60350-1.

				°C	
Μικρά κέικ, 20 τεμάχια/ταψί	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	Ταψί ψησίματος	3	170	20 - 35
Μικρά κέικ, 20 τεμάχια/ταψί	Θερμός Αέρας	Ταψί ψησίματος	3	150 - 160	20 - 35
Μικρά κέικ, 20 τεμάχια/ταψί	Θερμός Αέρας	Ταψί ψησίματος	2 και 4	150 - 160	20 - 35
Μηλόπιτα, 2 φόρμες Ø20 cm	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	Μεταλλική σχάρα	2	180	70 - 90

				°C	
Μηλόπιττα, 2 φόρμες Ø20 cm	Θερμός Αέρας	Μεταλλική σχάρα	2	160	70 - 90
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά, φόρμα για κέικ Ø26 cm <b>1)</b>	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	Μεταλλική σχάρα	2	170	40 - 50
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά, φόρμα για κέικ Ø26 cm <b>1)</b>	Θερμός Αέρας	Μεταλλική σχάρα	2	160	40 - 50
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά, φόρμα για κέικ Ø26 cm <b>1)</b>	Θερμός Αέρας	Μεταλλική σχάρα	2 και 4	160	40 - 60
Μπισκ. Ζύμ. Κουρού	Θερμός Αέρας	Ταψί ψησίματος	3	140 - 150	20 - 40
Μπισκ. Ζύμ. Κουρού	Θερμός Αέρας	Ταψί ψησίματος	2 και 4	140 - 150	25 - 45
Μπισκ. Ζύμ. Κουρού	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	Ταψί ψησίματος	3	140 - 150	25 - 45
Τοστ, 4 - 6 τεμάχια <b>1)</b>	Γκριλ	Μεταλλική σχάρα	4	μέγ.	1 - 5
Μοσχαρίσιο μπιφτέκι, 6 τεμάχια, 0,6 kg <b>2)</b>	Γκριλ	Μεταλλική σχάρα, λεκάνη συλλογής	4	μέγ.	20 - 30

1) Προθερμάνετε τη συσκευή για 10 λεπτά.

2) Τοποθετήστε τη μεταλλική σχάρα στο τρίτο επίπεδο και τη λεκάνη συλλογής για τα λίπη στο δεύτερο επίπεδο του φούρνου. Προθερμάνετε τη συσκευή για 10 λεπτά. Γυρίστε το φαγητό μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος.

## 12. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

### 12.1 Σημειώσεις για τον καθαρισμό

#### Προϊόντα Καθαρισμού

- Καθαρίστε την πρόσοψη της συσκευής μ' ένα πανί μικροϊνών με ζεστό νερό και ένα ήπιο απορρυπαντικό. Καθαρίστε και ελέγξτε το λάστιχο της πόρτας γύρω από το πλαίσιο του εσωτερικού του φούρνου.
- Χρησιμοποιήστε ένα διάλυμα καθαρισμού για να καθαρίσετε τις μεταλλικές επιφάνειες.
- Καθαρίστε τους λεκέδες με ένα ήπιο απορρυπαντικό. Μη το χρησιμοποιήσετε στις καταλυτικές επιφάνειες.

#### Καθημερινή Χρήση

- Καθαρίστε το εσωτερικό της συσκευής μετά από κάθε χρήση. Η συσσωρευση λίπους ή άλλων υπολειμμάτων μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά.
- Μπορεί να σχηματιστούν υδατμοί στη συσκευή ή στα γυάλινα πάνελ της πόρτας. Για να μειώσετε τη συμπίκνωση υδατμών, αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για 10 λεπτά πριν από το μαγείρεμα. Μην αποθηκεύετε φαγητό στη συσκευή για περισσότερο από 20 λεπτά. Στεγνώστε το εσωτερικό της συσκευής μόνο με πανί μικροϊνών μετά από κάθε χρήση.

#### Αξεσουάριση

- Καθαρίζετε όλα τα αξεσουάρ μετά από κάθε χρήση και αφήνετέ τα να στεγνώσουν. Χρησιμοποιείτε μόνο πανί

από μικροΐνες με ζεστό νερό και ένα ήπιο απορροπταντικό. Μην πλένετε τα αξεσουάρ σε πλυντήριο πιάτων.

- Μην καθαρίζετε τα αντικολητικά αξεσουάρ χρησιμοποιώντας ισχυρά καθαριστικά ή αιχμηρά αντικείμενα.

## 12.2 Καθαρισμός του ανάγλυφου τμήματος του εσωτερικού

Καθαρίστε το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου για να αφαιρέσετε κατάλοιπα αλάτων μετά το μαγείρεμα με ατμό.



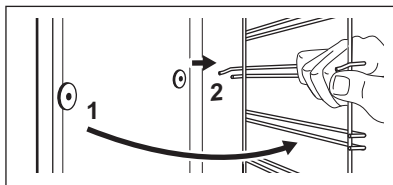
Για τη λειτουργία: SteamBake καθαρίζετε τον φούρνο κάθε 5 - 10 κύκλους μαγειρέματος.

1. Ρίξτε 250 ml λευκό ξύδι στο ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού. Χρησιμοποιήστε ξύδι 6% χωρίς πρόσθετα.
2. Αφήστε το ξύδι να διαλύσει τα κατάλοιπα αλάτων σε θερμοκρασία περιβάλλοντος για 30 λεπτά.
3. Καθαρίστε το εσωτερικό του φούρνου με ζεστό νερό και μαλακό πανί.

## 12.3 Αφαίρεση των στηριγμάτων σχαρών / καταλυτικών πάνελ

Αφαιρέστε τα στηρίγματα σχαρών / τα καταλυτικά πάνελ για να καθαρίσετε τη συσκευή.

1. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και περιμένετε μέχρι να κρυώσει.
2. Τραβήξτε το μπροστινό τμήμα του στηρίγματος σχαρών για να το αποσπάσετε από το πλαϊνό τοίχωμα. Κρατήστε το πίσω άκρο του στηρίγματος σχαρών και τον καταλυτικό πίνακα στη θέση τους. Οι καταλυτικοί πίνακες δεν είναι στερεωμένοι στα τοιχώματα του φούρνου. Μπορούν να πέσουν όταν αφαιρέσετε τα στηρίγματα σχαρών.
3. Τραβήξτε το πίσω άκρο του στηρίγματος σχαρών από το πλαϊνό τοίχωμα και αφαιρέστε το.



Τοποθετήστε τα στηρίγματα σχαρών, ακολουθώντας την παραπάνω διαδικασία με την αντίστροφη σειρά.

Οι πείροι συγκράτησης στους τηλεσκοπικούς βραχίονες πρέπει να είναι στραμμένοι προς τα εμπρός.

## 12.4 Καταλυτικός Καθαρισμός

Υπάρχουν καταλυτικοί πίνακες στο εσωτερικό του φούρνου. Τα καταλυτικά πάνελ απορροφούν τα λίπη κατά τη διάρκεια της κατάλυσης.

Οι κηλίδες ή ο αποχρωματισμός της καταλυτικής επίστρωσης δεν επηρεάζει τον καθαρισμό.

Η καταλυτική εμαγιέ επίστρωση είναι αυτοκαθαριζόμενη, μην την καθαρίζετε με πανί.

1. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και περιμένετε μέχρι να κρυώσει.
2. Αφαιρέστε τα εξαρτήματα.
3. Καθαρίστε το δάπεδο του φούρνου και το εσωτερικό τζάμι της πόρτας με ζεστό νερό, ένα μαλακό πανί και ένα ήπιο απορροπταντικό.
4. Επιλέξτε Μενού / Καθαρισμός
5. Πίστετε το OK τρεις φορές.

**Διάρκεια:** 1 ώ

Όταν τελειώσει ο καθαρισμός, ακούγεται το σήμα. Απενεργοποιεί τη συσκευή.

6. Όταν η συσκευή είναι κρύα, καθαρίστε τη βάση του φούρνου με ένα υγρό μαλακό πανί.

## 12.5 Αφαίρεση και εγκατάσταση της πόρτας

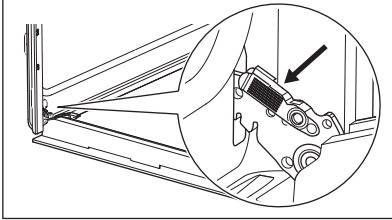
Η πόρτα του φούρνου διαθέτει τρία τζάμια. Μπορείτε να αφαιρέσετε την πόρτα του φούρνου και τα εσωτερικά τζάμια για καθαρισμό. Διαβάστε ολόκληρες τις οδηγίες σχετικά με την «Αφαίρεση και εγκατάσταση της πόρτας», προτού αφαιρέσετε τα τζάμια.



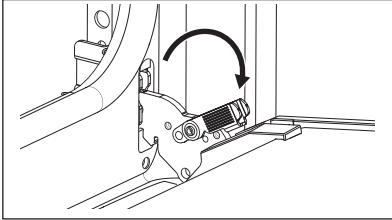
**⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ!**

Μη χρησιμοποιείτε τον φούρνο χωρίς τα τζάμια.

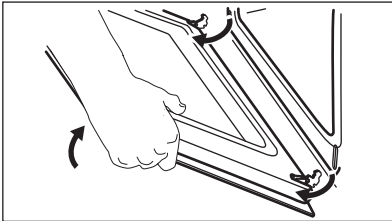
1. Ανοίξτε εντελώς την πόρτα και κρατήστε και τους δύο μεντεσέδες.



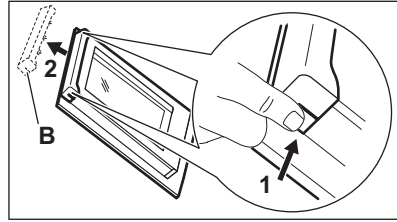
2. Ανασηκώστε και τραβήξτε τα μάνδαλα μέχρι να κουμπώσουν με κλικ.



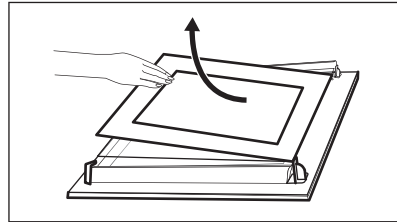
3. Κλείστε την πόρτα του φούρνου μέχρι τη μέση στην πρώτη θέση ανοιγματος. Στη συνέχεια, ανασηκώστε και τραβήξτε την πόρτα για να την αφαιρέσετε από την υποδοχή της.



4. Τοποθετήστε την πόρτα επάνω σε ένα απαλό πανί και σε σταθερή επιφάνεια.
5. Κρατήστε το πλαίσιο της πόρτας **B** στο πάνω άκρο της πόρτας στις δύο πλευρές και σπρώξτε προς τα μέσα για να απασφαλιστεί το κλιπ.



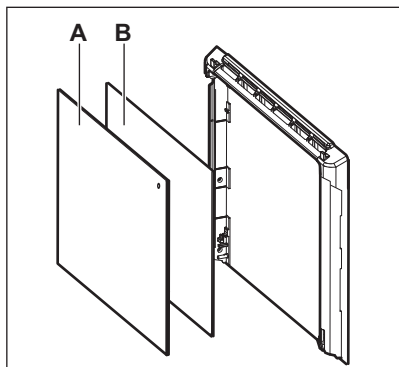
6. Τραβήξτε το πλαίσιο της πόρτας προς τα εμπρός για να το αφαιρέσετε.
7. Κρατήστε τα τζάμια της πόρτας από την επάνω πλευρά τους και τραβήξτε τα προσεκτικά προς τα έξω ένα προς ένα. Αρχίστε από το επάνω τζάμι. Βεβαιωθείτε ότι το τζάμι ολισθαίνει εντελώς εκτός των στηριγμάτων.



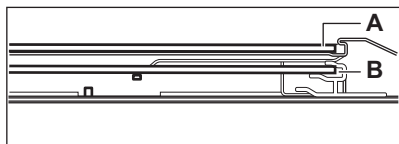
8. Καθαρίστε τα τζάμια με νερό και σαπούνι. Σκουπίστε προσεκτικά τα τζάμια. Μη καθαρίζετε τα τζάμια στο πλυντήριο πιάτων.
9. Μετά τον καθαρισμό, τοποθετήστε τα τζάμια και την πόρτα του φούρνου. Εάν η πόρτα έχει τοποθετηθεί σωστά, θα ακούσετε ένα χαρακτηριστικό κλικ όταν κλείνετε τα μάνδαλα.

Βεβαιωθείτε ότι τα τζάμια πλαισίου (**A** και **B**) έχουν επανατοποθετηθεί με τη σωστή σειρά. Ελέγξτε για το σύμβολο / εκτύπωση στην πλευρά του τζαμιού. Κάθε ένα από τα τζάμια έχει διαφορετική εμφάνιση ώστε να είναι ευκολότερη η αποσυναρμολόγηση και συναρμολόγηση.

Όταν τοποθετηθούν σωστά, το πλαίσιο της πόρτας κάνει κλικ καθώς ασφαλίσει στη θέση του.



Βεβαιωθείτε ότι έχετε εγκαταστήσει το μεσαίο τζάμι στις υποδοχές σωστά.



## 12.6 Αντικατάσταση του λαμπτήρα

### ⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.  
Ο λαμπτήρας μπορεί να είναι ζεστός.

1. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και περιμένετε μέχρι να κρυώσει.
2. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την ηλεκτρική τροφοδοσία.
3. Τοποθετήστε το πανί στη βάση του φούρνου.

### ⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ!

Πιάνετε πάντα τον λαμπτήρα αλογόνου με ένα πανί, για να αποτρέψετε το κάψιμο υπολειμμάτων λίπους επάνω στο λαμπτήρα.

## Πίσω λαμπτήρας

1. Στρέψτε το γυάλινο κάλυμμα για να το αφαιρέσετε.
2. Καθαρίστε το γυάλινο κάλυμμα.
3. Αντικαταστήστε τον λαμπτήρα με έναν κατάλληλο λαμπτήρα ανθεκτικό σε θερμοκρασίες έως 300 °C.
4. Τοποθετήστε το γυάλινο κάλυμμα.

## 13. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

### ⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

### 13.1 Τι να κάνετε αν...

Πρόβλημα	Ελέγξτε εάν...
Δεν μπορείτε να ενεργοποιήσετε ή να λειτουργήσετε τη συσκευή.	Η συσκευή είναι σωστά συνδεδεμένη στην ηλεκτρική παροχή.
Η συσκευή δεν προθερμαίνεται.	Έχει απενεργοποιηθεί η αυτόματη απενεργοποίηση.
Η συσκευή δεν προθερμαίνεται.	Δεν έχει καεί η ασφάλεια.
Η συσκευή δεν προθερμαίνεται.	η επιλογή Κλειδωμα είναι απενεργοποιημένη.
Ο λαμπτήρας είναι σβηστός.	η επιλογή Υγρός Θερμός Αέρας - είναι ενεργοποιημένη.

Πρόβλημα	Ελέγξτε εάν...
Ο λαμπτήρας δεν λειτουργεί.	Ο λαμπτήρας έχει καεί.
Ο Αισθ. Φαγητού δεν λειτουργεί.	Το βύσμα του Αισθ. Φαγητού έχει εισαχθεί πλήρως στην υποδοχή.
Το λάστιχο στεγανοποίησης της πόρτας έχει υποστεί ζημιά.	Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή. Επικοινωνήστε με ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
Η οθόνη εμφανίζει 00:00.	Υπήρξε μια διακοπή ρεύματος. Ρυθμίστε την ώρα.
Το νερό διαρρέει από το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου.	Υπάρχει πάρα πολύ νερό στο ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου.



Αν η οθόνη εμφανίζει έναν κωδικό σφάλματος που δεν βρίσκεται σε αυτόν τον πίνακα, σβήστε και ανάψτε την ασφάλεια του σπιτιού για να κάνετε επανεκκίνηση στη συσκευή. Αν ο κωδικός σφάλματος επαναληφθεί, επικοινωνήστε με ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.

### 13.2 Δεδομένα σέρβις

Εάν δεν μπορείτε να αντιμετωπίσετε το πρόβλημα μόνοι σας, επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπό μας ή το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.

Τα απαραίτητα στοιχεία για το κέντρο σέρβις βρίσκονται στην πινακίδα τεχνικών

χαρακτηριστικών. Η πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών βρίσκεται στο μπροστινό πλαίσιο του εσωτερικού της συσκευής. Φαίνεται όταν ανοίγετε την πόρτα. Μην αφαιρείτε την πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών από το εσωτερικό της συσκευής.

**Συνιστούμε να γράψετε τα δεδομένα εδώ:**

Μοντέλο (MOD.):

Κωδικός προϊόντος (PNC):

Σειριακός αριθμός (S.N.):

## 14. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΌΔΟΣΗ


### 14.1 Πληροφορίες προϊόντος και Φύλλο πληροφοριών προϊόντος σύμφωνα με τους Κανονισμούς περί οικολογικού σχεδιασμού και Ενεργειακής επισήμανσης της ΕΕ,


Όνομα προμηθευτή	Electrolux
Ταυτότητα μοντέλου	EOD6C77WV 949499573 EOD6C77WX 949499576 EOD6C77WZ 949499574 LOD6C77WZ 949499575
Δείκτης ενεργειακής απόδοσης	81.2
Τάξη ενεργειακής απόδοσης	A+
Κατανάλωση ενέργειας με βασικό φορτίο, συμβατική λειτουργία	0.93 kWh/κύκλο
Κατανάλωση ενέργειας με βασικό φορτίο, λειτουργία με υποβοηθούμενη ανεμιστήρα	0.69 kWh/κύκλο

Αριθμός κοιλοτήτων	1	
Πηγή θερμότητας	Ηλεκτρική ενέργεια	
Ένταση	72 l	
Τύπος φούρνου	Εντοιχιζόμενος φούρνος	
Μάζα	EOD6C77WV	32.5 kg
	EOD6C77WX	33.0 kg
	EOD6C77WZ	32.8 kg
	LOD6C77WZ	32.8 kg

IEC/EL 60350-1 - Οικιακές ηλεκτρικές συσκευές μαγειρέματος - Μέρος 1: Σειρές, φούρνοι, φούρνοι ατμού και γκριλ - Μέθοδοι μέτρησης της απόδοσης.

## 15. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ

Ανακυκλώστε τα υλικά που φέρουν το σύμβολο . Τοποθετήστε τα υλικά συσκευασίας σε κατάλληλα δοχεία για ανακύκλωση. Συμβάλετε στην προστασία του περιβάλλοντος και της ανθρώπινης υγείας ανακυκλώνοντας τις άχρηστες ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές. Μην απορρίπτετε με

τα οικιακά απορρίμματα συσκευές που φέρουν το σύμβολο . Επιστρέψτε το προϊόν στην τοπική σας μονάδα ανακύκλωσης ή επικοινωνήστε με τη δημοτική αρχή.

# Üdvözljük az Electrolux honlapján! Köszönjük, hogy a mi készülékünket választotta.



A fenntarthatóság iránti törekvésünk jegyében csökkentjük a papíralapú nyomtatványok mennyiségét, és teljes használati útmutatókat teszünk elérhetővé az interneten. Az Ön teljes használati útmutatója itt érhető el: [electrolux.com/manuals](http://electrolux.com/manuals)  
Használattal kapcsolatos tanácsokat, prospektusokat, hibaelhárítási-, szerviz- és javítási információkat itt kérhet: [electrolux.com/support](http://electrolux.com/support)



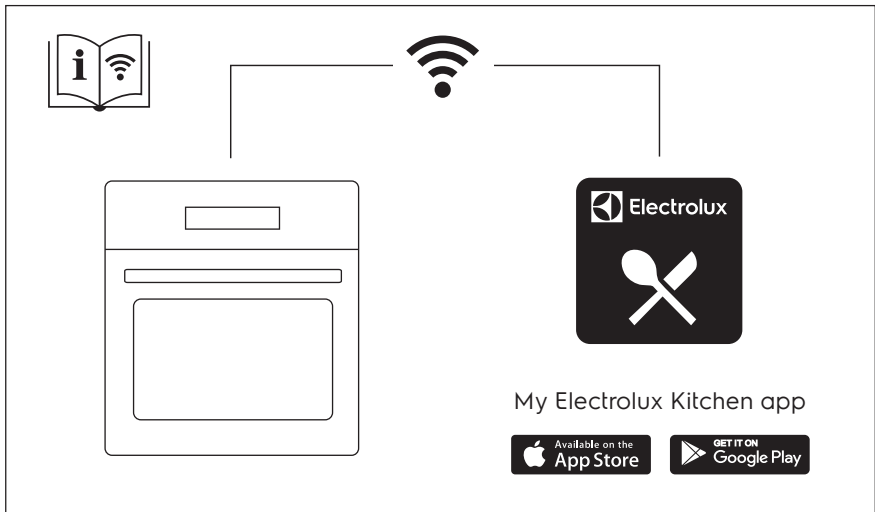
További receptekért, tippekért, hibaelhárítási segítségért tölts le a **My Electrolux Kitchen** applikációt.



A változtatások jogát fenntartjuk.

## TARTALOM

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....	143
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	145
3. ÜZEMBE HELYEZÉS.....	147
4. TERMÉKLEÍRÁS.....	149
5. KEZELŐPANEL.....	150
6. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....	150
7. NAPI HASZNÁLAT.....	151
8. TOVÁBBI FUNKCIÓK.....	157
9. ÓRAFUNKCIÓK.....	157
10. A TARTOZÉKOK HASZNÁLATA.....	159
11. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	160
12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	162
13. HIBAEHÁRÍTÁS.....	165
14. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	166
15. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK.....	166



## 1. ⚠ BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

Az üzembe helyezés és használat előtt gondosan olvassa el a mellékelt útmutatót. A gyártó nem vállal felelősséget a helytelen beszerelés vagy használat miatt keletkezett sérülésekért és károkért. Tartsa biztonságos és elérhető helyen az útmutatót, hogy szükség esetén mindig a rendelkezésére álljon.

### 1.1 Gyermek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

- Ezt a készüléket 8 év feletti gyermekek, csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező felnőttek, illetve megfelelő tudással vagy gyakorlattal nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett, vagy abban az esetben használhatják, ha megfelelő oktatást kaptak a készülék biztonságos használatára, és megértik az esetleges veszélyeket. A 8 évesnél fiatalabb gyermekek, illetve a súlyos, komplex fogyatékkal élő személyek állandó felügyelet nélkül nem tartózkodhatnak a készülék közelében.
- Gondoskodni kell a gyermekek felügyeletéről, hogy ne játsszanak a készülékkel és annak mobil eszközeivel My Electrolux Kitchen .
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől, és megfelelően ártalmatlanítsa.
- FIGYELEM: Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor azt be kell kapcsolni.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet a készüléken.

## 1.2 Általános biztonság

- A készülék kizárólag ételkészítési célra szolgál.
- Ezt a készüléket háztartási célú, beltérben történő használatra tervezték.
- Ez a készülék használható irodákban, szállodai vendégszobákban, panziókban, vendégházakban és más hasonló szálláshelyeken, ahol a használat nem haladja meg a háztartási használat (átlagos) szintjét.
- A készülék üzembe helyezését és a hálózati kábel cseréjét csak képesített személy végezheti el.
- A bútorba való beépítés előtt ne használja a készüléket.
- Bármilyen karbantartás megkezdése előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- Ha a tápkábel megsérül, azt a gyártónak vagy a márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie, nehogy elektromos veszélyhelyzet álljon elő.
- FIGYELEM: Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.
- FIGYELEM: Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. Ügyeljen arra, hogy ne érintse meg a fűtőelemeket vagy a sütőtér felületét.
- Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi a tartozékokat vagy edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- Kizárólag a készülékhez ajánlott húshőmérő szenzort (maghőmérséklet-érzékelőt) használja.
- A polctartók eltávolításához először a polctartó elejét, majd a hátulját húzza el az oldalfaltól. A polctartókat a kiszereléssel ellentétes sorrendben helyezze vissza.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.



## 2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

### 2.1 Üzembe helyezés

#### FIGYELMEZTETÉS!

A készüléket csak képzett személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelte üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- A készülék nehéz, ezért legyen körültekintő a mozgatásakor. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt és zárt lábbelit.
- Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.
- A készüléket az üzembe helyezési követelményeknek megfelelő, biztonságos helyre telepítse.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készülék felszerelése előtt ellenőrizze, hogy annak ajtaja akadálytalanul nyitható-e.
- A készülék elektromos hűtőrendszerrel van felszerelve. Ezt az elektromos tápegységgel kell működtetni.

Konyhaszekrény minimális magassága (konyhaszekrény minimális magassága a munkalap alatt)	590 (600) mm
--	--------------

Konyhaszekrény szélessége	560 mm
---------------------------	--------

Konyhaszekrény mélysége	550 (550) mm
-------------------------	--------------

Készülék elülső részének magassága	594 mm
------------------------------------	--------

Készülék hátulsó részének magassága	576 mm
-------------------------------------	--------

Készülék elülső részének szélessége	595 mm
-------------------------------------	--------

Készülék hátulsó részének szélessége	559 mm
--------------------------------------	--------

Készülék mélysége	569 mm
-------------------	--------

Készülék beépített mélysége	548 mm
-----------------------------	--------

Mélység nyitott ajtónál	1022 mm
-------------------------	---------

Szellőzőnyílás minimális mérete. A hátsó oldal ajlóján elhelyezett nyílás	560x20 mm
---	-----------

Hálózati tápkábel hosszúsága. A kábel a hátsó oldal jobb sarkánál helyezkedik el	1500 mm
--	---------

Rögzítőcsavarok	4x25 mm
-----------------	---------

### 2.2 Elektromos csatlakozás

#### FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózat paramétereinek.
- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó és a hálózati kábel épségére. Amennyiben a készülék hálózati vezetékét ki kell cserélni, a cserét márkaszervizünknel végeztesse el.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne kerüljenek közel, illetve ne érjenek hozzá a készülék ajtajához vagy a készülék alatti rekeszhez, különösen akkor, ha a készülék működik, vagy ajtaja forró.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.

- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.
- Ez a készülék hálózati csatlakozókábellel és dugasszal kerül szállításra.

**Az üzembe helyezéshez vagy cseréhez használható vezeték típusok Európa számára:**

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

A kábel keresztmetszetéhez nézze meg az adattáblán szereplő összteljesítményt. Lásd még a táblázatot:

Összteljesítmény (W)	Vezeték keresztmetszet (mm <sup>2</sup> )
maximum 1380	3x0.75
maximum 2300	3x1
maximum 3680	3x1.5

A földelővezetéknek (zöld/sárga) 2 cm-rel hosszabbnak kell lennie a barna fázisnál és a kék semleges vezetéknel.

## 2.3 Használat

**⚠ FIGYELMEZTETÉS!**

Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.

- Ügyeljen arra, hogy a szellőzőnyílásokat ne zárja el semmi.
- Működés közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- Minden használat után kapcsolja ki a készüléket.
- Körültekintően járjon el, ha működés közben kinyitja a készülék ajtaját. Forró levegő távozhat a készülékből.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne gyakoroljon nyomást a nyitott ajtóra.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Az alkoholtartalmú alkotóelemek alkoholos levegőelegyet hozhatnak létre.
- Ügyeljen arra, hogy szikra vagy nyílt láng ne legyen a készülék közelében, amikor kinyitja az ajtót.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.
- Wifi-jelszavát bizalmasan kezelje, ne ossza meg másokkal.

**⚠ FIGYELMEZTETÉS!**

A készülék károsodásának veszélye áll fenn!

- A zománc károsodásának vagy elszíneződésének megelőzéséhez:
  - ne tegyen edényt vagy egyéb tárgyat közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
  - ne tegyen alufóliát közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
  - ne engedjen vizet a forró készülékbe.
  - a főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.
  - a tartozékok kivételekor vagy berakásakor óvatosan járjon el.
- A zománc vagy rozsdamentes acél elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére.
- A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsit használjon a sütéshez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat ejtethet.
- Főzés közben a készülék ajtaját mindig tartsa csukva.

- Ha a készüléket bútorlap (pl. ajtó) mögött helyezi el, ügyeljen arra, hogy az ajtó soha ne legyen becsukva, amikor a készülék működik. A hő és a nedvesség felhalmozódhat a zárt bútorlap mögött, és ennek következtében károsodhat a készülék, a készülék borítása vagy a padló. Használat után ne csukja be addig a bútorlapot, míg a készülék teljesen le nem hűlt.

## 2.4 Ápolás és tisztítás

### FIGYELMEZTETÉS!

Személyi sérülés, tűz vagy a készülék károsodásának veszélye áll fenn!

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.
- Ellenőrizze, hogy lehűlt-e a készülék. Máskülönb fennáll a veszély, hogy az üveglapok eltörnek.
- A sütőajtó sérült üveglapját haladéktalanul cserélje ki. Forduljon a márkaszervizhez.
- Legyen óvatos, amikor az ajtót leszereli a készülékről. Az ajtó nehéz!
- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felület károsodását.
- Tisztítsa meg a készüléket egy puha, nedves kendővel. Csak semleges tisztítószerrel használjon. Ne használjon súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.
- Amennyiben sütőtisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószer csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.
- Ne tisztítsa tisztítószerrel a katalitikus zománccréteget.

## 2.5 Belső világítás

### FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!

- A termékben található izzó(k)ra és a külön kapható pótizzókra vonatkozó tudnivalók: Ezek az izzók arra készültek, hogy megfeleljenek a háztartási készülékekben fennálló szélsőséges fizikai feltételeknek, mint például hőmérséklet, rezgés, magas páratartalom, illetve arra használatosak, hogy jelezzék a készülék működési állapotát. Nem alkalmasak egyéb felhasználásra, valamint helyiségek megvilágítására.
- Ez a termék egy G energiahatékonysági osztályú fényforrást tartalmaz.
- Kizárólag az eredetivel megegyező műszaki jellemzőkkel rendelkező lámpát használjon.

## 2.6 Szolgáltatások

- A készülék javítását bízza a márkaszervizre.
- Mindig eredeti cserealkatrészt használjon.

## 2.7 Ártalmatlanítás

### FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély áll fenn.

- A készülék ártalmatlanítására vonatkozó tájékoztatásért lépjen kapcsolatba a helyi hatóságokkal.
- Válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- A készülék közelében vágja át a hálózati kábelt, és tegye a hulladékba.
- Szerelje le az ajtókilincset, hogy megakadályozza gyermekek vagy háziállatok készülékben rekedését.

# 3. ÜZEMBE HELYEZÉS

### FIGYELMEZTETÉS!

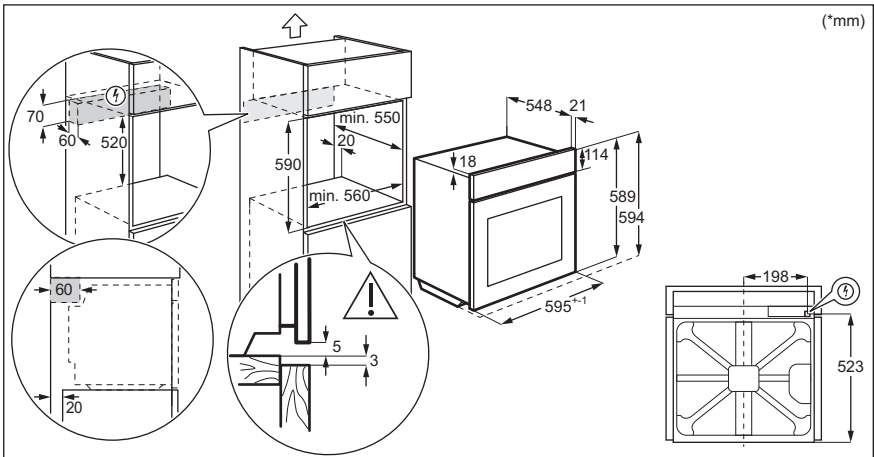
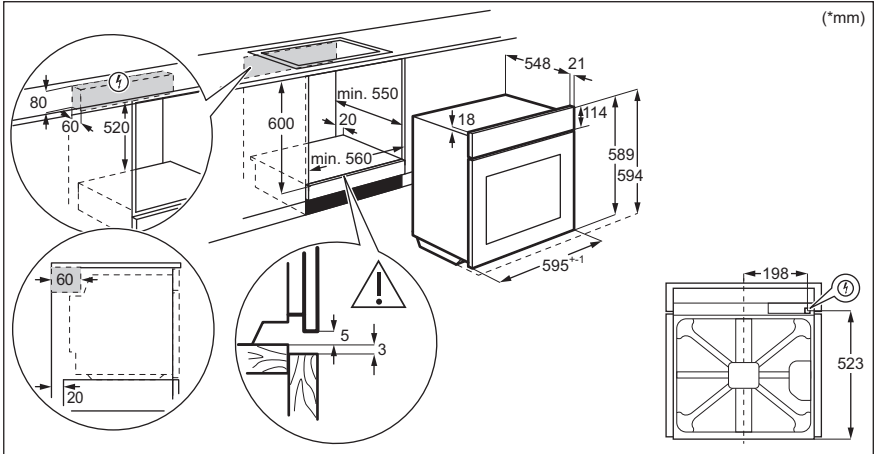
Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 3.1 Beépítés

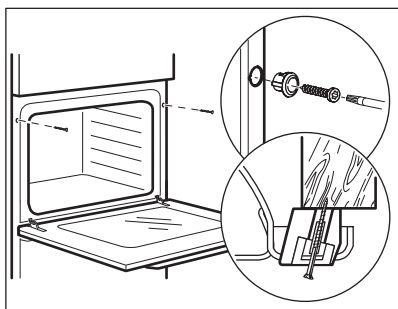


[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation

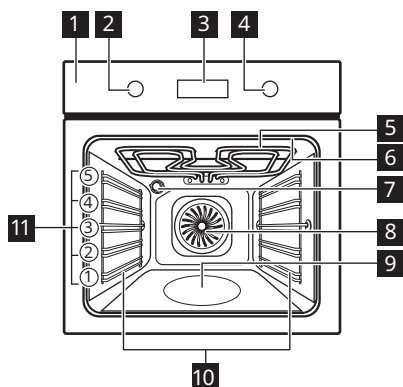


### 3.2 A sütő rögzítése a konyhaszekrényhez



## 4. TERMÉKLEÍRÁS

### 4.1 Általános áttekintés



- 1** Kezelőpanel
- 2** Sütőfunkciók szabályozógombja
- 3** Kijelző
- 4** Vezérlőgomb
- 5** Fűtőbetét
- 6** Húshőmérő szenzor csatlakozója
- 7** Lámpa
- 8** Ventilátor
- 9** Sütőtér mélyedése
- 10** Polctartó, eltávolítható
- 11** Polcpozíciók

### 4.2 Tartozékok

- **Sütőrács**  
Főzőedényekhez, tortaformákhoz, valamint hússütéshez.
- **Sütő tálca**  
Tortákhoz és süteményekhez.
- **Mély tepsí**  
Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.


- **Húshőmérő szenzor**  
Az étel belsejében történő hőmérséklet méréséhez.
- **Teleszkópos sínek**  
A tepsik és huzalpolcok könnyebb behelyezéséhez és eltávolításához.

## 5. KEZELŐPANEL





### 5.1 A készülék be- és kikapcsolása

A készülék bekapcsolása:

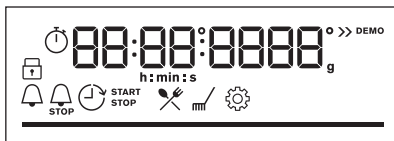
1. Nyomja meg a választógombot. A gomb kiugrik.
2. Forgassa a sütőfunkció választógombot funkció kiválasztásához.
3. Forgassa el a szabályozógombot a kívánt hőmérséklet kiválasztásához.
4. Nyomja meg az OK gombot.

A készülék kikapcsolásához fordítsa a sütőfunkciók gombját  helyzetbe.















### 5.2 A kezelőpanel áttekintése

	Nyomja meg a gombot a következők beállításához: Órafunkciók.
	Nyomja meg és tartsa lenyomva az alábbi funkció beállításához: Gyors felűtés.
	Nyomja meg a sütőlámpa be- vagy kikapcsolásához.
	Nyomja meg az ételérzékelő hőmérsékletének beállításához
OK	Nyomja meg a választás megerősítéséhez.

### 5.3 Kijelző visszajelzői



Kijelző a nyomógombfunkciókkal.

	A készülék zárolva van.
	Lépjen be a menübe, és válassza ki az ikont a következő megnyitásához: Előre programozott sütés.
	Lépjen be a menübe, és válassza ki az ikont a következő megnyitásához: Tisztítás.
	Lépjen be a menübe, és válassza ki az ikont a következő megnyitásához: Beállítások
	Gyors felűtés bekapcsolva.
	A gőzsütés funkció be van kapcsolva.
	Hőhőmérő szenzor bekapcsolva.
	Percszámláló bekapcsolva.
	Befejezési idő bekapcsolva.
	Késletelési idő bekapcsolva.
	Működésidőzítő bekapcsolva.
	Wi-Fi bekapcsolva.
	Távírányítás bekapcsolva.
	Hőmérsékletre vagy időre. Amikor a készülék eléri a beállított hőmérsékletet, a sáv színe pirosra változik.

## 6. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.




### 6.1 Kezdeti tisztítás

1. Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből, és a kivehető polctartókat is távolítsa el.

2. Kizárólag mikroszálal ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel tisztítsa meg a készüléket és a tartozékokat.
3. Helyezze vissza a tartozékokat és a kivehető polctartókat az eredeti helyzetükbe.

## 6.2 Kezdeti előmelegítés

Az első használat előtt állítsa be az órát, és melegítse elő az üres készüléket.


1. Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből, és a kivehető polctartókat is távolítsa el.
2. Állítsa be a(z)  funkciót. Állítsa be a maximális hőmérséklet. Hagyja működni a készüléket 1 óra ideig.
3. Állítsa be a(z)  funkciót. Állítsa be a maximális hőmérséklet. Hagyja működni a készüléket 15 perc ideig.
4. Állítsa be a(z)  funkciót. Állítsa be a maximális hőmérséklet. Hagyja működni a készüléket 15 perc ideig.

Kapcsolja ki a készüléket, és várja meg, hogy lehűljön. A készülék szagot és füstöt bocsáthat ki. Gondoskodjon megfelelő légáramlásról a helyiségben.

## 6.3 Vezeték nélküli kapcsolat

A berendezés csatlakoztatásához a következőkre van szüksége:

- Vezeték nélküli hálózat internet kapcsolattal.
  - Ugyanahhoz a vezeték nélküli hálózathoz csatlakoztatott mobil eszköz.
1. A(z) My Electrolux Kitchen alkalmazás letöltése: Olvassa be az adattáblán található QR-kódot a mobilkészítőkamerájával, amely átirányítja Önt az Electrolux honlapjára. Az adattábla a sütőtér elülső keretén található. Az alkalmazást közvetlenül az alkalmazásáruházból is letöltheti.

2. Kövesse az alkalmazás beépített utasításait.
3. Forgassa el a sütőfunkciók gombját a következők kiválasztásához: .
4. A vezérlőgomb elforgatásával válassza ki a következőt: Beállítások. Kapcsolja be a funkciót Wi-Fi. Lásd a „Menü: Beállítások” című fejezetet.

Frekvencia	2.4 GHz WLAN 2400 - 2483.5 MHz
Protokoll	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Max teljesítmény	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Wi-Fi-modul	NIUS-50

## 6.4 Szoftver licenck

A termékben alkalmazott szoftver olyan alkotóelemeket tartalmaz, melyek ingyenes és nyílt forrású szoftveren alapulnak. Az Electrolux elismeri és háláját fejezi ki a nyílt szoftvert megalkotó és a robotikai közösségeknek a fejlesztési projektben való hozzájárulásukért.

Ahhoz, hogy hozzáférjen ezen ingyenes és nyílt forrású szoftverkomponensek forráskódjához (melyek licenccfeltételei megkövetelik a közzétételt), és hogy megtekintse ezek teljes körű szerzői jogi adatait és vonatkozó licenccfeltételeit, kérjük, látogasson el a következő oldalra: <http://electrolux.opensourcerepository.com> (NIUS mappa).

## 7. NAPI HASZNÁLAT



### FIGYELMEZTETÉS!









Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

## 7.1 Sütőfunkciók



### Hőlégbefúvás, nagy hőfok

Sütés egyszerre legfeljebb három szinten, illetve aszalás. A hőmérsékletet állítsa 20-40 °C-kal alacsonyabba, mint a(z) Alsó + felső sütés funkcionál.

	<b>Alsó + felső sütés</b> Egy sütőszinten történő sütéshez, valamint pörköléshez.
	<b>SteamBake</b> Nedvesség hozzáadása a sütés során. Megfelelő szín és ropogós kéreg elérése sütés közben. Újramelegítéskor szaftosabb állag elérése. Gyümölcsök vagy zöldségek tartósításához.
	<b>Fagyasztott ételek</b> Készételek (pl. sült burgonya, steak burgonya vagy tavaszi tekercs) ropogóssá tételéhez.
	<b>Pizza funkció</b> Pizza sütéséhez. Intenzív piritáshoz és ropogós aljú ételek készítéséhez.
	<b>Alsó sütés</b> Ropogós aljú sütemények készítéséhez és étel tartósításához.
	<b>Konvekciós levegő (nedves)</b> Ez a funkció energiát takarít meg a sütés során. Amikor ezt a funkciót használja, a készülék belsejében lévő hőmérséklet eltérhet a beállított hőmérséklettől. A maradékhot használja fel. A fűtési teljesítmény csökkenhet. További információkért olvassa el a „Napi használat” című fejezetet, Megjegyzések a következőről: Konvekciós levegő (nedves).
	<b>Grill</b> Vékony szelet élelmiszerek grillezéséhez és piritós készítéséhez.
	<b>Infrasütés</b> Nagy sült húsdarabok vagy nem kicsontozott szárnyas sütéséhez egy polcszinten. Csőben sütéshez és piritáshoz.
	<b>Menü</b> Belépés a Menübe: Előre programozott sütés, Tisztítás, Beállítások.



Hőlégbefúvás, nagy hőfok, Alsó + felső sütés: Ha a hőmérsékletet alacsonyabbra állítja, mint 80 °C, a lámpa 30 másodperc elteltével automatikusan kikapcsol.

## 7.2 Megjegyzések:Konvekciós levegő (nedves)

A funkció megfelel a szabványok szerinti energiahatékonysági besorolásnak és az ökológiai kialakításra vonatkozó követelményeknek (a(z) EU 65/2014 és EU 66/2014 szerint). Vizsgálati módszerek az

alábbi szabványoknak megfelelően: IEC/EN 60350-1.


A sütőajtót sütés közben be kell csukni, hogy a funkció ne legyen megszakítva, és hogy a sütő a lehető legnagyobb energiahatékonysággal működjön.

A funkció használatakor a sütővilágítás 30 másodperc elteltével automatikusan kikapcsol.

Főzési útmutatásokért olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” című fejezetet és a Konvekciós levegő (nedves) című fejezeteet. Általános energiatakarékosági javaslatokért olvassa el az „Energiahatékonyság” fejezet Energiatakarékoság c. részét.


## 7.3 Beállítás: Sütőfunkciók

1. A sütőfunkciók gombját forgassa el a sütőfunkció kiválasztásához.
2. A vezérlőgombbal állítsa be a kívánt hőmérsékletet °C.

 - nyomja meg és tartsa lenyomva a következő funkció bekapcsolásához: Gyors felfűtés. Egyes sütőfunkcióknál elérhető.

## 7.4 Beállítás: Gőzöléses főzés

Ellenőrizze, hogy lehült-e már a készülék.

1. Töltse fel a sütőtér mélyedését legfeljebb 250 ml csapvízzel.  
Ne töltsön vizet a sütőtér mélyedésébe sütés közben, vagy amikor a sütő forró.
2. A sütőfunkciók gombját forgassa el a(z)  sütőfunkció kiválasztásához.
3. A vezérlőgombbal állítsa be a kívánt hőmérsékletet °C.
4. Nedvesség létrehozásához melegítse elő az üres készüléket 10 perc ideig.
5. Helyezze be az ételt a készülékbe.  
Amikor a sütés véget ér:

- A készülék kikapcsolásához fordítsa a sütőfunkciók gombját kikapcsolt helyzetbe.
- Óvatosan nyissa ki az ajtót. A kiszabaduló pára égési sérülést eredményezhet.
- Ellenőrizze, hogy lehült-e már a készülék. Távolítsa el a sütőtér bemélyedéséből a maradék vizet.





## 7.5 Beállítás: Előre programozott sütés

Az ezen almenüben szereplő minden fogáshoz meg van adva a javasolt sütési funkció és hőmérséklet. Főzés közben módosíthatja az időt és a hőmérsékletet.

Amikor a funkció véget ért, ellenőrizze, hogy elkészült-e az étel.





Egyes ételek esetén a(z) Hűshőmérő szenzor segítségével is főzhet. Az étel elkészítésének mértéke:










- Véres
- Közepes
- Jól átsütve

1. Forgassa el a sütési funkciók gombját  állásba a(z) Menü menübe való belépéshez.
2. Válassza a  funkciót, majd nyomja meg a **OK** gombot.
3. Forgassa el a szabályozógombot a fogás számának kiválasztásához. Nyomja meg ezt: **OK**.



























4. Helyezze az ételt a készülékbe. Nyomja meg ezt: **OK**.





### Előre programozott sütés

Magyarázat	
	Hűshőmérő szenzor elérhető. Helyezze a Hűshőmérő szenzor-t az étel legvastagabb részébe. Amikor a Hűshőmérő szenzor a beállított hőmérsékletet elérte, a készülék kikapcsol.
	A Gőzölés funkcióhoz szükséges vízmennyiség.
	A sütés megkezdése előtt melegítse elő a készüléket.
	Polcszint.



Étel	Tömeg	Polcszint / tartozék
<b>P1</b> Marhasült, véresen		
<b>P2</b> Marhasült, közepes	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm vastag darab	  2: <b>sütő tálca</b> A húst néhány percre süsse elő serpenyőben. Helyezze be a készülékbe.
<b>P3</b> Marhasült, jól átsütve		
<b>P4</b> Steak, közepes	180 - 220 g darabonként; 3 cm vastag szelet	   3: <b>sütőedény a huzalpolcon</b> A húst néhány percre süsse elő serpenyőben. Helyezze be a készülékbe.
<b>P5</b> Marhahús sült / párolt (minőségi karaj, felső kerekpecsenye, vastag dagadó)	1.5 - 2 kg	  2: <b>sütőedény a huzalpolcon</b> A húst néhány percre süsse elő serpenyőben. Öntsön hozzá folyadékot. Helyezze be a készülékbe.
<b>P6</b> Marhasült, véres (hőlégbefúvás, kis hófok)		
<b>P7</b> Marhasült, közepes (hőlégbefúvás, kis hófok)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm vastag darab	  2: <b>sütő tálca</b> Használja kedvenc fűszereit, vagy csak egyszerűen sózza, és szórja meg frissen őrölt borssal. A húst néhány percre süsse elő serpenyőben. Helyezze be a készülékbe.
<b>P8</b> Marhasült, jól átsütve (hőlégbefúvás, kis hófok)		

	Étel	Tömeg	Polcszint / tartozék
P9	Marhahús filé, véres (lassú sütés)		2; <b>sütő tálca</b>
P10	Marhahús filé, közepes (lassú sütés)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm vastag darab	Használja kedvenc fűszereit, vagy csak egyszerűen sózza, és szórja meg frissen őrölt borssal. A húst néhány percg süsse elő serpenyőben. Helyezze be a készülékbe.
P11	Marhahús filé, kész (lassú sütés)		
P12	Borjú sült (pl. lapoc-ka)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm vastag darab	2; <b>sütőedény a huzalpolcon</b> Használja kedvenc fűszereit. Öntsön hozzá folyadékot. Lefedve süsse.
P13	Sertés sült tarja vagy lapocka	1.5 - 2 kg	2; <b>sütőedény a huzalpolcon</b> A sütés félidejében fordítsa meg a húst.
P14	Ropogósra pirított sertés (hőlégbefűvás, kis hófok)	1.5 - 2 kg	2; <b>sütő tálca</b> Használja kedvenc fűszereit. A sütés félidejében fordítsa meg a húst, hogy egyenletesen piruljon.
P15	Sertéskaraj, friss	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm vastag darab	2; <b>sütőedény a huzalpolcon</b> Használja kedvenc fűszereit.
P16	Sertés pótbordea	2 - 3 kg; nyers, 2 - 3 cm vékony karaj	3; <b>mély tepszi</b> Adjon hozzá annyi folyadékot, hogy befedje az edény alját. A sütés félidejében fordítsa meg a húst.
P17	Csontos báránycomb	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm vastag darab	2; <b>sütőedény a sütő tálcán</b> Öntsön hozzá folyadékot. A sütés félidejében fordítsa meg a húst.
P18	Egész csirke	1 - 1.5 kg; friss	2;  200 ml; <b>zománcozott tepszi a sütő tálcán</b> Használja kedvenc fűszereit. A sütés félidejében fordítsa meg a csirkét, hogy egyenletesen piruljon.
P19	Fél csirke	0.5 - 0.8 kg	3; <b>sütő tálca</b> Használja kedvenc fűszereit.
P20	Jércemell	180 - 200 g darabonként	2; <b>tűzálló edény a huzalpolcon</b> Használja kedvenc fűszereit. A húst néhány percg süsse elő serpenyőben.
P21	Csirkecomb, friss	-	3; <b>sütő tálca</b> Ha a csirkecombokat marinálta először, csökkentse a hőmérsékletet, és hosszabb ideig főzze őket.
P22	Kacsa egészben	2 - 3 kg	2; <b>sütőedény a huzalpolcon</b> Használja kedvenc fűszereit. Helyezze a húst a sütőedénybe. A sütés félidejében fordítsa meg a kacsát.
P23	Liba egészben	4 - 5 kg	2; <b>mély tepszi</b> Használja kedvenc fűszereit. Helyezze a húst a mély hűsütő tepsibe. A sütés félidejében fordítsa meg a libát.

	Étel	Tömeg	Polcszint / tartozék
P24	Fasírt	1 kg	 2; <b>huzalpolc</b> Használja kedvenc fűszereit.
P25	Hal egészben, grillezve	0.5 - 1 kg halanként	 2; <b>sütő tálca</b> Töltse meg a halat vajjal, és használja kedvenc fűszereit.
P26	Halfilé	-	 3; tűzálló edény a <b>huzalpolcon</b> Használja kedvenc fűszereit.
P27	Sajttorta	-	 2;  28 cm-es, rugós sütőforma a <b>huzalpolcon</b>
P28	Almatorta	-	 2;  100 - 150 ml; <b>sütő tálca</b>
P29	Almás pite	-	 2; piteforma a <b>huzalpolcon</b>
P30	Almáspite	-	 2;  100 - 150 ml;  22 cm-es piteforma a <b>sütőrácson</b>
P31	Csokoládés sütik	2 kg tészta	 3; <b>mély tepsi</b>
P32	Csokoládés muffin	-	 2;  100 - 150 ml; muffinsütő tepsi a <b>sütőrácson</b>
P33	Veknis sütemény	-	 2; kenyérsütő forma a <b>huzalpolcon</b>
P34	Tepsis burgonya	1 kg	 2; <b>sütő tálca</b> Helyezze az egész, héjas burgonyákat a sütő tálcára.
P35	Zöldségek/krokettek	1 kg	 3; <b>sütő tálca</b> sütőpapírral béleelve Használja kedvenc fűszereit. Darabolja fel a burgonyákat.
P36	Grillezett vegyes zöldség	1 - 1.5 kg	 3; <b>sütő tálca</b> sütőpapírral béleelve Használja kedvenc fűszereit. Darabolja fel a zöldségeket.
P37	Krokkett, fagyasztott	0.5 kg	 3; <b>sütő tálca</b>
P38	Hasábburgonya, gyorsfagyasztott	0.75 kg	 3; <b>sütő tálca</b>
P39	Húsos / zöldséges lasagna száraz tészta-lappal	1 - 1.5 kg	 2; felfújt étel a <b>huzalpolcon</b>
P40	Burgonyafelfújt (nyers burgonya)	1 - 1.5 kg	 1; felfújt étel a <b>huzalpolcon</b> A főzés félidejében fordítsa meg az ételt.
P41	Pizza friss, vékony	-	 2;  100 ml; <b>sütő tálca</b> sütőpapírral béleelve
P42	Pizza friss, vastag	-	 2; <b>sütő tálca</b> sütőpapírral béleelve
P43	Quiche	-	 2; sütőforma a <b>huzalpolcon</b>

Étel	Tömeg	Polcszint / tartozék
<b>P44</b> Bagett / Ciabatta / Fehér kenyér	0.8 kg	 2;  150 ml; <b>sütő tálc</b> a sütőpapírral béleelve A fehér kenyérhez több idő szükséges.
<b>P45</b> Teljes kiőrlésű/rizs/ barna kenyér	1 kg	 ; 2;  150 ml; <b>sütő tálc</b> a sütőpapírral béleelve / veknitálca <b>huzalpolcon</b>

## 7.6 Módosítás: Beállítások

1. Forgassa el a sütési funkciók gombját  állásba a(z) Menü menübe való belépéshez.
2. Válassza a  funkciót, majd nyomja meg a **OK** gombot.
3. Fordítsa el a választógombot a beállítás kiválasztásához. Nyomja meg ezt: **OK**.
4. Állítsa be az értéket. Nyomja meg ezt: **OK**.

Forgassa a sütőfunkciók szabályozógombját kikapcsolt helyzetbe, és lépjen ki innen: Menü.

### Menü: Beállítások

Beállítás	Érték
<b>01</b> Pontos idő	Módosítás
<b>02</b> Kijelző fényerő	1 - 5
<b>03</b> Nyomógomb Hang	1 – Hangjelzés, 2 – Kattanás, 3 – Hang kikapcsolva
<b>04</b> Figyelmeztető hangerő	1 - 4
<b>05</b> Hűhőmérő szenzor - műveletek	1 – Riasztás és leállítás, 2 – Riasztás
<b>06</b> Működésidőzítő	Be/Ki
<b>07</b> Sütő világítás	Be/Ki
<b>08</b> Gyors felfűtés	Be/Ki
<b>09</b> Wi-Fi	Be/Ki
<b>10</b> Automatikus távműködtetés	Be/Ki
<b>11</b> Hálózat elejtése	Igen / Nem
<b>12</b> Demo üzemmód	Aktiváló kód: 2468
<b>13</b> Szoftver verzió	Ellenőrzés

Beállítás	Érték
<b>14</b> Összes beállítás törlése	Igen / Nem

## 7.7 Energiatakarékosság



A készülék több funkcióval is segít energiát megtakarítani a mindennapos főzés során.

Gondoskodjon arról, hogy a készülék működése közben az ajtó legyen becsukva. Sütés közben ne nyissa ki túl gyakran a készülék ajtaját. Tartsa tisztán az ajtótomítést, és ügyeljen rá, hogy megfelelően legyen a helyére rögzítve.

Fém főzőedényeket használjon az energiatakarékosság javítása érdekében.

Amikor lehetséges, kerülje a készülék előmelegítését.

Ha egyszerre több ételt készít, a sütések közötti szünet legyen a lehető legrövidebb.

### Légkeveréses sütés

Amikor csak lehetséges, a sütőfunkciókat légkeveréssel használja az energiatakarékosság érdekében.

### Maradék hő

A sütővilágítás és a légkeverés továbbra is működik. Amikor kikapcsolja a készüléket, a kijelző megjeleníti a maradék hőt. A maradék hőt használhatja az étel melegen tartásához.

A 30 percnél hosszabb ideig tartó sütés során a befejezés előtt 3 - 10 perccel csökkentse a készülék hőmérsékletét a minimum értékre. A készülékben levő maradék hő tovább folytatja a sütést.

A maradékhot más ételek felmelegítéséhez is használhatja.

### Ételek melegen tartása

A maradékhot használhatja az étel melegen tartásához. Ehhez válassza a lehető legalacsonyabb hőmérséklet-beállítást. A maradékho visszajelző vagy a hőmérséklet megjelenik a kijelzőn.

### Sütés kikapcsolt sütővilágítással

Sütés közben kapcsolja ki a sütővilágítást. Csak akkor kapcsolja be, amikor szükség van rá.

### Konvekciós levegő (nedves)

A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a sütés során.

E funkció használatakor a sütővilágítás 30 másodperc elteltével automatikusan kikapcsol. A sütővilágítást ismét bekapcsolhatja, azonban ez a lépés csökkenti a várható energiamegtakarítás mértékét.


## 8. TOVÁBBI FUNKCIÓK

### 8.1 Funkciózár


Ez a funkció megakadályozza a beállított funkció véletlen módosítását.

Ha a készülék működése közben kapcsolja be, a beállított sütés tovább folytatódik, azonban a kezelőpanel lezár.

Ha kikapcsolt készüléknél kapcsolja be, a bekapcsolása nem lesz lehetséges, mivel a kezelőpanel lezár.

Nyomja meg és tartsa nyomva a  OK gombot a funkció bekapcsolásához.



Hangjelzés hallható.  – három felvillanás jelzi a lezárás bekapcsolását.

Nyomja meg és tartsa nyomva a  OK gombot a funkció kikapcsolásához.

### 8.2 Automatikus kikapcsolás

Biztonsági okokból a készülék bizonyos idő elteltével kikapcsol, ha egy sütőfunkció

működik, és a kezelő nem változtat semmilyen beállításon.

 (°C)	 (ó)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maximum	3


Az Automatikus kikapcsolás nem működik az alábbi funkciókkal: Sütő világítás, Hűshőmérő szenzor, Késleltetési idő.


### 8.3 Hűtőventilátor


Amikor a készülék üzemel, a hűtőventilátor automatikusan bekapcsol, hogy hűvösen tartsa a készülék felületét. Amikor kikapcsolja a készüléket, a hűtőventilátor továbbra is működhet, amíg a készülék le nem hűl.

## 9. ÓRAFUNKCIÓK

### 9.1 Órafunkciók leírása

 Az aktuális időt megjelenítő óra beállítása.  
**Pontos idő**

 Visszaszámlálás beállítása. Amikor az időzítés véget ér, hangjelzés hallható. Ez a funkció nincs hatással a sütő működésére.  
**Percszámláló**

 A sütés időtartamának beállítása. Amikor az időzítő véget ér, hangjelzés hallható, és a sütőfunkció automatikusan kikapcsol.  
**Főzési idő**



### Késleltetési idő

Sütés elindításának és / vagy befejezésének késleltetése.



### Működési-időzítő

Azt jelzi, hogy mennyi ideig működik a készülék. Legfeljebb 23 ó 59 perc. Ez a funkció nincs hatással a sütő működésére.

## 9.2 Beállítás: Pontos idő

1. Forgassa el a sütési funkciók gombját állásba a(z) Menü menübe való belépéshez.
2. Forgassa el a szabályozógombot a következők kiválasztásához: /Pontos idő.
3. A vezérlőgomb elforgatásával állítsa be az órát.
4. Nyomja meg ezt: OK.

## 9.3 Beállítás: Percszámláló

1. Amikor a készülék ki van kapcsolva, nyomja meg a gombot. Amikor a készülék be van kapcsolva, nyomja meg kétszer a gombot.

A kijelzőn a következő látható: 0:00 és .

2. A vezérlőgomb elforgatásával állítsa be a következőt: Percszámláló.
3. Nyomja meg ezt: OK. Az időzítő azonnal megkezdzi a visszaszámlálást.

Amikor az idő letelt, nyomja meg OK gombot, és forgassa el a sütőfunkciók gombját kikapcsolt állásba.

## 9.4 Beállítás: Főzési idő

1. Forgassa el a gombot a sütőfunkció kiválasztásához és a hőmérséklet beállításához.
2. Nyomja meg többször a gombot.

A kijelzőn a következő látható: 0:00 és STOP.

3. A vezérlőgomb elforgatásával állítsa be a következőt: Főzési idő.

4. Nyomja meg ezt: OK.

Az időzítő azonnal megkezdzi a visszaszámlálást.

Amikor az idő letelt, nyomja meg OK gombot, és forgassa el a sütőfunkciók gombját kikapcsolt állásba.

## 9.5 Beállítás: Késleltetési idő

1. Forgassa a sütőfunkció választógombot a funkció kiválasztásához.

2. Nyomja meg többször a gombot.

A kijelző a következőt mutatja: pontos idő START.

3. A gomb elforgatásával állítsa be az indítás időpontját.

4. Nyomja meg ezt: OK.

A kijelzőn a következő látható: --:-- LEÁLLÍTÁS .

5. Forgassa el a szabályozógombot a befejezési idő beállításához.

6. Nyomja meg ezt: OK.

Az időzítő a kezdés beállított időpontjában megkezdzi a visszaszámlálást.

Amikor az idő letelt, nyomja meg OK gombot, és forgassa el a sütőfunkciók gombját kikapcsolt állásba.

## 9.6 Be- és kikapcsolás:

### Működésidőzítő

1. Forgassa el a sütési funkciók gombját állásba a(z) Menü menübe való belépéshez.

2. Forgassa el a szabályozógombot a /Működésidőzítő kiválasztásához. Lásd a „Napi használat” című fejezetet, Menü: Beállítások.

3. Nyomja meg ezt: OK.

4. A funkció be- és kikapcsolásához forgassa el a szabályozógombot.

5. Nyomja meg ezt: OK.

## 10. A TARTOZÉKOK HASZNÁLATA

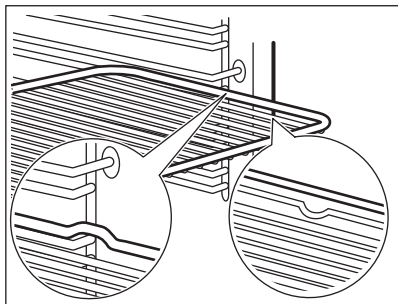
### ⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 10.1 Tartozékok behelyezése

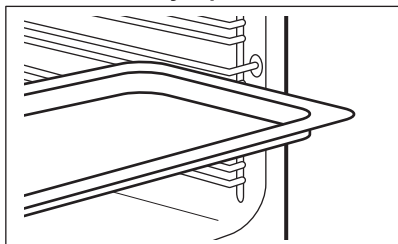
A felül található mélyedés a biztonságot növeli. Ezek a mélyedések megakadályozzák a megbillenést. A polc körüli magas perem megakadályozza a főzőedény lecsúszását a polcról.

#### Sütőrács



Csúsztassa be a polcot a polctartó vezetősínjei közé, és ügyeljen arra, hogy lábai lefelé mutassanak.

#### Sütő tálca / Mély tepsi




Csúsztassa be a tálcát a polctartó vezetősínjei közé.

### 10.2 Hűshőmérő szenzor

Méri a hőmérsékletet az étel belsejében.

Két hőmérsékletet kell beállítani:

- °C - a készülék belsejében a hőmérséklet.
-  - az étel maghőmérsékletét.

A legjobb sütési eredmény eléréséhez:

- A hozzávalók legyenek szobahőmérsékletűek.
- Ne használja folyékony állagú ételekhez.
- Sütés közben az ételérzékelő tűjét teljesen be kell helyezni az ételbe.

Sütés ezzel: Hűshőmérő szenzor

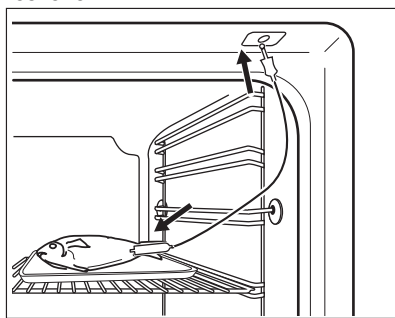
### ⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Égésveszély áll fenn, mivel az ételérzékelő és a polctartók felforrósodnak. Ne érintse meg az ételérzékelő fogantyúját csupasz kézzel. Mindig használjon edényfogó kesztyűt.

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Válasszon egy sütőfunkciót és, ha szükséges, a sütő hőmérsékletét.
3. Helyezze az ételérzékelőt az étel belsejébe:

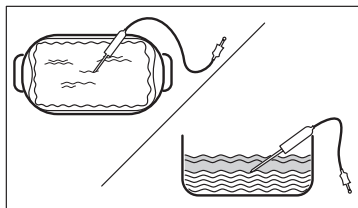
#### Hús, szárnyas és hal

Illessze a hűshőmérő szenzor teljes tűjét a hús vagy hal közepébe a legvastagabb részénél.



#### Zöldség/hús felfújtak

Nyomja a hűshőmérő szenzor hegyét a pontosan a zöldség/hús felfújtak közepébe. A hűshőmérő szenzornak sütés alatt stabilan, ugyanabban a pozícióban kell maradnia. Ennek eléréséhez használjon egy szilárd hozzávalót. A sütőedény peremével támassza alá a hűshőmérő szenzor szilikon fogantyúját. A hűshőmérő szenzor hegye nem érintkezhet a sütőedény aljával.



4. Csatlakoztassa a húshőmérő szenzort a készülék oldalfalán található aljzatba. Lásd: „Termékleírás”.

A kijelzőn a pillanatnyi hőmérséklet jelenik meg az Ételérzékelőnél.

5. - a gomb megnyomásával állítsa be a szenzor maghőmérsékletét.
6. Nyomja meg ezt: **OK**. Amikor az étel eléri a beállított hőmérsékletet, hangjelzés hallható. Dönthet a leállítás vagy a főzés folytatása mellett, hogy az étel jól át legyen sütvé.
7. Húzza ki az ételhőmérő dugóját az aljzataból, és vegye ki az ételt a készülékből.

## 11. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK

### 11.1 Sütési javaslatok

A táblázatban szereplő hőmérsékleti értékek és sütési időtartamok csak tájékoztatásként szolgálnak. A receptektől, valamint a felhasznált összetevők minőségétől és mennyiségétől függenek.

Előfordulhat, hogy a készülék az előző készüléktől eltérően sűt vagy sűt. Az alábbi tanácsok a különféle ételekhez javasolt beállításokat mutatják a hőmérséklet, főzési időtartam és polcszintek értékei vonatkozásában.

Ha nem találja a beállításokat egy adott recepthez, akkor keressen hasonló ételt.

#### A táblázatokban használt szimbólumok:

	Étel típusa
	Sűtőfunkció
°C	Hőmérséklet
	Tartozék

	Polcpozíció
	Főzési idő (perc)

### 11.2 Konvekciós levegő (nedves) - ajánlott tartozékok

Használjon sötét, nem tükröződő felületű tepsiket és edényeket. Ezek jobb hőelnyerő képességűek, mint a világos színű és visszaturkórozó felületű edények.





- **Pizzatál** – sötét, nem tükröződő, 28-as átmérőcm
- **Sűtőedény** – sötét, nem tükröződő, 26-os átmérőcm
- **Ramekins** - kerámia, 8 átmérőcm, 5 magasság cm
- **Karimás alapforma** – sötét, nem tükröződő, 28-as átmérőcm

### 11.3 Konvekciós levegő (nedves)

A legjobb eredmény érdekében használja az alábbi táblázatban szereplő ajánlásokat.






		°C		
Édes roládok, 16 db	sűtőlap vagy rács	180	2	20 - 30
Péksütemény, 9 db	sűtőlap vagy rács	180	2	30 - 40
Pizza, gyorsfagyasztott, 0,35 kg	Huzalpolc	220	2	10 - 15








		°C		
Kecsztekercs	sütőlap vagy rács	170	2	25 - 35
Csokoládés sütemény	sütőlap vagy rács	175	3	25 - 30
Szufflé, 6 db	kerámiapoharak rácson	200	3	25 - 30
Piskóta tortaalap	tortaforma rácson	180	2	15 - 25
Piskótatorta	sütőforma rácson	170	2	40 - 50
Párolt hal, 0,3 kg	sütőlap vagy rács	180	3	20 - 25
Hal egészben, 0,2 kg	sütőlap vagy rács	180	3	25 - 35
Halfilé, 0,3 kg	Pizzaserpenyő rácson	180	3	25 - 30
Párolt hús, 0,25 kg	sütőlap vagy rács	200	3	35 - 45
Saslik, 0,5 kg	sütőlap vagy rács	200	3	25 - 30
Cookie (amerikai csokis keksz), 16 db	sütőlap vagy rács	180	2	20 - 30
Puszedli, 24 db	sütőlap vagy rács	180	2	25 - 35
Muffin, 12 db	sütőlap vagy rács	170	2	30 - 40
Sós aprósütemény, 20 db	sütőlap vagy rács	180	2	25 - 30
Teasütemény omlós tésztából, 20 db	sütőlap vagy rács	150	2	25 - 35
Kosárka, 8 db	sütőlap vagy rács	170	2	20 - 30
Párolt zöldségek, 0,4 kg	sütőlap vagy rács	180	3	35 - 45
Vegetáriánus omlett	Pizzaserpenyő rácson	200	3	25 - 30
Mediterrán zöldségek, 0,7 kg	sütőlap vagy rács	180	4	25 - 30

## 11.4 Információ a bevizsgáló intézetek számára

Vizsgálati módszerek az alábbi szabványoknak megfelelően: IEC 60350-1.

				°C	
Aprósütemény, 20 db/tepsi	Alsó + felső sütés	Sütő tálca	3	170	20 - 35
Aprósütemény, 20 db/tepsi	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütő tálca	3	150 - 160	20 - 35
Aprósütemény, 20 db/tepsi	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütő tálca	2 és 4	150 - 160	20 - 35
Almásbite, 2 forma, átmé- rő: 20 cm	Alsó + felső sütés	Sütőrács	2	180	70 - 90
Almásbite, 2 forma, átmé- rő: 20 cm	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütőrács	2	160	70 - 90

				°C	
Zsírtalan piskótatészta, 26 cm átmérőjű tortaforma <b>1)</b>	Alsó + felső sütés	Sütőrács	2	170	40 - 50
Zsírtalan piskótatészta, 26 cm átmérőjű tortaforma <b>1)</b>	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütőrács	2	160	40 - 50
Zsírtalan piskótatészta, 26 cm átmérőjű tortaforma <b>1)</b>	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütőrács	2 és 4	160	40 - 60
Linzer	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütő tálca	3	140 - 150	20 - 40
Linzer	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütő tálca	2 és 4	140 - 150	25 - 45
Linzer	Alsó + felső sütés	Sütő tálca	3	140 - 150	25 - 45
Toast kenyér, 4 - 6 db <b>1)</b>	Grill	Sütőrács	4	max.	1 - 5
Marhahús hamburger, 6 darab, 0,6 kg <b>2)</b>	Grill	Sütőrács, csepptálca	4	max.	20 - 30

1) Melegítse elő a készüléket 10 perccig.

2) Helyezze a huzalpolcot a harmadik szintre, míg a csepptálcát a második szintre. Melegítse elő a készüléket 10 perccig. A sütési idő félidejében fordítsa meg az ételt.

## 12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 12.1 Megjegyzések a tisztítással kapcsolatban

#### Tisztítószer

- A készülék előlapját csak meleg vízzel és enyhe tisztítószerrel, mikroszálal ronggyal tisztítsa. Tisztítsa meg és ellenőrizze a sütőtér kereténél körbefutó ajtótomítést.
- A fémfelületeket háztartási tisztítószerrel tisztítsa meg.
- A szennyeződések enyhe mosogatószerrel távolítsa el. Ne juttassa azt a katalitikus felületekre.

#### Napi használat

- Minden használat után tisztítsa meg a készülék belső terét. A lerakódott zsír vagy egyéb maradvány tüzet okozhat.
- A nedvesség lecsapódhat a készülékben vagy az ajtó üveglapján. A páralecsapódás csökkentése érdekében a

sütés megkezdése előtt 10 perccig üzemeltesse a készüléket. Ne tárolja az ételeket 20 percnél tovább a készülékben. A készülék belsejét minden használat után csak mikroszálal ruhával törölje szárazra.

#### Tartozékok

- Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg a tartozékokat. Kizárólag mikroszálal törőronggyal, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel végezze a tisztítást. A tartozékokat tilos mosogatógépben tisztítani!
- A teflon bevonatos tartozékokat ne tisztítsa súroló hatású tisztítószerekkel vagy éles tárgyakkal.

### 12.2 A sütőtér mélyedésének tisztítása

Gőzben sütés után tisztítsa ki a sütőtér bemélyedéséből a lerakódott vízkőmaradványokat.



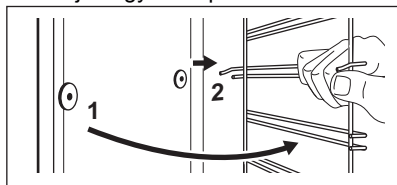
A(z) SteamBake funkcióhoz 5–10 sütési ciklusonként tisztítsa meg a sütőt.

1. Öntsön 250 ml fehér ecetet a sütőtér mélyedésébe.  
Legfeljebb 6%-os, adalékoktól mentes ecetet használjon.
2. 30 percig hagyja környezeti hőmérsékleten, hogy az ecet feloldja a vízkőmaradványokat.
3. Egy puha kendővel és meleg vízzel tisztítsa meg a sütőteret.

## 12.3 A polctartók / katalitikus panelek eltávolítása

A készülék tisztításához vegye ki a polctartókat / katalitikus paneleket.

1. Kapcsolja ki a készüléket, és várja meg, hogy lehűljön.
2. Húzza el a polctartó elülső részét az oldalfaltól. Tartsa a polctartó hátulját és a katalitikus panelt a helyén. A katalitikus panelek nincsenek a sütő falaihoz rögzítve. Kieshetnek, amikor kiveszi a polctartókat.
3. Húzza el a polctartó hátulját az oldalfaltól, majd vegye ki a polctartót.



A polctartókat a kiszereléssel ellentétes sorrendben helyezze vissza.

A teleszkópos sütősíneken található végállás ütközők előre nézzenek.

## 12.4 Katalízises tisztítás

A sütőtérben katalitikus panelek találhatók. A katalízis során a katalitikus panelek elnyelik a zsíros szennyeződések.

A katalitikus bevonat elszíneződése vagy a rajta megjelenő foltok nincsenek hatással a tisztításra.

A katalitikus zománcréteg öntisztuló, így nincs szükség törölköendővel történő tisztításra.

1. Kapcsolja ki a készüléket, és várja meg, hogy lehűljön.
2. Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből.
3. Kizárólag puha ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel tisztítsa meg a sütőtér alját és a sütőajtó üvegének belső oldalát.
4. Válassza ezt: Menü / Tisztítás
5. Nyomja meg ezt: OK háromszor.  
**Időtartam: 1 ó**  
A tisztítás végén hangjelzés hallható. Kikapcsol a készüléket.
6. Amikor a készülék lehűlt, tisztítsa meg a sütő padlóját egy nedves, puha törülőruhával.

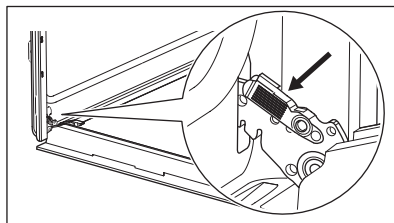
## 12.5 Az ajtó eltávolítása és visszaszerelése

A sütő ajtajába három üveglap van beépítve. Az ajtó és belső üveglapjai a tisztításhoz kivehetőek. Az üveglapok kiszérése előtt olvassa el „Az ajtó eltávolítása és visszaszerelése” c. rész összes utasítását.

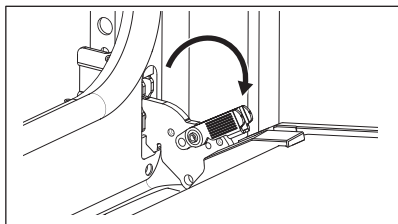
### VIGYÁZAT!

Ne használja a készüléket az üveglapok nélkül.

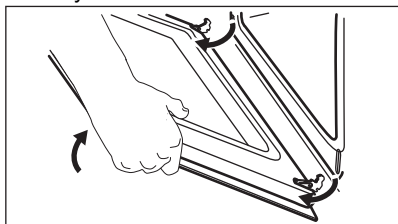
1. Nyissa ki teljesen az ajtót, és fogja meg mindkét zsanért.



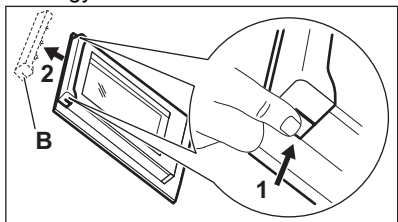
2. Emelje fel és húzza a reteszeket, amíg be kattannak.



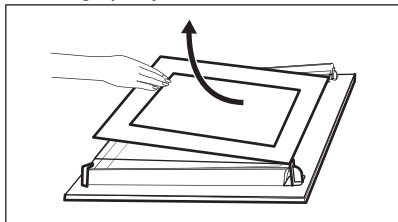
3. Csukja vissza a sütő ajtaját az első nyitási pozícióig (félíg). Ezután emelje fel és húzza meg, majd vegye ki az ajtót a helyéről.



4. Helyezze a sütőajtót egy puha ruhával letakart egyenletes felületre.  
5. Tartsa az ajtó burkolatát **B** az ajtó felső szélénél a két oldalon, és nyomja befelé, hogy leválassza a zárószínt.



6. Húzza előre a díszlécet az eltávolításhoz.  
7. Egyenként fogja meg az ajtó üveglapjait a felső szélüknél fogva, és óvatosan húzza azokat egyenként. Az eljárást a felső üveglappal kezdje. Ügyeljen arra, hogy az üveglap teljesen kicsússzon a sínből.



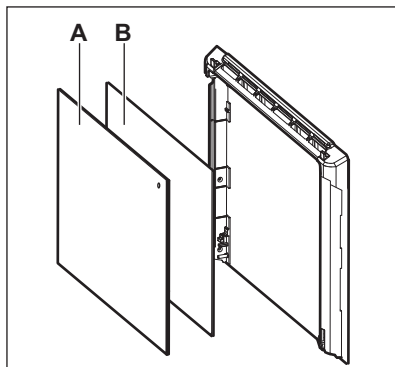
8. Tisztítsa meg az üveglapokat mosogatószeres vízzel. Óvatosan törölje

szárazra az üveglapokat. Az üveglapokat tilos mosogatógépben tisztítani.

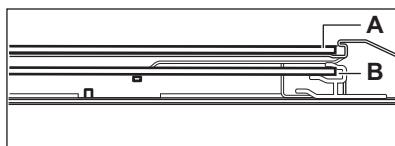
9. Tisztítás után tegye vissza az üveglapokat és a sütőajtót a helyére. Ha az ajtó helyesen van beszerelve, a reteszek zárásakor kattánás hallható.

Ügyeljen arra, hogy az üveglapokat (**A** és **B**) a megfelelő sorrendben tegye vissza. Ellenőrizze a szimbólumot/nyomatot az üveglap oldalán. Minden üveglap más és más, így könnyebb szét- és összeszerelni.

Helyes felszereléskor az ajtó díszléce kattánó hangot ad.



Ellenőrizze, hogy a középső üveglapot megfelelően helyezte-e az ágyazatba.



## 12.6 A lámpa cseréje

### ⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!  
Az izzó forró lehet.

1. Kapcsolja ki a készüléket, és várja meg, hogy lehűljön.
2. Feszültségmentesítse a készüléket.
3. Helyezze a törőruhát a sütő padlójára.

### **VIGYÁZAT!**

A halogénlámpát mindig tartsa egy kendővel, hogy a zsímaradvány ne égjen rá a lámpára.

### Hátsó lámpa

1. Az üvegbura eltávolításához fordítsa azt az óramutató járásával ellentétes irányba.

2. Tisztítsa meg az üvegbúrát.
3. Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra.
4. Szerelje fel az üvegbúrát.

## 13. HIBAELHÁRÍTÁS

### **FIGYELMEZTETÉS!**

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 13.1 Mi a teendő, ha ...

Probléma	Ellenőrizze, ha...
A készüléket nem lehet bekapcsolni, vagy nem működik.	A készülék megfelelően csatlakozik az elektromos hálózathoz.
A készülék nem melegszik fel.	Az automatikus kikapcsolás ki van kapcsolva.
A készülék nem melegszik fel.	Nem olvadt le a biztosíték.
A készülék nem melegszik fel.	A(z) Funkciózár kikapcsolva.
A sütővilágítás ki van kapcsolva.	A(z) Konvekciós levegő (nedves) bekapcsolva.
A lámpa nem működik.	Kiégett az izzó.
Nem működik a Hűshőmérő szenzor funkció.	A Hűshőmérő szenzor dugasza teljesen be van nyomva az aljzatba.
Megsérült az ajtó tömítése.	Ne használja a készüléket. Vegye fel a kapcsolatot egy hivatalos szervizzel.
A kijelzőn a következő látható: 00:00.	Áramkimaradás történt. Állítsa be a pontos időt.
A víz kifolyik a sütőtér bemélyedéséből.	Túl sok víz van a sütőtér mélyedésében.



Ha a kijelzőn olyan hibakód látható, amely nem szerepel ebben a táblázatban, kapcsolja le és vissza a lakásban lévő kismegszakítót a készülék újraindításához. Ha a hibakód ismét megjelenik, forduljon a márkaszervizhez.

### 13.2 A szerviz számára szükséges adatok

Ha nem talál megoldást egyedül a problémára, forduljon a márkakereskedőhöz vagy a hivatalos márkaszervizhez.

A márkaszerviz számára szükséges adatok az adattáblán találhatóak. Az adattábla a sütőtér elülső keretén található. Az ajtó kinyitáskor látható. Ne távolítsa el az adattáblát a készülék sütőterének keretéről.

**Javasoljuk, hogy írja ide az adatokat:**

Modell (MOD.):

Termékszám (PNC):

Sorozatszám (S.N.):



## 14. ENERGIAHATÉKONYSÁG

### 14.1 Termékismertető és termékismertető lap az EU Ecodesign és Energiacímkézési Szabályzatának megfelelően

Gyártó neve	Electrolux
Modellazonosító	EOD6C77WV 949499573 EOD6C77WX 949499576 EOD6C77WZ 949499574 LOD6C77WZ 949499575
Energiahatékonysági szám	81.2
Energiahatékonysági osztály	A+
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés, alsó + felső sütés mellett	0.93 kWh/ciklus
Energiafogyasztás normál terhelésnél, légkeveréses üzemmód mellett	0.69 kWh/ciklus
Sütőterek száma	1
Hőforrás	Elektromosság
Hangerő	72 l
A sütő fajtája	Beépíthető sütő
Tömeg	EOD6C77WV 32.5 kg
	EOD6C77WX 33.0 kg
	EOD6C77WZ 32.8 kg
	LOD6C77WZ 32.8 kg

IEC/EN 60350-1 - Háztartási elektromos főzőkészülékek – 1. rész: Tűzhelyek, sütők, gőzsütők és grillezők - A teljesítmény mérésére szolgáló módszerek.

## 15. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

A  következő jelzéssel ellátott anyagokat hasznosítsa újra. Újrahasznosításhoz tegye a megfelelő konténerekbe a csomagolást. Járuljon hozzá környezetünk és egészségünk védelméhez, és hasznosítsa újra az elektromos és elektronikus hulladékot. A 

tiltó szimbólummal ellátott készüléket ne dobja a háztartási hulladék közé. Juttassa el a készüléket a helyi újrahasznosító telepre, vagy lépjen kapcsolatba a hulladékkezelésért felelős hivatallal.

# Laipni lūdzam Electrolux pasaulē! Pateicamies jums, ka iegādājāties mūsu ierīci.



Atbilstoši mūsu ilgtspējīguma mērķiem mēs samazinām papīra daudzumu un nodrošinām lietošanas instrukcijas tiešsaistē. Atrodiet pilno lietošanas instrukciju vietnē [electrolux.com/manuals](http://electrolux.com/manuals)



saņemtu lietošanas ieteikumus un brošūras, kā arī traucējummeklēšanas, servisa un remonta informāciju vietnē [electrolux.com/support](http://electrolux.com/support)



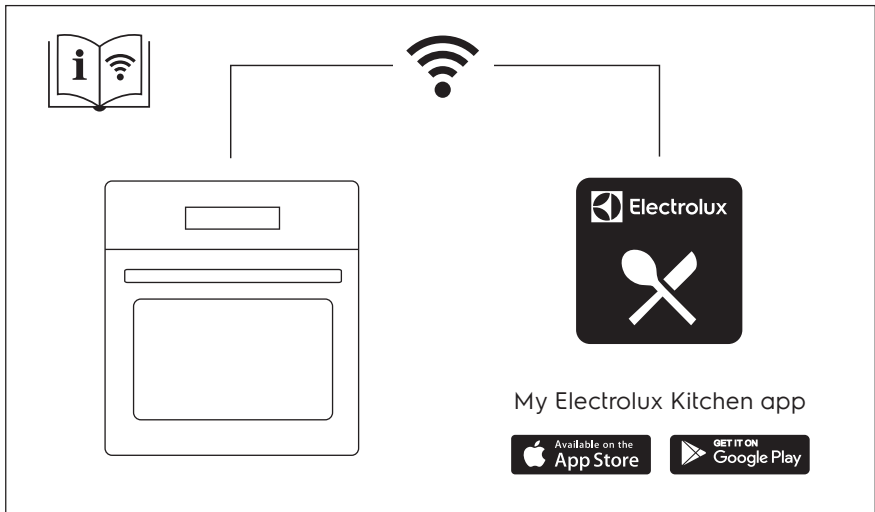
Lai saņemtu vairāk receptes, ieteikumus un traucējummeklēšanas padomus, lejupielādējiet lietotni **My Electrolux Kitchen**.



Izmaiņu tiesības rezervētas.

## SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	169
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	170
3. UZSTĀDĪŠANA.....	173
4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	175
5. VADĪBAS PANELIS.....	175
6. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES.....	176
7. IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	177
8. PAPILDFUNKCIJAS.....	183
9. PULKSTEŅA FUNKCIJAS.....	183
10. PAPILDPIEDERUMU IZMANTOŠANA.....	184
11. PADŌMI UN IETEIKUMI.....	186
12. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	188
13. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	191
14. ENERGOEFEKTIVĪTĀTE.....	192
15. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU.....	192





## 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 no līdz 8 gadu vecumam un personām ar ļoti plašu un sarežģītu invaliditāti jāliedz piekļuve ierīcei, ja vien tos nepārtraukti neuzrauga.
- Mazi bērni jāuzrauga, lai viņi nerotaļātos ar ierīci un komplektācijā iekļautajām mobilajām ierīcēm My Electrolux Kitchen .
- Neļaujiet bērniem tuvoties iepakojumam un atbrīvojieties no tā pienācīgā veidā.
- UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Neļaujiet bērniem un mājdzīvniekiem atrasties ierīces tuvumā, kad tā tiek lietota vai atdziest.
- Ja ierīcei ir bērnu drošības ierīce, tā jāaktivizē.
- Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās apkopi bez uzraudzības.

### 1.2 Vispārīgā drošība

- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai.
- Šī ierīce ir izstrādāta tikai izmantošanai mājās apstākļos un telpās.
- Šo ierīci var izmantot birojos, viesnīcu viesu numuriņos, pansiju viesu numuriņos, lauku viesu mājās un citās līdzīgās uzturēšanās vietās, kurās izmantošana nepārsniedz (vidējo) mājsaimniecības lietošanas intensitāti.

- 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 vads ir bojāts, lai izvairītos no elektrības trieciena riska, tas jānomaina ražotājam, pilnvarotam 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 un ierīces iekšienes virsmai.
- Vienmēr izmantojiet cimodus, lai izņemtu vai ievietotu papildpiederumus vai gatavošanas traukus.
- Lietojiet tikai šai ierīcei paredzēto ēdiena sensoru (temperatūras sensoru).
- 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.

## 2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

### 2.1 Uzstādīšana



#### **BRĪDINĀJUMS!**

Ierīci drīkst uzstādīt tikai sertificēti speciālisti.

- 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 cimodus 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 pārliecinieties, ka būs iespējams brīvi atvērt tās 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
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 Elektrotīkla savienojums



### BRĪDINĀJUMS!

Ugunsgrēka un elektrošoka risks!

- 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.
- Šī ierīce ir aprīkota ar barošanas vadu un kontaktdakšu.

### Uzstādīšanai un nomaīnai Eiropā piemērotie kabeļu veidi:

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

Kabeļa vadu šķērsgriezumu dati ir norādīti tehnisko datu plāksnītes kopjaudas sadaļā. Varat skatīt arī tabulu:

Kopējā jauda (W)	Vada šķērsgriezums (mm <sup>2</sup> )
maksimāli 1380	3x0.75
maksimāli 2300	3x1
maksimāli 3680	3x1.5

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

## 2.3 Lietošana

### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

- Nemainiet šī produkta specifikāciju.
- Pārlicinieties, 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.
- Neizpaužiet savu Wi-Fi paroli citām personām.

### 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;
  - neļējiet 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.
- Vienmēr gatavojiet pārtiku ar aizvērtām ierīces durvīm.
- Ja ierīce ir uzstādīta aiz mēbeļu paneļa (piemēram, aiz durvīm), pārlicinieties, 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 traumu, ugunsgrēka vai ierīces bojājumu risks.

- Pirms apkopes izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla.
- Pārlicinieties, vai ierīce ir auksta. Pastāv risks, ka stikla paneļi var iepļīst.
- Ja durvju stikla paneļi 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 sabojāšanos.
- 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.
- Netīriet katalītisko emaljas pārklājumu ar mazgāšanas līdzekļiem.

## 2.5 Iekšējais apgaismojums

### BRĪDINĀJUMS!

Elektrošoka risks.

- 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.

## 2.6 Serviss

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

## 2.7 Utilizācija

### ⚠ BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu un 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!

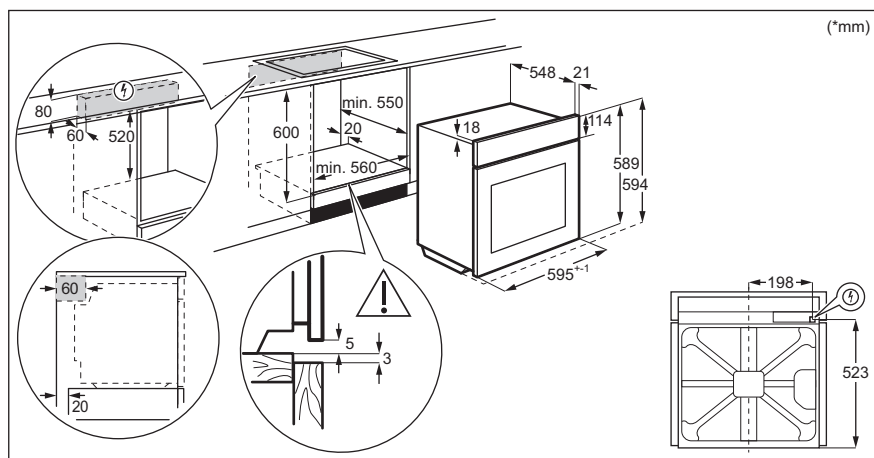
Skatiet sadaļu "Drošība".

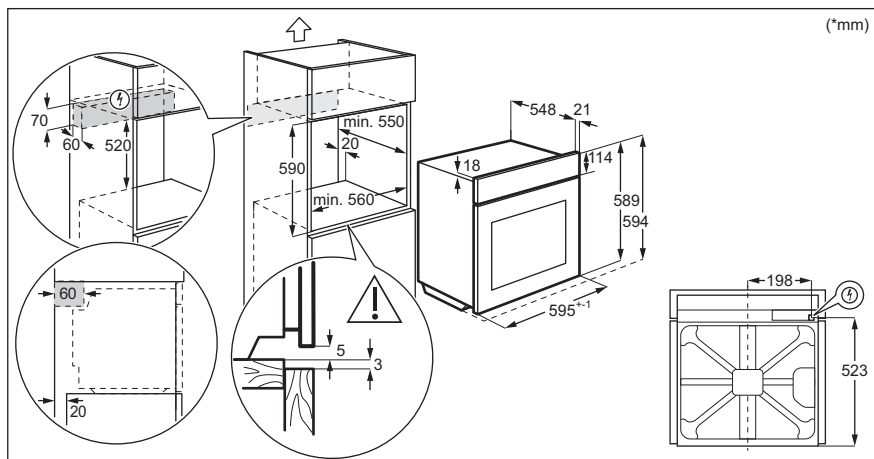
### 3.1 Iebūve



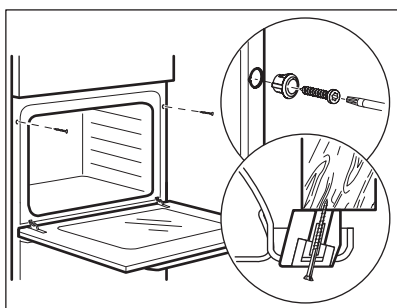
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



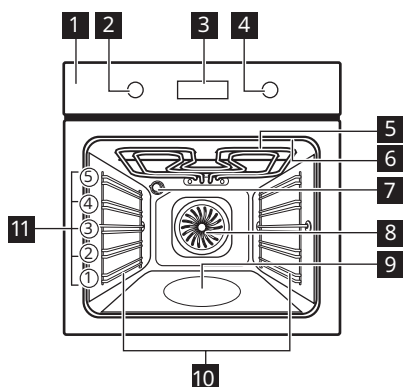


### 3.2 Ierīces nostiprināšana pie virtuves mēbelēm



## 4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

### 4.1 Vispārējs pārskats



- 1 Vadības panelis
- 2 Karsēšanas funkciju pārlēgš
- 3 Displejs
- 4 Vadības regulators
- 5 Sildelements
- 6 Termozondes kontaktligzda
- 7 Lampa
- 8 Ventilators
- 9 Tilpnes reljefs
- 10 Plaukta atbalsts, izņemams
- 11 Plauktu līmeņi

### 4.2 Papildpiederumi


- **Restots plaukts**  
Gatavošanas traukiem, kūku formām, cepešiem.
- **Cepamā Paplāte**  
Kūkām un biskvītiem.
- **Grila/ceпамā panna**  
Paredzēts(-a) aprūnināšanai un cepšanai vai kā paliktis tauku savākšanai.

- **Termozonde**  
Temperatūra mērīšanai ēdiena iekšpusē.
- **Teleskopiskās vadotnes**  
Lai vieglāk ieliktu un izņemtu paplātes un restoto plauktu.





## 5. VADĪBAS PANELIS

### 5.1 Ieslēdziet un izslēdziet ierīci

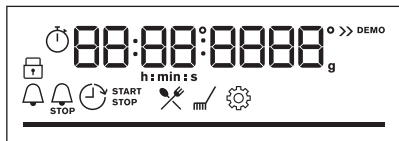
Lai ieslēgtu ierīci:

1. Nospiediet pārlēgu. Pārlēgs izvirsās uz āru.
2. Pagrieziet karsēšanas funkciju pārlēgu, lai atlasītu funkciju.
3. Pagrieziet vadības regulatoru, lai iestatītu temperatūru.
4. Nospiediet Labi.  
Pagrieziet karsēšanas funkciju regulatoru uz , lai izslēgtu ierīci.

### 5.2 Vadības paneļa pārskats

	Nospiediet, lai iestatītu: Pulksteņa funkcijas.
	Nospiediet un turiet nospiestu, lai iestatītu funkciju "Ātrā uzsilšana".
	Nospiediet, lai ieslēgtu un izslēgtu cepeškrāsns lampu.
	Nospiediet, lai iestatītu termozondes iekšējo temperatūru
OK	Nospiediet, lai apstiprinātu savu atlasī.

## 5.3 Displeja indikatori



Displejs ar galvenajām funkcijām.

	Ierīce ir bloķēta.
	Ieejiet izvēlnē un atlasiet ikonu, kuru vēlaties atvērt: Gatavošanas palīgs.
	Ieejiet izvēlnē un atlasiet ikonu, kuru vēlaties atvērt: Tīrīšana.
	Ieejiet izvēlnē un atlasiet ikonu, kuru vēlaties atvērt: Iestatījumi
	Ātrā uzsilšana ir ieslēgta.

	Gatavošana ar tvaiku ir ieslēgta.
	Termozonde ir ieslēgta.
	Laika atgādinājums ir ieslēgta.
	Beigu laiks ir ieslēgta.
	Atliktais starts ir ieslēgta.
	Laika skaitīšana ir ieslēgta.
	Wi-Fi ir ieslēgta.
	Tālvadība ir ieslēgta.
	Temperatūrai vai laikam. Kad ierīce sasniedz iestatīto temperatūru, josla vi- sa deg sarkanā krāsā.

## 6. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 6.1 Sākotnējā tīrīšana

1. No ierīces izņemiet piederumus un noņemamos plauktu balstus.
2. Tīriet ierīci un piederumus tikai ar mikrošķiedras drānu, siltu ūdeni un maigu tīrīšanas līdzekli.
3. Ievietojiet piederumus un izņemamos plauktu balstus atpakaļ to sākotnējā vietā.

### 6.2 Sākotnējā uzkarsēšana

Pirms pirmās lietošanas iestatiet laiku un uzkarsējiet tukšu ierīci.

1. No ierīces izņemiet piederumus un noņemamos plauktu balstus.
2. Iestatiet funkciju . Iestatiet maksimālo temperatūru. Ļaujiet ierīcei darboties 1 st.
3. Iestatiet funkciju . Iestatiet maksimālo temperatūru. Ļaujiet ierīcei darboties 15 min.
4. Iestatiet funkciju . Iestatiet maksimālo temperatūru.

Ļaujiet ierīcei darboties 15 min.

Izslēdziet ierīci un uzgaidiet, līdz tā atdziest. No ierīces var izdalīties aromāts un dūmi. Nodrošiniet telpā pietiekamu gaisa plūsmu.

### 6.3 Bezvadu savienojums

Lai pievienotu nepieciešamo ierīci, veiciet turpmāk norādītās darbības:

- Bezvadu tīkls ar interneta savienojumu.
  - Tam pašam bezvadu tīklam pieslēgta mobilā ierīce.
1. Lai lejupielādētu lietotni My Electrolux Kitchen : Ar mobilās ierīces kameru skenējiet QR kodu uz datu plāksnītes, lai tiktu novirzīti uz Electrolux mājas lapu. Tehnisko datu plāksnīte atrodas uz ierīces iekšpuses priekšējā rāmja. Jus varat arī lejupielādēt lietotni tieši no lietotņu veikala.
  2. Izpildiet norādījumus par darba uzsākšanu ar lietotni.
  3. Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu, lai atlasītu .
  4. Pagrieziet vadības regulatoru, lai atlasītu: Iestatījumi. Pagrieziet uz Wi-Fi. Skatiet nodaļu "Izvēlnes iestatījumi".



Frekvence	2.4 GHz WLAN 2400 - 2483.5 MHz
Protokols	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Maksimālā jauda	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Wi-Fi modulis	NIUS-50

## 6.4 Programmatūras licences

Šajā izstrādājumā nodrošinātā programmatūra satur komponentus, kas

balstīti bezmaksas un atvērtā pirmkoda programmatūrā. Electrolux pateicas par atklātā pirmkoda programmatūras un robotehnikas aprindu sniegto ieguldījumu šī projekta attīstībā.

Lai piekļūtu pirmkodam, kura pamatā ir šie bezmaksas un atvērtā pirmkoda programmatūras komponenti, kuru licences nosacījumos ir noteikts publicēšanas pienākums, kā arī lai aplūkotu pilnu to autoritāšu informāciju un piemērojamās licences nosacījumus, apmeklējiet vietni <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (mape NIUS).

## 7. IZMANTOŠANA IKDIENĀ

### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 7.1 Karsēšanas funkcijas



#### Karsēšana ar ventilatoru

Ēdiena vienlaicīgai gatavošanai trīs plauktu pozīcijās un ēdiena žāvēšanai. Iestatiet temperatūru par 20 līdz 40 °C zemāk nekā funkcijai Augš./Apakškarsēšana.



#### Augš./Apakškarsēšana

Ēdiena gatavošana un cepšana viena plaukta līmenī.



#### SteamBake

Mitruma pievienošanai gatavošanas laikā. Pareizas krāsas un kraukšķīgas virskārtas iegūšanai cepšanas laikā. Sulīguma piešķiršanai ēdienam atkārtotas uzsildīšanas laikā. Augļu vai dārzeņu konservēšanai.



#### Saldēta pārtika

Pusfabrikātu kraukšķīguma panākšanai, piem., kartupeļiem frī, kartupeļu kroketēm vai pildītām pankūciņām.



#### Picas funkcija

Picas cepšanai. Kārtīgai apbrūnināšanai, lai padarītu kraukšķīgu apakšu.



#### Apakškarsēšana

Kūku ar kraukšķīgu pamatni cepšanai un pārtikas konservēšanai.



#### Ventilatora kars. ar mitrumu

Šī funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā. Kad izmantojat šo funkciju, temperatūra ierīces iekšpusē var atšķirties no iestatītas temperatūras. Tiek izmantots atlikušais siltums. Gatavošanas jauda var samazināties. Lai iegūtu papildinformāciju, skatiet nodaļā "Ikdienas lietošana" sniegtās piezīmes 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.



Karsēšana ar ventilatoru, Augš./Apakškarsēšana: iestatot temperatūru, kas mazāka par 80 °C, lampa automātiski izslēdzas pēc 30 sekundēm.

### 7.2 Piezīmes par: Ventilatora kars. ar mitrumu

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


Cepeškrāsns durvīm jābūt aizvērtām cepšanas laikā, lai funkcija netiktu pārtraukta un cepeškrāsns 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".


### 7.3 Iestatījums: Karsēšanas funkcijas

1. Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu, lai atlasītu karsēšanas funkciju.
2. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai iestatītu temperatūru °C.

 – nospiediet un turiet nospiestu, lai ieslēgtu funkciju: Ātrā uzsildšana. Tas ir pieejams dažām cepeškrāsns funkcijām.

### 7.4 Iestatījums: Gatavošana ar tvaiku

Pārbaudiet, vai ir ierīce ir auksta.

1. Uzpildiet cepeškrāsns tilpnes gofrējumu ar ne vairāk kā 250 ml krāna ūdens. Neuzpildiet cepeškrāsns tilpnes reljefu gatavošanas laikā vai kamēr cepeškrāsns ir karsta.
2. Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu, lai atlasītu karsēšanas funkciju .
3. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai iestatītu temperatūru °C.
4. Iepriekšēji uzkaršējiet tukšu ierīci 10 min, lai tajā rastos mitrums.
5. Ievietojiet ierīcē ēdianu.

Kad beidzas gatavošana:

- Pagrieziet karsēšanas funkciju regulatoru pozīcijā Izslēgts, lai izslēgtu ierīci.

- Uzmanīgi atveriet durvis. No cepeškrāsns izplūstošais mitrums var izraisīt apdegumus.
- Pārbaudiet, vai ir ierīce ir auksta. Izlejiet atlikušo ūdeni no cepeškrāsns tilpnes reljefa.

### 7.5 Iestatījums: Gatavošanas palīgs





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

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

Dažus ēdienus varat gatavot arī ar Termozonde. Pakāpe, līdz kādai ēdiens ir sagatavots:

- Pusjēls
- Vidējs
- Labi izcepts

1. Pagrieziet karsēšanas funkciju kontrolslēdzi uz , lai ievadītu Izvēlnē.
2. Atlasiet . Nospiediet OK.
3. Pagrieziet kontrolslēdzi, lai atlasītu ēdiena numuru. Nospiediet OK.
4. Ievietojiet ēdianu ierīcē. Nospiediet OK.

### Gatavošanas palīgs

#### Apzīmējumi



Termozonde pieejams. Ievietojiet Termozonde ēdiana biezākajā daļā. Ierīce automātiski izslēdzas, kad ir sasniegta iestatītā Termozonde temperatūra.












Ūdens daudzums tvaika funkcijas darbināšanai.































Pirms ēdiana gatavošanas uzsildiet ierīci.



Plaukta līmenis.

Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi
<b>P1</b> Liellopu gaļas cepetis, pusjēls		
<b>P2</b> Liellopu gaļas cepetis, vidēji izcepts	1 - 1.5 kg; 4-5 cm biezi gabali	 <b>2; cepamā paplāte</b> Pāris minūtes apcepjiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet ierīcē.
<b>P3</b> Liellopu gaļas cepetis, pilnībā izcepts		
<b>P4</b> Steiks, vidēji izcepts	180 - 220 g katram gabalam; 3 cm biezās šķēles	 <b>3; cepamais trauks uz restota plaukta</b> Pāris minūtes apcepjiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet ierīcē.
<b>P5</b> Cepta / sautēta gaļa (augstākā labuma ribiņas, ciska, pavēdere)	1.5 - 2 kg	 <b>2; cepamais trauks uz restota plaukta</b> Pāris minūtes apcepjiet gaļu karstā pannā. Pievienojiet šķidrumu. Ievietojiet ierīcē.
<b>P6</b> Liellopu gaļas cepetis, pusjēls (lēnā gatavošana)		
<b>P7</b> Liellopu gaļas cepetis, vidēji izcepts (lēnā gatavošana)	1 - 1.5 kg; 4-5 cm biezi gabali	 <b>2; cepamā paplāte</b> Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas vai vienkārši pievienojiet sāli un svaigi maltus piparus. Pāris minūtes apcepjiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet ierīcē.
<b>P8</b> Liellopu gaļas cepetis, pilnībā izcepts (lēnā gatavošana)		
<b>P9</b> Liellopa fileja, pusjēla (lēnā gatavošana)		
<b>P10</b> Liellopa fileja, vidēji izcepta (lēnā gatavošana)	0,5-1,5 kg; 5-6 cm biezi gabali	 <b>2; cepamā paplāte</b> Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas vai vienkārši pievienojiet sāli un svaigi maltus piparus. Pāris minūtes apcepjiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet ierīcē.
<b>P11</b> Liellopa fileja, pilnībā izcepta (lēnā gatavošana)		
<b>P12</b> Teļa gaļas cepetis (piemēram, plecs)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm biezi gabali	 <b>2; cepamais trauks uz restota plaukta</b> Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Pievienojiet šķidrumu. Cepiet aplātu.
<b>P13</b> Cūkas kakla vai pleca cepetis	1.5 - 2 kg	 <b>2; cepamais trauks uz restota plaukta</b> Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi.
<b>P14</b> Cūkgāļas plēstas strēmeles (lēnā gatavošana)	1.5 - 2 kg	 <b>2; cepamā paplāte</b> Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi, lai tā iegūtu vienlīdzīgu brūnumu.
<b>P15</b> Cūkas mugura, svaiga	1 - 1.5 kg; 5-6 cm biezi gabali	 <b>2; cepamais trauks uz restota plaukta</b> Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas.

	Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi
P16	Cūkas ribas	2 - 3 kg; izmantojiet jēlas, 2–3 cm plānas cūkgaļas ribiņas	 3; <b>cepamā pannā</b> Pievienojiet šķidrumu, lai apklātu pannas apakšu. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi.
P17	Jēra kāja ar kaulu	1.5 - 2 kg; 7–9 cm biezi gabali	  2; <b>cepamais trauks uz cepamās paplātes</b> Pievienojiet šķidrumu. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi.
P18	Vesela vista	1 - 1.5 kg; svaigi	 2;  200 ml; sautējamu terīne uz <b>cepamās paplātes</b> Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi, lai tā iegūtu vienlīdzīgu brūnumu.
P19	Vista, puse	0.5 - 0.8 kg	  3; <b>cepamā paplāte</b> Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas.
P20	Vistas krūtiņa	180 - 200 g katram gabalam	   2; sautējuma trauks uz <b>restotā plaukta</b> Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā.
P21	Vistas stilbiņi, svaigi	-	  3; <b>cepamā paplāte</b> Ja vistas kājiņas ir iepriekš marinētas, iestatiet zemāku temperatūru un gatavojiet tās ilgāk.
P22	Pīle, vesela	2 - 3 kg	  2; <b>cepamais trauks uz restota plaukta</b> Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Ievietojiet gaļu cepamajā traukā. Gatavošanas laika vidū apgrieziet pīli otrādi.
P23	Zoss, vesela	4 - 5 kg	  2; <b>cepamā pannā</b> Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Ievietojiet gaļu cepamajā paplātē. Gatavošanas laika vidū apgrieziet zosi otrādi.
P24	Gaļas rulete	1 kg	  2; <b>restotais plaukts</b> Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas.
P25	Vesela zivs, grilēta	0.5 - 1 kg katrai zivij	  2; <b>cepamā paplāte</b> Pildiet zivi ar sviestu un izmantojiet savas iecienītākās garšvielas un garšaugus.
P26	Zivs fileja	-	  3; sautējuma trauks uz <b>restotā plaukta</b> Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas.
P27	Siera kūka	-	 2;  28 cm savelkamā kūkas veidne uz <b>restotā plaukta</b>
P28	Ābolu kūka	-	  2;  100–150 ml; <b>cepamā paplāte</b>
P29	Ābolu tarte	-	 2; pīrāgu veidne uz <b>restotā plaukta</b>

Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi
<b>P30</b> Ābolu pīrāgs	-	2;  100–150 ml;  22 cm pīrāgu veidne uz <b>restotā plaukta</b>
<b>P31</b> Braunijs	2 kg mīklas	3; <b>ceпамā panna</b>
<b>P32</b> Šokolādes mafini	-	2;  100–150 ml; mafinu veidne uz <b>restotā plaukta</b>
<b>P33</b> Kēkss	-	2; kēksa veidne uz <b>restotā plaukta</b>
<b>P34</b> Krāsni cepti kartupeļi	1 kg	2; <b>ceпамā paplāte</b> Novietojiet veselus nemizotus kartupeļus uz ceпамās paplātes.
<b>P35</b> Daiviņas	1 kg	3; <b>ceпамā paplāte</b> pārklāta ar ceпамo papīru Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Sagrieziet kartupeļus gabaliņos.
<b>P36</b> Grilēti jauktie dārzeņi	1 - 1.5 kg	3; <b>ceпамā paplāte</b> pārklāta ar ceпамo papīru Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Sagrieziet dārzeņus gabaliņos.
<b>P37</b> Kroketes, saldētas	0.5 kg	3; <b>ceпамā paplāte</b>
<b>P38</b> Kartupeļi, saldēti	0.75 kg	3; <b>ceпамā paplāte</b>
<b>P39</b> Gaļas / dārzeņu lazanja ar sausajām makaronu plāksnēm	1 - 1.5 kg	2; sautējamā tērine uz <b>restotā plaukta</b>
<b>P40</b> Kartupeļu sacepums (svaigi kartupeļi)	1 - 1.5 kg	1; sautējuma trauks uz <b>restotā plaukta</b> Gatavošanas laika vidū apgrieziet ēdiena otrādi.
<b>P41</b> Svaiga pica, plānā	-	2;  100 ml; <b>ceпамā paplāte</b> izklāta ar ceпамo papīru
<b>P42</b> Svaiga pica, biezā	-	2; <b>ceпамā paplāte</b> izklāta ar ceпамo papīru
<b>P43</b> Kišs	-	2; ceпамā veidne uz <b>restotā plaukta</b>
<b>P44</b> Bagete / čabata / baltmaize	0.8 kg	2;  150 ml; <b>ceпамā paplāte</b> izklāta ar ceпамo papīru Baltmaizei nepieciešams ilgāks laiks.
<b>P45</b> Pilngraudu / rudzu / rupjmaize	1 kg	2;  150 ml; <b>ceпамā paplāte</b> pārklāta ar ceпамo papīru / <b>restotais plaukts</b>

## 7.6 Mainīšana: Iestatījumi

1. Pagrieziet karsēšanas funkciju kontrolslēdzi uz , lai ievadītu Izvēlne.
2. Atlasiet . Nospiediet OK.

3. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai atlasītu iestatījumu. Nospiediet OK.
4. Pielāgojiet vērtību. Nospiediet OK.  
Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu pozīcijā Izslēgts, lai izietu no Izvēlne.

## Izvēlne: Iestatījumi

Iestatījums	Vērtība
01 Diennakts laiks	Mainīt
02 Displeja spilgtums	1 - 5
03 Taustiņu skaņa	1 — pīkstiens, 2 — klikšķis, 3 — skaņa izslēgta
04 Skaņas signāla skaļums	1 - 4
05 Termozonde darbība	1 — trauksme + apturēšana, 2 — trauksme
06 Laika skaitīšana	Ieslēgts / Izslēgts
07 Apgaismojums (lampa)	Ieslēgts / Izslēgts
08 Ātrā uzsildīšana	Ieslēgts / Izslēgts
09 Wi-Fi	Ieslēgts / Izslēgts
10 Automātiska attālināta ekspluatācija	Ieslēgts / Izslēgts
11 Aizmirst tīklu	Jā / Nē
12 Demonstrācijas režīms	Aktivizācijas kods: 2468
13 Programmatūras versija	Pārbaude
14 Nodzēst visus iestatījumus	Jā / Nē

## 7.7 Elektroenerģijas taupīšana



Ierīce aprīkota ar funkcijām, kas ļauj taupīt enerģiju, gatavojot ikdienā.

Pārbaudiet, vai ierīces darbības laikā tās durvis ir pareizi aizvērtas. Gatavošanas laikā neviriniet ierīces durvis pārāk bieži. Raugieties, lai durvju blīve būtu tīra, un gādāriet, lai tā būtu labi nofiksēta savā pozīcijā.

Izmantojiet metāla traukus, lai uzlabotu elektroenerģijas taupīšanu.

Kad iespējams, nekarsējiet ierīci pirms 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 ierīci, displejā tiek attēlots atlikušais siltums. Jūs varat izmantot atlikušo siltumu, lai uzturētu ēdienu siltu.

Ja gatavošanas ilgums pārsniedz 30 minūtes, samaziniet ierīces temperatūru līdz minimumam 3–10 minūtes pirms gatavošanas laika beigām. Ierīcē 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.


## 8. PAPILDFUNKCIJAS


### 8.1 Bloķēšana


Šī iespēja novērš nejaušas izmaiņas ierīces darbībā.

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

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



Nospiediet un turiet nospiešu , lai ieslēgtu funkciju.

Atskan signāls.  – mirgo 3 reizes, kad ir ieslēgta bloķēšana.

 – nospiediet un turiet nospiešu, lai ieslēgtu funkciju.

### 8.2 Automātiskā izslēgšanās

Drošības nolūkā ierīce izslēdzas pēc kāda laika, ja karsēšanas funkcija darbojas un 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), Termozonde, Atliktais starts.

### 8.3 Dzesēšanas ventilators



Ierīces darbības laikā dzesēšanas ventilators automātiski uztur ierīces virsmas vēsas. Izslēdzot ierīci, dzesēšanas ventilators var turpināt darboties, līdz ierīce būs atdzisusi.

## 9. PULKSTEŅA FUNKCIJAS




### 9.1 Pulksteņa funkciju apraksts

 <b>Diennakts laiks</b>	Kā iestatīt pulksteni, kurš rāda pašreizējo laiku.
 <b>Laika atgādinājums</b>	Laika atskaites taimera iestatīšana. Beidzoties iestatītajam laikam, atskan skaņas signāls. Šī funkcija neietekmē cepeškrāsns darbību.
 <b>Gatavošanas laiks</b>	Lai iestatītu gatavošanas ilgumu. Beidzoties taimerī iestatītajam laikam, atskan skaņas signāls, un karsēšanas funkcija automātiski izslēdzas.
 <b>Atliktais starts</b>	Ēdiena gatavošanas sākuma un/vai beigu atlikšana.
 <b>Laika skaitīšana</b>	Kā parādīt ierīces darbošanās ilgumu. Maksimālais ir 23 st 59 min. Šī funkcija neietekmē cepeškrāsns darbību.

### 9.2 Iestatījums: Diennakts laiks

1. Pagrieziet karsēšanas funkciju kontrolslēdzi uz , lai ievadītu Izvēlne.
2. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai atlasītu  / Diennakts laiks.
3. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai iestatītu pulksteni.
4. Nospiediet OK.

### 9.3 Iestatījums: Laika atgādinājums

1. Ja ierīce ir izslēgta, nospiediet . Ja ierīce ir ieslēgta, nospiediet  divreiz. Displejā redzams: 0:00 un .
2. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai iestatītu Laika atgādinājums.
3. Nospiediet OK. Taimeris nekavējoties uzsāk laika atskaiti.

Kad beidzas iestatītais laiks, nospiediet **OK** un pagrieziet karsēšanas funkciju kontrolslēdzi izslēgtā pozīcijā.

#### 9.4 Iestatījums: Gatavošanas laiks



1. Pagrieziet kontrolslēdzi, lai atlasītu karsēšanas funkciju un iestatītu temperatūru.
2. Nospiediet atkārtoti.

Displejā redzams: 0:00 un

3. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai iestatītu Gatavošanas laiku.
4. Nospiediet **OK**.

Taimeris nekavējoties uzsāk laika atskaiti.

Kad beidzas iestatītais laiks, nospiediet **OK** un pagrieziet karsēšanas funkciju kontrolslēdzi izslēgtā pozīcijā.

#### 9.5 Iestatījums: Atliktais starts

1. Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu, lai atlasītu funkciju.
2. Nospiediet atkārtoti.  
Displejā ir redzama jaunā iestatītā diennakts laika vērtība **START**.

3. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai iestatītu sākuma laiku.

4. Nospiediet **OK**.

Displejā redzams: --:-- **PĀRTRAUKT**.

5. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai beigu laiku.

6. Nospiediet **OK**.

Taimeris uzsāk laika atskaiti iestatītajā sākuma laikā.

Kad beidzas iestatītais laiks, nospiediet **OK** un pagrieziet karsēšanas funkciju kontrolslēdzi izslēgtā pozīcijā.

#### 9.6 Ieslēgšana un izslēgšana: Laika skaitīšana

1. Pagrieziet karsēšanas funkciju kontrolslēdzi uz , lai ievadītu Izvēlne.
2. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai atlasītu / Laika skaitīšana. Skatiet nodaļu "Ikdienas lietošana", Izvēlne: Iestatījumi.
3. Nospiediet **OK**.
4. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai ieslēgtu un izslēgtu funkciju.
5. Nospiediet **OK**.

## 10. PAPILDPIEDERUMU IZMANTOŠANA

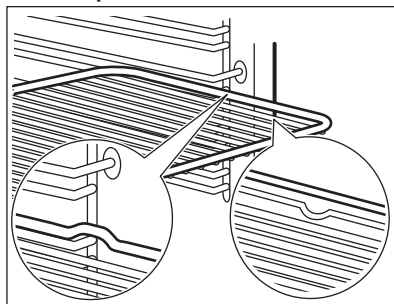
### **BRĪDINĀJUMS!**

Skatiet sadaļu "Drošība".

#### 10.1 Papildpiederumu ievietošana

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

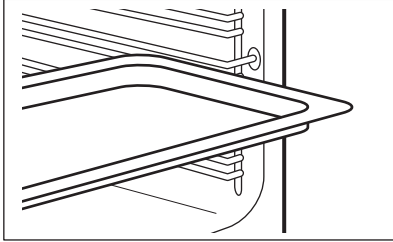
#### Restots plaukts



Iebīdiet plauktu starp cepeškrāsns līmeņa vadotnes stieniem tā, lai kājiņas būtu vērstas uz leju.



## Cepamā Paplāte / Cepamā panna




Iebīdiēt cepamo paplāti starp plauktu atbalsta režģa vadotnēm.

## 10.2 Termozonde

Tas mēra temperatūru ēdiena iekšienē.

Iespējams iestatīt divu veidu temperatūras:

- °C – temperatūru ierīces iekšienē.
-  – ēdiena iekšējo temperatūru.

Labākam gatavošanas rezultātam:

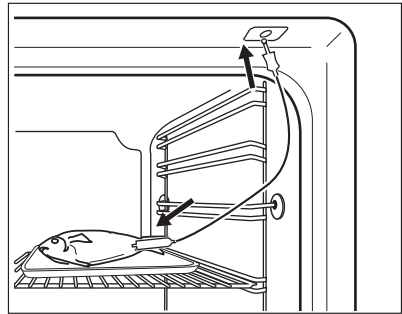
- Ēdiena sastāvdaļām jābūt istabas temperatūrā.
- Neizmantojiet to šķīdru ēdienu pagatavošanai.
- Gatavošanas laikā termozondes smailei jābūt pilnībā ievietotai ēdienā.

Gatavošana ar: Termozonde

### BRĪDINĀJUMS!

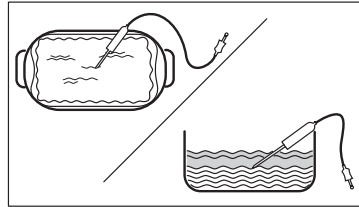
Sakarstot termozondei un plaukta atbalstiem, pastāv apdedzināšanās risks. Nepieskarities termozondei ar kailām rokām. Vienmēr lietojiet cepeškrāsns cimdus.

1. Ieslēdziet ierīci.
2. Iestatiet karsēšanas funkciju un, ja nepieciešams, cepeškrāsns temperatūru.
3. Ievietojiet termozondi ēdienā:  
**Gaļa, putnu gaļa un zivis**  
Ievietojiet visu termozondes adatu gaļas vai zivs centrā pašā biežākajā vietā.




### Sautējums terīnē

Ievietojiet termozondes smailo galu tieši sautējuma vidū. Cepšanas laikā termozonde jānostabilizē nekustīgā pozīcijā. Lai to panāktu, ievietojiet to cietā ēdiena sastāvdaļā. Izmantojiet cepamā trauka malu, lai atbalsītu termozondes silikona rokturi. Termozondes gals nedrīkst pieskarties cepamā trauka apakšējai virsmai.



4. Ievietojiet termozondes spraudni ligzdā, kas atrodas ierīces iekšpusē uz sānu sienas. Skatiet sadaļu "Produkta apraksts".

Displejā redzama pašreizējā termozondes temperatūra.

5.  - nospiediet, lai iestatītu termozondes iekšējo temperatūru.
6. Nospiediet OK.  
Ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskanēs skaņas signāls. Jūs varat izvēlēties pārtraukt vai turpināt gatavošanu, lai pārlicinātos, ka ēdiens ir ļoti izcepts.
7. Izņemiet termozondi no ligzdas un izņemiet ēdienu no ierīces.

## 11. PADOMI UN IETEIKUMI






### 11.1 Gatavošanas ieteikumi

Tabulās uzrādītā temperatūra un cepšanas laiki ir tikai orientējoši. Tie ir atkarīgi no receptēm un izmantoto sastāvdaļu kvalitātes un daudzuma.

Jūsu ierīce var cept un gatavot ēdienu citādāk nekā jūsu iepriekšējā ierīce. Tālāk redzamajos padomos attēloti ieteicamie temperatūras, gatavošanas laika un plauktu pozīciju iestatījumi noteiktiem ēdienu veidiem.

Ja nevarat atrast iestatījumus konkrētai receptei, meklējiet tai līdzīgu.

#### Tabulās izmantotie simboli:

	Ēdiena veids
	Karsēšanas funkcija
	Temperatūra
	Papildpiederums
	Plaukta līmenis



Gatavošanas laiks (min)





### 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 paplāte** – tumša, neatstarojoša, diametrs 28 cm
- **Cepamā paplāte** – tumša, neatstarojoša, diametrs 26 cm
- **Podiņi** – keramiski, diametrs 8cm, augstums 5 cm
- **Augļu pīrāga forma** – tumša, neatstarojoša, diametrs 28 cm

### 11.3 Ventilatora kars. ar mitrumu






Labāka rezultāta gūšanai ievērojiet laikus, kas uzskaitīti tabulā.







		°C		
Smalkmaizītes, 16 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan-na	180	2	20 - 30
Maizītes, 9 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan-na	180	2	30 - 40
Pica, saldēta, 0,35 kg	Restots plaukts	220	2	10 - 15
Rulete	cepamā paplāte vai dziļā pan-na	170	2	25 - 35
Šok. kūkss ar riekstiem	cepamā paplāte vai dziļā pan-na	175	3	25 - 30
Suflē, 6 gabali	keramikas ramekini uz restotā plaukta	200	3	25 - 30
Biskvītkūkas pīrāga pamatne	forma ar līdzenu pamatni uz restotā plaukta	180	2	15 - 25
Biskvītkūka ar pildījumu	sacepuma forma uz restotā plaukta	170	2	40 - 50
Vārīta zivs, 0,3 kg	cepamā paplāte vai dziļā pan-na	180	3	20 - 25

		°C		
Vesela zivs, 0,2 kg	cepamā paplāte vai dziļā pan-na	180	3	25 - 35
Zivs fileja, 0,3 kg	picas paplāte uz restotā plauk-ta	180	3	25 - 30
Vārīta gaļa, 0,25 kg	cepamā paplāte vai dziļā pan-na	200	3	35 - 45
Šašliks, 0,5 kg	cepamā paplāte vai dziļā pan-na	200	3	25 - 30
Cepumi, 16 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan-na	180	2	20 - 30
Makarūni, 24 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan-na	180	2	25 - 35
Mufini, 12 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan-na	170	2	30 - 40
Sājā mīkla, 20 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan-na	180	2	25 - 30
Smilšu mīklas cepumi, 20 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan-na	150	2	25 - 35
Tartletes, 8 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan-na	170	2	20 - 30
Dārzeni, vārīti, 0,4 kg	cepamā paplāte vai dziļā pan-na	180	3	35 - 45
Veģetārā omlete	picas paplāte uz restotā plauk-ta	200	3	25 - 30
Vidusjūras dārzeni, 0,7 kg	cepamā paplāte vai dziļā pan-na	180	4	25 - 30

## 11.4 Informācija pārbaudes iestādēm

Pārbaudes saskaņā ar IEC 60350-1.

				°C	
Kūciņas, 20 paplātē	Augš./Apakškarsēšana	Cepamā Pa-plāte	3	170	20 - 35
Kūciņas, 20 paplātē	Karsēšana ar ventilatoru	Cepamā Pa-plāte	3	150 - 160	20 - 35
Kūciņas, 20 paplātē	Karsēšana ar ventilatoru	Cepamā Pa-plāte	2 un 4	150 - 160	20 - 35
Ābolu pīrāgs, 2 veidnes Ø20 cm	Augš./Apakškarsēšana	Restots plaukts	2	180	70 - 90
Ābolu pīrāgs, 2 veidnes Ø20 cm	Karsēšana ar ventilatoru	Restots plaukts	2	160	70 - 90

					
Biskvītķūka bez taukvielām, kūkas veidne Ø 26 cm <sup>1)</sup>	Augš./Apakškarsēšana	Restots plaukts	2	170	40 - 50
Biskvītķūka bez taukvielām, kūkas veidne Ø 26 cm <sup>1)</sup>	Karsēšana ar ventilatoru	Restots plaukts	2	160	40 - 50
Biskvītķūka bez taukvielām, kūkas veidne Ø 26 cm <sup>1)</sup>	Karsēšana ar ventilatoru	Restots plaukts	2 un 4	160	40 - 60
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./Apakškarsēšana	Cepamā Paplāte	3	140 - 150	25 - 45
Karstmaize, 4–6 gabali <sup>1)</sup>	Grils	Restots plaukts	4	maks.	1 - 5
Liellopa burgers, 6 gab., 0,6 kg <sup>2)</sup>	Grils	Restots plaukts, tauku uztveršanas panna	4	maks.	20 - 30

<sup>1)</sup> Iepriekš sakarsējiet ierīci 10 minūtes.

<sup>2)</sup> Novietojiet restoto plauktu trešajā līmenī un tauku uztveršanas pannu cepeškrāsnis otrajā līmenī. Iepriekš sakarsējiet ierīci 10 minūtes. Kad pagājusi puse no gatavošanas atvēlētā laika, apgrieziet to uz otru pusi.

## 12. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA

### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 12.1 Piezīmes par tīrīšanu

#### Tīrīšanas līdzekļi

- Tīriet ierīces priekšdaļu tikai ar mikrošķiedras drānu, kas iemērta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli. Notīriet un pārbaudiet durvju blīvi ap cepeškrāsnis ietvaru.
- Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tīrīšanas šķīdumu.
- Traipu tīrīšanai izmantojiet saudzīgu mazgāšanas līdzekli. Neklājiet to uz katalītiskajām virsmām.

#### Lietošana ikdienā

- Iztīriet ierīces iekšpusi pēc katras lietošanas reizes. Tauku vai citu pārtikas palieku uzkrāšanās var izraisīt ugunsgrēku.
- Ierīces iekšpusē un uz stikla durvju paneļiem var uzkrāties kondensāts. Lai samazinātu kondensāciju, pirms gatavošanas iepriekš uzkarsējiet ierīci 10 minūtes. Neuzglabāiet ēdienu ierīcē ilgāk par 20 minūtēm. Pēc katras lietošanas reizes nosusiniet ierīces iekšpusi tikai ar mikrošķiedras drānu.

#### Papildpiederumi

- Tīriet visus papildpiederumus pēc katras lietošanas un ļaujiet tiem nožūt. Izmantojiet tikai mikrošķiedras drānu, kura iemērta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli. Nemazgājiet

papildpiederumus trauku mazgājamajā mašīnā.

- Neīriet piedegumdrošos papildpiederumus ar abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem vai asiem priekšmetiem.

## 12.2 Cepeškrāsns iekšpuses padziļinājuma tīrīšana

Izīriet cepeškrāsns tilpni, lai likvidētu kaļķakmens nogulsnes pēc gatavošanas ar tvaiku.



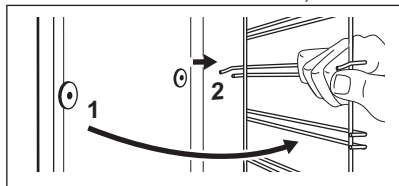
Funkcijai: SteamBake īriet cepeškrāsni ik pēc 5–10 gatavošanas cikliem.

1. Ielejiet cepeškrāsns tilpnes gofrējumā 250 ml baltā etiķa. Lietojiet bezpiedevu etiķi, kura koncentrācijas līmenis nepārsniedz 6 %.
2. Ļaujiet etiķim izšķīdināt kaļķakmens nogulsnes 30 minūtes istabas temperatūrā.
3. Tīriet cepeškrāsns tilpni ar siltu ūdeni un mīkstu drānu.

## 12.3 Plauktu balstu / katalītisko paneļu izņemšana

Izņemiet plauktu balstus / katalītiskos paneļus, lai izīrītu ierīci.

1. Izslēdziet ierīci un uzgaidiet, līdz tā atdziest.
2. Pavelciet plaukta balsta priekšējo daļu nost no sānu sienas. Turiet plaukta balsta aizmuguri un katalītisko paneli vietā. Katalītiskie paneļi nav piestiprināti cepeškrāsns sienām. Izņemot plauktu balstus, tie var izkrist.
3. Pavelciet plaukta balsta aizmugurējo daļu nost no sānu sienas un izņemiet to.



Uzstādiet plauktu balstus pretējā secībā.

Teleskopiskās vadotnes atlikušajām tapām jābūt vērstiem uz priekšu.

## 12.4 Katalītiskā tīrīšana

Cepeškrāsns iekšpusē atrodas katalītiskie paneļi. Katalītiskie paneļi katalīzes laikā uzsūc taukus.

Traipi vai krāsas maiņa uz katalītiskā pārklājuma neietekmē tīrīšanas kvalitāti.

Katalītiskajai emaljai piemīt pašattīrīšanās, neīriet to ar drānu.

1. Izslēdziet ierīci un uzgaidiet, līdz tā atdziest.
  2. Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus.
  3. Noīriet cepeškrāsns grīdu un durvju stikla iekšpusi ar siltu ūdeni, mīkstu drānu un maigu trauku mazgāšanas līdzekli.
  4. Atlasiet Izvēlne / Tīrīšana
  5. Nospiediet OK trīs reizes.
- Ilgums:** 1 st  
Beidzoties tīrīšanas ciklam, atskan signāls. Ierīce izslēdzas.
6. Kad ierīce ir atdzisusi, izīriet cepeškrāsns apakšu ar mīkstu, mitru drānu.

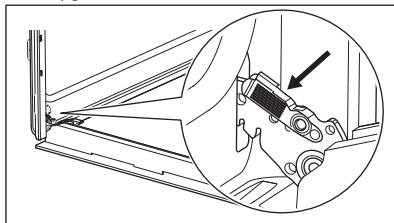
## 12.5 Durvju noņemšana un uzstādīšana

Cepeškrāsns durvīm ir trīs stikla paneļi. Durvju un iekšējos stikla paneļus var izņemt, lai noīrītu. Izlasiet visus “Durvju noņemšanas un uzstādīšanas” norādījumus pirms stikla paneļu izņemšanas.

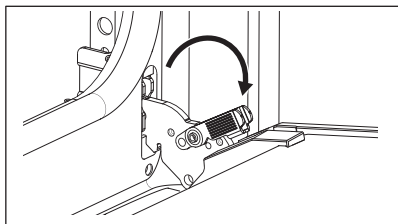
### UZMANĪBU!

Nelietojiet cepeškrāsni bez stikla paneļiem.

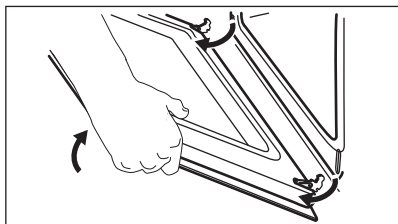
1. Atveriet durvis līdz galam un turiet abas eņģes.



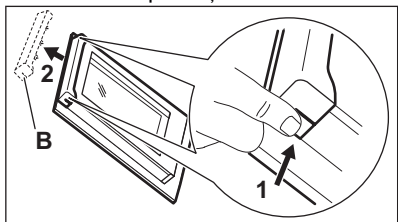
2. Paceliet un velciet aizslēgus uz aizmuguri, līdz tie noklikšķ.



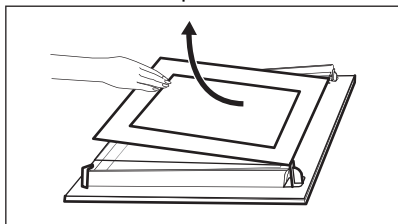
3. Aizveriet cepeškrāsns durvis pusatvērtā stāvoklī līdz pirmajai atvēršanas pozīcijai. Tad paceliet un pavelciet, lai izceltu ārā durvis.



4. Novietojiet durvis uz stabilas virsmas, kas pārklāta ar mīkstu drānu.
5. Turiet durvju augšdaļā esošo apmali **B** no abām pusēm un bīdiet to uz iekšpusi, lai atbrīvotu spraudņa blīvi.



6. Pavelciet durvju apmali uz priekšu, lai to izceltu.
7. 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.

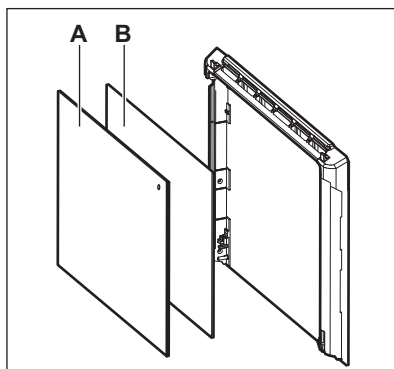


8. Notīriet stikla paneļus ar ūdeni un ziepēm. Uzmanīgi nosusiniet stikla paneļus. Nemazgājiet stikla paneļus trauku mazgājamajā mašīnā.
9. Pēc tīrīšanas uzstādiet stikla paneļus un cepeškrāsns durvis.

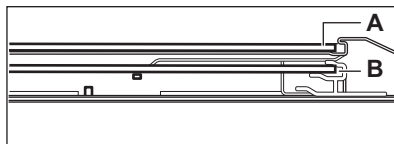
Ja durvis ir uzstādītas pareizi, aizverot aizslēgus, jūs dzirdēsiet klikšķi.

Pārliecinieties, ka stikla paneļi (**A** un **B**) ievietoti pareizā secībā. Sameklējiet simbolu / apdruku uz stikla paneļa malas. Katrs stikla panelis izskatās atšķirīgi, lai atvieglotu izjaukšanu un salikšanu.

Ja uzstādītas pareizi, durvju apmales noklikšķ.



Pārliecinieties, ka uzstādāt vidējo stikla paneli pareizi tā vietā.



## 12.6 Spuldzes maiņa

### ⚠ BRĪDINĀJUMS!

Elektrošoka risks.  
Lampa var būt karsta.

1. Izslēdziet ierīci un uzgaidiet, līdz tā atdziest.
2. Atvienojiet ierīci no strāvas padeves.
3. Novietojiet drānu uz cepeškrāsns grīdas.

### **UZMANĪBU!**

Vienmēr turiet halogēna spuldzi ar drānu, lai tauku paliekas nepiedegtu uz spuldzes.

#### Aizmugures lampa

1. Pagrieziet stikla pārsegu, lai to izņemtu.

2. Notīriet stikla pārsegu.
3. Nomainiet cepeškrāsns lampu ar piemērotu 300 °C siltumizturīgu cepeškrāsns lampu.
4. Ievietojiet stikla pārsegu.

## 13. PROBLĒMRISINĀŠANA

### **BRĪDINĀJUMS!**

Skatiet sadaļu "Drošība".

#### 13.1 Ko darīt, ja...

Problēma	Pārbaudiet, vai...
Jūs nevarat aktivizēt vai darbināt ierīci.	Ierīce ir pareizi pieslēgta strāvas padevei.
Ierīce neuzsilst.	Deaktivizēta automātiskās izslēgšanās funkcija.
Ierīce neuzsilst.	Izdedzis drošinātājs.
Ierīce neuzsilst.	Bloķēšana ir atslēgta.
Apgaismojums ir izslēgts.	Ventilatora kars. ar mitrumu – ir aktivizēts.
Nestrādā lampiņa.	Spuldze ir izdegusi.
Nedarbojas funkcija Termozonde.	Termozonde spraudnis ir pilnībā ievietots ligzdā.
Bojāta durvju blīve.	Neizmantojiet ierīci. Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
Displejā redzams 00:00.	Noticis strāvas padeves pārrāvums. Iestatiet diennakts laiku.
No cepeškrāsns tilpnes reljefa tek ūdens.	Cepeškrāsns tilpnes reljefā ir pārāk daudz ūdens.



Ja displejā redzams šajā tabulā neiekļauts kļūdas kods, izslēdziet mājokļa elektrosistēmas drošinātāju un atkārtoti ieslēdziet ierīci. 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 ierīces priekšējā rāmja. Tā ir redzama, kad atverat durvis. Nenoņemiet ierīces tehnisko datu plāksnīti.

#### Ieteicams datus pierakstīt šeit:

Modelis(MOD.) :

Izstrādājuma Nr. (PNC):

Sērijas numurs (S.N.):


## 14. ENERGOEFEKTIVITĀTE


### 14.1 Produkta informācija un Produkta informācijas lapa atbilstoši ES Ekodizaina un enerģijas marķējuma noteikumiem

Piegādātāja nosaukums	Electrolux
Modeļa identifikācija	EOD6C77WV 949499573 EOD6C77WX 949499576 EOD6C77WZ 949499574 LOD6C77WZ 949499575
Energoefektivitātes indekss	81.2
Energoefektivitātes klase	A+
Energoapatēriņš pie standarta jaudas slodzes tradicionālajā režīmā	0.93 kWh/ciklā
Energoapatēriņš pie standarta jaudas slodzes piespiedu ventilatora režīmā	0.69 kWh/ciklā
Kameru skaits	1
Siltuma avots	Elektrība
Skalums	72 l
Cepečkrāsns veids	Iebūvējama cepečkrāsns
Svars	EOD6C77WV 32.5 kg
	EOD6C77WX 33.0 kg
	EOD6C77WZ 32.8 kg
	LOD6C77WZ 32.8 kg

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

## 15. 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 mājāsaimniecības atkritumiem. Nododiet izstrādājumu vietējā otrreizējās pārstrādes punktā vai sazinieties ar vietējo pašvaldību.



# Sveiki atvykę į „Electrolux“ pasaulį! Dėkojame, kad išsirinkote mūsų prietaisą.



Siekdami tausoti, mes mažiname popieriaus naudojimą ir visas naudojimo instrukcijas pateikiame internete. Raskite visą naudojimo instrukciją adresu [electrolux.com/manuals](http://electrolux.com/manuals)



Gaukite naudojimo patarimų, brošiūrų, trikčių šalinimo, aptarnavimo ir remonto informacijos adresu [electrolux.com/support](http://electrolux.com/support)



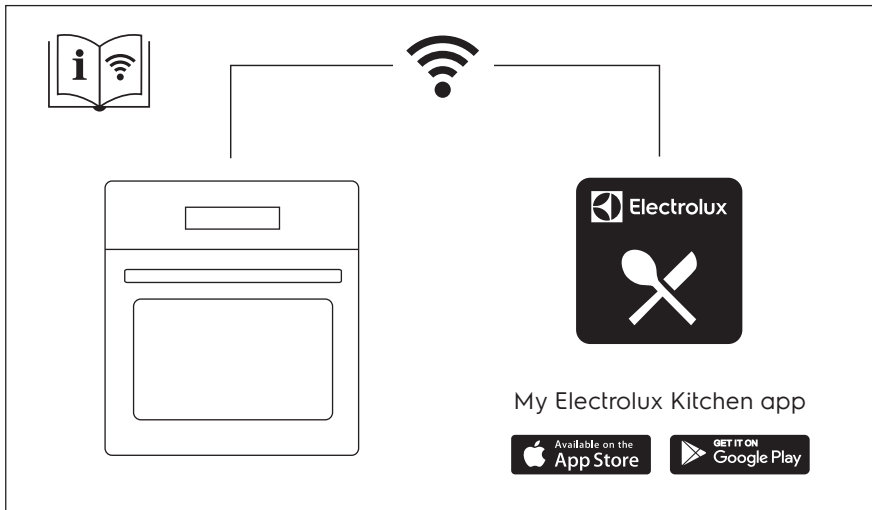
Daugiau receptų, patarimų, nurodymų dėl trikčių ir kitos informacijos rasite **My Electrolux Kitchen** programėlėje.



Galimi pakeitimai.

## TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	195
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....	196
3. ĮRENGIMAS.....	199
4. GAMINIO APRAŠYMAS.....	201
5. VALDYMO SKYDELIS.....	201
6. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ.....	202
7. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	203
8. PAPILDOMOS FUNKCIJOS.....	209
9. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS.....	209
10. PRIEDŲ NAUDOJIMAS.....	210
11. PATARIMAI.....	212
12. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	214
13. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....	217
14. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	218
15. APLINKOS APSAUGA.....	218



## 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 prireikus 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 ar mobiliaisiais įrenginiais su My Electrolux Kitchen .
- Visas pakuotės medžiagas saugokite nuo vaikų ir tinkamai pašalinkite.
- DĖMESIO! Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso jam veikiant arba vėstant.
- 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

- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti.
- Tai buitinis prietaisas, skirtas naudoti patalpose, vienam šeimos ūkiui.
- Šį prietaisą galima naudoti biuruose, viešbučių kambariuose, nakvynės ar svečių namuose ir kitoje

panašioje aplinkoje, kur prietaiso naudojimo intensyvumas neviršija įprasto buitinio naudojimo.

- 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.
- Pasirūpinkite, kad pažeistą maitinimo laidą pakeistų tik gamintojas, jo įgalioto techninės priežiūros centro darbuotojai arba atitinkamos kvalifikacijos specialistai – kitaip gali kilti elektros smūgio 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 ir nelieskite kaitinimo elementų ar prietaiso ertmės paviršių.
- Pagalbinis reikmenis arba indus iš orkaitės traukite ir į ją dėkite mūvėdami karščiui atsparias pirštines.
- Naudokite tik šiam prietaisui rekomenduojamą maisto (kepimo) termometrą.
- Jei norite išimti padėklų laikiklius, pirmiausia iš šoninių sienelių ištraukite laikiklio priekį, o po to galą. Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka.
- Nenaudokite garintuvo prietaisui valyti.
- Durelių stiklo nevalykite šiurkščiu šveičiamuoju valikliu ar aštriomis metalinėmis grandyklėmis, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti.

## 2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

### 2.1 Įrengimas

#### ĮSPĖJIMAS!

Šį prietaisą įrengti privalo tik atitinkamos kvalifikacijos specialistas.

- 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 spintelių.
- Prieš montuodami prietaisą patikrinkite, ar prietaiso dureles galima 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 ventiliacijos 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!

Pavojus sukelti gaisrą ir gauti elektros smūgį.

- 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 neliestų 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 jungkite 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 (sukami 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.
- Prietaisas tiekiamas su pagrindiniu maitinimo laidu ir kištuku.

### Europoje tinkami montuoti arba pakeisti kabelių tipai:

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

Kabelio skerspjūvis turi atitikti vardinėje prietaiso lentelėje nurodytą bendrąją galią. Taip pat ji nurodyta techninių duomenų lentelėje:

Bendroji galia (W)	Laido skerspjūvis (mm <sup>2</sup> )
iki 1380	3x0.75
iki 2300	3x1

Bendroji galia (W)	Laido skerspjūvis (mm <sup>2</sup> )
iki 3680	3x1.5

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

## 2.3 Naudojimas

### ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, nudegimų ir elektros smūgio arba sprogo pavojus.

- 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.
- Nesidalykite savo „Wi-Fi“ slaptažodžiu.

### ĮSPĖJIMAS!

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.
- Maistą visuomet gaminkite uždare uždarą prietaiso dureles.
- 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. Neuzdarykite durelių, kol po naudojimo prietaisas visiškai neatauš.

## 2.4 Priežiūra ir valymas

### ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižaloti, sukelti gaisrą ir sugadinti prietaisą.

- Prieš vykdydami priežiūros darbus išjunkite prietaisą ir ištraukite maitinimo laido kištuką iš elektros lizdo.
- Patikrinkite, ar prietaisas atvėsęs. Gali sutrūkti stiklo plokštės.
- Nedelsdami pakeiskite durelių stiklo plokštės, jeigu jos pažeistos. Kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros 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 grandyklių.
- Jeigu naudojate orkaitės purškiklį, laikykitės ant pakuotės pateiktų saugumo nurodymų.
- Nevalykite katalizinio emalio plovikliais.

## 2.5 Vidinis apšvietimas

### ĮSPĖJIMAS!

Elektros smūgio pavojus.

- Šio gaminio viduje esanti (-čios) lemputė (-ės) ir atskirai parduodamos atsarginės lemputės: Šios lemputės turi atlaikyti ekstremalias fizines sąlygas buitiniuose prietaisuose, pavyzdžiui, temperatūrą, vibraciją, drėgmę, 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.

## 2.6 Paslauga

- Dėl prietaiso remonto kreipkitės į įgijotąjį techninės priežiūros centrą.

- Naudokite tik originalias dalis.

## 2.7 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!

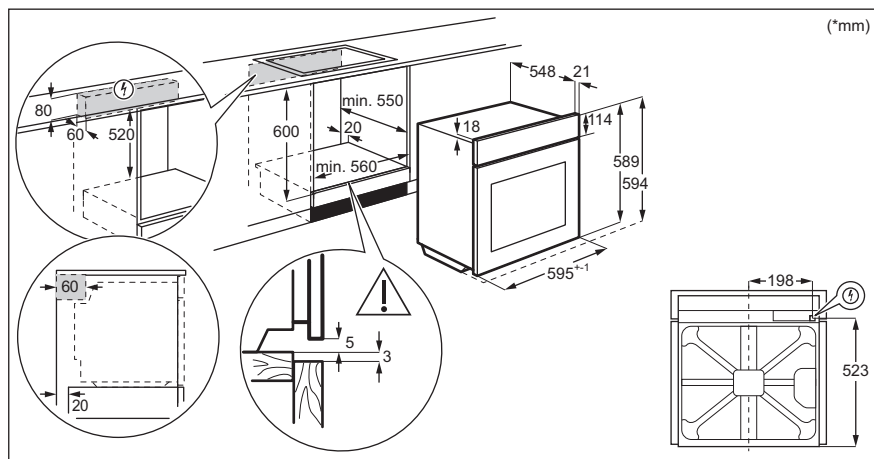
Žr. saugos skyrius.

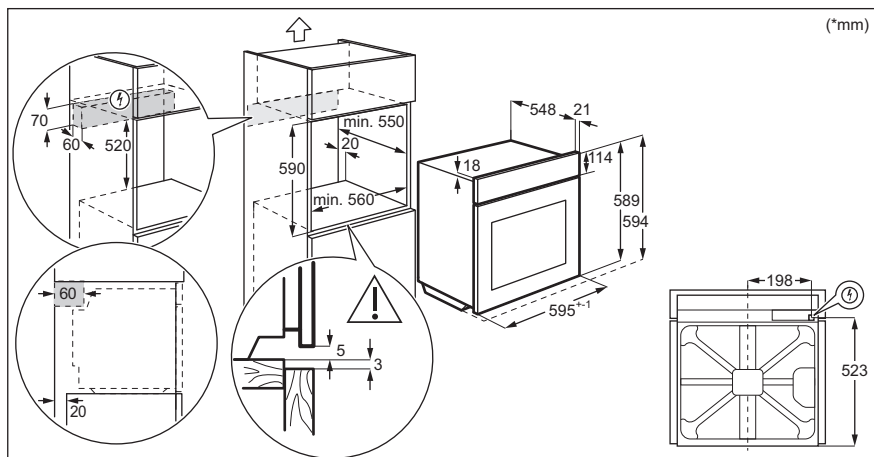
## 3.1 Įrengimas balduose



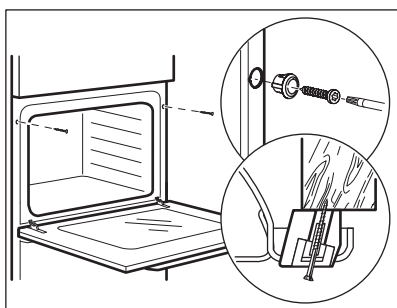
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux Oven - Column installation





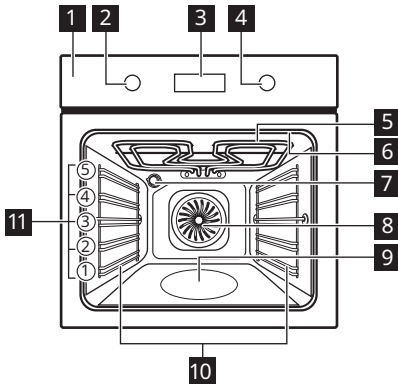
### 3.2 Prietaiso pritvirtinimas prie baldų





## 4. GAMINIO APRAŠYMAS

### 4.1 Bendroji apžvalga



- 1 Valdymo skydelis
- 2 Kaitinimo funkcijų nustatymo rankenėlė
- 3 Ekranas
- 4 Valdymo rankenėlė
- 5 Šildymo elementas
- 6 Maisto termometro lizdas
- 7 Lemputė
- 8 Ventilatorius
- 9 Įduba vandeniui
- 10 Lentynos atrama, išimama
- 11 Lentynos vietos

### 4.2 Priedai

- **Vielinė lentynėlė**  
Virtuvės reikmenims, pyragų formoms, prikaistuviams.
- **Kepimo skarda**  
Pyragams ir sausainiams kepti.
- **Grilio / skrudinimo indas**


- Kepti ir skrudinti arba riebalams surinkti.
- **Maisto termometras**  
Temperatūrai matuoti maisto viduje.
- **Teleskopiniai bėgeliai**  
Kad padėklus ir groteles būtų lengviau įdėti ir išimti.

## 5. VALDYMO SKYDELIS






### 5.1 Prietaiso įjungimas ir išjungimas

Kad įjungtumėte prietaisą:

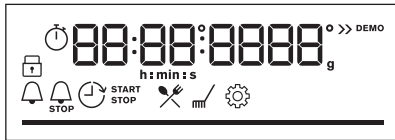
1. Paspauskite rankenėlę. Rankenėlė išsitraukia.
2. Pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę, kad pasirinktumėte.
3. Pasukite valdymo rankenėlę, kad pasirinktumėte temperatūrą.
4. Paspauskite „OK“.

Kai norėsite išjungti prietaisą, pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į padėtį .

### 5.2 Valdymo skydelio apžvalga

	Paspauskite, kad nustatytumėte: Laikrodžio funkcijos.
	Paspauskite ir palaikykite, kad įjungtumėte funkciją: greitas įkaitinimas.
	Paspauskite, kad įjungtumėte arba išjungtumėte orkaitės apšvietimą.
	Paspauskite, kad nustatytumėte maisto termometro temperatūrą.
	Paspauskite mygtuką, kad patvirtintumėte pasirinkimą.

## 5.3 Ekranas su pagrindinėmis funkcijomis.



Ekranas su pagrindinėmis funkcijomis.

	Prietaisas yra užrakintas.
	Atverkite meniu ir pasirinkite piktogramą, kad atidarytumėte: Kepimo vadovas.
	Atverkite meniu ir pasirinkite piktogramą, kad atidarytumėte: Valymas.
	Eikite į meniu ir pasirinkite piktogramą, kad atidarytumėte: Nustatymai
	Greitas įkaitinimas yra įjungtas.

	Gaminimas garuose įjungtas.
	Maisto termometras yra įjungtas.
	Laikmatis yra įjungtas.
	Pabaiga yra įjungta.
	Atidėtas paleidimas yra įjungtas.
	Laikmatis yra įjungtas.
	WiFi ryšys yra įjungtas.
	Nuotolinis valdymas yra įjungtas.
	Temperatūrai arba laikui. Pasiekus nustatytą temperatūrą juosta paraudonuoja.

## 6. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ

### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 6.1 Pirminis valymas

1. Iš prietaiso išimkite visus priedus ir išimamas lentynų atramas.
2. Prietaisą ir jo priedus valykite tik mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens ir švelnaus ploviklio tirpale.
3. Sudėkite priedus ir išimamas lentynų atramas atgal į jų pradinę padėtį.

### 6.2 Pirminis pašildymas

Prieš naudodami pirmą kartą nustatykite laikrodį ir pakaitinkite tuščią prietaisą.

1. Iš prietaiso išimkite visus priedus ir išimamas lentynų atramas.
2. Nustatykite funkciją . Nustatykite didžiausią temperatūrą. Įjunkite prietaisą ir palaukite 1 val.
3. Nustatykite funkciją . Nustatykite didžiausią temperatūrą. Įjunkite prietaisą ir palaukite 15 min.
4. Nustatykite funkciją . Nustatykite didžiausią temperatūrą.

Įjunkite prietaisą ir palaukite 15 min.

Išjunkite prietaisą ir palaukite kol atvės. Iš orkaitės gali skliti kvapas ir dūmai.

Pasirūpinkite, kad patalpoje oras cirkuliuotų.

### 6.3 Belaidis ryšys

Prietaisui prijungti jums reikės:

- Internetinio belaidžio ryšio.
- Mobilaus prietaiso, prijungto prie to paties belaidžio tinklo.

1. Jei norite atsisiųsti My Electrolux Kitchen programėlę: mobiliojo prietaiso vaizdo kamera nuskaitykite vardinėje lentelėje pateiktą QR kodą ir būsite nukreipti į pradinį „Electrolux“ puslapį. Techninių duomenų lentelę rasite ant priekinio prietaiso ertmės rėmo. Taip pat programėlę galite atsisiųsti iš programėlių parduotuvės.
2. Vadovaukitės programėlės nurodymais.
3. Kaitinimo funkcijų valdymo rankenėle pasirinkite .
4. Valdymo rankenėle pasirinkite Nustatymai. Įjunkite WiFi ryšys. Žr. „Meniu: nustatymai“.

Dažnis	2.4 GHz WLAN 2400 - 2483.5 MHz
Protokolas	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Maksimali galia	EIRP < 20 dBm (100 mW)
„Wi-Fi“ modulis	NIUS-50

## 6.4 Programinės įrangos licencijos

Šio gaminio programinės įrangos elementai yra atvirojo kodo ir nemokami. Electrolux

dėkoja atvirojo programinio kodo ir robotikos bendruomenėms už jų indėlį.

Šių nemokamų programinės įrangos elementų atvirąjį programinį kodą, licencijas bei publikavimo ir autorių teisių sąlygas rasite adresu: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (katalogas NIUS).

## 7. KASDIENIS NAUDOJIMAS

### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 7.1 Kaitinimo funkcijos



#### Karšto oro srautas

Kepti vienu metu trijose lentynų padėtyse ir maistui džiovinti. Nustatykite 20–40 °C mažesnę temperatūrą nei Apatinis + viršutinis kaitinimas.



#### Apatinis + viršutinis kaitinimas

Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje.



#### SteamBake

Drėgmei padidinti ruošiant maistą. Išgauti tinkamą spalvą ir traškią plutelę. Skirta pašildomiems patiekalams suteikti sultingumo. Vaisiams ar daržovėms konservuoti.



#### 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.



#### Drėgnas konvek. kepinimas

Ši funkcija skirta taupyti energiją gaminant maistą. Pasirinkus šią funkciją temperatūra prietaiso viduje gali skirtis nuo nustatytos temperatūros. Naudojama likutinė kaitra. Gali sumažėti kaitinimo intensyvumas. Daugiau informacijos rasite skyriuje „Naudojimas kasdien“, pastabos dėl: Drėgnas konvek. kepinimas.



#### Grilis

Ploniems maisto gabalėliams ir duonos skrebučiams kepti grilyje.



#### Terminis kepintuvus

Skirta didesniems mėsos arba paukštienos su kaulais gabalams keptinti viename lygyje. Tinka apkepams ir skrudinti.



#### Meniu

Skirta atverti meniu: Kepimo vadovas, Valymas, Nustatymai.



Karšto oro srautas, Apatinis + viršutinis kaitinimas: Kai nustatysite žemesnę kaip 80 °C temperatūrą, lemputė automatiškai išsijungs po 30 sek.

### 7.2 Pastabos dėl Drėgnas konvek. kepinimas

Ši funkcija naudota vertinant energijos sąnaudų efektyvumo klasę ir atitikimą ekologiniams reikalavimams (kaip tai numato EU 65/2014 ir EU 66/2014). Bandymai atlikti vadovaujantis IEC/EN 60350-1.


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 Energijos taupymo rekomendacijas rasite skyriuje „Energijos efektyvumas“, „Energijos taupymas“.


### 7.3 Nuostata: Kaitinimo funkcijos

1. Norėdami pasirinkti kaitinimo funkciją, pasukite kaitinimo valdymo rankenėlę.
2. Pasukite valdymo rankenėlę temperatūrai  $^{\circ}\text{C}$  nustatyti.

 – paspauskite ir palaikykite, kad įjungtumėte funkciją Greitas įkaitinimas. Ją galima naudoti kartu su kai kuriomis orkaitės funkcijomis.

### 7.4 Nuostata: Maisto gaminimas garuose

Patikrinkite, ar atvėsusios prietaiso durelės.

1. Įpilkite į orkaitės vidaus įdubą 250 ml vandens iš čiaupo. Nepildykite orkaitės vidaus įdubos, kai gaminate maistą arba kai orkaitė yra įkaitusi.
2. Norėdami pasirinkti kaitinimo funkciją , pasukite kaitinimo valdymo rankenėlę.
3. Pasukite valdymo rankenėlę temperatūrai  $^{\circ}\text{C}$  nustatyti.
4. Pakaitinkite tuščią orkaitę 10 min, kad padidėtų drėgmė.
5. Įdėkite maistą į prietaisą.

Pasibaigus maisto ruošimo ciklui:

- Pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį, kad išjungtumėte prietaisą.
- Atsargiai atidarykite dureles. Išsiveržusi drėgmė gali sukelti nudegimus.

- Patikrinkite, ar atvėsusios prietaiso durelės. Pašalinkite likusį vandenį iš orkaitės vidaus įdubos.



### 7.5 Nuostata: Kepimo vadovas

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

Funkcijai pasibaigus patikrinkite, ar maistas tinkamai paruoštas.

Gamindami maistą galite keisti laiką ir temperatūrą Maisto termometras. Laipsnis iki kurio patiekalas gaminamas:

- Lengvai iškeptas
- Vidutiniškai iškeptas
- Gerai iškeptas

1. Pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į , kad pereitumėte prie Meniu.
2. Pasirinkite . Paspauskite OK.
3. Pasukite valdymo rankenėlę, kad pasirinktumėte patiekalo skaičių. Paspauskite OK.
4. Sudėkite maistą į prietaisą. Paspauskite OK.

### Kepimo vadovas

#### Paaiškinimas



Funkcija Maisto termometras galima naudoti. Įkiškite Maisto termometras storiąsioje patiekalo vietoje. Pasiekus nustatytą Maisto termometras temperatūrą prietaisas išsijungia.











Vandens kiekis garų funkcijai.























































Prieš pradėdami gaminti maistą prietaisą įkaitinkite.





Lentynėlės lygis.

	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai
P1	Jautienos kepsnys, lengvai iškeptas		
P2	Jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas	1 - 1.5 kg; 4–5 cm storio gabalai	 2; <b>kepimo skarda</b> Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą.
P3	Jautienos kepsnys, gerai iškeptas		
P4	Kepsnys, vidutiniškai iškeptas	180 - 220 g vienam gabalui; 3 cm storio griežiniai	 3; patiekalo kepimas <b>ant vielinės lentynėlės</b> Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą.
P5	Jautienos kepsnys / troškiny (antrekotas, šlaunies kepsnys, storas paslėpnis)	1.5 - 2 kg	 2; patiekalo kepimas <b>ant vielinės lentynėlės</b> Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Pridėti skysčio. Įdėkite į prietaisą.
P6	Jautienos kepsnys, lengvai iškeptas (kepimas žemoje temperatūroje)		
P7	Jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas (kepimas žemoje temperatūroje)	1 - 1.5 kg; 4–5 cm storio gabalai	 2; <b>kepimo skarda</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius arba pabarstykite ir pabarstykite šviežiai maltais pipirais. Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą.
P8	Jautienos kepsnys, gerai iškeptas (kepimas žemoje temperatūroje)		
P9	Jautienos filė, lengvai iškepta (kepimas žemoje temperatūroje)		
P10	Jautienos filė, vidutiniškai iškepta (kepimas žemoje temperatūroje)	0,5–1,5 kg; 5–6 cm storio gabalai	 2; <b>kepimo skarda</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius arba pabarstykite ir pabarstykite šviežiai maltais pipirais. Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą.
P11	Jautienos filė, gerai iškepta (kepimas žemoje temperatūroje)		
P12	Veršienos kepsnys (pvz., nugarinė)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm storio gabalai	 2; patiekalo kepimas <b>ant vielinės lentynėlės</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Pridėti skysčio. Uždengtas kepsnys.
P13	Kiaulienos sprandinės arba nugarinės kepsnys	1.5 - 2 kg	 2; patiekalo kepimas <b>ant vielinės lentynėlės</b> Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, mėsa apverskite.
P14	Plėšytai kiaulienai (ruošimas žemoje temperatūroje)	1.5 - 2 kg	 2; <b>kepimo skarda</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, mėsa apverskite, kad vienodai paskrustų.

	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai
P15	Kiaulienos nugarinė, šviežia	1 - 1.5 kg; 5–6 cm storio gabalai	  2; patiekalo kepimas ant <b>vielinės lentynėlės</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius.
P16	Kiaulienos šonkauliukai	2 - 3 kg; naudokite šviežius, 2–3 cm storio šonkauliukus	 3; <b>gili keptuvė</b> Įpilkite skysčio, kad padengtų patiekalo apačią. Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, mėsa apverskite.
P17	Ėrienos koja su kaulu	1.5 - 2 kg; 7–9 cm storio gabalai	  2; patiekalo kepimas ant <b>kepimo skardos</b> Pridėti skysčio. Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, mėsa apverskite.
P18	Visas viščiukas	1 - 1.5 kg; švieži	 2;  200 ml; troškinyms ant <b>kepimo padėklo</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, paukštinę apverskite, kad vienodai paskrustų.
P19	Viščiukas, pusė	0.5 - 0.8 kg	  3; <b>kepimo skarda</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius.
P20	Viščiuko krūtinėlė	180 - 200 g gabalai	   2; kepkite patiekalą ant <b>vielinės lentynėlės</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Mėsa kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje.
P21	Viščiukų šlaunelės, atvės.	-	  3; <b>kepimo skarda</b> Jei viščiuko šlaunelės užmarinavote, pasirinkite žemesnę temperatūrą ir kepkite ilgiau.
P22	Visa antis	2 - 3 kg	  2; patiekalo kepimas ant <b>vielinės lentynėlės</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Įdėkite mėsa į kepimo indą. Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, antį apverskite.
P23	Visa žąsis	4 - 5 kg	  2; <b>gili keptuvė</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Įdėkite mėsa į gilią kepimo skardą. Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, žąsį apverskite.
P24	Mėsos vyniotinis	1 kg	  2; <b>vielinė lentynėlė</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius.
P25	Žuvis, kepta ant grot.	0.5 - 1 kg vienai žuviai	  2; <b>kepimo skarda</b> Į žuvį įdėkite sviesto ir pagardinkite savo mėgstamiausiais prieskoniais ir žolelėmis.
P26	Žuvies filė	-	  3; kepkite patiekalą ant <b>vielinės lentynėlės</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius.
P27	Sūrio pyragas	-	 2;  28 cm užveržiama kepimo forma ant <b>vielinės lentynėlės</b>
P28	Obuolių pyragas	-	  2;  100–150 ml; <b>kepimo skarda</b>

	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai
P29	Obuolių tortas	-	 2; pyrago forma ant <b>vielinės lentynėlės</b>
P30	Obuolių pyragas	-	 2;  100–150 ml;  22 cm pyrago forma ant <b>vielinės lentynėlės</b>
P31	Šokoladiniai sausainėliai	2 kg tešlos	 3; <b>gili keptuvė</b>
P32	Šokoladiniai keksiukai	-	 2;  100–150 ml; keksiukų padėklas ant <b>vielinės lentynėlės</b>
P33	Pyragas su priedais	-	 2; kepimo skarda ant <b>vielinės lentynėlės</b>
P34	Keptos bulvės	1 kg	 2; <b>kepimo skarda</b> Sudėkite neluptytas ir nepjaustytas bulves ant kepimo skardos.
P35	Keptos bulvytės	1 kg	 3; <b>kepimo skardoje</b> su kepimo popieriumi Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Supjaustykite bulves skiltelėmis.
P36	Ant grilio keptos daržovės	1 - 1.5 kg	 3; <b>kepimo skardoje</b> su kepimo popieriumi Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Supjaustykite daržoves.
P37	Kroketai, užšaldyti	0.5 kg	 3; <b>kepimo skarda</b>
P38	Šaldytos bulvytės	0.75 kg	 3; <b>kepimo skarda</b>
P39	Mėsos / daržovių lazanija su sausais makaronų lakštais	1 - 1.5 kg	 2; troškinkite patiekalą ant <b>vielinės lentynėlės</b>
P40	Bulvių plokštainis (žalios bulvės)	1 - 1.5 kg	 1; troškinkite patiekalą ant <b>vielinės lentynėlės</b> Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, patiekalą apverskite.
P41	Šviežia pica, plona	-	 2;  100 ml; <b>kepimo skardoje</b> su kepimo popieriumi
P42	Šviežia pica, stora	-	 2; <b>kepimo skardoje</b> su kepimo popieriumi
P43	Pyragas „Quiche“	-	 2; kepimo skarda ant <b>vielinės lentynėlės</b>
P44	Prancūziškasis batonas / čiabata / balta duona	0.8 kg	 2;  150 ml; <b>kepimo skardoje</b> su kepimo popieriumi Baltai duonai kepti reikia daugiau laiko.
P45	Viso grūdo / ruginė / juoda duona	1 kg	 2;  150 ml; <b>kepimo skardoje</b> su kepimo popieriumi / ant <b>vielinės lentynėlės</b>

## 7.6 Keičiama: Nustatymai

1. Pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į , kad pereitumėte prie Meniu.
2. Pasirinkite . Paspauskite OK.
3. Norėdami pasirinkti nustatymą pasukite valdymo rankenėlę. Paspauskite OK.
4. Pakoreguokite reikšmę. Paspauskite OK. Pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį, kad išeitumėte iš Meniu.

### Meniu: Nustatymai

Nustatymai	Reikšmė
01 Paros laikas	Pakeisti
02 Ekranu ryškumas	1 - 5
03 Mygtukų tonai	1 – signalas, 2 – spragtelėjimas, 3 – garsas išjungtas
04 Išpėjamo signalo garsas	1 - 4
05 Maisto termometras veiksmas	1 – signalas ir sustabdymas, 2 – signalas
06 Laikmatis	Ijungti / išjungti
07 Orkaitės apšvietimas	Ijungti / išjungti
08 Greitas įkaitinimas	Ijungti / išjungti
09 WiFi ryšys	Ijungti / išjungti
10 Nuotolinis valdymas	Ijungti / išjungti
11 Atsijungti nuo tinklo	Taip / ne
12 Demonstracinis režimas	Aktyvavimo kodas: 2468
13 Programinės įrangos versija	Tikrinti
14 Atkurti visus nustatymus	Taip / ne

## 7.7 Energijos taupymas



Prietaise yra savybių, kurios padeda taupyti energiją kasdien ruošiant maistą.

Prieš įjungdami prietaisą patikrinkite, ar prietaiso durelės yra tinkamai uždarytos. Gamindami maistą be reikalo neatidarinėkite prietaiso durelių. Durelių sandariklis privalo būti švarus ir tinkamai užfiksuotas.

Naudokite metalinius prikaistuvius, taip daugiau naudosite energiją.

Jei įmanoma, prieš gamindami maistą prietaiso iš anksto nekaitinkite.

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

### Maisto gaminimas naudojant ventiliatorių

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

### Liekamasis karštis

Ventiliatorius ir apšvietimas veiks toliau. Jei išjungsite prietaisą, 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 prietaiso temperatūrą sumažinkite iki minimumo. Maisto gaminimo procesas ir toliau tęsis dėl likusiojo prietaiso karščio.

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 indikatorius arba temperatūrą.

### Maisto gaminimas išjungus apšvietimą

Gamindami maistą apšvietimą išjunkite. Ijunkite 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.





## 8. PAPILDOMOS FUNKCIJOS


### 8.1 Užraktas

Ši funkcija apsaugo nuo atsitiktinio prietaiso funkcijos pakeitimo.

Ijunkite prietaisui veikiant – nustatyta maisto gaminimo funkcija toliau veiks, valdymo skydelis bus užrakintas.



Ijunkite, kai prietaisas išjungtas – įjungti negalėsite, valdymo skydelis bus užrakintas.

Paspauskite  OK, kad įjungtumėte funkciją. Suveiks garsinis signalas.  – kai užraktas įsijungs, sumirksės 3 kartus.

 OK – paspauskite ir palaikykite, kad išjungtumėte funkciją.

### 8.2 Automatinis išsijungimas

Siekiant užtikrinti saugumą, jei kaitinimo funkcija veikia, o nustatymų nekeičiate, po tam tikro laiko prietaisas išsijungia.

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






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

### 8.3 Ventilatorius



Kai prietaisas veikia, aušinimo ventilatorius įsijungia automatiškai, kad prietaiso paviršiai išliktų vėsūs. Jei prietaisą išjungsite, aušinimo ventilatorius veiks toliau, kol prietaisas neatvės.

## 9. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS



### 9.1 Laikrodžio funkcijų aprašymas

	Laikrodžiui nustatyti.
<b>Paros laikas</b>	
	Laikmačiui nustatyti. Laikui pasibaigus išgirsite signalą. Ši funkcija orkaitės veikimui įtakos neturi.
<b>Laikmatis</b>	
	Maisto ruošimo laikui nustatyti. Pasibaigus laikui išgirsite signalą ir kaitinimo funkcija išsijungs.
<b>Kepimo laikas</b>	
	Nustatyti įjungimo ir (arba) gaminimo pabaigos laiką.
<b>Atidėtas paleidimas</b>	
	Prietaiso veikimo trukmei parodyti. Daugiausiai 23 val 59 min. Ši funkcija orkaitės veikimui įtakos neturi.
<b>Laikmatis</b>	

### 9.2 Nuostata: Paros laikas

1. Pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į , kad pereitumėte prie Meniu.
2. Pasukite valdymo rankenėlę, kad pasirinktumėte  / Paros laikas.
3. Pasukite valdymo rankenėlę, kad nustatytumėte laikrodį.
4. Paspauskite OK.

### 9.3 Nuostata: Laikmatis


1. Kai prietaisas išjungtas, paspauskite . Kai prietaisas įjungtas, paspauskite  du kartus.

Ekrane matysite: 0:00 ir .

2. Pasukite valdymo rankenėlę, kad nustatytumėte Laikmatis.
3. Paspauskite OK. Laikmatis iškart pradeda atgalinį skaičiavimą.

Laikui pasibaigus, paspauskite **OK** ir pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį.

#### 9.4 Nuostata: Kepimo laikas

1. Pasukite rankenėlę, kad pasirinktumėte kaitinimo funkciją ir nustatytumėte temperatūrą.
2. Kelis kartus paspauskite .


Ekране matysite: 0:00 ir .


3. Pasukite valdymo rankenėlę, kad nustatytumėte Kepimo laikas.
4. Paspauskite **OK**.

Laikmatis iškart pradeda atgalinį skaičiavimą.

Laikui pasibaigus, paspauskite **OK** ir pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį.

#### 9.5 Nuostata: Atidėtas paleidimas

1. Sukite kaitinimo funkcijų valdymo rankenėlę, kad pasirinktumėte funkciją.
2. Kelis kartus paspauskite .

Ekране matysite paros laiką  PRADĖTI.

3. Pasukite valdymo rankenėlę, kad nustatytumėte pradžios laiką.

4. Paspauskite **OK**.

Ekране matysite: --:--  STOP.

5. Pasukite valdymo rankenėlę, kad nustatytumėte pabaigos laiką.



6. Paspauskite **OK**.

Laikmatis pradeda atgalinį skaičiavimą nustatytu paleidimo laiku.

Laikui pasibaigus, paspauskite **OK** ir pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį.

#### 9.6 Įjungimas ir išjungimas:

##### Laikmatis

1. Pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į , kad pereitumėte prie Menu.
2. Pasukite valdymo rankenėlę, kad pasirinktumėte  / Laikmatis. Žr. „Kasdienis naudojimas“, Menu: Nustatymai.
3. Paspauskite **OK**.
4. Pasukite valdymo rankenėlę, kad įjungtumėte ar išjungtumėte.
5. Paspauskite **OK**.

## 10. PRIEDŲ NAUDOJIMAS

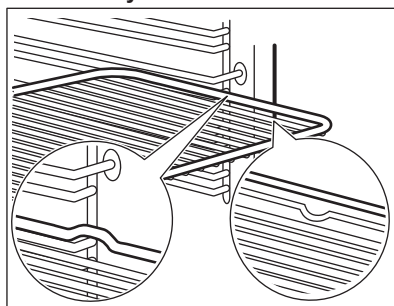
### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

#### 10.1 Priedų naudojimas

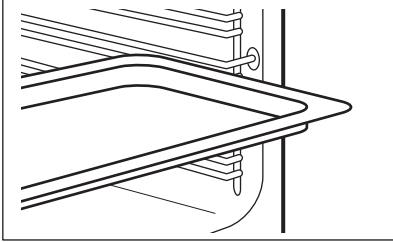
Mažas įdubimas viršuje padidina saugumą. Įlinkiai taip pat apsaugo nuo apvirtimo. Aukštas lentynos kraštelis neleidžia indui nuo jos nuslysti.

#### Vielinė lentynėlė



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

## Kepimo skarda / Gilus kepimo indas




Istumkite skardą tarp lentynos laikiklių.

## 10.2 Maisto termometras

Matuoja temperatūrai maisto viduje.

Reikia nustatyti dvi temperatūrų reikšmes.

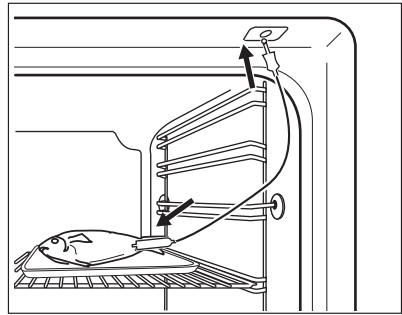
- °C – temperatūra prietaiso viduje.
  -  – maisto vidaus temperatūra.
- Geriausiams kepimo rezultatams užtikrinti:
- Maisto produktai turi būti kambario temperatūros.
  - Nenaudokite skystiems patiekalams.
  - Maisto ruošimo metu maisto termometro jutiklis turi būti visas įsmeigtas į patiekalą.

Maisto ruošimas naudojantis: Maisto termometras

### ĮSPĖJIMAS!

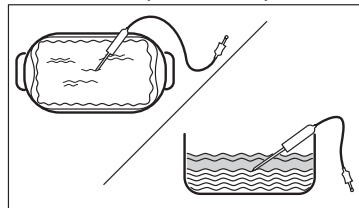
Pavojus nusideginti – maisto termometras ir lentynėlių atramos įkaista. Nelieskite maisto termometro rankenėlės plikomis rankomis. Visuomet mėvėkite orkaitei skirtas pirštines.


1. Įjunkite prietaisą.
2. Nustatykite kaitinimo funkciją ir, jeigu reikia, orkaitės temperatūrą.
3. Įsmeikite maisto termometrą į patiekalą:  
**Mėsa, paukštiena ar žuvis**  
Įsmeikite visą maisto termometro kištuką į stambiausio mėsos ar žuvies gabalo vidurį.



## Užkepėlės

Maisto termometro galą kiškite tiksliai į užkepėlės vidurį. Kepimo metu maisto termometras turi išlikti vienoje vietoje. Geriausia naudoti tvirtą maisto produktą. Maisto termometrą padėkite taip, kad silikoninė jo rankenėlė atsiremtų į kepimo indo briauną. Maisto termometro galas neturi liesti kepimo indo apačios.



4. Maisto termometro kištuką įkiškite į lizdą esantį prietaiso viduje, šoninėje sienelėje. Žr. skyrių „Gaminio aprašymas“.
- Ekrane matysite dabartinę maisto termometro temperatūrą.
5.  – paspauskite, kad nustatytumėte pageidaujamą kepimo temperatūrą.
  6. Paspauskite OK.
- Pasiekus nustatytą temperatūrą pasigirs signalas. Galite sustabdyti arba tęsti maisto ruošimą priklausomai nuo aplinkybių.
7. Ištraukite maisto termometro kištuką iš lizdo ir išimkite patiekalą.

## 11. PATARIMAI






### 11.1 Gaminimo rekomendacijos

Lentelėse nurodytos temperatūros ir ruošimo laikai yra tik orientaciniai. Jie priklauso nuo receptų, naudojamų produktų kokybės ir kiekio.

Šis prietaisas gali kepti ir skrudinti kitaip, nei galbūt esate įpratę. Toliau pateikiamos rekomenduojamos temperatūros, gaminimo trukmės ir lentynos padėties nuostatos konkreitiems patiekalams.

Jei nerandate konkretaus recepto nustatymų, vadovaukitės panašiais receptais.

#### Lentelėse naudojami simboliai:

	Maisto tipas
	Kaitinimo funkcija
	Temperatūra
	Priedai
	Lentynos padėtis



Maisto gaminimo trukmė (min)





### 11.2 Drėgnas konvek. kepimas – rekomenduojami priedai





Naudokite tamsius ir šviesos neatspindinčius indus bei padėklus. Jie geriau sugeria karštį, nei šviesūs ir šviesą atspindintys indai.

- **Picos skarda** – tamsi, neatspindinti, skersmuo 28 cm
- **Kepimo indas** – tamsus, neatspindintis, skersmuo 26 cm
- **Kepimo indeliai** – keramikiniai, skersmuo 8 cm, aukštis 5 cm
- **Kepimo forma** – tamsi, neatspindinti, skersmuo 28 cm

### 11.3 Drėgnas konvek. kepimas






Laikykitės toliau lentelėje nurodytų rekomendacijų, kad gautumėte geriausių rezultatų.







		°C		
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	vielinė lentynėlė	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
Suflė, 6 vnt.	keraminiai indeliai ant grotelių	200	3	25 - 30
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 surenkamoji skarda	180	3	20 - 25
Visa žuvis, 0,2 kg	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	3	25 - 35

		°C		
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 surenkamoji skarda	200	3	35 - 45
Šašlykas, 0,5 kg	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	200	3	25 - 30
Sausainiai, 16 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	2	20 - 30
Migdolų sausainiai, 24 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	2	25 - 35
Keksiukai, 12 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	170	2	30 - 40
Pikantiški tešlainiai, 20 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	2	25 - 30
Smėliniai sausainiai, 20 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	150	2	25 - 35
Tarteletės, 8 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	170	2	20 - 30
Daržovės, virtos ant nedidelės ugnies, 0,4 kg	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	3	35 - 45
Vegetariškas omletas	picos kepimo indas ant grotelių	200	3	25 - 30
Viduržemio jūros daržovės, 0,7 kg	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	4	25 - 30

## 11.4 Informacija bandymų laboratorijoms

Bandymai atlikti vadovaujantis IEC 60350-1.

				°C	
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Kepimo skarda	3	170	20 - 35
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 Ø 20 cm	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Vielinė lentynėlė	2	180	70 - 90
Obuolių pyragas, 2 kepimo formos Ø 20 cm	Karšto oro srautas	Vielinė lentynėlė	2	160	70 - 90

					
Biskvitinis pyragas be riebalų, Ø 26 cm pyrago forma <sup>1)</sup>	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Vielinė lentynėlė	2	170	40 - 50
Biskvitinis pyragas be riebalų, Ø 26 cm pyrago forma <sup>1)</sup>	Karšto oro srautas	Vielinė lentynėlė	2	160	40 - 50
Biskvitinis pyragas be riebalų, Ø 26 cm pyrago forma <sup>1)</sup>	Karšto oro srautas	Vielinė lentynėlė	2 ir 4	160	40 - 60
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
Skrebutis, 4–6 vienetai <sup>1)</sup>	Grilis	Vielinė lentynėlė	4	maks.	1 - 5
Mėsainis su jautiena, 6 vienetai, 0,6 kg <sup>2)</sup>	Grilis	Vielinė lentynėlė, skarda varvančiams riebalams surinkti	4	maks.	20 - 30

1) Pakaitinkite orkaitę 10 minučių.

2) Vielinę lentynėlę įdėkite trečiame lygyje, o skysčius surenkantį indą – antrame. Pakaitinkite orkaitę 10 minučių. Praėjus pusei gamtinimo laiko apverskite.

## 12. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 12.1 Pastabos dėl valymo

#### Valymo priemonės

- Prietaiso priekį valykite mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens ir švelnaus ploviklio tirpale. Išvalykite ir patikrinkite durelių tarpiklį aplink ertmės rėmą.
- Metalinius paviršius valykite valymo tirpalu.
- Dėmes valykite švelniu plovikliu. Ploviklio nenaudokite kataliziniams paviršiams.

#### Kasdienis naudojimas

- Po kiekvieno naudojimo išvalykite prietaiso vidų. Riebalų kaupimasis ar kiti likučiai gali sukelti gaisrą.
- Drėgmė gali kondensuotis prietaiso viduje arba ant durelių stiklo plokščių. Norėdami sumažinti kondensaciją, prieš gamindami maistą leiskite prietaisui veikti apie 10 minučių. Maisto prietaise nelaikykite ilgiau nei 20 minučių. Po kiekvieno naudojimo nusausinkite prietaiso vidų naudodami tik mikropluošto šluostę.

#### Priedai

- Visus priedus valykite kiekvieną kartą panaudoję ir palikite juos išdžiūti. Valykite tik mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens bei švelnaus ploviklio tirpale. Neplaukite priedų indaplovėje.

- Priedams su nesvytančia danga valyti nenaudokite šveičiamojo valiklio ar aštrių daiktų.

## 12.2 Apatinės įdubos valymas

Po maisto ruošimo garais išvalykite orkaitės vidaus įdubą, kad pašalintumėte kalkių likučius.



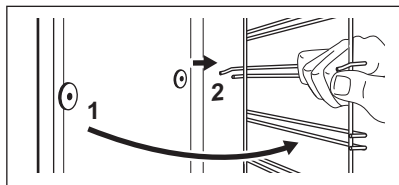
Funkcijos SteamBake atveju orkaitę valykite kas 5–10 maisto gaminimų.

1. Į įdubą įpilkite 250 ml baltojo acto. Naudokite ne stipresnį nei 6 % actą be priedų.
2. Palaukite 30 min, kol actas ištirpdys likusias kalkių nuosėdas įprastos temperatūros aplinkoje.
3. Išvalykite įdubą šiltu vandeniu sudrėkinta minkšta šluoste.

## 12.3 Lentynų atramų / katalizinių plokščių išėmimas

Išimkite lentynų atramas / katalizines plokštes ir išvalykite prietaisą.

1. Išjunkite prietaisą ir palaukite kol atvės.
2. Atitraukite lentynos atramos priekį nuo šoninės sienelės. Prilaikykite lentynos atramos galą ir katalizinę plokštę vietoje. Katalizinės plokštės nėra pritvirtintos prie orkaitės sienelių. Jos gali iškristi, kai išimsite lentynų atramas.
3. Lentynos atramos galinę dalį patraukite nuo šoninės sienelės ir ištraukite.



Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka.

Ištraukiamų bėgelių atraminiai kaiščiai turi būti atsukti į priekį.

## 12.4 Katalitinis valymas

Viduje yra įrengtos katalitinės sienelės. Kataliziniai skydai katalizės metu sugeria riebalus.

Dėmės ant katalitinių sienelių ar spalvos pakitimai poveikio valymo kokybei neturi.

Katalizinis emalis nusivalo savaime – šluoste valyti jo nereikia.

1. Išjunkite prietaisą ir palaukite kol atvės.
2. Išimkite visus priedus iš orkaitės.
3. Orkaitės dugną ir vidinį durelių stiklą valykite tik šiltu vandeniu, minkšta šluoste ir švelniu plovikliu.
4. Pasirinkite Meniu / Valymas .
5. Spustelėkite OK tris kartus.

**Trukmė:** 1 val

Valymui pasibaigus išgirsite signalą. Prietaisas išsijungia.

6. Prietaisui atvėsus išvalykite orkaitės dugną drėgna minkšta šluoste.

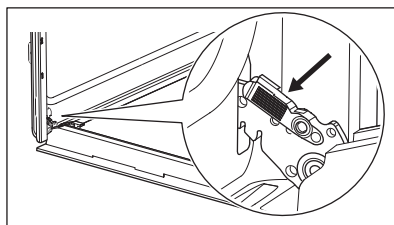
## 12.5 Durelių išėmimas ir įdėjimas

Orkaitės durelės yra trijų stiklo dalių. Galite išimti orkaitės dureles ir vidines stiklo dalis, kad išvalytumėte. Prieš nuimdami stiklo dalis, perskaitykite visą instrukciją „Durelių išėmimas ir įdėjimas“.

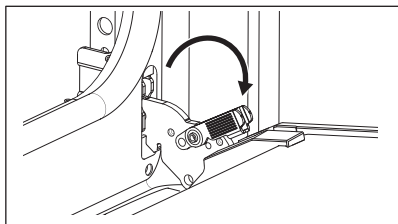
### DĖMESIO

Nenaudokite orkaitės be visų stiklo plokščių.

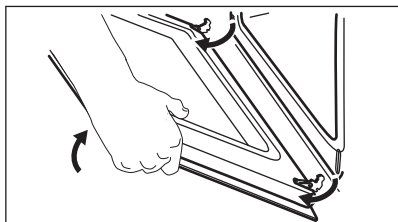
1. Visiškai atidarykite dureles ir prilaikykite abu lankstus.



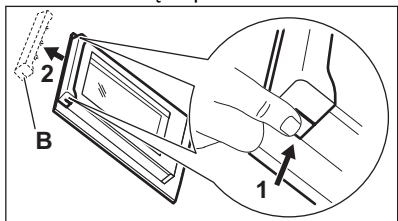
2. Pakelkite ir patraukite skląstis, kol išgirsite spragtelėjimą.



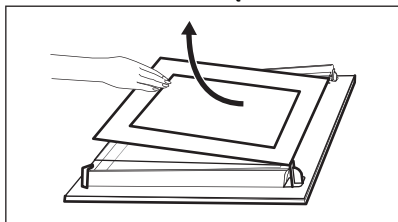
3. Praverkite orkaitės dureles iki pirmosios padėties (pusiau). Tada kilstelėkite dureles ir patraukite į save, kad išimtumėte.



4. Paguldykite dureles ant minkšto audinio, pakloto ant stabilaus paviršiaus.
5. Laikydami durelių apdailą **B** abiejuose kraštuose paspauskite ją į vidų, kad atsilaisvintų tarpinė.



6. Patraukite durelių apdailą į save, kad nuimtumėte.
7. Laikydami už viršutinio krašto atsargiai, vieną po kitos, ištraukite stiklo dalis. Pradėkite nuo viršutinės plokštės. Įsitinkinkite, kad stiklas būtų visiškai ištrauktas iš atramų.

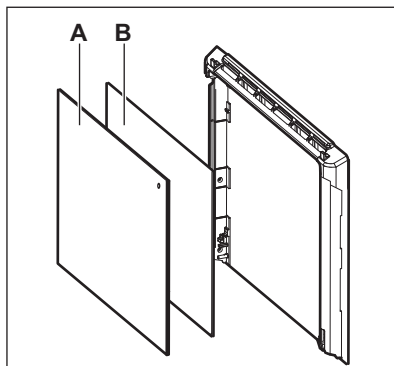


8. Nuplaukite stiklo dalis vandeniu ir muilu. Atsargiai jas nusausinkite. Neplaukite stiklo dalių indaplovėje.
9. Baigę valyti, įdėkite stiklo plokštes ir orkaitės dureles.

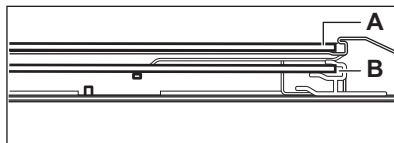
Jei dureles įstatėte tinkamai, uždarę skląstis išgirsite spragtelėjimą.

Pasirūpinkite, kad stiklo plokštes (**A** ir **B**) atgal sudėtumėte tinkama eilės tvarka. Spaudos ženklą ieškokite stiklo plokštės šone. Kiekviena stiklo plokštė pažymėta skirtingai, kad būtų paprasčiau išrinkti ir surinkti.

Tinkamai įdėta durelių apdaila užsifiksuoja.



Pasirūpinkite, kad vidurinė stiklo dalis tolygiai atsiremtų į atramas.



## 12.6 Lemputės keitimas

### ⚠ ĮSPĖJIMAS!

Elektros smūgio pavojus.  
Lemputė gali būti karšta.

1. Išjunkite prietaisą ir palaukite kol atvės.
2. Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo.
3. Padėkite ant orkaitės dugno šluostę.



### DĖMESIO

Halogeninę lemputę laikykite suėmę audiniu, kad nepaliktumėte riebalų ir jie nepridegtų.

#### Galinė lemputė

1. Pasukite stiklinį gaubtelį ir nuimkite jį.

2. Išvalykite stiklinį gaubtelį.
3. Orkaitės lemputę pakeiskite atitinkama 300 °C temperatūrai atsparia lempute.
4. Atgal prisukite stiklinį gaubtelį.

## 13. TRIKČIŲ ŠALINIMAS

### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 13.1 Ką daryti, jeigu...

Triktis	Patikrinkite, ar...
Prietaiso nepavyksta įjungti arba valdyti.	Prietaisas tinkamai prijungtas prie elektros maitinimo tinklo.
Prietaisas neįkaista.	Išjungta automatinio išsijungimo funkcija.
Prietaisas neįkaista.	Perdegė saugiklis.
Prietaisas neįkaista.	Užraktas yra išjungta.
Lemputė išjungta.	Drėgnas konvek. kepimas yra įjungta.
Lemputė neveikia.	Perdegė lemputė.
Maisto termometras neveikia.	Maisto termometras kištukas yra iki galo įkištas į lizdą.
Pažeista durų tarpinė.	Nesinaudokite prietaisu. Kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.
Ekrane matysite 00:00.	Buvo dingęs elektros maitinimas. Nustatykite paros laiką.
Iš vidinės įdubos išteka vanduo.	Vidinėje įduboje per daug vandens.

### i

Jeigu valdymo skydelyje matote klaidos kodą, kurio nėra šioje lentelėje, išjunkite ir vėl įjunkite elektros saugiklį, kad vėl įjungtumėte prietaisą. 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 prietaiso rėmo. Jį pamatysite atidarę dureles. Nebandykite nuimti prie prietaiso pritvirtintos duomenų lentelės.

**Rekomenduojame duomenis užsirašyti čia:**

Modelis (MOD.):

Gaminio numeris (PNC):

Serijos numeris (S.N.):


## 14. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS


### 14.1 Gaminio informacinis lapas paruoštas vadovaujantis ES ekologinio projektavimo ir energetinio ženklavimo reglamentų nuostatomis

Tiekėjo pavadinimas	Electrolux
Modelio identifikatorius	EOD6C77WV 949499573 EOD6C77WX 949499576 EOD6C77WZ 949499574 LOD6C77WZ 949499575
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	EOD6C77WV 32.5 kg
	EOD6C77WX 33.0 kg
	EOD6C77WZ 32.8 kg
	LOD6C77WZ 32.8 kg

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

## 15. 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.

# Witamy w świecie marki Electrolux! Dziękujemy za wybór naszego urządzenia.



Z myślą o ochronie środowiska ograniczamy zużycie papieru, udostępniając pełne wersje instrukcji obsługi w naszej witrynie internetowej. Dostęp do pełnej wersji instrukcji obsługi można uzyskać na stronie [electrolux.com/manuals](http://electrolux.com/manuals)



Wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu są dostępne na stronie [electrolux.com/support](http://electrolux.com/support)



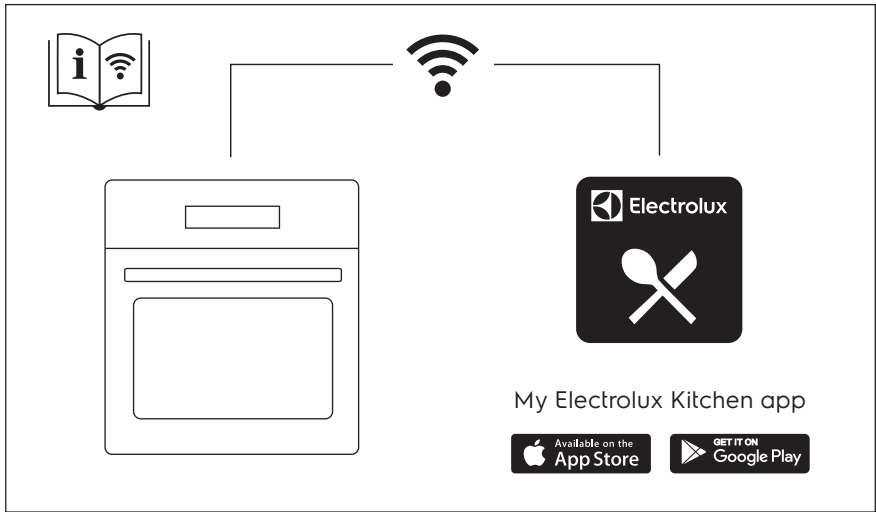
Więcej przepisów, wskazówek i rozwiązań problemów znajdziesz w aplikacji **My Electrolux Kitchen**.



Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

## SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	221
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	223
3. INSTALACJA.....	226
4. OPIS URZĄDZENIA.....	227
5. PANEL STEROWANIA.....	228
6. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	228
7. CODZIENNE UŻYTKOWANIE.....	229
8. DODATKOWE FUNKCJE.....	235
9. FUNKCJE ZEGARA.....	236
10. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW.....	237
11. WSKAZÓWKI I PORADY.....	238
12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	241
13. ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW.....	243
14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	244
15. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	245



## 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 ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z 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 i urządzeniami mobilnymi z aplikacją My Electrolux Kitchen .
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub zutylizować je w odpowiedni sposób.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Dzieci i zwierzęta domowe nie powinny się zbliżać do pracującego lub stygnącego urządzenia.
- 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

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do stosowania w kuchni.
- Urządzenie to przeznaczone jest do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie to można używać w biurach, pokojach hotelowych, pokojach w pensjonatach, domach dla gości w gospodarstwach rolnych i innych podobnych miejscach, gdzie użytkowanie nie przekracza średniego poziomu użytkowania w gospodarstwie domowym.
- 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.
- 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 uważać, aby nie dotknąć grzałek ani powierzchni komory urządzenia.
- Do wyjmowania lub wkładania akcesoriów i naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Należy stosować wyłącznie termosondę zalecaną do danego modelu urządzenia.
- 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.

## 2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

### 2.1 Instalacja

#### OSTRZEŻENIE!

Urządzenie może zainstalować i podłączyć 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.
- 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 utworzonymi drzwiami	1022 mm
Minimalna wielkość otworu wentylacyjnego. Otwór umieszczony na dole z tyłu	560x20 mm
Długość przewodu zasilającego Przewód jest umieszczony w prawym tylnym rogu	1500 mm
Wkręty mocujące	4x25 mm

### 2.2 Podłączenie elektryczne

#### OSTRZEŻENIE!

Występuje 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.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.

- Należy zwrócić uwagę, aby nie uszkodzić wtyczki ani przewodu zasilającego. Wymiany 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 urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluzowane, 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 rozwarcie styków wynoszące minimum 3 mm.
- 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 także sprawdzić w tabeli:

Moc całkowita (W)	Przekrój przewodu (mm <sup>2</sup> )
maksymalnie 1380	3x0.75
maksymalnie 2300	3x1
maksymalnie 3680	3x1.5

Przewód uziemiający (zielono-żółty) musi być o 2 cm dłuższy od brązowego przewodu fazowego i niebieskiego neutralnego

## 2.3 Sposób używania

### OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

- 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.
- Nie należy udostępniać innym osobom hasła do swojej sieci Wi-Fi.

### 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.
- Należy zawsze gotować z zamkniętymi drzwiczkami urządzenia.
- 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 odłączyć wtyczkę zasilania od gniazda sieciowego.
- 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.
- Urządzenie należy czyścić wilgotną miękką szmatką. 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.
- Nie czyścić emalii katalitycznej przy użyciu detergentów.

## 2.5 Oświetlenie wewnętrzne

### OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.

- 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.

## 2.6 Serwis

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

## 2.7 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!**

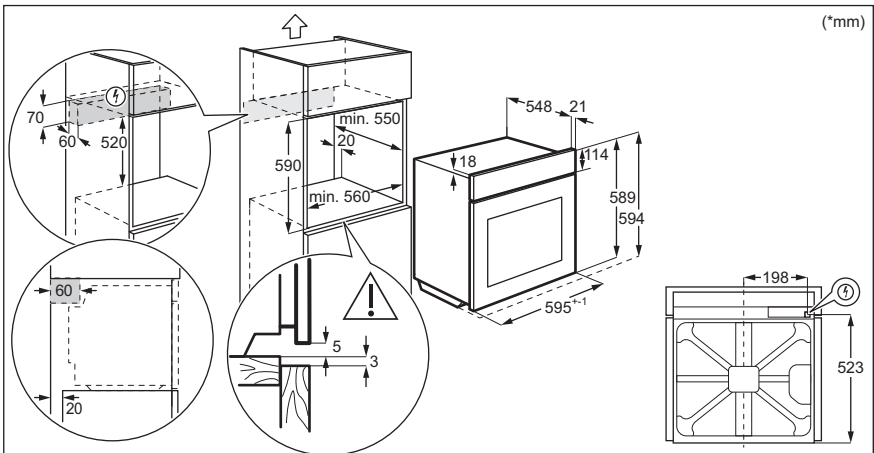
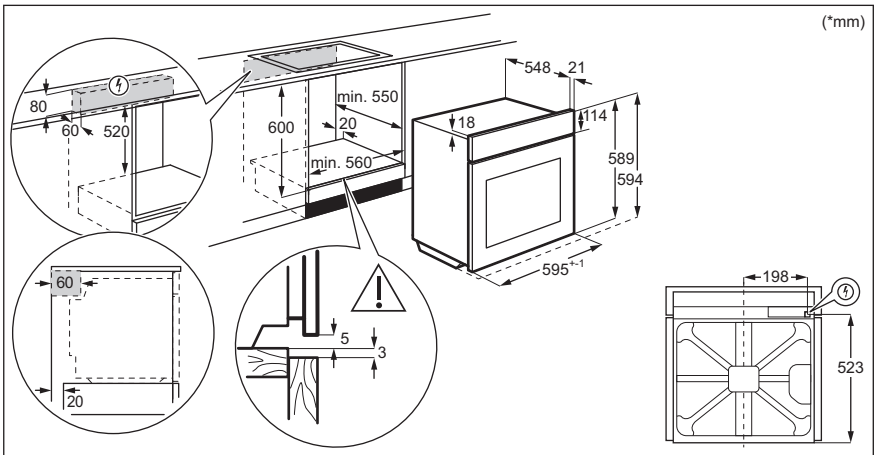
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

#### 3.1 Zabudowa

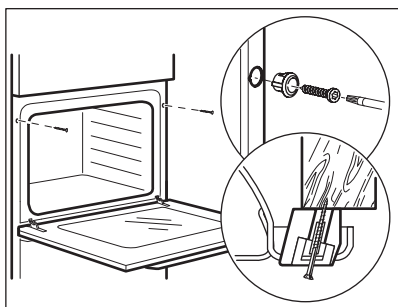


[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation

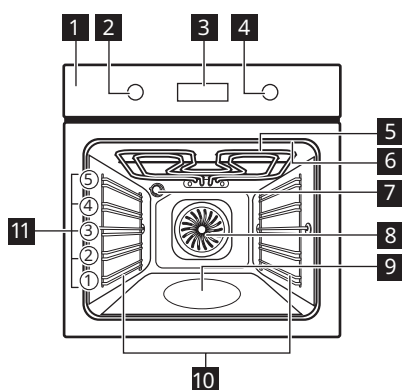


### 3.2 Mocowanie piekarnika do szafki



## 4. OPIS URZĄDZENIA

### 4.1 Ogólne informacje



- 1 Panel sterowania
- 2 Pokrętko wyboru funkcji pieczenia
- 3 Wyświetlacz
- 4 Pokrętko sterowania
- 5 Grzałka
- 6 Gniazdo termosondy
- 7 Lampa
- 8 Wentylator
- 9 Wnęka komory
- 10 Prowadnice blach, wyjmowane
- 11 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 cista i mięsa lub do zbierania tłuszczu.


- **Termosonda**  
Do pomiaru temperatury wewnątrz produktu.
- **Prowadnice teleskopowe**  
Ułatwiają wkładanie i wyjmowanie rusztów i blach.

## 5. PANEL STEROWANIA






### 5.1 Włączanie i wyłączenie urządzenia

Aby włączyć urządzenie:

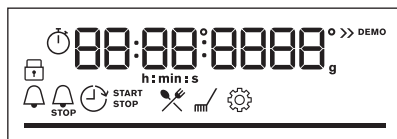
1. Nacisnąć pokrętkę. Pokrętło wysuwa się.
2. Obrócić pokrętło wyboru funkcji pieczenia, aby wybrać funkcję.
3. Obrócić pokrętło regulacyjne, aby ustawić temperaturę.
4. Nacisnąć OK.

Obrócić pokrętło wyboru funkcji pieczenia w położenie , aby wyłączyć urządzenie.















### 5.2 Widok panelu sterowania

	Nacisnąć, aby ustawić: Funkcje zegara.
	Nacisnąć i przytrzymać, aby ustawić funkcję Szybkie nagrzewanie.
	Nacisnąć, aby włączyć lub wyłączyć oświetlenie piekarnika.
	Nacisnąć, aby ustawić temperaturę wewnątrz produktu dla termosondy.
	Nacisnąć, aby potwierdzić wybór.

### 5.3 Wskaźniki na wyświetlaczu



Wyświetlacz z kluczowymi funkcjami.

	Urządzenie jest zablokowane.
	Wejść do menu i wybrać ikonę, aby otworzyć: Gotowanie wspomagane.
	Wejść do menu i wybrać ikonę, aby otworzyć: Czyszczenie.
	Wejść do menu i wybrać ikonę, aby otworzyć: Ustawienia
	Szybkie nagrzewanie jest wł.
	Gotowanie na parze jest włączone.
	Termosonda jest wł.
	Minutnik jest wł.
	Koniec jest wł.
	Opóźnienie jest wł.
	Stoper jest wł.
	Wi-Fi jest wł.
	Operacja zdalna jest wł.
	Dla temperatury lub czasu. Pasek jest w pełni czerwony, gdy urządzenie osiągnie ustaloną temperaturę.

## 6. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.




### 6.1 Czyszczenie wstępne

1. Wyjąć z urządzenia wszystkie akcesoria i wsporniki.

2. Urządzenie i akcesoria należy czyścić tylko ściereczką z mikrofibry, używając ciepłej wody z łagodnym detergentem.
3. Umieścić akcesoria i wyjmowane wsporniki z powrotem w pierwotnym położeniu.

## 6.2 Wstępne nagrzewanie

Przed pierwszym użyciem ustawić zegar i nagrzać wstępnie puste urządzenie.


1. Wyjąć z urządzenia wszystkie akcesoria i wsporniki.
2. Ustawić funkcję . Ustawić maksymalną temperaturę. Pozostawić urządzenie włączone na 1godz.
3. Ustawić funkcję . Ustawić maksymalną temperaturę. Pozostawić włączone urządzenie na 15 min.
4. Ustawić funkcję . Ustawić maksymalną temperaturę. Pozostawić włączone urządzenie na 15 min.

Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie. Urządzenie może wydzielać nieprzyjemny zapach i dym. Upewnić się, że pomieszczenie jest odpowiednio wietrzne

## 6.3 Połączenie bezprzewodowe

Do podłączenia urządzenia potrzebne są:

- sieć bezprzewodowa z połączeniem internetowym,
  - Smartfon połączony z tą samą siecią bezprzewodową.
1. Aby pobrać aplikację My Electrolux Kitchen : Aby przejść do strony głównej Electrolux, zeskanować aparatem smartfona kod QR na tabliczce znamionowej.  
Tabliczka znamionowa znajduje się na przedniej ramie komory urządzenia.

- Aplikację można również pobrać bezpośrednio ze sklepu z aplikacjami.
2. Postępować zgodnie z instrukcją w aplikacji.
  3. Obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia, aby wybrać .
  4. Obrócić pokrętkę sterującą, aby wybrać: Ustawienia. Włączyć Wi-Fi. Patrz rozdział „Menu: Ustawienia”.

Częstotliwość	2.4 GHz WLAN
	2400 - 2483.5 MHz
Protokół	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Maks. moc	EIRP < 20 dBm(100mW)
Moduł Wi-Fi	NIUS-50

## 6.4 Licencje na oprogramowanie

Oprogramowanie tego produktu zawiera elementy oparte na oprogramowaniu open source. Electrolux uznaje wkład otwartych społeczności i społeczności robotyki w rozwój.

Aby uzyskać dostęp do kodu źródłowego tych bezpłatnych i otwartych elementów oprogramowania, którego warunki licencji wymagają publikacji oraz do wglądu w pełne informacje dotyczące praw autorskich i warunków licencji, przejdź na stronę: <http://electrolux.opensourcerepository.com> (folder NIUS).

# 7. CODZIENNE UŻYTKOWANIE

### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

## 7.1 Funkcje pieczenia



### Termoobieg

Do jednoczesnego pieczenia na trzech poziomach i do suszenia żywności. Ustaw 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.



### SteamBake

Do zwiększenia wilgotności podczas pieczenia. Do uzyskania odpowiedniego koloru i chrupiącej skórki podczas pieczenia. Do zapewnienia soczystości podczas odgrzewania. Do pasteryzowania owoców i warzyw.



### 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.



### Termoobieg wilgotny

Funkcja ta pozwala oszczędzać energię podczas pieczenia. Podczas korzystania z tej funkcji temperatura wewnątrz urządzenia może różnić się od ustawionej temperatury. Wykorzystywane jest ciepło resztkowe. Moc grzewcza może być zmniejszona. Więcej informacji znajduje się w rozdziale „Codzienne użytkowanie”, Uwagi dotyczące: Termoobieg wilgotny.



### Grill

Do grillowania cienkich porcji potraw i opiekania 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.



Termoobieg, Górna/dolna grzałka: Po ustawieniu temperatury poniżej 80°C oświetlenie wyłącza się automatycznie po 30 sekundach.

## 7.2 Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny

Funkcji tej użyto w celu potwierdzenia zgodności z wymogami rozporządzeń w zakresie efektywności energetycznej i ekoprojektu (zgodnie z EU 65/2014 i EU 66/2014). Testy zgodnie z normą: IEC/EN 60350-1.

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

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

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

## 7.3 Ustawienie: Funkcje pieczenia

1. Obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia, aby wybrać funkcję pieczenia.
2. Obrócić pokrętkę regulacyjną, aby ustawić temperaturę. °C

- nacisnąć i przytrzymać, aby włączyć funkcję: Szybkie nagrzewanie. Ustawienie dostępne dla niektórych funkcji piekarnika.

## 7.4 Ustawienie: Gotowanie na parze

Upewnić się, że urządzenie jest zimne.

1. Wytłoczenie komory należy napełnić maksymalnie 250 ml wody z kranu. Wnętki komory nie należy napełniać podczas trwania pieczenia lub gdy piekarnik jest gorący.
  2. Obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia, aby wybrać funkcję pieczenia .
  3. Obrócić pokrętkę regulacyjną, aby ustawić temperaturę. °C
  4. Aby wytworzyć wilgotność, należy nagrzewać wstępnie puste urządzenie przez 10 min.
  5. Włożyć potrawę do urządzenia.
- Po zakończeniu pieczenia:

- Obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia, aby wyłączyć urządzenie.
- Ostrożnie otworzyć drzwi. Wydostająca się para może wywołać poparzenia.
- Upewnić się, że urządzenie jest zimne. Usunąć pozostałą wodę z wnętrza komory.



## 7.5 Ustawienie: Gotowanie wspomagane

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

Sprawdzić, czy potrawa jest gotowa po zakończeniu funkcji.





Do przygotowania niektórych potraw można również użyć funkcji Termosonda. Stopień wypieczenia potrawy:











- Lekko wypieczone
- Średnio wypieczone
- Dobrze wypieczone






















1. Przekręcić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia do , aby wejść do Menu.
2. Wybrać . Nacisnąć OK.

3. Obrócić pokrętkę sterowania, aby wybrać numer potrawy. Nacisnąć OK.
4. Włożyć do urządzenia. Nacisnąć OK.























### Gotowanie wspomagane















Legenda	
	Termosonda dostępne. Ustawić Termosonda w najgrubszej części potrawy. Urządzenie wyłączy się po osiągnięciu ustawionej temperatury Termosonda.
	Ilość wody na funkcję wytwarzania pary.
	Przed rozpoczęciem pieczenia należy wstępnie nagrzać urządzenie.
	Poziom umieszczania potraw.

Potrawa	Waga	Poziom półki/akcesoria
<b>P1</b> Pieczeń wołowa, lekko wypieczona		  2 blacha do pieczenia ciasta
<b>P2</b> Pieczeń wołowa, średnio wypieczona	1 - 1.5 kg; 4-5 cm grube kawałki	 Podsmażać mięso na patelni przez kilka minut. Umieścić w urządzeniu.
<b>P3</b> Pieczeń wołowa, dobrze wypieczona		
<b>P4</b> Stek, średnio wypieczony	180 - 220 g na sztukę; 3 cm grube plastry	   3; brytfanna na ruszcie
<b>P5</b> Pieczeń wołowa / duża (żeberka, okrągła, gruba powierzchnia)	1.5 - 2 kg	  2; brytfanna na ruszcie
<b>P6</b> Pieczeń wołowa, lekko wypieczona (termoobieg (niska temp.))		
<b>P7</b> Pieczeń wołowa, średnio wypieczona termoobieg (niska temp.))	1 - 1.5 kg; 4-5 cm grube kawałki	  2; blacha do pieczenia ciasta
<b>P8</b> Pieczeń wołowa, dobrze wypieczona termoobieg (niska temp.))		Użyć ulubionych przypraw lub po prostu soli i świeżo zmielonego pieprzu. Podsmażać mięso na patelni przez kilka minut. Umieścić w urządzeniu.



Potrawa	Waga	Poziom półki/akcesoria
<b>P9</b> Filet wołowy, lekko wypieczony (termooobieg (niska temp.))		
<b>P10</b> Filet wołowy, średnio wypieczony (termooobieg (niska temp.))	0,5-1,5 kg; 5-6 cmgrube kawałki	  2 blacha do pieczenia ciasta Użyć ulubionych przypraw lub po prostu soli i świeżo zmielonego pieprzu. Podsmażyc mięso na patelni przez kilka minut. Umieścić w urządzeniu.
<b>P11</b> Filet wołowy, dobrze wypieczony (termooobieg (niska temp.))		
<b>P12</b> Pieczeń cielęca (np. łopatka)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm grube kawałki	  2; brytfanna na ruszcie Można wykorzystać ulubione przyprawy. Dodać płyn. Pieczeń przykryta.
<b>P13</b> Karczek wieprzowy lub łopatka	1.5 - 2 kg	  2; brytfanna na ruszcie Obrócić mięso po upływie połowy czasu pieczenia.
<b>P14</b> Wieprzowina rwana (termooobieg (niska temp.))	1.5 - 2 kg	  2 blacha do pieczenia ciasta Można wykorzystać ulubione przyprawy. Obrócić mięso po upływie połowy czasu pieczenia, aby uzyskać równomierne przyrumienienie.
<b>P15</b> Schab wieprzowy, świeży	1 - 1.5 kg; 5-6 cm grube kawałki	  2; brytfanna na ruszcie Można wykorzystać ulubione przyprawy.
<b>P16</b> Żeberka wieprzowe	2 - 3 kg; użyć surowych żeberok o grubości 2-3 cm	 3 głęboka blacha Dodać płyn, aby zakryć dno naczynia. Obrócić mięso po upływie połowy czasu pieczenia.
<b>P17</b> Udziec jagnięcy z kością	1.5 - 2 kg; 7-9 cm grube kawałki	  2; brytfanna na blasze do pieczenia Dodać płyn. Obrócić mięso po upływie połowy czasu pieczenia.
<b>P18</b> Cały kurczak	1 - 1.5 kg; świeże	 2;  200 ml; naczynie żaroodporne na blasze do pieczenia Można wykorzystać ulubione przyprawy. Obrócić kurczaka po upływie połowy czasu pieczenia, aby uzyskać równomierne przyrumienienie.
<b>P19</b> Połówki kurczaka	0.5 - 0.8 kg	  3 blacha do pieczenia Można wykorzystać ulubione przyprawy.
<b>P20</b> Pierś kurczaka	180 - 200 g na sztukę	  2; naczynie żaroodporne na ruszcie Można wykorzystać ulubione przyprawy. Podsmażyc mięso na patelni przez kilka minut.
<b>P21</b> Uduka kurczaka, świeże	-	  3 blacha do pieczenia Jeśli najpierw zamarynowano uduka z kurczaka, ustawic niższą temperaturę i smażyć je dłużej.



	Potrawa	Waga	Poziom półki/akcesoria
P22	Kaczka, cała	2 - 3 kg	 2; brytfanna na ruszcie Można wykorzystać ulubione przyprawy. Umieścić mięso na brytfannie. Obrócić kaczkę po upływie połowy czasu pieczenia.
P23	Gęś, cała	4 - 5 kg	 2; głęboka blacha Można wykorzystać ulubione przyprawy. Umieścić mięso na głębokiej blasze do pieczenia. Obrócić gęś po upływie połowy czasu pieczenia.
P24	Klops	1 kg	 2; ruszt Można wykorzystać ulubione przyprawy.
P25	Cała ryba, grillowana	0.5 - 1 kg na rybę	 2 blacha do pieczenia ciasta Napelnąć rybę masłem i użyć swoich ulubionych przypraw i ziół.
P26	Filet rybny	-	 3; naczynie żaroodporne na ruszcie Można wykorzystać ulubione przyprawy.
P27	Sernik	-	 2;  Tortownica o średnicy 28 cm na ruszcie
P28	Szarlotka	-	 2;  100 - 150 ml; blacha do pieczenia
P29	Tarta jabłkowa	-	 2; forma do ciasta na ruszcie
P30	Szarlotka	-	 2;  100 - 150 ml;  forma do ciasta 22 cm na ruszcie
P31	Brownies	2 kg z ciasta	 3 głęboka blacha
P32	Babeczki czekoladowe	-	 2;  100 - 150 ml; taca na muffinki na ruszcie
P33	Keks	-	 2; blacha do chleba na ruszcie
P34	Pieczone ziemniaki	1 kg	 2; blacha do pieczenia Całe ziemniaki położyć na blasze do pieczenia.
P35	Ćwiartki	1 kg	 3; blacha do pieczenia wyłożona papierem do pieczenia Można wykorzystać ulubione przyprawy. Pokroić ziemniaki na kawałki.
P36	Grillowane mieszane warzywa	1 - 1.5 kg	 3; blacha do pieczenia wyłożona papierem do pieczenia Można wykorzystać ulubione przyprawy. Pokroić warzywa na kawałki.
P37	Krokiety, mrożone	0.5 kg	 3 blacha do pieczenia
P38	Frytki, mrożone	0.75 kg	 3; blacha do pieczenia

	Potrawa	Waga	Poziom półki/akcesoria
P39	Lazania mięsna/ warzywna z płatkami suchego makaronu	1 - 1.5 kg	 2; naczynie żaroodporne na ruszcie
P40	Zapiekanka ziemniaczana (surowe ziemniaki)	1 - 1.5 kg	 1; naczynie żaroodporne na ruszcie Obrócić naczynie po upływie połowy czasu pieczenia.
P41	Pizza świeża, cienka	-	  2;  100 ml; blacha do pieczenia wyłożona papierem do pieczenia
P42	Pizza świeża, gruba	-	  2; blacha do pieczenia wyłożona papierem do pieczenia
P43	Quiche	-	 2; forma do pieczenia na ruszcie
P44	Bagietka / Ciabatta / Biały chleb	0.8 kg	  2;  150 ml; blacha do pieczenia wyłożona papierem do pieczenia Na biały chleb potrzeba więcej czasu.
P45	Chleb pełnoziarnisty / żytni / ciemny	1 kg	  2;  150 ml; blacha do pieczenia wyłożona papierem do pieczenia / ruszt

## 7.6 Zmiana: Ustawienia

- Przekręcić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia do , aby wejść do Menu.
- Wybrać . Nacisnąć OK.
- Obrócić pokrętkę, aby wybrać ustawienie. Nacisnąć OK.
- Dostosować wartość. Nacisnąć OK. Obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia w położeniu wyłączenia, aby wyjść z Menu.

### Menu: Ustawienia

Ustawienie	Wartość
01 Aktualna godzina	Zmień
02 Jasność wyświetlacza	1 - 5
03 Dźwięki przycisków	1 - Sygnał, 2 - Klik, 3 - Dźwięk wyt.
04 Głośność sygnału	1 - 4
05 Termosonda Działanie	1 - Alarm i wyłączenie, 2 - Alarm
06 Stoper	Wł. / Wyt.
07 Oświetlenie piekarnika	Wł. / Wyt.

Ustawienie	Wartość
08 Szybkie nagrzewanie	Wł. / Wyt.
09 Wi-Fi	Wł. / Wyt.
10 Automatyczna praca w trybie sterowania zdalnego	Wł. / Wyt.
11 Zapomnij sieć	Tak / Nie
12 Tryb demonstracyjny	Kod aktywacji: 2468
13 Wersja oprogramowania	Sprawdzanie
14 Wyzeruj wszystkie ustawienia	Tak / Nie

## 7.7 Oszczędzanie energii



Urządzenie wyposażono w funkcje umożliwiające oszczędzanie energii podczas codziennego pieczenia.

Upewnij się, że drzwi urządzenia są zamknięte podczas jego pracy. Nie otwieraj zbyt często drzwi 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 urządzenia 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 termoobiegu.

### **Ciepło resztkowe**

Wentylator i oświetlenie będą nadal działać. Po wyłączeniu urządzenia na wyświetlaczu pojawia się informacja o ciepłe resztkowym. Ciepło resztkowe można wykorzystać do utrzymania temperatury potrawy.

Gdy pieczenie przekracza 30 min, należy zmniejszyć temperaturę urządzenia do minimum na 3-10 min przed zakończeniem pieczenia. Dzięki ciepłu resztkowemu

wewnątrz urządzenia potrawy będą się nadal piec.

Używać ciepła resztkowego do podgrzewania innych potraw.

### **Podtrzymywanie temperatury potraw**

Wybrać najniższe możliwe ustawienie temperatury, aby wykorzystać ciepło resztkowe i podtrzymać temperaturę potrawy. Na wyświetlaczu pojawi się wskaźnik ciepła resztkowego 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.

## **8. DODATKOWE FUNKCJE**


### **8.1 Blokada**


Funkcja zapobiega przypadkowej zmianie funkcji urządzenia.

Włącz funkcję, gdy urządzenie działa – kontynuowany jest ustawiony czas pieczenia, a panel sterowania jest zablokowany.

Włącz, gdy urządzenie jest wyłączone – nie można go włączyć, panel sterowania jest zablokowany.

 OK - nacisnąć i przytrzymać, aby włączyć funkcję.



Rozlegnie się sygnał dźwiękowy.  - 3 x miga, gdy włączona jest blokada.

 OK - nacisnąć i przytrzymać, aby włączyć funkcję.

### **8.2 Automatyczne wyłączenie**

Ze względu na bezpieczeństwo urządzenie 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, Termosonda, Opóźnienie.

### **8.3 Wentylator chłodzący**



Podczas pracy urządzenia wentylator chłodzący włącza się automatycznie, aby utrzymać niską temperaturę powierzchni urządzenia. Po wyłączeniu urządzenia wentylator chłodzący może nadal pracować do momentu ostygnięcia urządzenia.

## 9. FUNKCJE ZEGARA



### 9.1 Opis funkcji zegara

 <b>Aktualna godzina</b>	Ustawianie zegara, na którym wyświetlana jest aktualna godzina.
 <b>Minutnik</b>	Ustawianie odliczania czasu. Gdy timer zakończy odliczanie czasu, emitowany jest sygnał dźwiękowy. Funkcja ta nie ma wpływu na działanie piekarnika.
 <b>Czas pieczenia</b>	Ustawianie czasu pieczenia. Po zakończeniu odliczania czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a funkcja pieczenia wyłączy się automatycznie.
 <b>Opóźnienie</b>	Opóźnienie rozpoczęcia i/lub zakończenia pieczenia.
 <b>Stoper</b>	Pokazuje, jak długo działa urządzenie. Maksymalna wartość: 23 godz 59 min. Funkcja ta nie ma wpływu na działanie piekarnika.

### 9.2 Ustawienie: Aktualna godzina

- Przekręcić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia do , aby wejść do Menu.
- Obrócić pokrętkę sterowania, aby wybrać  / Aktualna godzina.
- Obrócić pokrętkę sterowania, aby ustawić godzinę.
- Nacisnąć **OK**.

### 9.3 Ustawienie: Minutnik

- Gdy urządzenie jest wyłączone, nacisnąć . Gdy urządzenie jest włączone, nacisnąć  dwukrotnie.

Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie:


0:00 i .

- Obrócić pokrętkę sterowania, aby ustawić Minutnik.
- Nacisnąć **OK**. Timer natychmiast rozpocznie odliczanie czasu.


Po upływie ustawionego czasu nacisnąć **OK** i obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia do położenia wyłączenia.

### 9.4 Ustawienie: Czas pieczenia

- Obrócić pokrętkę, aby wybrać funkcję pieczenia i ustawić temperaturę.

- Nacisnąć kilkakrotnie .

Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie:

0:00 i .

- Obrócić pokrętkę sterowania, aby ustawić Czas pieczenia.


- Nacisnąć **OK**.

Timer natychmiast rozpocznie odliczanie czasu.

Po upływie ustawionego czasu nacisnąć **OK** i obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia do położenia wyłączenia.

### 9.5 Ustawienie: Opóźnienie

- Obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia, aby wybrać tę funkcję.

- Nacisnąć kilkakrotnie .

Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie

aktualnej godziny  START

- Obrócić pokrętkę, aby ustawić czas rozpoczęcia.

- Nacisnąć **OK**.

Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie:

--:--  STOP


- Obrócić pokrętkę, aby ustawić czas zakończenia.


- Nacisnąć **OK**.

Timer rozpocznie odliczanie ustawionego czasu rozpoczęcia programu.

Po upływie ustawionego czasu nacisnąć **OK** i obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia do położenia wyłączenia.

### 9.6 Włączanie i wyłączanie: Stoper

- Przekręcić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia do , aby wejść do Menu.

- Obrócić pokrętkę sterującą, aby wybrać opcję  / Stoper. Patrz rozdział „Codzienne użytkowanie”, Menu: Ustawienia.

3. Nacisnąć OK.
4. Obrócić pokrętkę sterującą, aby włączyć lub wyłączyć funkcję.

5. Nacisnąć OK.

## 10. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW

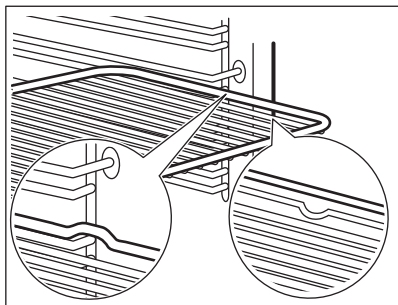
### ⚠ OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 10.1 Wkładanie akcesoriów

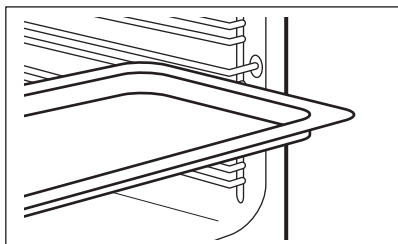
Niewielki występ na górze ma na celu zapewnienie większego bezpieczeństwa. Wgłębienia zapobiegają również przewróceniu. Wysoka krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się z niego naczyń.

#### Ruszt



Wsunąć ruszt między prowadnice wspornika i upewnić się, że nóżki są skierowane w dół.

#### Błacha do pieczenia ciasta / Głęboka blacha




Wsunąć blachę do pieczenia między prowadnice wspornika.

### 10.2 Termosonda

— mierzy temperaturę wewnątrz potrawy.

Dostępne są dwa ustawienia temperatury:

- °C - temperatura wewnątrz urządzenia.
  -  - temperatura wewnątrz potrawy
- Aby uzyskać najlepsze efekty pieczenia:

- Składniki powinny mieć temperaturę pokojową.
- Nie używać do potraw płynnych.
- Podczas pieczenia cała igła termosondy musi być wsunięta w potrawę.

Pieczenie z wykorzystaniem:  
Termosonda

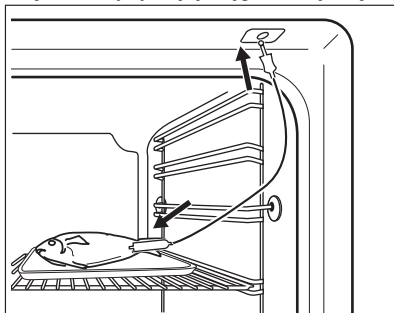
### ⚠ OSTRZEŻENIE!

Rozgrzana termosonda i wsporniki mogą oparzyć. Nie dotykać uchwytu termosondy gołymi rękami. Zawsze używać rękawic kuchennych.

1. Włączyć urządzenie.
2. Ustawić funkcję pieczenia i w razie potrzeby temperaturę piekarnika.
3. Włożyć termosondę wewnątrz potrawy.

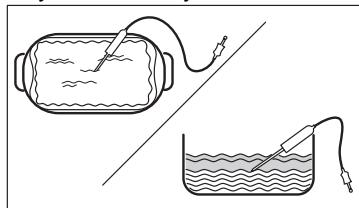
#### Mięso, drób i ryby

Umieścić całą iglicę termosondy w środku mięsa lub ryby w jej najgrubszej części.




#### Zapiekanki

Umieścić końcówkę termosondy dokładnie w środkowej części zapiekanki. Termosonda powinna być stabilna podczas pieczenia. Można w tym celu wykorzystać składnik potrawy o stałej konsystencji. Oprzeć silikonowy uchwyt termosondy o krawędź naczynia. Końcówka termosondy nie powinna dotykać dna naczynia.



4. Włożyć wtyczkę termosondy do gniazda w bocznej ściance wewnątrz urządzenia. Patrz „Opis produktu”.

Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie obecnej temperatury termosondy:

5.  — nacisnąć, aby ustawić temperaturę wewnątrz produktu dla termosondy.

6. Nacisnąć OK.

Gdy potrawa osiągnie ustaloną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Można wyłączyć piekarnik lub kontynuować pieczenie, aby uzyskać odpowiedni stopień wypieczenia potrawy.

7. Wyciągnąć wtyczkę termosondy z gniazda i wyjąć potrawę z urządzenia.

## 11. WSKAZÓWKI I PORADY





### 11.1 Zalecenia dotyczące pieczenia


Temperatury i czasy gotowania podane w tabelach mają wyłącznie charakter orientacyjny. Zależą one od przepisów oraz jakości i ilości użytych składników.

Urządzenie może piec lub opiekać inaczej niż poprzednie urządzenie. W poniższych wskazówkach podano zalecane ustawienia temperatury, czasu pieczenia i poziomu piekarnika dla określonych rodzajów potraw.

Jeśli brakuje ustawień dla specjalnego przepisu należy znaleźć ustawienia dla podobnej potrawy.

#### Symbole użyte w tabelach:

	Rodzaj potrawy
	Funkcja pieczenia
°C	Temperatura
	Akcesoria
	Poziom umieszczania potraw

 Czas pieczenia (min)





### 11.2 Termoobieg wilgotny – zalecane akcesoria





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

- **Blacha do pizzy** – ciemna, matowa, średnica 28cm
- **Naczynie do pieczenia** – ciemne, matowe, średnica 26cm
- **Ramekiny** - ceramiczne, średnica 8cm, wysokość 5 cm
- **Forma do tart** – ciemna, matowa, średnica 28cm

### 11.3 Termoobieg wilgotny






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

		°C		
Słodkie bułki, 16 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	20 - 30
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 biszkoptowa	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 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
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
Krucze 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

		°C		
Warzywa śródziemnomorskie, 0,7 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	4	25 - 30

## 11.4 Informacja dla instytucji wykonujących testy

Testy zgodnie z normą IEC 60350-1.

				°C	
Ciastka, 20 sztuk na blasze	Górna/dolna grzałka	Blacha do pieczenia ciasta	3	170	20 - 35
Ciastka, 20 sztuk na blasze	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	3	150 - 160	20 - 35
Ciastka, 20 sztuk na blasze	Termoobieg	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	Termoobieg	Ruszt	2	160	70 - 90
Beztłuszczowy biszkoit, foremka do ciasta Ø 26 cm 1)	Górna/dolna grzałka	Ruszt	2	170	40 - 50
Beztłuszczowy biszkoit, foremka do ciasta Ø 26 cm 1)	Termoobieg	Ruszt	2	160	40 - 50
Beztłuszczowy biszkoit, foremka do ciasta Ø 26 cm 1)	Termoobieg	Ruszt	2 i 4	160	40 - 60
Bułka maślana	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	3	140 - 150	20 - 40
Bułka maślana	Termoobieg	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. 1)	Grill	Ruszt	4	maks.	1 - 5





Burger wołowy, 6 sztuk,  
0,6 kg<sup>2)</sup>



Grill



Ruszt, ocie-  
kacz



4



maks.



20 - 30

1) Nagrzewać wstępnie urządzenie przez 10 minut.

2) Umieścić ruszt na trzecim poziomie, a ociekacz na drugim poziomie piekarnika. Nagrzewać wstępnie urządzenie przez 10 minut. Obrócić produkt w połowie czasu gotowania.

## 12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 12.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

#### Środki czyszczące

- Prząd urządzenia należy czyścić tylko ściereczką z mikrofibry zwilżoną ciepłą wodą z łagodnym detergentem. Wyczyścić i sprawdzić uszczelkę drzwi wokół obramowania komory.
- Użyć roztworu czyszczącego, aby wyczyścić metalowe powierzchnie.
- Usunąć plamy za pomocą łagodnego detergentu. Nie stosować go na powłokę katalityczną.

#### Codzienne użytkowanie

- Czyścić wnętrze urządzenia po każdym użyciu. Nagromadzenie się tłuszczu lub innych zabrudzeń może skutkować pożarem.
- Wewnątrz urządzenia lub na szybach drzwi może skraplać się para wodna. Aby ograniczyć zjawisko skraplania się pary wodnej, należy uruchamiać urządzenie na 10 minut przed rozpoczęciem pieczenia. Nie pozostawiać gotowych potraw w urządzeniu na dłużej niż 20 minut. Po każdym użyciu osuszyć wnętrze urządzenia wyłącznie ściereczką z mikrofibry.

#### Akcesoria

- Po każdym użyciu należy wyczyścić wszystkie akcesoria i pozostawić do wyschnięcia. Do czyszczenia należy użyć tylko ściereczki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. Nie myć akcesoriów w zmywarce.

- Nie używać do czyszczenia akcesoriów z powłoką zapobiegającą przywieraniu ściernych środków czyszczących ani przedmiotów o ostrych krawędziach.

### 12.2 Czyszczenie wnętrza komory

Oczyścić wnętrze komory, aby usunąć osad z kamienia po gotowaniu na parze.



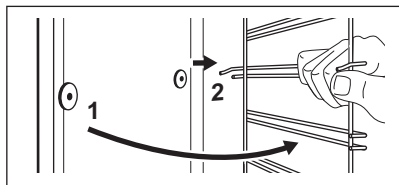
Dla funkcji: SteamBake piekarnik należy wyczyścić co 5-10 cykli pieczenia.

1. Wlać 250 ml octu spirytusowego do wnętrza komory. Użyć octu maks. 6%, bez żadnych dodatków.
2. Pozostawić ocet w temperaturze pokojowej na 30 minut, aby rozpuścić osad z kamienia.
3. Wyczyścić komorę ciepłą wodą z miękką szmatką.

### 12.3 Wyjmowanie wsporników/paneli katalitycznych

Wyjąć wsporniki/panele katalityczne, aby wyczyścić piekarnik.

1. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
2. Odciągnąć przednią część wsporników od bocznej ścianki. Przytrzymać na miejscu tylną część wsporników i paneli katalitycznych. Panele katalityczne nie są przymocowane do ścianek piekarnika. Mogą one wypaść podczas wyjmowania wsporników.
3. Odciągnąć tylną część wsporników od bocznej ścianki i wyjąć je w całości.



Zamontować wsporniki postępując w odwrotnej kolejności.



Kółki ustalające na prowadnicach teleskopowych muszą być skierowane do przodu.

## 12.4 Czyszczenie katalityczne

W komorze znajdują się panele katalityczne. Panele katalityczne pochłaniają tłuszcz podczas katalizy.

Plamy lub odbarwienia powłoki katalitycznej nie mają wpływu na działanie funkcji czyszczenia.

Emalia katalityczna jest samoczyszcząca i nie należy jej czyścić szmatką.

1. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
2. Wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika.
3. Umyć dno piekarnika i wewnętrzną szybę drzwi miękką ściereczką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.
4. Wybrać Menu  / Czyszczenie .
5. Nacisnąć OK trzykrotnie.

**Czas trwania:** 1 godz

Po zakończeniu czyszczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Wyłącza urządzenie.

6. Gdy piekarnik ostygnie, oczyścić jego podłogę wilgotną, miękką szmatką

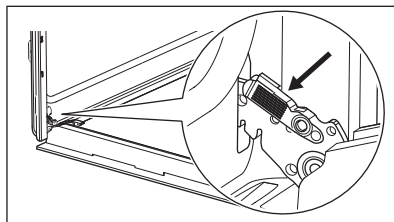
## 12.5 Zdejmowanie i zakładanie drzwi

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

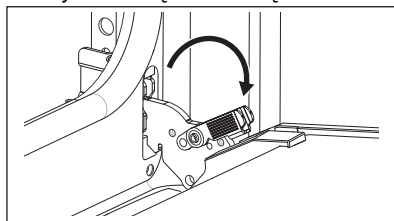
### UWAGA!

Nie używać urządzenia bez szyb.

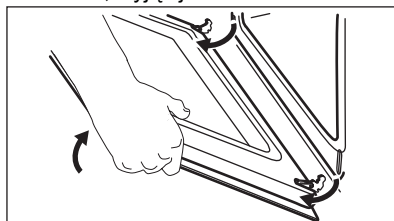
1. Całkowicie otworzyć drzwi i chwycić oba zawiasy.



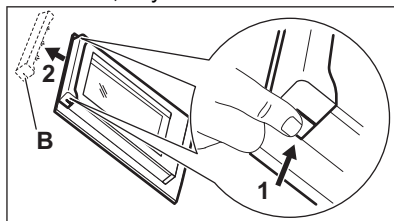
2. Podnieść i pociągnąć zatrzaski, aż słyszalne będzie kliknięcie.



3. Przymknąć drzwi piekarnika, ustawiając je w pierwszej pozycji otwarcia. Następnie unosząc i pociągając drzwi do siebie, wyjąć je z mocowania.

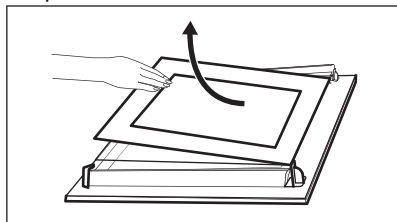


4. Położyć drzwi na stabilnej powierzchni przykrytej miękką tkaniną.
5. Chwycić listwę drzwi **B** za górną krawędź drzwi po obu stronach i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski.



6. Pociągnąć listwę drzwi do przodu, aby ją zdjąć.
7. Chwycić szyby drzwi za górne krawędzie i ostrożnie wyjmować kolejno. Rozpocząć od szyby wierzchniej. Upewnić się, że

szyba całkowicie wysunie się z prowadnic.

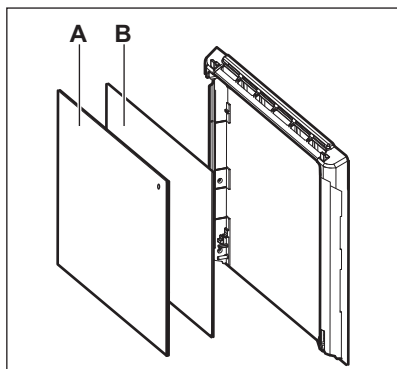


- Umyć szyby wodą z płynem do mycia naczyń. Ostrożnie osuszyć szyby. Nie należy myć szyb w zmywarce.
- Po wyczyszczeniu zamontować szyby i drzwi piekarnika.

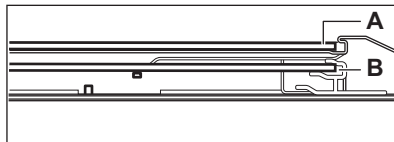
Jeśli drzwi są zainstalowane prawidłowo, podczas zamykania zatrasków słysząc kliknięcie.

Umieścić szyby ((A i B) z powrotem we właściwych miejscach w odpowiedniej kolejności. Sprawdzić symbol / nadruk z boku szyby. Każda z szyb wygląda inaczej, co ułatwia demontaż i montaż.

Zamontować prawidłowo listwę drzwi (powinno być słyszalne kliknięcie).



Upewnić się, że środkowa szyba jest prawidłowo zamontowana w gniazdach.



## 12.6 Wymiana żarówki

### **⚠ OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie porażeniem prądem.  
Żarówka może być gorąca.

- Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
- Odłączyć urządzenie od zasilania.
- Umieścić ściereczkę na dnie piekarnika.

### **⚠ UWAGA!**

Należy zawsze trzymać lampę halogenową ściereczką, aby zapobiec spaleni się pozostałości tłuszczu na lampie.

## Tylne oświetlenie

- Obrócić szklany klosz, aby go zdjąć.
- Wyczyścić szklany klosz.
- Wymienić żarówkę na nową, odporną na temperaturę 300°C.
- Założyć szklany klosz.

## 13. ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW

### **⚠ OSTRZEŻENIE!**

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

## 13.1 Co zrobić, gdy...

Problem	Sprawdzić, czy...
Nie można włączyć i obsługiwać urządzenia.	Urządzenie podłączono prawidłowo do źródła zasilania.
Urządzenie nie nagrzewa się.	Wyłączono funkcję samoczynnego wyłączenia.
Urządzenie nie nagrzewa się.	Zadziałał bezpiecznik.
Urządzenie nie nagrzewa się.	Blokada jest wyl.
Nie działa oświetlenie.	Termoobieg wilgotny - jest włączone
Oświetlenie nie działa.	Żarówka oświetlenia jest przepalona.
Termosonda nie działa.	Wtyczka Termosonda jest całkowicie włożona do gniazda.
Uszczelka drzwi jest uszkodzona.	Nie używać urządzenia. Skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie 00:00.	Nastąpiła przerwa w zasilaniu. Ustawianie aktualnej godziny
Woda wypływa z wnęki komory.	Do wnęki komory wlano za dużo wody.



Jeśli wyświetlacz pokazuje kod błędu, którego nie uwzględniono w tej tabeli, należy wyłączyć i ponownie włączyć bezpiecznik domowy, aby ponownie uruchomić urządzenie. 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 przedniej ramie urządzenia. Jest widoczna po otwarciu drzwi. Nie usuwać tabliczki znamionowej z urządzenia.

### 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 informacyjna produktu zgodnie z przepisami UE dotyczącymi ekoprojektu i etykiet sprawności energetycznej


Nazwa dostawcy

Electrolux

Dane identyfikacyjne modelu	EOD6C77WV 949499573 EOD6C77WX 949499576 EOD6C77WZ 949499574 LOD6C77WZ 949499575	
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	EOD6C77WV	32.5 kg
	EOD6C77WX	33.0 kg
	EOD6C77WZ	32.8 kg
	LOD6C77WZ	32.8 kg
EN 60350-1 – Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego – Część 1: Elektryczne kuchnie, piekarniki, piekarniki parowe i grille – Metody pomiaru wydajności.		

## 15. 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.

# Bine ați venit la Electrolux! Vă mulțumim pentru că ați ales produsul nostru.



În misiunea noastră de a fi sustenabili, reducem utilizarea hârtiei și oferim integral online manualele de utilizare. Accesați manualul complet de utilizare la [electrolux.com/manuals](http://electrolux.com/manuals)



Găsiți sfaturi privind utilizarea, broșuri, informații pentru depanare, service și reparații la [electrolux.com/support](http://electrolux.com/support)



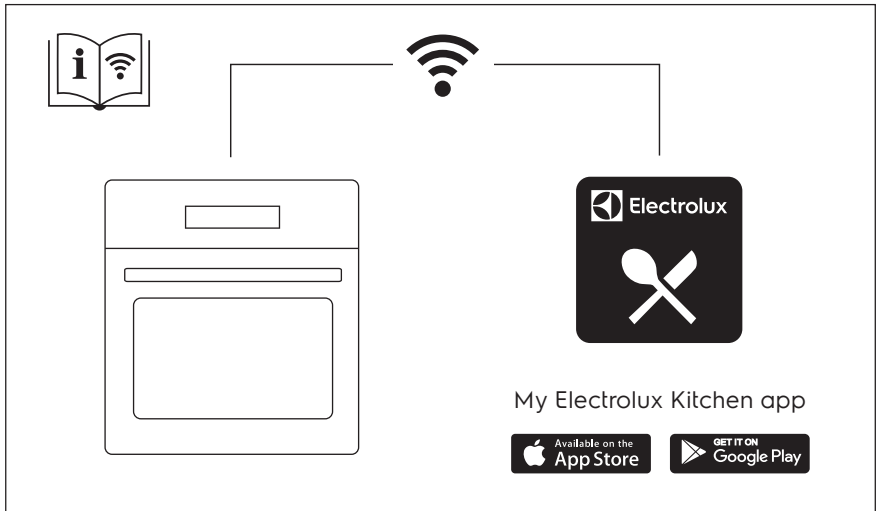
Pentru mai multe rețete, recomandări, depanare, descărcați aplicația **My Electrolux Kitchen**.



Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

## CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....	248
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	250
3. INSTALAREA.....	252
4. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	254
5. PANOUL DE COMANDĂ.....	254
6. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	255
7. UTILIZAREA ZILNICĂ.....	256
8. FUNCȚII SUPLIMENTARE.....	261
9. FUNCȚIILE CEASULUI.....	262
10. UTILIZAREA ACCESORIILOR.....	263
11. INFORMAȚII ȘI SFĂTURI.....	264
12. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	267
13. DEPANAREA.....	269
14. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	270
15. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL.....	271



## 1. ⚠️ INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

Înainte de instalarea și de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile furnizate. Producătorul nu este responsabil pentru nicio vătămare sau daună rezultată din instalarea sau utilizarea incorectă. Păstrați permanent instrucțiunile într-un loc sigur și accesibil pentru o consultare ulterioară.

### 1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele ne-experimentate doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă pericolele la care se expun. Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani și persoanele cu dizabilități profunde și complexe nu trebuie lăsate să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheate permanent.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul și dispozitivele mobile My Electrolux Kitchen .
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și aruncați-le conform reglementărilor.
- AVERTISMENT: Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Nu lăsați copiii și animalele de companie în apropierea aparatului atunci când funcționează și se răcește.
- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, acesta trebuie activat.
- Copiii nu vor realiza operațiunile de curățare sau de întreținere care revin utilizatorului aparatului fără a fi supravegheați.

### 1.2 Informații generale despre siguranță

- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătire.



- Acest aparat este proiectat pentru utilizarea în locuințe individuale la interior
- Acest aparat electrocasnic poate fi utilizat în birouri, camere de oaspeți, camere de oaspeți cu paturi și mic dejun, case de oaspeți în cadrul fermelor și alte spații de cazare similare, în care această utilizare nu depășește (media) nivelurile de utilizare domestică.
- Instalarea acestui aparat și înlocuirea cablului vor fi efectuate exclusiv de o persoană calificată.
- Nu folosiți aparatul înainte de a-l instala în structura încorporată.
- Aparatul trebuie deconectat de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operațiune de întreținere.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de centrul de service autorizat al acestuia sau de persoane cu o calificare similară pentru a se evita electrocutarea.
- AVERTISMENT: Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui becul pentru a evita o posibilă electrocutare.
- AVERTISMENT: Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Se recomandă ca elementele de încălzire sau suprafața aparatului să nu fie atinse.
- Utilizați întotdeauna mănuși de cuptor pentru a scoate sau a pune în aparat vase sau accesorii.
- Utilizați doar senzorul alimentar (senzorul) recomandat pentru acest aparat.
- Pentru a scoate suporturile pentru raft trebuie să trageți mai întâi de partea din față a suportului, după care să îndepărtați capătul din spate de pereții laterali. Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- Nu folosiți substanțe abrazive dure sau raclete ascuțite de metal pentru a curăța sticla ușii deoarece acestea pot

zgâria suprafața, ceea ce poate avea drept consecință spargerea sticlei.

## 2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

### 2.1 Instalarea

#### **AVERTISMENT!**

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Urmați instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul.
- Aveți întotdeauna grijă când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție și încălțăminte închisă.
- Nu trageți aparatul de mâner.
- Instalați aparatul într-un loc sigur și adecvat care satisface cerințele privind instalarea.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Înainte de a instala aparatul, verificați dacă ușa aparatului se poate deschide fără probleme.
- Aparatul este prevăzut cu un sistem de răcire electrică. Pentru a funcționa, acesta necesită curent electric.

Înălțimea minimă a dulapului (Înălțimea minimă a dulapului de sub blatul de lucru)	590 (600) mm
Lățimea dulapului	560 mm
Adâncimea dulapului	550 (550) mm
Înălțimea părții frontale a aparatului	594 mm
Înălțimea părții posterioare a aparatului	576 mm
Lățimea părții frontale a aparatului	595 mm
Lățimea părții posterioare a aparatului	559 mm
Adâncimea aparatului	569 mm

Adâncimea încorporabilă a aparatului	548 mm
Adâncimea cu ușa deschisă	1022 mm
Dimensiunea minimă a orificiului de ventilație. Orificiul este poziționat în partea din spate jos	560x20 mm
Lungimea cablului de alimentare electrică. Cablul este poziționat în colțul dreapta al peretelui posterior	1500 mm
Șuruburi de montaj	4x25 mm

### 2.2 Conexiunea la rețeaua electrică

#### **AVERTISMENT!**

Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la o priză cu împământare.
- Asigurați-vă că parametrii de pe plăcuța cu date tehnice sunt compatibili cu valorile nominale ale sursei de alimentare.
- Utilizați întotdeauna o priză cu protecție (împământare) contra electrocutării, montată corect.
- Nu folosiți prize multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul și cablul de alimentare electrică. Dacă este necesară înlocuirea cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit numai de către Centrul de service autorizat.
- Nu lăsați cablurile de alimentare electrică să atingă sau să se afle în apropierea ușii aparatului sau a nișei de sub aparat, în special atunci când acesta funcționează sau ușa este fierbinte.
- Protecția la electrocutare a pieselor aflate sub tensiune și izolate trebuie fixată astfel

încât să nu permită scoaterea ei fără folosirea unor unelte.

- Introduceți ștecherul în priză numai după încheierea procedurii de instalare. Asigurați accesul la priză după instalare.
- Dacă priza de curent prezintă jocuri, nu conectați ștecherul.
- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageți întotdeauna de ștecher.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe înfiletabile scoase din suport), contactori și declanșatori la protecția de împământare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care să vă permită să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.
- Acest aparat este livrat cu un ștecăr și un cablu de alimentare electrică.

#### Tipurile de cabluri adecvate pentru instalare sau înlocuire pentru Europa:

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

Pentru secțiunea cablului, consultați puterea totală de pe plăcuța cu date tehnice. De asemenea, puteți consulta tabelul:

Putere totală (W)	Secțiunea cablului (mm <sup>2</sup> )
maxim 1380	3x0.75
maxim 2300	3x1
maxim 3680	3x1.5

Cablul de împământare (cablul verde/galben) trebuie să fie cu 2 cm mai lung decât cablurile neutre din faza maro și albastre

## 2.3 Utilizarea

### AVERTISMENT!

Pericol de rănire, arsuri și electrocutare sau explozie.

- Nu modificați specificațiile acestui aparat.

- Verificați dacă orificiile de ventilație nu sunt blocate.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Dezactivați aparatul după fiecare întrebuințare.
- Procedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când aparatul este în funcțiune. Se poate degaja aer fierbinte.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu aplicați presiune asupra ușii deschise.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Deschideți ușa aparatului cu atenție. Utilizarea unor ingrediente cu conținut de alcool poate determina prezența aburilor de alcool în aer.
- Nu lăsați scânteele sau flăcările deschise să intre în contact cu aparatul atunci când deschideți ușa.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse alături sau deasupra acestuia.
- Nu faceți publică parola dvs. de Wi-Fi.

### AVERTISMENT!

Pericol de deteriorare a aparatului.

- Pentru a preveni deteriorarea sau decolorarea emailului:
  - nu puneți vase sau alte obiecte în aparat direct pe baza acestuia.
  - nu puneți folie din aluminiu direct pe baza cavității aparatului.
  - nu puneți apă direct în aparatul fierbinte.
  - nu țineți vase umede și alimente în interior după încheierea gătirii.
  - procedați cu atenție la demontarea sau instalarea accesoriilor.
- Decolorarea emailului sau a oțelului inoxidabil nu are niciun efect asupra funcționării aparatului.
- Folosiți o cratiță adâncă pentru prăjiturile însirocate. Sucurile de fructe lasă pete care pot fi permanente.
- Gătiți întotdeauna cu ușa închisă a aparatului.
- Dacă aparatul este instalat în spatele unui panou de mobilă (de ex. o ușă), asigurați-vă că ușa nu se închide niciodată atunci

când aparatul funcționează. Căldura și umezeala se pot acumula în spatele panoului închis de mobilă ceea ce produce daune aparatului, unității carcasei sau podelei. Nu închideți panoul de mobilă dacă aparatul nu s-a răcit complet după utilizare.

## 2.4 Îngrijirea și curățarea

### **AVERTISMENT!**

Pericol de vătămare personală, incendii sau deteriorare a aparatului!

- Înainte de a efectua operațiunile de întreținere, dezactivați aparatul și scoateți ștecherul din priză.
- Verificați dacă aparatul s-a răcit. Există riscul de spargere a panourilor de sticlă.
- Înlocuiți imediat panourile de sticlă ale ușii dacă acestea sunt deteriorate. Contactați Centrul de service autorizat.
- Aveți grijă atunci când îndepărtați ușa aparatului. Ușa este grea!
- Curățați cu regularitate aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale și umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu folosiți niciun produs abraziv, burete abraziv, solvent sau obiect metalic.
- Dacă folosiți un spray pentru cuptor, respectați instrucțiunile de siguranță de pe ambalajul acestuia.
- Nu curățați emailul catalitic cu detergenți.

## 2.5 Iluminare interioară

### **AVERTISMENT!**

Pericol de electrocutare.

- Referitor la becul (becurile) din acest produs și becurile de schimb vândute separat: Aceste becuri sunt concepute pentru a suporta situațiile fizice extreme din aparatele electrocasnice, cum ar fi cele de temperatură, vibrație, umiditate sau au rolul de a semnaliza informații privitoare la starea operațională a aparatului. Acestea nu sunt destinate utilizării în alte aplicații și nu sunt adecvate pentru iluminarea camerelor din locuință.
- Acest produs conține o sursă de lumină cu clasa de eficiență energetică G.
- Folosiți exclusiv becuri cu aceleași specificații.

## 2.6 Serviciul de asistență tehnică

- Pentru a repara aparatul contactați Centrul de service autorizat.
- Utilizați doar piese de schimb originale.

## 2.7 Eliminare

### **AVERTISMENT!**

Pericol de rănire sau sufocare.

- Contactați autoritatea locală pentru informații privind eliminarea aparatului.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică.
- Tăiați cablul de alimentare electrică chiar de lângă aparat și aruncați-l.
- Scoateți încuietoarea ușii pentru a nu permite copiilor sau animalelor de companie să rămână blocați în aparat.

# 3. INSTALAREA

### **AVERTISMENT!**

Consultați capitolele privind siguranța.

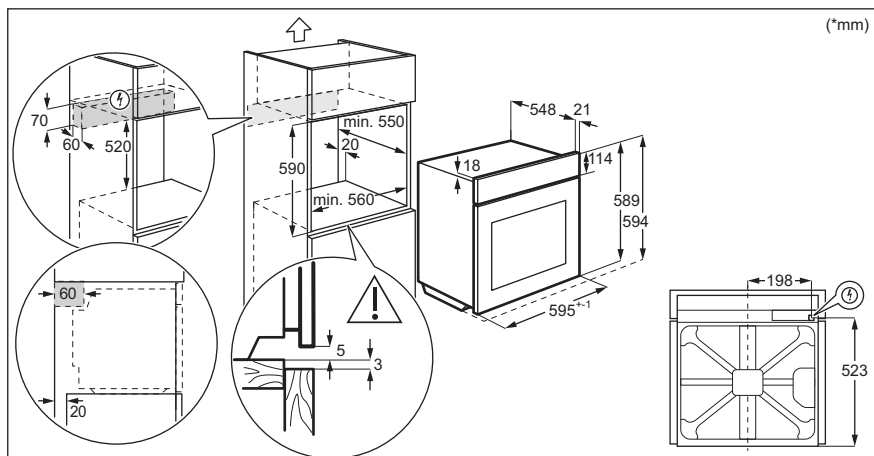
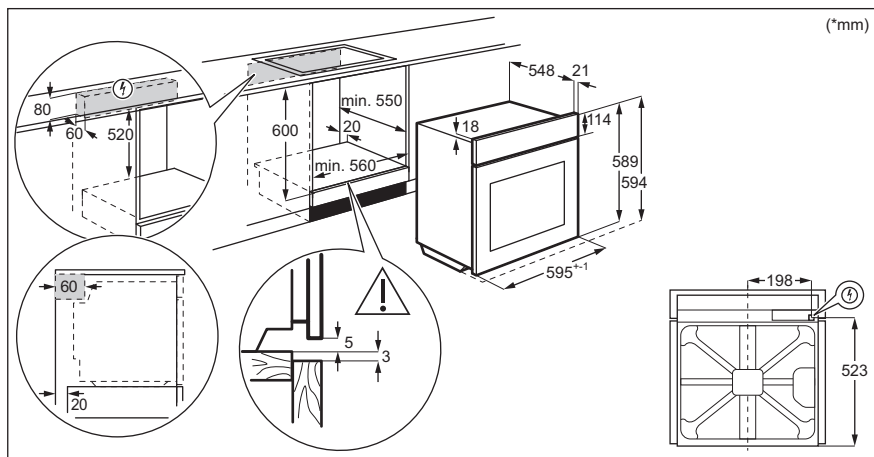
## 3.1 Încorporarea



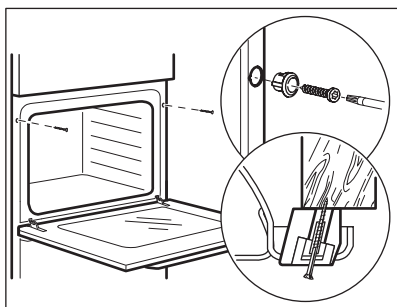
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



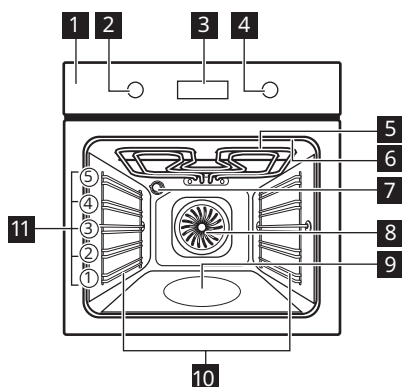


### 3.2 Fixarea aparatului de mobilier



## 4. DESCRIEREA PRODUSULUI

### 4.1 Prezentare generală



- 1 Panou de comandă
- 2 Buton de selectare pentru funcții de gătire
- 3 Afișaj
- 4 Buton de comandă
- 5 Element de încălzire
- 6 Priză pentru senzorul de gătire
- 7 Bec
- 8 Ventilator
- 9 Adâncitură cavitate
- 10 Suport pentru raft, detașabil
- 11 Poziții raft

### 4.2 Accesorii

- **Raft sârmă**  
Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.
- **Tavă de gătit**  
Pentru prăjituri și biscuiți.
- **Crațiță**  
Pentru coacere și frigere sau ca tavă pentru grăsime.

- **Senzor de gătire**  
Pentru a măsura temperatura din interiorul mâncării.
- **Ghidaje telescopice**  
Pentru a introduce și a scoate mai ușor tăvile și raftul de sârmă.

## 5. PANOUUL DE COMANDĂ

### 5.1 Pornirea și oprirea aparatului

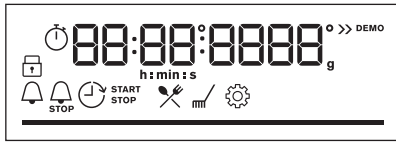
Pentru a porni aparatul:

1. Apăsăți butonul de selectare. Butonul se stinge.
  2. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire pentru a selecta o funcție.
  3. Rotiți butonul de comandă pentru a selecta temperatura dorită.
  4. Apăsăți OK.
- Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția pentru a opri aparatul.

### 5.2 Prezentarea panoului de comandă

	Apăsăți pentru a seta: Funcțiile ceasului.
	Apăsăți lung pentru a seta funcția: Încălzire rapidă.
	Apăsăți pentru a porni sau opri becul cuptorului.
	Apăsăți pentru a seta temperatura zonei de mijloc a: Senzorului de gătire.
OK	Apăsăți pentru a confirma selecția.

## 5.3 Indicatorii afișajului



Afișaj

cu funcțiile cheie.

	Aparatul este blocat.
	Accesați meniul și selectați pictograma pentru a deschide: Gătire asistată.
	Accesați meniul și selectați pictograma pentru a deschide: Curățare.
	Accesați meniul și selectați pictograma pentru a deschide: Setări
	Încălzire rapidă se aprinde.

	Gătirea cu abur este pornită.
	Senzor de gătire se aprinde.
	Cronometru se aprinde.
	Timpe de terminare se aprinde.
	Temporizare se aprinde.
	Cronometru numărătoare directă se aprinde.
	Wi-Fi se aprinde.
	Operații de la distanță se aprinde.
	Pentru temperatură sau timp. Bara este complet roșie atunci când aparatul atinge temperatura setată.

## 6. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 6.1 Curățarea inițială

1. Scoate accesoriile și suporturile de raft detașabile din aparat.
2. Curăță aparatul și accesoriile doar cu o lavetă din microfibră, apă caldă și un detergent neagresiv.
3. Introduceți accesoriile și suporturile detașabile ale raftului înapoi pe poziția lor inițială.

### 6.2 Preîncălzirea inițială

Înainte de prima utilizare, setați ceasul și preîncălziți aparatul gol.

1. Scoate accesoriile și suporturile de raft detașabile din aparat.
2. Setează funcția . Setează temperatura maximă.  
Lăsați aparatul să funcționeze timp de 1 h.
3. Setează funcția . Setează temperatura maximă.

Lăsați aparatul să funcționeze timp de 15 min.

4. Setează funcția . Setează temperatura maximă.

Lăsați aparatul să funcționeze timp de 15 min.


Oprii aparatul și așteptați să se răcească. Aparatul poate emite un miros și fum. Asigurați-vă că fluxul de aer din încăperea este suficient.

### 6.3 Conexiune wireless

Pentru a conecta aparatul ai nevoie de:

- Rețea wireless cu conexiune la Internet.
- Dispozitiv mobil conectat la aceeași rețea wireless.

1. Pentru a descărca aplicația My Electrolux Kitchen : Scațați codul QR de pe plăcuța cu date tehnice cu camera de pe dispozitivul dvs. mobil pentru a fi redirecționat(ă) către pagina de pornire Electrolux.  
Plăcuța cu datele tehnice se află pe cadrul frontal al cavității aparatului. De asemenea, puteți descărca aplicația direct din app store.

2. Urmați instrucțiunile de integrare a aplicației.
3. Rotiți butonul de selectare a funcțiilor de gătire pentru a selecta  :
4. Rotiți butonul de comandă pentru a selecta: Setări. Porniți Wi-Fi. Consultați capitolul „Meniu: Setări”.

Frecvența	2.4 GHz WLAN 2400 - 2483.5 MHz
Protocol	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Putere maximă	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Modul Wi-Fi	NIUS-50

## 6.4 Licențele software

Software-ul din acest produs conține componente care se bazează pe software-ul gratuit și open source. Electrolux Electrolux recunoaște și mulțumește pentru contribuțiile comunităților de open software și robotică la proiectul de dezvoltare.

Pentru a accesa codul sursă al acestor componente software open source, gratuite ale căror condiții de licență necesită publicare și pentru a vedea informațiile complete privind drepturile de autor și termenii de licență aplicabili, vizitați: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (dosar NIUS).

## 7. UTILIZAREA ZILNICĂ

### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 7.1 Funcții de încălzire



#### Aer cald cu ventilatie

Pentru a coace simultan pe până la trei poziții ale raftului și pentru a deshidrata alimentele. Setează temperatura cu 20 - 40°C mai jos decât pentru Încalzire sus si jos.



#### Încalzire sus si jos

Pentru a coace și rumeni alimentele fără să schimbi poziția raftului.



#### SteamBake

Pentru a adăuga umiditate în timpul gătitului. Pentru a obține culoarea adecvată și crusta crocantă în timpul coacerii. Pentru ca preparatele să nu se usuce în timpul reîncălzirii. Pentru conservarea fructelor sau legumelor.



#### Preparate congelate

Pentru a găti mâncăruri semipreparate crocante, cum ar fi cartofi prăjiți, cartofi wedge sau rulouri crocante.



#### Funcție Pizza

Pentru a coace pizza. Pentru rumenire intensivă și crocant la bază.



#### Încalzire jos

Pentru a coace prăjituri crocante la bază și pentru a conserva alimentele.



#### Aer cald umed

Această funcție este concepută pentru a economisi energie în timpul gătirii. Când utilizezi această funcție, temperatura din interiorul aparatului poate diferi de temperatura setată. Se utilizează căldura reziduală. Puterea de încălzire poate fi redusă. Pentru mai multe informații, consultă capitolul „Utilizarea zilnică”, Note despre: Aer cald umed.



#### Grill

Pentru gătirea la grătar a feliilor subțiri de alimente și pentru pâine prăjită.



#### Gătire intensiva

Pentru a rumeni bucăți mari de carne sau carne de pasăre nedezosată pe un singur raft. Pentru gratinare și rumenire.



#### Meniu

Pentru a intra în meniu: Gătire asistată, Curățare, Setări.



**Aer cald cu ventilatie, Încalzire sus si jos:** Atunci când setați temperatura sub 80 °C, becul se stinge automat după 30 de secunde.

### 7.2 Note despre: Aer cald umed

Această funcție a fost folosită pentru conformarea cu clasa de eficiență energetică și cerințele de ecodesign EU 65/2014 ( în



conformitate cu și EU 66/2014). Teste conforme cu: IEC/EN 60350-1.


Ușa cuptorului trebuie închisă pe durata gătirii pentru a nu întrerupe funcția astfel încât cuptorul să funcționeze cu cea mai ridicată eficiență energetică posibilă.

Atunci când folosiți această funcție, becul se stinge automat după 30 de sec.

Pentru instrucțiuni de gătire consultați capitolul „Informații și sfaturi”, Aer cald umed Pentru recomandări generale privind economia de energie, consultați capitolul „Eficiența energetică”, Economisirea energiei.


### 7.3 Setarea: Funcții de încălzire

1. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire pentru a selecta o funcție de gătire.
2. Rotiți butonul de selectare pentru a seta temperatura °C.

 - apăsați lung pentru a porni funcția: Încălzire rapidă. Este disponibil pentru anumite funcții ale cuptorului.

### 7.4 Setarea: Gătire la abur

Verificați dacă aparatul s-a răcit.

1. Umpleți adâncitura cavității cu maximum 250 ml de apă de la robinet. Nu reumpleți adâncitura cavității în timpul gătirii sau atunci când cuptorul este fierbinte.
2. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire pentru a selecta funcția de gătire .
3. Rotiți butonul de selectare pentru a seta temperatura °C.
4. Preîncălziți aparatul gol timp de 10 pentru min a crea umiditate.
5. Introduceți alimentele în aparat. Când gătitul se termină:

- Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit pentru a opri aparatul.



- Deschideți ușa cu atenție. Umiditatea eliberată poate produce arsuri.
- Verificați dacă aparatul s-a răcit. Îndepărtați apa rămasă din adâncitura cavității.

### 7.5 Setarea: Gătire asistată





Fiecare preparat din acest submeniu are o funcție de gătire și temperatură recomandate. Puteți regla timpul și temperatura.





















Când funcția se termină, verificați dacă mâncarea este gata.


































Pentru unele dintre preparate puteți găti și cu Senzor de gătire. Gradul în care un fel de mâncare este gătit:

- În sânge
  - Mediu
  - Bine făcut
1. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la  pentru a introduce Meniu.
  2. Selectați . Apăsați OK.
  3. Rotiți butonul de control pentru a selecta un număr de preparat. Apăsați OK.
  4. Puneți produsele în interiorul aparatului. Apăsați OK.

### Gătire asistată

Legendă	
	Senzor de gătire disponibil. Așezați Senzor de gătire în cea mai grosă parte a vasului. Aparatul se oprește când temperatura setată de Senzor de gătire este atinsă.
	Cantitatea de apă pentru funcția abur.
	Preîncălziți aparatul înainte de a începe să gătiți.
	Nivel raft.

	Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii
P1	Friptură de vită, în sânge		
P2	Friptură de vită, mediu	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm bucăți groase	  2 tavă de gătit Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat.
P3	Friptură de vită, bine făcut		
P4	Friptură, medie	180 - 220 g per bucată; 3 cm felii groase	   3 tavă pentru coacere raft de sârmă Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat.
P5	Friptură de vită / fierbere înăbușit (coastă superioară, pulpă superioară, grasă)	1.5 - 2 kg	  2 tavă pentru coacere raft de sârmă Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Adăugați lichid. Introduceți în aparat.
P6	Friptură de vită, în sânge (gătire la temp. scăzută)		
P7	Friptură de vită, mediu (gătire la temp. scăzută)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm bucăți groase	  2 tava de gătit Folosiți mirodeniile preferate sau doar sare și piper proaspăt măcinat. Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat.
P8	Friptură de vită, bine făcută (gătire la temp. scăzută)		
P9	File de vită, în sânge (gătire lentă)		
P10	File de vită, mediu (gătire lentă)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm bucăți groase	  2 tavă de gătit Folosiți mirodeniile preferate sau doar sare și piper proaspăt măcinat. Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat.
P11	File de vită, făcută (gătire lentă)		
P12	Friptură de vițel (de ex. spată)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm bucăți groase	  2 tavă pentru coacere raft de sârmă Utilizați mirodeniile favorite. Adăugați lichid. Friptură acoperită.
P13	Friptură de ceafă de porc sau pulpă	1.5 - 2 kg	  2 tavă pentru coacere raft de sârmă La jumătatea duratei de gătire, întoarceți carnea.
P14	Carne de porc (gătire la temperatură scăzută)	1.5 - 2 kg	  2 tavă de gătit Utilizați mirodeniile favorite. Pentru a obține o rumenire uniformă, întoarceți carnea după jumătate din durata de gătit.
P15	Pulpă de porc, proaspătă	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm bucăți groase	  2; tavă pentru coacere raft de sârmă Utilizați mirodeniile favorite.
P16	Coaste de porc	2 - 3 kg; utilizați crud, 2 - 3 cm nervuri de rezervă subțiri	 3 cratiță adâncă Adăugați lichid pentru a acoperi baza unui preparat. La jumătatea duratei de gătire, întoarceți carnea.

	Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii
P17	Pulpă de miel cu os	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm bucăți groase	 2;  2; friptură la <b>tavă de gătit</b> Adăugați lichid. La jumătatea duratei de gătire, întoarceți carnea.
P18	Pui întreg	1 - 1.5 kg; Proaspăt	 2;  200 ml; preparat caserole pe <b>tavă de gătit</b> Utilizați mirodeniile favorite. Întoarceți puiul după jumătate din durata de gătit pentru a rumeni uniform.
P19	Jumătate de pui	0.5 - 0.8 kg	 3 <b>tavă de gătit</b> Utilizați mirodeniile favorite.
P20	Piept de pui	180 - 200 g per bucată	  2; preparat caserole <b>raft de sârmă</b> Utilizați mirodeniile favorite. Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte.
P21	Pulpe de pui, proaspete	-	  3 <b>tavă de gătit</b> Dacă ați marinat mai întâi pulpele de pui, setați o temperatură mai redusă și gătiți-le mai mult timp.
P22	Rață întreagă	2 - 3 kg	  2 tavă pentru coacere <b>raft de sârmă</b> Utilizați mirodeniile favorite. Puneți carnea pe friptură. Întoarceți rața la jumătatea duratei de gătire.
P23	Gâscă întreagă	4 - 5 kg	  2; <b>cratiță adâncă</b> Utilizați mirodeniile favorite. Puneți carnea în tava de gătit. Întoarceți gâsca după jumătate din durata de gătire.
P24	Bucată de carne	1 kg	  2; <b>raft de sârmă</b> Utilizați mirodeniile favorite.
P25	Pește întreg, la grătar	0.5 - 1 kg per pește	  2 <b>tavă de gătit</b> Umpleți peștele cu unt și folosiți mirodenii și ierburi aromatice favorite.
P26	File de pește	-	  3; preparat caserole <b>raft de sârmă</b> Utilizați mirodeniile favorite.
P27	Prăjitură cu brânză	-	 2;  tavă demontabilă de 28 cm pe <b>raft de sârmă</b>
P28	Prăjitură cu mere	-	  2;  100 - 150 ml; <b>tavă de gătit</b>
P29	Tartă cu mere	-	 2; formă pentru plăcintă pe <b>raft de sârmă</b>
P30	Plăcintă cu mere	-	  2;  100 - 150 ml;  Formă de plăcintă de 22 cm pe <b>raft de sârmă</b>
P31	Negresa	2 kg de aluat	 3 <b>cratiță adâncă</b>
P32	Brioșe cu ciocolată	-	  2;  100 - 150 ml; tavă pentru brioșe pe <b>raft de sârmă</b>

Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii
<b>P33</b> Bucată de prăjitură	-	2; tavă pentru pâine pe raft de sârmă
<b>P34</b> Cartofi copti	1 kg	2; tavă de gătit Puneți cartofii întregi cu pielea în tava de gătit.
<b>P35</b> Cartofi wedges	1 kg	3 tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt Utilizați mirodeniile favorite. Tăiați cartofii în bucăți.
<b>P36</b> Legume mixte la grătar	1 - 1.5 kg	3 tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt Utilizați mirodeniile favorite. Tăiați legumele în bucăți.
<b>P37</b> Crochete, congelate	0.5 kg	3; tavă de gătit
<b>P38</b> Cartofi, congelați	0.75 kg	3; tavă de gătit
<b>P39</b> Lasagna cu carne / legume cu foi uscate de paste	1 - 1.5 kg	2; preparat caserolă pe raft de sârmă
<b>P40</b> Cartofi gratinați (cartofii cruzi)	1 - 1.5 kg	1; preparat caserolă pe raft de sârmă Rotiți preparatul la jumătatea duratei de gătire.
<b>P41</b> Pizza proaspătă, subțire	-	2;  100 ml; tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt
<b>P42</b> Pizza proaspătă, grosă	-	2; tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt
<b>P43</b> Quiche	-	2; formă pentru copt raft de sârmă
<b>P44</b> Baghetă / Ciabatta / Pâine albă	0.8 kg	2;  150 ml; tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt Mai mult timp necesar pentru pâinea albă.
<b>P45</b> Cereale integrale / secară / pâine neagră	1 kg	2;  150 ml; tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt/tavă pentru pâine pe raft de sârmă

## 7.6 Modificare: Setări

1. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la pentru a introduce Meniu.
2. Selectați . Apăsati OK.
3. Rotiți butonul de selectare pentru a selecta setarea. Apăsati OK.
4. Ajustați valoarea. Apăsati OK.  
Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit pentru a ieși din Meniu.

## Meniu: Setări

Setare	Valoare
<b>01</b> Timpul	Modificare
<b>02</b> Luminozitate display	1 - 5
<b>03</b> Tonul de la taste	1 - Semnal sonor, 2 - Clic, 3 - Sunet oprit
<b>04</b> Volum la apăsare taste	1 - 4

Setare	Valoare
05 Senzor de gătire Acțiune	1 - Alarmă și oprire, 2 - Alarmă
06 Cronometru numără- toare directă	Pornit / Oprit
07 Iluminare	Pornit / Oprit
08 Încălzire rapidă	Pornit / Oprit
09 Wi-Fi	Pornit / Oprit
10 Operațiune de teleco- mandă automată	Pornit / Oprit
11 Dezactiveaza rețeaua	Da / Nu
12 Modul demo	Codul de activare: 2468
13 Versiunea software	Verificare
14 Resetati toate optiunile	Da / Nu

## 7.7 Economisirea de energie



Aparatul este prevăzut cu unele funcții care ajută la economisirea de energie în timpul procesului zilnic de gătire.

Asigură-te că ușa aparatului este închisă în timpul funcționării. Nu deschide ușa aparatului prea des în timpul gătirii. Menține garnitura ușii curată și asigură-te că este bine fixată în poziție.

Folosește vase metalice pentru o economie optimizată de energie.

Atunci când este posibil, nu preîncălzi aparatul înainte de gătire.

Ai grijă ca pauzele să fie cât mai mici între două coaceri, atunci când pregătești mai multe preparate o dată.

### Gătitul cu ventilator

Atunci când este posibil, folosește funcțiile de gătit cu ventilator pentru a economisi energie.

### Căldura reziduală

Ventilatorul și lumina vor fi în continuare active. Atunci când oprești aparatul, pe afișaj va fi apărea valoarea căldurii reziduale. Căldura poate fi utilizată pentru menținerea preparatelor calde.

Atunci când durata de gătire este mai mare de 30 de min, redu temperatura aparatului cu cel puțin 3 - 10 min înainte de încheierea gătirii. Căldura reziduală din interiorul aparatului va continua să gătească preparatul.

Folosește căldura reziduală pentru a încălzi alte preparate.

### Menținerea caldă a alimentelor

Alege setarea pentru cea mai mică temperatură posibilă pentru a folosi căldura reziduală și menține preparatele calde. Indicatorul de căldură reziduală sau al temperaturii va apărea pe afișaj.

### Gătire cu lumina stinsă

Oprește lumina pe durata gătirii. Aprinde-o doar atunci când este necesar.

### Aer cald umed

Funcție concepută pentru a economisi energie în timpul gătirii.

Atunci când folosești această funcție, lumina se stinge automat după 30 de sec. Poți aprinde din nou lumina, însă această acțiune va reduce economia de energie estimată.


## 8. FUNCȚII SUPLIMENTARE


### 8.1 Blocare

Această funcție împiedică modificarea accidentală a funcției aparatului.

Activare atunci când aparatul este în funcțiune - modul de gătire setat va continua, dar panoul de comandă va fi blocat.

Activare atunci când aparatul este oprit - nu poate fi activată, panoul de comandă este blocat.



 OK - apăsați-le lung pentru a activa funcția.


Va fi emis un semnal sonor.  - va lumina intermitent de 3 ori atunci când funcția de blocare este activată.

 OK - apăsați lung pentru a opri funcția.

## 8.2 Oprirea automată

Din motive de siguranță, aparatul se oprește după o perioadă dacă o funcție de gătire este activă și nu modificați nicio setare.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5

 (°C)	 (h)
250 - maxim	3






Oprirea automată nu funcționează cu aceste funcții: Iluminare, Senzor de gătire, Temporizare.

## 8.3 Ventilator de răcire



Atunci când aparatul este în funcțiune, ventilatorul de răcire pornește automat pentru a menține reci suprafețele aparatului. Dacă oprești cuptorul, ventilatorul de răcire va continua să funcționeze până când aparatul s-a răcit.

# 9. FUNCȚIILE CEASULUI



## 9.1 Descrierea funcțiilor ceasului

 Timpul	Pentru a seta ceasul care afișează ora curentă.
 Cronometru	Pentru a seta timpul pentru numărătoare inversă. La încheierea duratei este emis semnalul sonor. Această funcție nu are nicio influență asupra funcționării cuptorului.
 Durată gătire	Pentru a seta durata gătirii. Când cronometrul ajunge la final, este emis semnalul sonor și funcția de gătire se va opri automat.
 Temporizare	Pentru a amâna pornirea și/sau terminarea gătirii.
 Cronometru numărătoare directă	Pentru a indica durata de funcționare a aparatului. Maximul este 23 h 59 min. Această funcție nu are niciun efect asupra operării cuptorului.

## 9.2 Setarea: Timpul

1. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la  pentru a introduce Meniu.
2. Rotiți butonul de comandă pentru a selecta / Timpul.
3. Rotiți butonul de comandă pentru a seta ora.
4. Apăsați OK.

## 9.3 Setarea: Cronometru


1. Când aparatul este oprit, apăsați .  
Când aparatul este pornit, apăsați de  două ori.

Afișajul indică: 0:00 și .

2. Rotiți butonul de comandă pentru a seta Cronometru.
3. Apăsați OK. Cronometrul începe imediat numărătoare inversă.

La încheierea duratei, apăsați OK și rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit.

## 9.4 Setarea: Durată gătire

1. Rotiți butonul de selectare pentru a selecta funcția de gătire și pentru a seta temperatura.
2. Apăsați  în mod repetat.

Afișajul indică: 0:00 și .

3. Rotiți butonul de comandă pentru a seta Durată gătire.
4. Apăsați OK.

Cronometrul începe imediat numărătoare inversă.

La încheierea duratei, apăsați OK și rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit.

## 9.5 Setarea: Temporizare ⌚

1. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire pentru a selecta funcția.
2. Apăsăți ⌚ în mod repetat.

Afișajul arată: setarea Timp ⌚ START .

3. Rotiți butonul de comandă pentru a seta ora de start.
4. Apăsăți OK.

Afișajul indică: --:-- ⌚ STOP .

5. Rotiți butonul de comandă pentru a seta ora de terminare.
6. Apăsăți OK.

Cronometrul începe numărătoarea inversă la ora de start setată.

La încheierea duratei, apăsați OK și rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit.

## 9.6 Pornirea și oprirea: Cronometru numărătoare directă ⌚

1. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la ≡ pentru a introduce Meniu.
2. Rotiți butonul de comandă pentru a selecta ⚙ / Cronometru numărătoare directă. Consultați capitolul „Utilizarea zilnică”, Meniu: Setări.
3. Apăsăți OK.
4. Rotiți butonul de comandă pentru a porni și opri funcția.
5. Apăsăți OK.

## 10. UTILIZAREA ACCESORIILOR

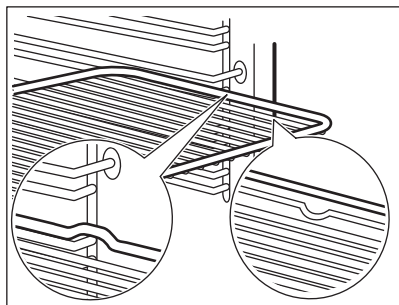
### ⚠ AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 10.1 Introducerea accesoriilor

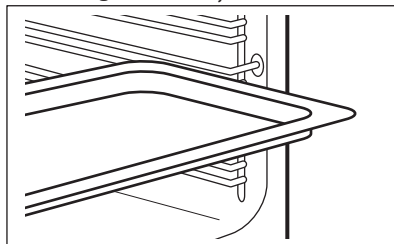
O mică adâncitură în partea de sus sporește siguranța. Adânciturile sunt și dispozitive anti-răsturnare. Marginea ridicată a raftului împiedică alunecarea vaselor de pe raft.

#### Raft sârmă



Împingeți raftul pe șinele de ghidare ale suportului pentru rafturi și asigurați-vă că picioarele sunt îndreptate în jos.

#### Tavă de gătit / Cratiță adâncă



Împingeți tava pe șinele de ghidare.

### 10.2 Senzor de gătire

Acesta măsoară temperatura din interiorul alimentului.

Există două temperaturi care trebuie setate:

- °C - temperatura din interiorul aparatului.
- ⚡ - temperatura zonei de mijloc a alimentului.

Pentru rezultate optime de gătire:

- Ingredientele trebuie să fie la temperatura camerei.
- Nu se va utiliza pentru preparate lichide.
- În timpul gătirii, acul senzorului de gătire trebuie introdus complet în vas.

## Gătire cu: Senzor de gătire

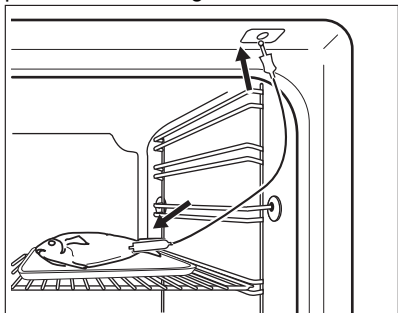
### **AVERTISMENT!**

Există riscul de arsuri pe măsură ce Senzorul alimentar și suporturile raftului devin fierbinți. Nu atingeți mânerul senzorului alimentar cu mâinile goale. Folosiți întotdeauna mânuși de cuptor.

1. Pornește aparatul.
2. Setează o funcție de încălzire și, dacă este necesar, temperatura cuptorului.
3. Introduceți Senzorul de gătire în interiorul preparatului:

#### **Carne, pasăre și pește**

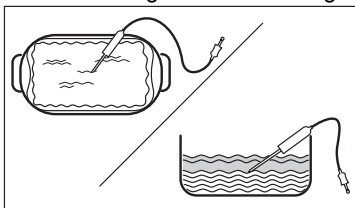
Introduceți întregul ac al Senzorului de gătire în mijlocul cărnii sau peștelui, în partea sa cea mai groasă.



#### **Caserolă**


Introduceți vârful Senzorului exact în mijlocul caserolei. Senzorul trebuie să

rămână într-un loc fix în timpul gătirii. Folosiți un ingredient solid pentru a realiza acest lucru. Folosiți marginea tăvii de gătit pentru a sprijini mânerul de silicon al Senzorului. Vârful Senzorului nu trebuie să atingă fundul tăvii de gătit.



4. Introduceți senzorul de gătire în priză aflată pe peretele lateral din interiorul aparatului. Consultați „Descrierea produsului”.

Afișajul indică temperatura curentă a senzorului de gătire.

5.  - apăsați pentru a seta temperatura zonei de mijloc a senzorului.

6. Apăsați OK.

Când alimentul atinge temperatura setată, este emis semnalul sonor. Puteți alege să opriți sau să continuați gătitul pentru a vă asigura că mâncarea este bine făcută.

7. Scoateți conectorul senzorului de gătire din priză și preparatul din aparat.

## 11. INFORMAȚII ȘI SFATURI







### 11.1 Recomandări pentru gătit

Temperatura și duratele de gătit din tabele sunt doar orientative. Acestea depind de rețetele și de calitatea și cantitatea ingredientelor utilizate.

Aparatul dvs. poate coace sau frige diferit de aparatul dvs. anterior. Sfaturile de mai jos prezintă setările recomandate pentru temperatură, durata gătirii și poziția raftului pentru anumite tipuri de alimente.

Dacă nu puteți găsi setările pentru o rețetă specială, căutați alta similară.

#### Simboluri utilizate în tabele:

	Tipul alimentelor
	Funcția de încălzire
	Temperatură
	Accesoriu
	Poziție raft
	Durată gătire (min)



## 11.2 Aer cald umed - accesorii recomandate





Folosiiți forme și recipiente în culori închise, fără reflexie. Acestea absorb mai bine căldura decât vasele deschise la culoare și cu reflexie.





- **Tigaie pentru pizza** - închisă la culoare, fără reflexie, diametru 28cm
- **Vas de copt** - închis la culoare, fără reflexie, diametru 26cm

- **Ramekins** - ceramică, diametru 8cm, înălțime 5 cm
- **Formă pentru aluat fraged** - închisă la culoare, fără reflexie, diametru 28cm

## 11.3 Aer cald umed






Pentru cele mai bune rezultate, respectați sugestiile din tabelul de mai jos.







		°C		
Rulouri dulci, 16 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	20 - 30
Rulouri, 9 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	30 - 40
Pizza congelată, 0,35 kg	raft sârmă	220	2	10 - 15
Ruladă	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	25 - 35
Negresă	tavă de gătit sau tavă de colectare	175	3	25 - 30
Soufflè, 6 bucăți	vas ceramic ramekin pe raft de sârmă	200	3	25 - 30
Blat de pandișpan	formă pentru aluat fraged pe raft de sârmă	180	2	15 - 25
Sandviș Victoria	vas de copt pe raft de sârmă	170	2	40 - 50
Pește fiert, 0,3 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	20 - 25
Pește întreg, 0,2 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	25 - 35
File de pește, 0,3 kg	tavă de pizza pe raft de sârmă	180	3	25 - 30
Carne fiartă, 0,25 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	200	3	35 - 45
Șașlăc, 0,5 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	200	3	25 - 30
Prăjituri, 16 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	20 - 30
Pricomigdale, 24 de bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	25 - 35
Brioșe, 12 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	30 - 40

		°C		
Pateuri sărate, 20 de bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	25 - 30
Fursecuri, 20 de bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	150	2	25 - 35
Mini tarte, 8 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	20 - 30
Legume, fierte, 0,4 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	35 - 45
Omletă vegetariană	tavă de pizza pe raft de sârmă	200	3	25 - 30
Legume mediteraneene, 0,7 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	4	25 - 30

## 11.4 Informații pentru institutele de testare

Teste conforme cu IEC 60350-1.

				°C	
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă	Încalzire sus și jos	Tavă de gătit	3	170	20 - 35
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă	Aer cald cu ventilație	Tavă de gătit	3	150 - 160	20 - 35
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă	Aer cald cu ventilație	Tavă de gătit	2 și 4	150 - 160	20 - 35
Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm	Încalzire sus și jos	Raft sârmă	2	180	70 - 90
Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm	Aer cald cu ventilație	Raft sârmă	2	160	70 - 90
Pandișpan fără grăsimi, formă pentru tort Ø26 cm 1)	Încalzire sus și jos	Raft sârmă	2	170	40 - 50
Pandișpan fără grăsimi, formă pentru tort Ø26 cm 1)	Aer cald cu ventilație	Raft sârmă	2	160	40 - 50
Pandișpan fără grăsimi, formă pentru tort Ø26 cm 1)	Aer cald cu ventilație	Raft sârmă	2 și 4	160	40 - 60
Biscuit sfărâmișos	Aer cald cu ventilație	Tavă de gătit	3	140 - 150	20 - 40
Biscuit sfărâmișos	Aer cald cu ventilație	Tavă de gătit	2 și 4	140 - 150	25 - 45
Biscuit sfărâmișos	Încalzire sus și jos	Tavă de gătit	3	140 - 150	25 - 45

					
Pâine prăjită, 4 - 6 bucăți <sup>1)</sup>	Grill	Raft sârmă	4	maxim	1 - 5
Burger de vită, 6 bucăți, 0,6 kg <sup>2)</sup>	Grill	Raft sârmă, tavă de scurgere	4	maxim	20 - 30

1) Preîncălziți aparatul timp de 10 minute.

2) Puneți raftul de sârmă pe al treilea nivel și tava de colectare pe al doilea nivel al cuptorului. Preîncălziți aparatul timp de 10 minute. Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de gătire.

## 12. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 12.1 Observații privind curățarea

#### Agenți de curățare

- Curățați partea din față a aparatului doar cu o lavetă din microfibră, cu apă caldă și un detergent neagresiv. Curățați și verificați garnitura ușii din jurul cadrului cavității.
- Folosiți o soluție de curățare dedicată pentru suprafețe metalice.
- Curățați petele cu un detergent neutru. Nu îl folosiți pe suprafețele catalitice.

#### Utilizarea zilnică

- Curățați interiorul aparatului după fiecare utilizare. Acumularea de grăsimi sau de orice alte reziduuri poate produce un incendiu.
- Umezeala poate produce condens în aparat sau pe panourile de sticlă ale ușii. Pentru a reduce condensul, lasă aparatul să funcționeze timp de 10 minute înainte de gătire. Nu depozitați preparatele în aparat pentru mai mult de 20 de minute. Uscați interiorul aparatului numai cu o lavetă din microfibră după fiecare utilizare.

#### Accesorii

- Curățați toate accesoriile după fiecare utilizare și lăsați-le să se usuce. Folosiți doar o lavetă din microfibră, apă caldă și un detergent neagresiv. Nu curățați accesoriile în mașina de spălat vase.

- Nu curățați accesoriile anti-aderente folosind un agent de curățare abraziv sau obiecte cu muchii ascuțite.

### 12.2 Curățarea adânciturii cavității

Curățați adâncitura cavității pentru a îndepărta reziduurile de calcar după ce gătiți cu abur.



Pentru funcția : SteamBake curățați cuptorul la fiecare 5 - 10 cicluri de gătit.

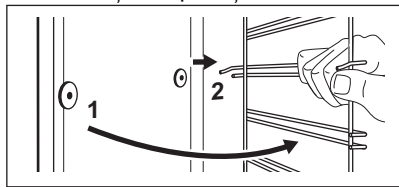
1. Turnați: 250 ml de oțet din vin alb în adâncitura cavității. Folosiți un oțet de maxim 6%, fără niciun aditiv.
2. Lăsați oțetul să dizolve reziduurile de calcar la temperatura mediului ambiant timp de 30 de minute.
3. Curățați cavitatea cu apă caldă și o lavetă moale.

### 12.3 Scoaterea suporturilor raftului / panourilor catalitice

Scoateți suporturile raftului / panourile catalitice pentru a curăța aparatul.

1. Opriiți aparatul și așteptați să se răcească.
2. Trageți partea din față a suportului pentru rafturi și îndepărtați-o de peretele lateral. Țineți pe loc partea din spate a suportului raftului și panoul catalitic. Panourile catalitice nu sunt prinse de pereții cuptorului. Acestea pot să cadă când scoateți suporturile raftului.

3. Trageți partea din spate a suportului pentru raft și îndepărtați-o de peretele lateral și îndepărtați.



Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.



Știfturile de fixare de pe ghidajele telescopice trebuie să fie îndreptate spre față.

## 12.4 Curățare catalitică

În cavitate se află panouri catalitice. Panourile catalitice absorb grăsimea în timpul catalizei.

Petele sau decolorarea stratului catalitic nu au niciun efect asupra curățării.

Smalțul catalitic se curăță singur, nu îl curățați cu o lavetă.

1. Opriti aparatul și așteptați să se răcească.
2. Scoateți toate accesoriile din cuptor.
3. Curățați doar podeaua cuptorului și geamul de la interior al ușii cu apă caldă, o lavetă moale și detergent neutru.
4. Selectați Meniu  / Curățare .
5. Apăsăți de OK trei ori.

**Durată:** 1 h

La încheierea curățării este emis semnalul sonor. Aparatul se oprește.

6. Când aparatul este rece, curățați podeaua cuptorului cu o lavetă moale și umedă

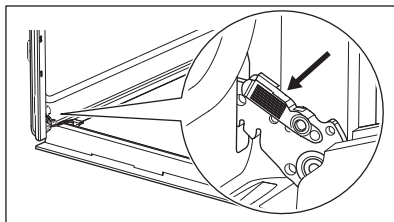
## 12.5 Scoaterea și montarea ușii

Ușa cuptorului are trei panouri de sticlă. Puteți să scoateți ușa și panourile de sticlă de la interior pentru a le curăța. Citiți toate instrucțiunile de la „Scoaterea și instalarea ușii” înainte de a scoate panourile de sticlă.

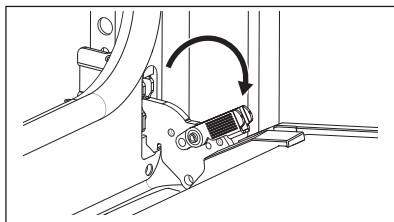
### ATENȚIE!

Nu utilizați aparatul fără panourile de sticlă.

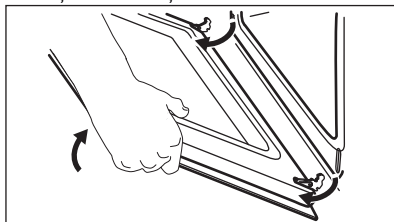
1. Deschideți ușa complet și țineți ambele balamale.



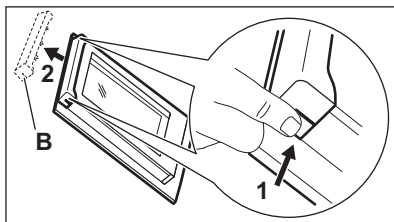
2. Ridicați și trageți încuietoria până când se aude un clic.



3. Închideți ușa cuptorului până la jumătate în prima poziție de deschidere. După aceea, ridicați și trageți pentru a scoate ușa din locaș.

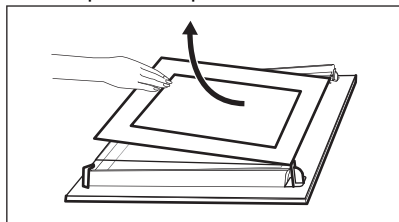


4. Puneți ușa pe o lavetă moale pe o suprafață stabilă.
5. Țineți garnitura ușii B pe partea superioară a ușii de ambele părți și apăsați-o către interior pentru a elibera clema.



6. Trageți garnitura ușii spre față pentru a o scoate.

7. Țineți panourile de sticlă ale ușii de partea superioară și scoateți-le cu atenție unul câte unul. Începeți de la panoul superior. Asigurați-vă că sticla iese complet din suporturi.

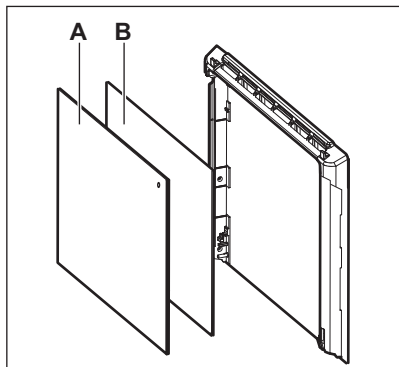


8. Curățați panourile de sticlă cu apă caldă și săpun. Uscăți cu atenție panourile de sticlă. Nu curățați panourile de sticlă în mașina de spălat vase.
9. După curățare, instalați panourile de sticlă și ușa cuptorului.

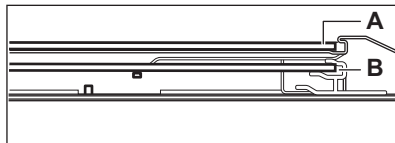
Dacă ușa este instalată corect, veți auzi un clic la închiderea clemelor.

Verificați dacă ați pus la loc panourile din sticlă (**A** și **B**) în ordinea corectă. Verificați simbolul / imprimarea de pe partea laterală a panoului de sticlă. Fiecare dintre panourile de sticlă arată diferit pentru a facilita dezasamblarea și asamblarea.

Dacă este instalată corect, garnitura ușii face clic.



Asigurați-vă că ați montat corect în locul său panoul din sticlă din mijloc.



## 12.6 Înlocuirea becului

### ⚠ AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.  
Becul poate fi fierbinte.

1. Opriti aparatul și așteptați să se răcească.
2. Deconectați aparatul de la alimentarea de la rețea.
3. Puneți laveta pe podeaua cuptorului.

### ⚠ ATENȚIE!

Țineți întotdeauna becul cu halogen cu o cârpă pentru a preveni arderea reziduurilor de grăsime pe bec.

### Becul din spate

1. Rotiți capacul de sticlă și scoateți-l.
2. Curățați capacul de sticlă.
3. Înlocuiți becul cu un bec adecvat rezistent la o temperatură de 300 °C.
4. Montați capacul de sticlă.

## 13. DEPANAREA

### ⚠ AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

## 13.1 Ce trebuie făcut dacă...

Problemă	Verificați dacă...
Aparatul nu poate fi activat sau utilizat.	Aparatul este conectat corect la o sursă de alimentare electrică.
Aparatul nu se încălzește.	Oprirea automată este dezactivată.
Aparatul nu se încălzește.	Siguranța nu este arsă.
Aparatul nu se încălzește.	Blocare este dezactivat.
Becul este stins.	Aer cald umed - este activat.
Becul nu funcționează.	Becul este ars.
Senzor de gătire nu funcționează.	Fișa Senzor de gătire este introdusă complet în priză.
Garnitura ușii este deteriorată.	Nu utilizați aparatul. Contactați un Centru de service autorizat.
Afișajul indică 00:00.	A fost o pană de curent. Setati timpul.
Apa se scurge din adâncitura cavității.	Este prea multă apă în adâncitura cavității.



Dacă afișajul prezintă un cod de eroare care nu se regăsește în acest tabel, opriți și porniți siguranța pentru a reporni aparatul. În cazul în care codul de eroare apare din nou, contactați un Centru de service autorizat.

## 13.2 Date pentru service

Dacă nu puteți remedia problema de unul singur, contactați comerciantul sau un centru de service autorizat.

Datele necesare solicitate de centrul de service se găsesc pe plăcuța cu date tehnice. Plăcuța cu datele tehnice se află pe cadrul frontal al aparatului. Este vizibilă atunci când deschideți ușa. Nu scoateți plăcuța cu date tehnice din aparat.

**Îți recomandăm să notezi datele aici:**

Model (MOD.):

Numărul produsului (PNC):

Numărul de serie (S.N.):


## 14. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ


### 14.1 Informații despre produs și Fișa cu informații despre produs în conformitate cu Regulamentul UE privind etichetare ecologică și energetică

Denumirea furnizorului	Electrolux
Identificarea modelului	EOD6C77WV 949499573 EOD6C77WX 949499576 EOD6C77WZ 949499574 LOD6C77WZ 949499575
Index de eficiență energetică	81.2
Clasă de eficiență energetică	A+

Consum de energie cu o încărcătură standard, modul convențional	0.93 kWh/ciclu	
Consum de energie cu o încărcare standard, în modul ventilație	0.69 kWh/ciclu	
Număr de cavități	1	
Sursă de căldură	Energie electrică	
Volumul	72 l	
Tip cuptor	Cuptor încorporabil	
Masă	EOD6C77WV	32.5 kg
	EOD6C77WX	33.0 kg
	EOD6C77WZ	32.8 kg
	LOD6C77WZ	32.8 kg
IEC/EN 60350-1 - Aparate de gătit electrocasnice - Partea 1: Gamă, cuptoare, cuptoare cu abur și grill-uri - Metode pentru măsurarea performanței.		

## 15. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

Reciclați materialele marcate cu simbolul . Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajuțați la protejarea mediului și a sănătății umane și la reciclarea deșeurilor din aparatele electrice și electrocasnice. Nu aruncați aparatele

marcate cu acest simbol  împreună cu deșeurile menajere. Returnați produsul la centrul local de reciclare sau contactați administrația orașului dvs.

## Добро пожаловать в Electrolux! Благодарим вас за то, что вы остановили свой выбор на нашем изделии.



Мы заботимся об окружающей среде и стремимся рационально использовать ресурсы, поэтому снижаем объемы бумажной продукции и предоставляем полные версии инструкций онлайн. Полная версия инструкции доступна по адресу [electrolux.com/manuals](http://electrolux.com/manuals)



Рекомендации по использованию изделий, брошюры, руководство по устранению неисправностей, информацию о техническом обслуживании и ремонте вы можете найти на странице [electrolux.com/support](http://electrolux.com/support)



Скачайте приложение **My Electrolux Kitchen** с дополнительными рецептами, рекомендациями и информацией по поиску и устранению неисправностей.

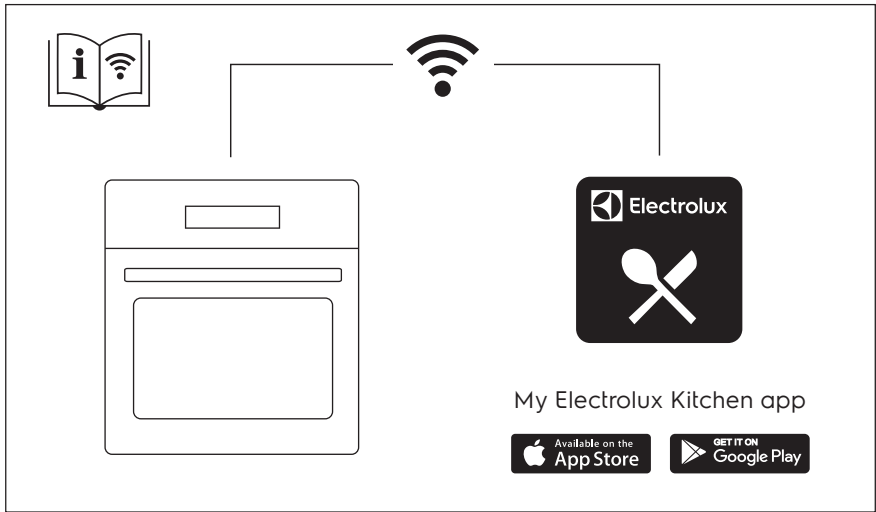


Право на изменения сохраняется.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	274
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	276
3. УСТАНОВКА.....	279
4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	281
5. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....	281
6. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	282
7. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	283
8. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....	290
9. ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....	290
10. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АКСЕССУАРОВ.....	291
11. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ.....	293
12. УХОД И ОЧИСТКА.....	295
13. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	298
14. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	299
15. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....	300





## 1. ⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с настоящей Инструкцией по эксплуатации. Изготовитель не несет ответственность за какие-либо травмы или ущерб, возникшие вследствие неправильной установки или эксплуатации. Всегда храните эту Инструкцию под рукой в надежном месте для последующего использования.

### 1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Этот прибор может использоваться детьми старше восьми лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать изделие и дающих им представление об опасности, связанной с его эксплуатацией. Детям младше 8 лет и лицам с ярко выраженными и комплексными нарушениями здоровья запрещается находиться рядом с прибором без постоянного присмотра.
- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором и мобильными устройствами с установленным на них приложением My Electrolux Kitchen .
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте их надлежащим образом.
- ВНИМАНИЕ! Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Не подпускайте детей и домашних животных к прибору во время его использования, а также когда прибор еще не успел остыть.

- Если прибор оснащен устройством защиты детей, его следует включить.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должны выполняться детьми без присмотра.

## **1.2 Общая безопасность**

- Данный прибор предназначен исключительно для приготовления пищи.
- Данный прибор предназначен для бытового применения в отдельном домохозяйстве.
- Данный прибор можно использовать в офисах, гостиничных номерах, мини-гостиницах типа «ночлег и завтрак», сельских жилых домах и других аналогичных жилых помещениях, где такое использование не превышает (среднего) уровня бытового использования.
- Установка прибора и замена кабеля должны выполняться только квалифицированным специалистом и замените кабель.
- Не эксплуатируйте прибор до его установки во встроенную мебель.
- Перед проведением любой операции по обслуживанию отключите прибор от сети питания.
- Во избежание несчастного случая, замену поврежденного кабеля питания должен выполнять изготовитель, авторизованный сервисный центр или специалист с аналогичной квалификацией.
- **ВНИМАНИЕ!** Прежде чем приступить к замене лампочки, выключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Необходимо соблюдать меры предосторожности и не касаться нагревательных элементов или поверхности внутренней камеры прибора.

- Всегда используйте кухонные перчатки для установки или извлечения аксессуаров или посуды из прибора.
- Используйте только термощуп (датчик температуры внутри прибора), рекомендованный для данного прибора.
- Чтобы извлечь направляющие противня, сначала потяните переднюю часть направляющей, а затем заднюю часть от боковых стенок. Установка направляющих выполняется в обратном порядке.
- Не используйте для очистки прибора пароочиститель.
- Не используйте для очистки стеклянной дверцы жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, так как ими можно поцарапать поверхность стекла, в результате чего оно может лопнуть.

## 2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

### 2.1 Установка



#### **ВНИМАНИЕ!**

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным специалистом.

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте инструкциям по установке, входящим в комплект прибора.
- Всегда будьте осторожны при перемещении прибора, поскольку он тяжелый. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- При перемещении прибора не тяните за его ручку.
- Разместите прибор в безопасном месте, отвечающем требованиям установки.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Перед установкой прибора убедитесь, что дверца прибора свободно открывается.

- Прибор оснащен электрической системой охлаждения. Она работает от сети электропитания.

Минимальная высота шкафа (минимальная высота шкафа под столешницей)	590 (600) мм
---	--------------

Ширина шкафа	560 мм
--------------	--------

Глубина шкафа	550 (550) мм
---------------	--------------

Высота передней стороны прибора	594 мм
---------------------------------	--------

Высота задней стороны прибора	576 мм
-------------------------------	--------

Ширина передней стороны прибора	595 мм
---------------------------------	--------

Ширина задней стороны прибора	559 мм
-------------------------------	--------

Глубина прибора	569 мм
-----------------	--------

Глубина встраивания прибора	548 мм
-----------------------------	--------

Глубина с открытой дверцей	1022 мм
----------------------------	---------

Минимальный размер отверстия для вентиляции. Отверстие сзади в нижней части	560x20 мм
Длина кабеля электропитания. Кабель находится в правом углу сзади	1500 мм
Винты крепления	4x25 мм

## 2.2 Подключение к электросети

### ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют характеристикам электросети.
- Включайте прибор только в правильно установленную электрическую розетку с контактом заземления.
- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.
- Следите за тем, чтобы не повредить вилку сетевого шнура и сетевой кабель. В случае необходимости замены сетевого шнура обратитесь в наш авторизованный сервисный центр.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей или их приближения к дверце прибора или нише под прибором, особенно если дверца сильно нагрета.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только в конце установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке сетевого шнура есть свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.

- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за вилку сетевого шнура.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: автоматические выключатели, предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), УЗО и контакторы.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Данный прибор поставляется с сетевым шнуром и вилкой.

### Типы кабелей, пригодные для установки или замены в Европе:

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

При выборе сечения кабеля используйте значение полной мощности (см. табличку с техническими данными). Также можно обратиться к таблице:

Общая мощность (Вт)	Сечение кабеля (мм <sup>2</sup> )
максимум 1380	3x0.75
максимум 2300	3x1
максимум 3680	3x1.5

Провод заземления (желто-зеленого цвета) должен быть на 2 см длиннее проводов фазы и нейтрали (коричневый и синий провода).

## 2.3 Использование

### ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, ожога и поражения электрическим током или взрыва.

- Не вносите изменения в конструкцию данного прибора.

- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Выключайте прибор после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность при открывании дверцы прибора во время его работы. Может произойти выброс горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- Открывайте дверцу прибора, соблюдая осторожность. Использование спиртосодержащих ингредиентов может привести к образованию спиртовых паров в воздухе.
- Не допускайте контакта искр или открытого пламени с прибором при открывании дверцы.
- Не ставьте на прибор или рядом с ним легковоспламеняющиеся материалы или пропитанные ими предметы.
- Никому не сообщайте свой пароль Wi-Fi.

#### **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали.
  - Не кладите в прибор посуду и другие предметы непосредственно на дно.
  - Не кладите непосредственно на дно прибора алюминиевую фольгу.
  - Не заливайте воду непосредственно в горячий прибор.
  - Не храните влажную посуду и еду в приборе после окончания приготовления.
  - Соблюдайте осторожность при снятии или установке аксессуаров.
- Изменение цвета эмали или нержавеющей стали не влияет на эффективность работы прибора.

- Для приготовления кондитерских изделий и выпечки, содержащих большое количество влаги, используйте глубокий эмалированный противень. Фруктовые соки оставляют пятна, которые сложно удалить.
- Всегда готовьте при закрытой дверце прибора.
- В случае установки прибора за мебельной панелью (например, дверцей) позаботьтесь о том, чтобы во время работы прибора дверца ни в коем случае не оказывалась закрытой. Тепло и влага, образующиеся за закрытой дверцей или мебельной панелью, могут привести к последующему повреждению прибора, места его установки или пола. Не закрывайте дверцу мебели до полного остывания прибора после использования.

## 2.4 Уход и чистка

### **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск получения травмы, возгорания или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по чистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого шнура из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. В противном случае стеклянные панели могут треснуть.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Соблюдайте осторожность при снятии дверцы с прибора. Дверца – тяжелая!
- Регулярно выполняйте очистку прибора во избежание повреждения покрытия.
- Протрите прибор мягкой влажной тканью. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, абразивные губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки следуйте инструкции по безопасности на его упаковке.

- Не следует чистить каталитическую эмаль моющими средствами.

## 2.5 Внутреннее освещение

### ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.

- О лампах внутри прибора и лампах, продаваемых отдельно в качестве запасных частей: данные лампы рассчитаны на работу в бытовых приборах в исключительно сложных температурных, вибрационных и влажностных условиях или предназначены для передачи информации о рабочем состоянии прибора. Они не предназначены для использования в других приборах и не подходят для освещения бытовых помещений.
- Данный продукт содержит источник света класса энергоэффективности G.
- Используйте только лампы той же спецификации.

## 2.6 Сервис

- Для ремонта прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Используйте только оригинальные запасные части.

## 2.7 Утилизация

### ВНИМАНИЕ!

Существует опасность получения травм или удушья.

- Для получения информации о надлежащей утилизации прибора обратитесь в местные муниципальные органы власти.
- Отключите прибор от сети электропитания.
- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.
- Удалите защелку дверцы, чтобы дети или домашние животные не оказались заблокированными в приборе.

# 3. УСТАНОВКА

### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

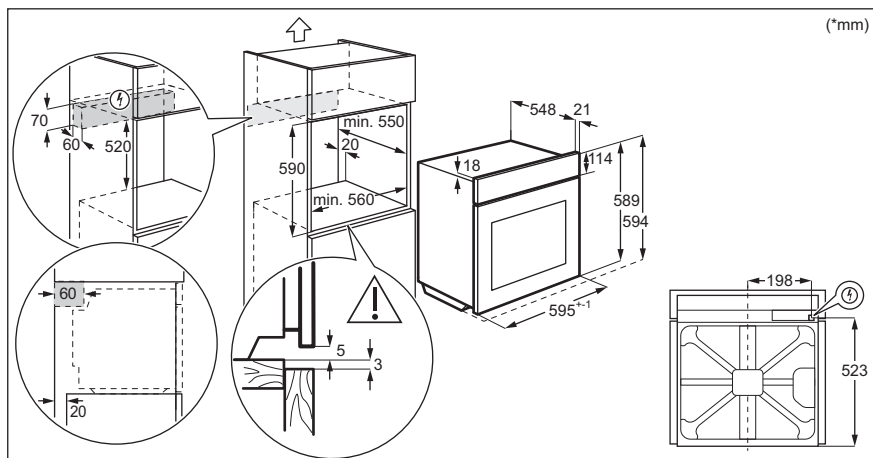
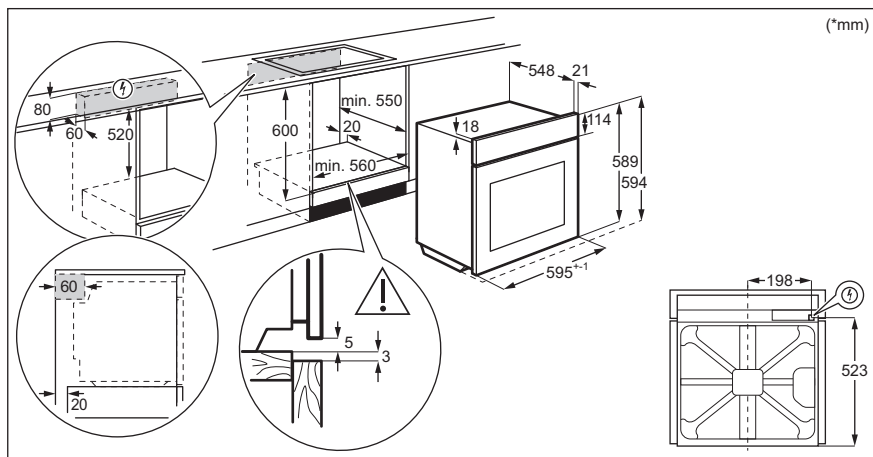
## 3.1 Встраивание



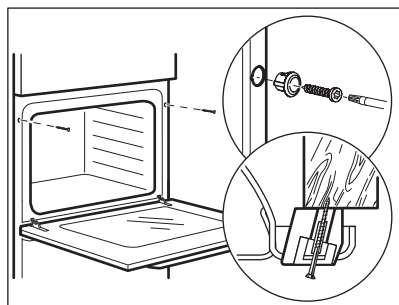
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation





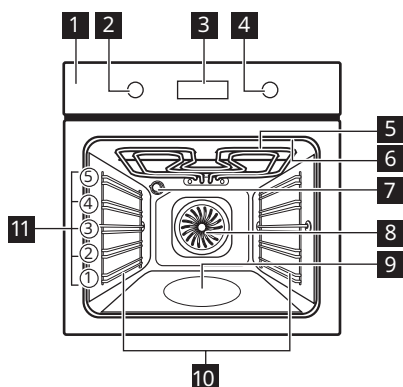
### 3.2 Крепление духового шкафа к кухонной мебели





## 4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

### 4.1 Общий обзор



- 1 Панель управления
- 2 Ручка выбора режимов нагрева
- 3 Дисплей
- 4 Ручка управления
- 5 Нагревательный элемент
- 6 Гнездо для подключения термощупа
- 7 Лампа освещения
- 8 Вентилятор
- 9 Выемка камеры
- 10 Съёмная опора противня
- 11 Положения противня

### 4.2 Аксессуары

- **Решетка**  
Для использования с посудой, формами для выпечки, а также при приготовлении жаркого.
- **Эмалированный противень**  
Для приготовления кондитерских изделий и печенья.
- **Глубокий эмалированный противень для гриля**

Для выпекания и приготовления жаркого, а также в качестве поддона для сбора жира.


- **Термощуп**  
Измерение температуры внутри продуктов.
- **Телескопические направляющие**  
Облегчение установки и извлечения противней и решеток.

## 5. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

### 5.1 Выключите и включите прибор.

Чтобы включить прибор.

1. Нажмите на ручку. Ручка выскочит.
2. Поверните ручку выбора режимов нагрева для выбора функции.
3. Задайте необходимую температуру при помощи ручки управления.
4. Нажмите ОК.

Для выключения прибора поверните ручку выбора режимов нагрева в положение .

### 5.2 Общий вид панели управления



Нажмите, чтобы установить: Функции часов.



Нажмите и удерживайте для установки функции: Быстрый нагрев.



Нажмите, чтобы включить или выключить лампу духового шкафа.

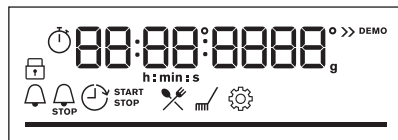


Для установки температуры внутри продукта нажмите Термощуп.

















Нажмите для подтверждения вашего выбора.

## 5.3 Индикаторы, отображаемые на дисплее



дисплей с основными функциями.

	Прибор заблокирован.
	Войдите в меню и выберите значок, чтобы открыть: Помощь в Приготовлении.
	Войдите в меню и выберите значок, чтобы открыть: Очистка.
	Войдите в меню и выберите значок, чтобы открыть: Настройки
	Быстрый прогрев включено.

	Приготовление на пару включено.
	Термошуп включено.
	Таймер включено.
	Окончание включено.
	Отсрочка пуска включено.
	Таймер прямого отсчета включено.
	Wi-Fi включено.
	Удаленное управление включено.
	Для температуры или времени. Когда прибор достигает заданной температуры, индикаторная полоска становится полностью красной.

## 6. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.




### 6.1 Первоначальная очистка

1. Извлеките все принадлежности и съемные направляющие для противней из прибора.
2. Используйте только ткань из микрофибры, смоченную в теплой воде с добавлением мягкого моющего средства, для очистки прибора и принадлежностей.
3. Установите аксессуары и съемные направляющие обратно на место.

### 6.2 Первый предварительный разогрев

Перед первым использованием установите время и выполните предварительный разогрев пустого прибора.

1. Извлеките все принадлежности и съемные направляющие для противней из прибора.


2. Включите функцию . Установите максимальную температуру. Дайте прибору поработать в течение 1 ч.
3. Включите функцию . Установите максимальную температуру. Дайте прибору поработать в течение 15 мин.
4. Включите функцию . Установите максимальную температуру. Дайте прибору поработать в течение 15 мин.

Выключите прибор и подождите, пока он не остынет. Из прибора могут появиться неприятные запахи и дым. Необходимо обеспечить достаточную циркуляцию воздуха в помещении.

### 6.3 Беспроводное соединение

Для подключения прибора необходимо:

- Беспроводная сеть с подключением к Интернету.
- Мобильное устройство, подключенное к той же беспроводной сети.

1. Чтобы загрузить приложение My Electrolux Kitchen : отсканируйте QR-код на табличке с техническими данными с помощью камеры на мобильном устройстве, чтобы перейти на главную страницу Electrolux; Табличка с техническими данными находится на передней рамке камеры прибора. Вы также можете скачать приложение непосредственно из магазина приложений.
2. Следуйте инструкциям по настройке и работе приложения.
3. Поверните ручку выбора режимов нагрева для выбора .
4. Поверните ручку управления, чтобы выбрать: Настройки. Включите Wi-Fi. См. главу «Меню: настройки».

Частота	2.4 ГГц WLAN
	2400 - 2483.5 МГц
Протокол	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM

Макс. мощность EIRP < 20 дБм (100 мВт)

Модуль Wi-Fi NIUS-50

## 6.4 Лицензии на программное обеспечение

Программное обеспечение данного прибора содержит компоненты, разработанные на основе программного обеспечения с открытым исходным кодом. Electrolux отмечает вклад сообществ разработчиков свободного ПО в разработку проекта.

Чтобы получить доступ к исходному коду этих компонентов программного обеспечения с бесплатным и открытым исходным кодом, условия лицензии которых требуют публикации, а также ознакомиться с полной информацией об авторских правах и применимыми условиями лицензии, посетите веб-сайт: <http://electrolux.opensourcerepository.com> (папка NIUS).

## 7. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 7.1 Режимы нагрева



#### Горячий воздух

Одновременное выпекание и сушка продуктов максимум на трех уровнях. Установите температуру на 20–40 °С ниже, чем для режима Традиционное приготовление.



#### Традиционное приготовление

Для выпекания и жарки продуктов на одном уровне.



#### Запекание с паром

Повышение влажности в процессе приготовления. Чтобы добиться нужного цвета и хрустящей корочки во время выпечки. Повышение сочности при разогреве. Консервирование фруктов или овощей.



#### Замороженные продукты

Приготовление полуфабрикатов, например картофеля фри, картофеля по-деревенски (ломтики) или спринг-роллов, с образованием хрустящей корочки.



#### Пицца

Выпечка пиццы. Интенсивное подрумянивание и хрустящая нижняя корочка.



#### Нижний нагрев

Выпекание пирогов с хрустящей нижней корочкой и консервирование продуктов.



#### Влажная конвекция

Эта функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии во время приготовления. При использовании этой функции температура внутри прибора может отличаться от заданной температуры. Используется остаточное тепло. Уровень мощности нагрева можно уменьшить. Более подробная информация содержится в главе «Ежедневное использование» с примечаниями к режиму: Влажная конвекция.



### Гриль

Приготовление на гриле тонких продуктов и тостов.



### Турбо-гриль

Жарка крупных кусков мяса или птицы с костями на одном уровне. Приготовление гриленов и обжаривание.



### Меню

Для входа в меню: Помощь в Приготовлении, Очистка, Настройки.



Горячий воздух, Традиционное приготовление: Если установлена температура ниже 80 °C, лампа автоматически выключается через 30 секунд.

## 7.2 Примечания к режиму: Влажная конвекция

Этот режим использовался для обеспечения соответствия требованиям по энергоэффективности и экологизации (согласно EU 65/2014 и EU 66/2014). Испытания в соответствии с: IEC/EN 60350-1.

Во время приготовления пищи дверца духового шкафа должна быть закрыта, что не прерывается и духовой шкаф работает с максимальной энергоэффективностью.

При использовании данной функции лампа автоматически выключается через 30 секунд.

Инструкции по приготовлению приведены в разделе Влажная конвекция главы «Советы и рекомендации». Общие рекомендации по энергосбережению приведены в разделе «Экономия электроэнергии» главы «Энергосбережение».

## 7.3 Установка: Режимы нагрева

1. Поверните ручку выбора режимов нагрева для выбора режима нагрева.
2. Задайте температуру при помощи ручки выбора режимов нагрева °C.

- нажмите и удерживайте для включения функции Быстрый прогрев. Она

доступна для некоторых режимов духового шкафа.

## 7.4 Установка: Приготовление на пару

Убедитесь, что прибор остыл.

1. Наполните выемку камеры духового шкафа не более 250 мл водопроводной воды. Не наполняйте выемку камеры духового шкафа во время приготовления или когда прибор горячий.
2. Поверните ручку выбора режимов нагрева для выбора режима нагрева .
3. Задайте температуру при помощи ручки выбора режимов нагрева °C.
4. Перед началом приготовления прогрейте прибор в течение примерно 10 мин для создания влажности.
5. Вставьте продукты в прибор. По окончании приготовления:

- Для выключения прибора поверните ручку выбора режимов нагрева в положение «Выкл».
- Осторожно откройте дверцу. Высвобождаемая влага может привести к получению ожогов.
- Убедитесь, что прибор остыл. Удалите из выемки камеры оставшуюся воду.



## 7.5 Установка: Помощь в Приготовлении

Для каждого блюда в данном подменю предусмотрена рекомендованный режим нагрева и температура. Время и температуру можно изменить во время приготовления.

По окончании работы функции убедитесь, что блюдо готово.

Для ряда блюд также можно выбрать способ приготовления: Термошуп. Степень готовности блюда:

- С Кровью
- Средняя
- Хорошо прожаренная

1. Поверните ручку выбора режимов нагрева в положение , чтобы войти в Меню.
2. Выберите . Нажмите ОК.
3. Поверните ручку управления, чтобы выбрать номер блюда. Нажмите ОК.
4. Поставьте в прибор. Нажмите ОК.

## Помощь в Приготовлении

### Условные обозначения



Термощуп Термощуп доступен. Поместите Термощуп в самую толстую часть блюда.  
Прибор выключается при достижении установленной температуры Термощуп.

### Условные обозначения











Количество воды для функции приготовления на пару.


















































Перед началом приготовления выполните предварительный разогрев прибора.





















Уровень полок.



Блюдо	Вес	Уровень полок / аксессуары
<b>P1</b> Ростбиф, с кровью		
<b>P2</b> Ростбиф, средней прожаренности	1 - 1,5 кг; кусочки толщиной 4–5 см	  2; эмалированный противень Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Вставьте в прибор.
<b>P3</b> Ростбиф, хорошо прожаренный		
<b>P4</b> Стейк, средней прожаренности	180 - 220 г на каждый кусочек; кусочки толщиной 3 см	  3; емкость для жарки на решетке Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Вставьте в прибор.
<b>P5</b> Говядина / тушеная (верхний рубчик, верхний круглый, толстый)	1,5 - 2 кг	  2 емкость для жарки на решетке Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Добавьте жидкость. Вставьте в прибор.
<b>P6</b> Ростбиф с кровью (низкотемпературное приготовление)		
<b>P7</b> Ростбиф, средн. (низкотемпературное приготовление)	1 - 1,5 кг; кусочки толщиной 4–5 см	  2; эмалированный противень Используйте любимые специи или просто соль и свежий молотый перец. Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Вставьте в прибор.
<b>P8</b> Ростбиф, хорошо прожаренный (низкотемпературное приготовление)		

	Блюдо	Вес	Уровень полок / аксессуары
P9	Филе говядины, с кровью (низкотемпературное приготовление)		
P10	Филе говядины, средней прожаренности (низкотемпературное приготовление)	0,5–1,5 кг; кусочки толщиной 5–6 см	  2; эмалированный противень Используйте любимые специи или просто соль и свежий молотый перец. Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Вставьте в прибор.
P11	Филе говядины, прожаренное (низкотемпературное приготовление)		
P12	Жареная телятина (например, лопатка)	0,8 - 1,5 кг; кусочки толщиной 4 см	  2; емкость для жарки на решетке Используйте любимые специи. Добавьте жидкость. Жарка накрыта.
P13	Жареная свинина, шея или плечо	1,5 - 2 кг	  2; емкость для жарки на решетке По истечении половины срока приготовления переверните мясо.
P14	Томленая свинина (низкотемпературное приготовление)	1,5 - 2 кг	  2; эмалированный противень Используйте любимые специи. По прошествии половины времени приготовления переверните мясо для равномерного подрумянивания.
P15	Свиная вырезка, свежая	1 - 1,5 кг; кусочки толщиной 5–6 см	  2; емкость для приготовления жаркого на решетке Используйте любимые специи.
P16	Свиная грудинка	2 - 3 кг; используйте сырую и тонко нарезанную свин. грудинку толщиной 2–3 см	 3; противень для жарки Накройте дно блюда жидкостью. По истечении половины срока приготовления переверните мясо.
P17	Ножка ягненка с костями	1,5 - 2 кг; кусочки толщиной 7–9 см	  2; емкость для приготовления жаркого на эмалированном противне Добавьте жидкость. По истечении половины срока приготовления переверните мясо.
P18	Цыпленок, целиком	1 - 1,5 кг; свеж.	 2;  200 мл; блюдо для запеканки на эмалированном противне Используйте любимые специи. По прошествии половины времени приготовления переверните курицу для равномерного подрумянивания.
P19	Половина цыпленка	0,5 - 0,8 кг	  3; эмалированный противень Используйте любимые специи.

	Блюдо	Вес	Уровень полок / аксессуары
P20	Куриная грудка	180 - 200 г на каждый кусочек	  2; запеканка с горкой на <b>решетке</b> Используйте любимые специи. Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут.
P21	Кур. окорочка, свеж.	-	  3; <b>эмалированный противень</b> Если куриные окорочка сначала маринованы, установите более низкую температуру и готовьте дольше.
P22	Утка, целиком	2 - 3 кг	  2; емкость для жарки на <b>решетке</b> Используйте любимые специи. Положите мясо на блюдо для жарки. По прошествии половины времени приготовления переверните утку.
P23	Гусь, целиком	4 - 5 кг	  2; <b>противень для жарки</b> Используйте любимые специи. Поместите мясо на эмалированный противень. По прошествии половины времени приготовления перевернуть гусь.
P24	Митлоф	1 кг	  2; <b>решетка</b> Используйте любимые специи.
P25	Рыба на гриле, целиком	0.5 - 1 кг на рыбу	  2; <b>эмалированный противень</b> Наполните рыбу маслом и выберите любимые специи и травы.
P26	Рыбное филе	-	  3; запеканка с горкой на <b>решетке</b> Используйте любимые специи.
P27	Чизкейк	-	 2;  Разъемная форма для выпечки диаметром 28 см на <b>решетке</b>
P28	Яблочный пирог	-	  2;  100–150 мл; <b>эмалированный противень</b>
P29	Яблочный тарт	-	 2; форма для пирога на <b>решетке</b>
P30	Яблочный пирог	-	  2;  100–150 мл;  Форма для пирога 22 см на <b>решетке</b>
P31	Шоколадный Торт	2 кг теста	 3; <b>противень для жарки</b>
P32	Шоколадные маффины	-	  2;  100–150 мл; противень для маффинов на <b>решетке</b>
P33	Пирог-каравай	-	 2; прямоугольная форма на <b>решетке</b>
P34	Запеченный картофель	1 кг	 2; <b>эмалированный противень</b> Вложить на противень цельный картофель с кожей.

	Блюдо	Вес	Уровень полок / аксессуары
P35	Картофель, ломтики	1 кг	 3; эмалированный противень выложен бумагой для выпечки Используйте любимые специи. Нарезать картофель на кусочки.
P36	Овощи на гриле	1 - 1.5 кг	 3; эмалированный противень выложен бумагой для выпечки Используйте любимые специи. Нарезать овощи на кусочки.
P37	Крокеты, замороженные	0.5 кг	 3; эмалированный противень
P38	Картофель фри, замороженный	0.75 кг	 3; эмалированный противень
P39	Мясо/овощная лазанья с сухими листами макаронных изделий	1 - 1.5 кг	 2; форма для запекания на решетке
P40	Картофельная запеканка (сырой картофель)	1 - 1.5 кг	 1; форма для запекания на решетке По истечении половины времени приготовления поверните блюдо.
P41	Свежая пицца, тонкая	-	  2;  100 мл; эмалированный противень выложен бумагой для выпечки
P42	Свежая пицца, толстая	-	  2; эмалированный противень, застеленный бумагой для выпечки
P43	Киш	-	 2; форма для выпечки на решетке
P44	Багет/чабатта/белый хлеб	0.8 кг	  2  150 мл; эмалированный противень выложен бумагой для выпечки На белый хлеб требуется больше времени.
P45	Цельнозерновой/Ржаной/Черный хлеб	1 кг	  2;  150 мл; эмалированный противень с бумагой для выпечки / прямоугольная форма на решетке

## 7.6 Изменение: Настройки

1. Поверните ручку выбора режимов нагрева в положение , чтобы войти в Меню.
2. Выберите . Нажмите **OK**.
3. Поверните ручку управления, чтобы выбрать настройку. Нажмите **OK**.
4. Установите значение. Нажмите **OK**.  
Установите ручку выбора режимов нагрева в положение «Выкл», чтобы выйти из Меню.

## Меню: Настройки

	Установка	Значение
01	Установка Времени Суток	Замените
02	Яркость дисплея	1 - 5
03	Тоны Кнопок	1 — Сигнал, 2 — Щелчок, 3 — Звук выключен



	Установка	Значение
04	Громкость сигнала	1 - 4
05	Термощуп Действие	1 — Предупреждающий сигнал и прекращение работы, 2 — Предупреждающий сигнал
06	Таймер прямого отсчета	Вкл/Выкл
07	Освещение	Вкл/Выкл
08	Быстрый прогрев	Вкл/Выкл
09	Wi-Fi	Вкл/Выкл
10	Удаленная авт. эксплуатация	Вкл/Выкл
11	Забыть сеть	Да/Нет
12	Деморежим	Код запуска: 2468
13	Версия ПО (программного обеспечения)	Проверьте
14	Заводские Установки	Да/Нет

## 7.7 Экономия электроэнергии



Данный прибор имеет функции для экономии электроэнергии во время приготовления.

Позаботьтесь о том, чтобы дверца во время работы прибора была плотно закрыта. Во время приготовления не открывайте дверцу прибора слишком часто. Следите за чистотой уплотнителя дверцы и за тем, чтобы он был как следует закреплен на своем месте.

Для повышения энергосбережения используйте металлическую посуду.

При возможности не производите предварительный разогрев прибора перед приготовлением.

Во время приготовления нескольких блюд за раз сводите перерывы между выпечкой/жаркой к минимуму.

### Приготовление с использованием вентилятора

По возможности выбирайте функции приготовления, в которых используется вентилятор, чтобы сберечь электроэнергию.

### Остаточное тепло

Вентилятор и лампа освещения продолжают работать. После выключения прибора на дисплее отображается остаточное тепло. Это тепло можно использовать для поддержания блюд в теплом состоянии.

Если длительность приготовления превышает 30 минут, уменьшите температуру прибора до минимальной за 3-10 минут до окончания приготовления. Продолжится приготовление остаточного тепла внутри прибора.

Используйте остаточное тепло для разогрева других блюд.

### Сохранение пищи в теплом состоянии

Для использования остаточного тепла для сохранения пищи в теплом состоянии выбирайте максимально низкое значение температуры и сохраняйте блюдо в тепле. На дисплее будет отображаться индикация остаточного тепла или текущая температура.

### Приготовление с выключенной лампой

Выключите лампу на время приготовления. Включайте ее только при необходимости.

### Влажная конвекция

Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии.

При использовании данной функции лампа выключается через 30 секунд. Лампу можно включить снова, но данное действие сократит ожидаемый эффект от экономии электроэнергии.


## 8. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ


### 8.1 Блокир. кнопка


Эта функция предотвращает случайное изменение режима прибора.

Ее можно включить во время работы прибора. Это не повлияет на выбранный режим и время приготовления, но позволит заблокировать панель управления.

Функцию можно включить и тогда, когда сам прибор выключен. Это не приведет к включению прибора, но панель управления будет заблокирована.

 ОК — нажмите и удерживайте, чтобы включить функцию.



Раздастся звуковой сигнал.  — мигает 3 раза, когда включена блокировка.

 ОК — нажмите и удерживайте, чтобы выключить функцию.

### 8.2 Автоматическое выключение

В целях безопасности прибор выключается через определенное время в

случае, если какой-либо режим нагрева продолжает выполняться, а изменения каких-либо настроек пользователем не производится.

 (°C)	 (ч)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - максимум	3


Автоматическое выключение не работает со следующими функциями: Освещение, Термощуп, Отсрочка пуска.


### 8.3 Вентилятор охлаждения


Во время работы прибора вентилятор автоматически включается, чтобы охлаждать поверхности прибора. При выключении прибора вентилятор продолжает работать до тех пор, пока прибор не остынет.


## 9. ФУНКЦИИ ЧАСОВ


### 9.1 Описание функций часов

 **Установка Времени Суток**  
Установка часов, отображающих текущее время.



 **Таймер**  
Установка времени обратного отсчета. По завершении отсчета таймера прозвучит звуковой сигнал. Данная функция не влияет на работу духового шкафа.

 **Время приготовления**  
Установка продолжительности приготовления. По завершении отсчета таймера прозвучит звуковой сигнал, и режим нагрева автоматически выключится.



 **Отсрочка пуска**  
Для отсрочки времени начала и/или окончания приготовления.

 **Таймер прямого отсчета**  
Отображение продолжительности работы прибора. Максимум 23 ч 59 мин. Данная функция не влияет на работу духового шкафа.

### 9.2 Установка: Установка Времени Суток

1. Поверните ручку выбора режимов нагрева в положение , чтобы войти в Меню.
2. Поверните ручку управления, чтобы выбрать / Установка Времени Суток.
3. Задайте время поворотом ручки управления.
4. Нажмите ОК.

### 9.3 Установка: Таймер

1. Когда прибор выключен, нажмите .  
Когда прибор включен, дважды нажмите .


На дисплее отобразится: 0:00 и .


2. Задайте Таймер поворотом ручки управления.
3. Нажмите **OK**. Сразу начнется обратный отсчет времени.

По истечении времени нажмите **OK** и установите ручку выбора режимов нагрева в положение «Выкл», чтобы выйти из .

### 9.4 Установка: Время

#### приготовления STOP

1. Поверните ручку, чтобы выбрать режим нагрева и задать температуру.
2. Несколько раз нажмите .

На дисплее отобразится: 0:00 и  STOP.


3. Задайте Время приготовления поворотом ручки управления.
4. Нажмите **OK**.


Сразу начнется обратный отсчет времени.

По истечении времени нажмите **OK** и установите ручку выбора режимов нагрева в положение «Выкл», чтобы выйти из .

### 9.5 Установка: Отсрочка пуска

1. Поверните ручку выбора режимов нагрева для выбора функции.

2. Несколько раз нажмите .

На дисплее отображается: время суток  ПУСК.

3. Вращая ручку управления, задайте время пуска.
4. Нажмите **OK**.



На дисплее отобразится: --:--  СТОП.

5. Вращая ручку управления, задайте время окончания.
6. Нажмите **OK**.

Таймер начинает обратный отсчет заданного времени пуска.

По истечении времени нажмите **OK** и установите ручку выбора режимов нагрева в положение «Выкл», чтобы выйти из .

### 9.6 Включение и выключение: Таймер прямого отсчета

1. Поверните ручку выбора режимов нагрева в положение , чтобы войти в Меню.
2. Поверните ручку управления для выбора  / Таймер прямого отсчета. См. главу «Ежедневное использование», Меню: Настройки.
3. Нажмите **OK**.
4. Для включения и выключения функции поверните ручку управления.
5. Нажмите **OK**.

## 10. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АКСЕССУАРОВ

### ВНИМАНИЕ!

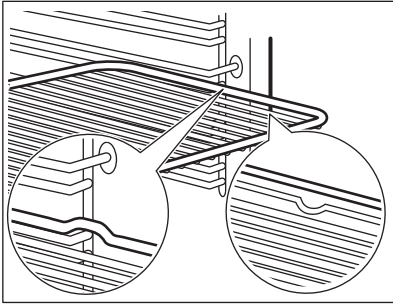
См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 10.1 Установка принадлежностей

Небольшой выступ наверху повышает безопасность. Выступы также служат защитой от опрокидывания. Высокий ободок по периметру решетки служит для

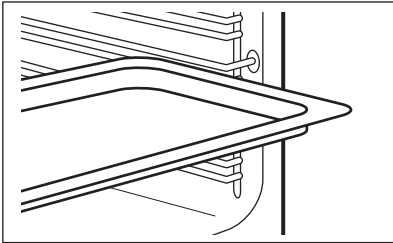
предотвращения соскальзывания посуды с решетки.

## Решетка



Вставьте решетку между направляющими убедившись, что опоры смотрят вниз.

## Эмалированный противень / Противень для жарки




Вставьте противень между направляющими планками духового шкафа.

## 10.2 Термощуп

Измеряет температуру внутри продукта.

Необходимо установить два значения температуры:

- °C - температура внутри прибора.
-  - температуру внутри продукта.

Для получения наилучших результатов:

- Ингредиенты должны иметь комнатную температуру.
- Не используйте при приготовлении жидких блюд.
- Во время приготовления игла термощупа должна быть полностью вставлена в блюдо.

## Приготовление при помощи: Термощуп

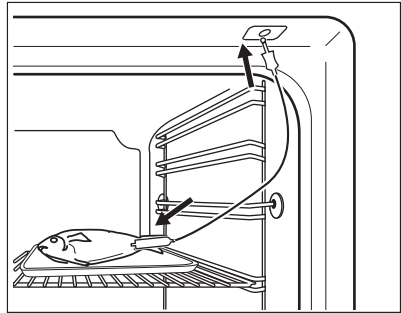
### ВНИМАНИЕ!

Присутствует опасность ожога, так как термощуп и направляющие сильно нагреваются. Не касайтесь рукоятки термощупа голыми руками. Всегда пользуйтесь прихватками.

1. Включите прибор.
2. Задайте режим нагрева и при необходимости температуру духового шкафа.
3. Вставьте термощуп в блюдо:

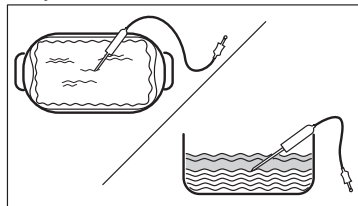
### **Мясо, птица и рыба**

Вставьте наконечник термощупа в центр куска мяса или рыбы, по возможности выбрав его самую толстую часть.




### **Запеканки**

Вставьте наконечник термощупа точно в центр запеканки. Во время запекания термощуп не должен менять своего положения в блюде. Для этого зафиксируйте его при помощи одного из более твердых ингредиентов. Для фиксации силиконовой ручки термощупа воспользуйтесь краем посуды для запекания. Наконечник термощупа не должен касаться дна посуды для запекания.



4. Вставьте вилку термощупа в гнездо на боковой стенке внутри прибора. См. «Описание продукта».

На дисплее отобразится текущая температура термощупа:

5. Для установки температуры внутри продукта нажмите .
6. Нажмите ОК.

Когда продукт достигнет заданной температуры, будет выдан сигнал. После этого вы сможете завершить приготовление или продолжить его, доведя продукты до полной прожаренности/пропекания.

7. Выньте штекер термощупа из гнезда и достаньте блюдо из прибора.

## 11. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ




### 11.1 Рекомендации по приготовлению



Приведенные в таблицах значения температуры и времени приготовления являются ориентировочными. Они зависят от рецепта, а также от качества и количества используемых ингредиентов.

Ваш прибор может выпекать или жарить иначе, чем предыдущий прибор. В рекомендациях ниже приводятся рекомендуемые настройки температуры, времени приготовления и положения противней для определенных видов продуктов.

Если найти установки для конкретного рецепта не удастся, поищите похожий рецепт.

#### Символы, используемые в таблицах:

	Тип блюда
	Режим нагрева
°C	Температура
	Аксессуар

	Положение противня
	Время приготовления (мин)





### 11.2 Влажная конвекция — рекомендуемые аксессуары





Используйте темные и неотражающие формы и контейнеры. Они лучше поглощают тепло, чем емкости светлых цветов и отражающая посуда.

- **Сковорода для пиццы** — темная, неотражающая, диаметр 28см
- **Емкость для запекания** — темная, неотражающая, диаметр 26см
- **Горшочки** — керамические, диаметр 8см, высота 5 см
- **Форма для флана** — темная, неотражающая, диаметр 28см

### 11.3 Влажная конвекция







Для достижения оптимальных результатов воспользуйтесь рекомендациями, приведенными в таблице ниже.

		°C		
Сладкие булочки, 16 шт.	стандартный противень или поддон	180	2	20 - 30
Рулеты, 9 шт.	стандартный противень или поддон	180	2	30 - 40
Пицца, заморож., 0,35 кг	решетка	220	2	10 - 15

		°C		
Швейцарский рулет	стандартный противень или поддон	170	2	25 - 35
Шоколадный торт	стандартный противень или поддон	175	3	25 - 30
Суфле, 6 шт.	керамические формочки на решетке	200	3	25 - 30
Бискв. осн. для откр. пир.	форма для основы флана на решетке	180	2	15 - 25
Бисквитный торт	емкость для диетического приготовления на решетке	170	2	40 - 50
Отварная рыба, 0,3 кг	стандартный противень или поддон	180	3	20 - 25
Рыба, целиком, 0,2 кг	стандартный противень или поддон	180	3	25 - 35
Рыбное филе, 0,3 кг	сковорода для пиццы на решетке	180	3	25 - 30
Тушеное мясо, 0,25 кг	стандартный противень или поддон	200	3	35 - 45
Шашлык, 0,5 кг	стандартный противень или поддон	200	3	25 - 30
Печенье, 16 шт.	стандартный противень или поддон	180	2	20 - 30
Макароны, 24 шт.	стандартный противень или поддон	180	2	25 - 35
Маффины, 12 шт.	стандартный противень или поддон	170	2	30 - 40
Несладкие изделия, 20 шт.	стандартный противень или поддон	180	2	25 - 30
Печенье из песочного теста, 20 шт.	стандартный противень или поддон	150	2	25 - 35
Тарталетки, 8 шт.	стандартный противень или поддон	170	2	20 - 30
Овощи, тушеные, 0,4 кг	стандартный противень или поддон	180	3	35 - 45
Вегетарианский омлет	сковорода для пиццы на решетке	200	3	25 - 30
Овощи по-средиземноморски, 0,7 кг	стандартный противень или поддон	180	4	25 - 30

## 11.4 Информация для испытательных организаций

Испытания согласно IEC 60350-1.

					
Мелкое печенье (20 шт на противне)	Традиционное приготовление	Эмалированный противень	3	170	20 - 35
Мелкое печенье (20 шт на противне)	Горячий воздух	Эмалированный противень	3	150 - 160	20 - 35
Мелкое печенье (20 шт на противне)	Горячий воздух	Эмалированный противень	2 и 4	150 - 160	20 - 35
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Традиционное приготовление	Решетка	2	180	70 - 90
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Горячий воздух	Решетка	2	160	70 - 90
Бисквит без жира, форма для выпечки Ø26 см <sup>1)</sup>	Традиционное приготовление	Решетка	2	170	40 - 50
Бисквит без жира, форма для выпечки Ø26 см <sup>1)</sup>	Горячий воздух	Решетка	2	160	40 - 50
Бисквит без жира, форма для выпечки Ø26 см <sup>1)</sup>	Горячий воздух	Решетка	2 и 4	160	40 - 60
Песочное печенье	Горячий воздух	Эмалированный противень	3	140 - 150	20 - 40
Песочное печенье	Горячий воздух	Эмалированный противень	2 и 4	140 - 150	25 - 45
Песочное печенье	Традиционное приготовление	Эмалированный противень	3	140 - 150	25 - 45
Тосты, 4–6 шт. <sup>1)</sup>	Гриль	Решетка	4	макс.	1 - 5
Бургер с говядиной, 6 штук, 0,6 кг <sup>2)</sup>	Гриль	Решетка, поддон для сбора капель	4	макс.	20 - 30

<sup>1)</sup> Предварительно разогрейте прибор в течение 10 минут.

<sup>2)</sup> Установите решетку на третий уровень и поддон на второй уровень духового шкафа. Предварительно разогрейте прибор в течение 10 минут. По истечении половины времени приготовления переверните продукты.

## 12. УХОД И ОЧИСТКА

### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 12.1 Примечание по очистке

#### Чистящие средства

- Лицевую поверхность прибора следует протирать только тканью из

микрофибры, смоченной в теплой воде с моющим средством. Очищайте и проверяйте уплотнение дверцы по периметру рамки камеры.

- Для чистки металлических поверхностей используйте чистящее средство.
- Очищайте пятна мягким моющим средством. Не наносите его на каталитические панели.

### Ежедневное использование

- После каждого использования очищайте внутреннюю поверхность прибора. Накопление жира или других отложений может привести к возгоранию.
- Внутри прибора или на стеклянных панелях дверцы прибора может конденсироваться влага. Для уменьшения конденсации прогрейте прибор в течение 10 минут перед началом приготовления. Не держите продукты в приборе дольше 20 минут. После каждого использования вытирайте внутреннюю часть прибора только салфеткой из микрофибры.

### Аксессуары

- Очистите все аксессуары после каждого использования и дайте им высохнуть. Используйте только ткань из микрофибры, смоченную в теплой воде с мягким моющим средством. Не мойте аксессуары в посудомоечной машине.
- Не используйте для мытья аксессуаров с антипригарным покрытием абразивные чистящие средства или предметы с острыми краями.

## 12.2 Очистка выемки камеры

Очищайте выемку от известкового налета, остающегося после приготовления с использованием пара.



Для выбора режима: Запекание с паром очищайте духовой шкаф каждые 5–10 циклов приготовления.

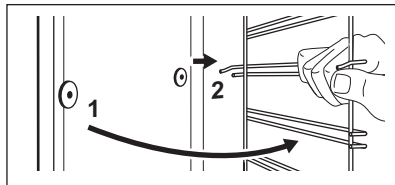
1. Налейте 250 мл белого уксуса в выемку внутренней камеры. Используйте уксус концентрации не выше 6% и без каких-либо добавок.

2. Оставьте уксус на 30 минут при комнатной температуре, позволив ему растворить известковый налет.
3. Очистите внутреннюю камеру мягкой тряпкой, смоченной в теплой воде.

## 12.3 Снятие направляющих / каталитических панелей

Для очистки прибора извлеките направляющие / каталитические панели.

1. Выключите прибор и подождите, пока он не остынет.
2. Потяните переднюю часть направляющей для противня в сторону от боковой стенки. При этом придерживайте заднюю часть направляющей и каталитическую панель на месте. Каталитические панели не закреплены на стенках духового шкафа. При снятии направляющих для противней они могут выпасть.
3. Вытяните заднюю часть направляющей в сторону от боковой стенки и снимите ее.



Установка направляющих выполняется в обратном порядке.

Удерживающие упоры на телескопических направляющих должны быть обращены вперед.

## 12.4 Каталитическая очистка

Во внутренней камере имеются каталитические панели. Каталитические панели поглощают жир во время каталитической очистки.



Появление пятен или изменение цвета каталитических панелей не влияет на качество каталитической очистки.

Каталитическая эмаль очищается самостоятельно; не мойте ее тканью.

1. Выключите прибор и подождите, пока он не остынет.



2. Извлеките все принадлежности.
3. Очистите только дно духового шкафа и внутреннее стекло дверцы мягкой тряпкой, смоченной в теплой воде и мягким моющим средством.

4. Выберите Меню  / Очистка 

5. Нажмите **OK** три раза.

**Продолжительность:** 1 ч

По окончании очистки раздастся звуковой сигнал. Выключается прибор.

6. Когда прибор остынет, очистите дно духового шкафа влажной мягкой тканью.

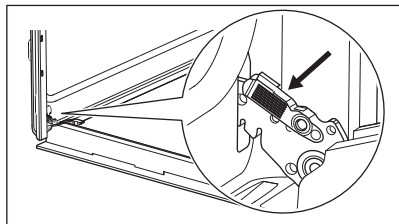
## 12.5 Снятие и установка дверцы

В дверце духового шкафа имеются три стеклянные панели. Дверца духового шкафа и внутренние стеклянные панели снимаются для чистки. Перед извлечением стеклянных панелей прочитайте инструкцию «Извлечение и установка стеклянных панелей» целиком.

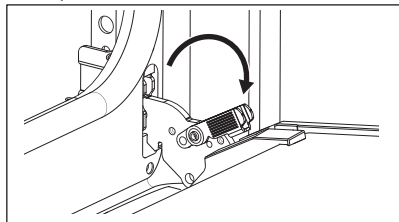
### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не используйте прибор без стеклянных панелей.

1. Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.

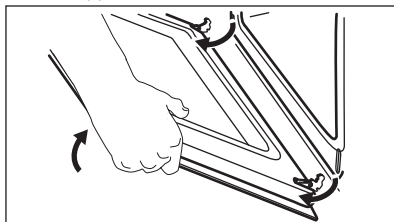


2. Поднимите и потяните защелки до щелчка.

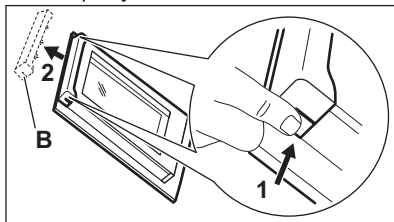


3. Прикройте дверцу наполовину, т.е. до первого фиксируемого положения. Затем вытяните дверцу вверх и

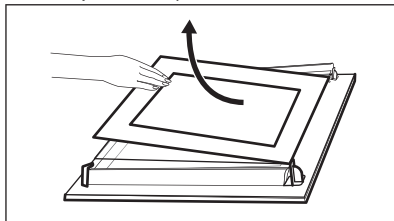
вперед, чтобы высвободить ее из гнезда.



4. Положите дверцу на устойчивую поверхность, подложив под нее мягкую ткань.
5. Возьмитесь за дверную планку **В** на верхней кромке дверцы с двух сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелку.



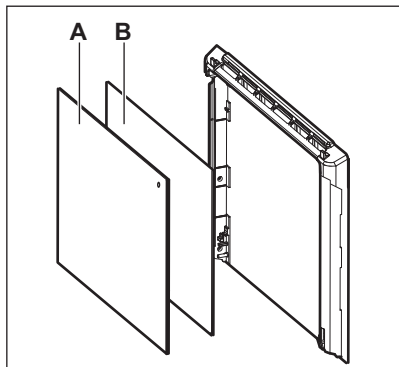
6. Чтобы снять дверную планку, потяните ее вперед.
7. Удерживая стеклянные панели дверцы за верхний край, осторожно вытащите их по одной. Начните с верхней панели. Убедитесь, что стекло полностью выдвинуто из направляющих.



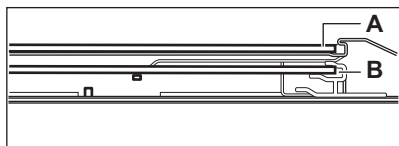
8. Вымойте стеклянные панели водой с мылом. Осторожно вытрите стеклянные панели досуха. Не мойте стеклянные панели в посудомоечной машине.
9. После очистки установите стеклянные панели в дверцу духового шкафа. Если дверца установлена правильно, при закрытии защелок раздастся щелчок.

Убедитесь, что стеклянные панели (А и В) вставлены обратно в правильном порядке. Проверьте наличие символа / печати на боковой стороне стеклянной панели. Каждая из стеклянных панелей выглядит по-разному, облегчая разборку и сборку.

Если установка произведена правильно, рамка дверцы защелкнется.



Убедитесь, что средняя стеклянная панель правильно установлена в соответствующие направляющие.



## 12.6 Замена лампы

### ⚠ ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током. Лампа может быть горячей.

1. Выключите прибор и подождите, пока он не остынет.
2. Отключите прибор от сети электропитания.
3. Положите ткань на дно духового шкафа.

### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Всегда держите галогенную лампу тканью, чтобы предотвратить обгорание жира на лампе.

### Задняя лампа

1. Чтобы снять плафон, поверните его.
2. Очистите стеклянную крышку.
3. Замените лампу освещения духового шкафа на аналогичную, с жаростойкостью 300 °С.
4. Установите стеклянную крышку.

## 13. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

### ⚠ ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 13.1 Поиск и устранение неисправностей

Проблема	Убедитесь, что...
Прибор не включается или не работает.	Прибор подключен к сети электропитания надлежащим образом.
Прибор не выполняет нагрев.	Выключено автоматическое отключение.
Прибор не выполняет нагрев.	Сработал предохранитель.

Проблема	Убедитесь, что...
Прибор не выполняет нагрев.	Блокир. кнопок выключена.
Не горит лампа освещения.	Влажная конвекция включена.
Не горит лампа освещения.	Лампа перегорела.
Функция Термошуп Не работает.	Штекер Термошуп полностью вставлена в гнездо.
Повреждено уплотнение дверцы.	Не используйте прибор. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
На дисплее появится 00:00.	Сбой электропитания. Установка Времени Суток.
Из выемки камеры духового шкафа выливается вода.	Слишком много воды в выемке камеры духового шкафа.



Если на дисплее отображается код ошибки, не приведенный в таблице, выключите и включите предохранитель на домашнем распределительном щитке для перезапуска прибора. Если код ошибки появится снова, обратитесь в сервисный центр.

### 13.2 Данные о техническом обслуживании

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обратитесь в магазин, в котором был приобретен

прибор, или в авторизованный сервисный центр.

Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими данными. Табличка с техническими данными находится на передней рамке прибора. Она видна при открытии дверцы. Не удаляйте табличку с техническими данными с прибора.

**Рекомендуем записать их здесь:**

\_\_\_\_\_

Модель (MOD.) :

\_\_\_\_\_

Продуктовый номер (PNC):

\_\_\_\_\_

Серийный номер (S.N.):

## 14. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ


### 14.1 Информация об изделии и лист с информацией об изделии в соответствии с нормами и правилами ЕС по экологизации и энергетической маркировке продукции


Название поставщика	Electrolux
Модель	EOD6C77WV 949499573 EOD6C77WX 949499576 EOD6C77WZ 949499574 LOD6C77WZ 949499575
Индекс энергоэффективности	81.2
Класс энергетической эффективности	A+
Потребление энергии в стандартном режиме (Ecelectric cavity)	0.93 кВт·ч/цикл

Потребление энергии в режиме с принудительной циркуляцией воздуха, если имеется (Ecelectric cavity)	0.69 кВт·ч/цикл	
Количество камер	1	
Источник нагрева	Электричество	
Объём камеры (V)	72 л	
Тип духового шкафа	Встроенный духовой шкаф	
Масса (M)	EOD6C77WV	32.5 кг
	EOD6C77WX	33.0 кг
	EOD6C77WZ	32.8 кг
	LOD6C77WZ	32.8 кг

IEC/EN 60350-1 — Бытовые электрические приборы для приготовления пищи — Часть 1: Серии, духовые шкафы, пароварки и грили - Методы определения показателей.

## 15. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом  следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья. Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и здоровье человека. Не выбрасывайте

вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом . Прибор следует доставить в место раздельного накопления и сбора отходов потребления или в пункт сбора использованной бытовой техники для последующей утилизации.

# Vitajte vo svete Electrolux! Ďakujeme Vám, že ste si vybrali náš spotrebič.



V našej snahe o trvalú udržateľnosť znižujeme spotrebu papiera, a preto poskytujeme celé návody na obsluhu online. Získajte prístup k vášmu celému návodu na obsluhu na stránke **electrolux.com/manuals**



Získajte rady ohľadom používania, brožúry, návody na riešenie problémov a informácie o údržbe a opravách na stránke **electrolux.com/support**



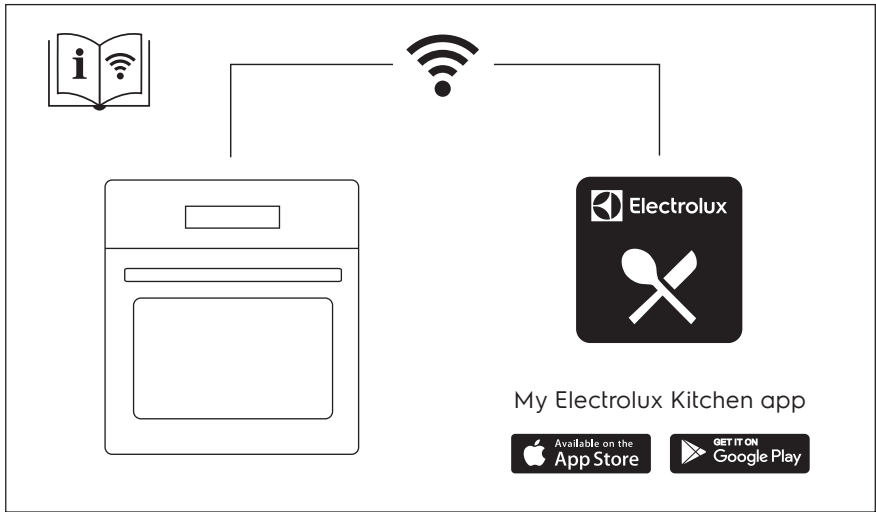
Stiahnite si aplikáciu **My Electrolux Kitchen** pre viac receptov, užitočných tipov a návodov na riešenie problémov.



Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

## OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....	303
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	305
3. INŠTALÁCIA.....	307
4. POPIS VÝROBKU.....	309
5. OVLÁDACÍ PANEL.....	309
6. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	310
7. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	311
8. DOPLNKOVÉ FUNKCIE.....	316
9. ČASOVÉ FUNKCIE.....	317
10. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA.....	318
11. TIPY A RADY.....	319
12. OŠETROVANIE A ČISTENIE.....	322
13. ODSTRANOVANIE PROBLÉMOV.....	324
14. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	325
15. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA.....	326



## 1. ⚠️ BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

Pred inštaláciou a používaním spotrebiča si pozorne prečítajte priložený návod na používanie. Výrobca nezodpovedá za zranenia ani za škody spôsobené nesprávnou montážou alebo používaním. Tieto pokyny uskladnite na bezpečnom a prístupnom mieste, aby ste do nich mohli v budúcnosti nahliadnuť.

### 1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

- Tento spotrebič smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo psychickou spôsobilosťou alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak boli zodpovednou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú prípadným rizikám. Deti do 8 rokov a osoby s vysokou mierou postihnutia nesmú mať prístup k spotrebiču, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dozorom.
- Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa so spotrebičom a mobilnými zariadeniami My Electrolux Kitchen nebudú hrať.
- Obaly vždy uschovajte mimo dosah detí a náležite ich zlikvidujte.
- UPOZORNENIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču počas prevádzky alebo keď sa ochladzuje.
- Ak má spotrebič detskú poistku, mala by byť zapnutá.
- Deti nesmú spotrebič bez dozoru čistiť ani vykonávať žiadnu údržbu na spotrebiči.

### 1.2 Všeobecná bezpečnosť

- Tento spotrebič je určený iba na prípravu jedál.
- Tento spotrebič je určený na jedno použitie v domácnosti v interiéri.

- Tento spotrebič sa môže používať v kanceláriách, hotelových hosťovských izbách, izbách s posteľou a raňajkami, v domovoch poľnohospodárskych hostí a iných podobných ubytovacích zariadeniach, ak takéto používanie nepresiahne (priemerné) úrovne používania v domácnosti.
- Nainštalovať tento spotrebič a vymeniť kábel smie iba na to kvalifikovaná osoba.
- Spotrebič nepoužívajte pred jeho nainštalovaním do nábytku určeného na zabudovanie.
- Pred akoukoľvek údržbou opojte spotrebič od elektrickej siete.
- Ak je poškodený elektrický napájací kábel, musí ho vymeniť výrobca, jeho autorizované servisné stredisko alebo kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo ohrozeniu elektrickým prúdom.
- **UPOZORNENIE:** Uistite sa, že je pred výmenou osvetlenia spotrebič vypnutý, aby ste sa vyhli riziku elektrického šoku.
- **UPOZORNENIE:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrevných článkov alebo povrchu dutiny spotrebiča.
- Vždy používajte na vyberanie a vkladanie príslušenstva alebo riadu kuchynské rukavice.
- Používajte iba teplotnú sondu (sondu vnútornej teploty) odporúčanú pre tento spotrebič.
- Pri vyberaní zasúvacej lišty najskôr potiahnite jej prednú časť a potom zadnú časť smerom od bočných stien spotrebiča. Zasúvacie lišty nainštalujte v opačnom poradí.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné čističe.
- Na čistenie skla dvierok nepoužívajte abrazívne prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškrabať povrch, čo môže spôsobiť rozbitie skla.



## 2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

### 2.1 Montáž

#### VAROVANIE!

Tento spotrebič môže nainštalovať len kvalifikovaná osoba.

- Odstráňte všetky obaly.
- Poškodený spotrebič neinštalujte ani nepoužívajte.
- Dodržiavajte pokyny na inštaláciu dodané so spotrebičom.
- Vždy dávajte pozor, ak presúvate spotrebič, pretože je ťažký. Vždy používajte ochranné rukavice a uzavretú obuv.
- Spotrebič neťahajte za rukoväť.
- Spotrebič nainštalujte na bezpečné a vhodné miesto, ktoré spĺňa požiadavky na inštaláciu.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Pred namontovaním spotrebiča skontrolujte, či sa dvierka spotrebiča otvárajú bez odporu.
- Spotrebič je vybavený elektrickým systémom chladenia. Ten musí byť napájaný z elektrickej siete.

Minimálna výška kuchynskej skrinky (minimálna výška skrinky pod pracovnú doskou)	590 (600) mm
Šírka kuchynskej skrinky	560 mm
Hĺbka kuchynskej skrinky	550 (550) mm
Výška prednej časti spotrebiča	594 mm
Výška zadnej časti spotrebiča	576 mm
Šírka prednej časti spotrebiča	595 mm
Šírka zadnej časti spotrebiča	559 mm
Hĺbka spotrebiča	569 mm
Hĺbka zabudovaného spotrebiča	548 mm

Hĺbka s otvorenými dvierkami	1022 mm
Minimálna veľkosť vetracieho otvoru. Otvor umiestnený na spodnej zadnej strane	560x20 mm
Dĺžka napájacieho kábla. Kábel sa nachádza v pravom rohu na zadnej strane	1500 mm
Montážne skrutky	4x25 mm

### 2.2 Zapojenie do elektrickej siete

#### VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky elektrické zapojenia by mal vykonať kvalifikovaný elektroinštalatér.
- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Uistite sa, že parametre na typovom štítku sú kompatibilné s elektrickým napätím zdroja napájania.
- Vždy používajte správne nainštalovanú zásuvku odolnú proti nárazom.
- Nepoužívajte viaczásuvkové adaptéry ani predlžovacie káble.
- Uistite sa, že zástrčka a prívodný elektrický kábel nie sú poškodené. Ak prívodný elektrický kábel spotrebiča treba vymeniť, túto operáciu smie urobiť iba pracovník autorizovaného servisného strediska.
- Nedovoľte, aby sa napájacie elektrické káble dotkli alebo dostali do blízkosti dvierok spotrebiča alebo výklenku pod spotrebičom najmä vtedy, keď sú dvierka horúce.
- Zariadenie na ochranu pred dotykom elektrických častí pod napätím a izolovaných častí treba namontovať tak, aby sa nedalo odstrániť bez nástrojov.
- Sieťovú zástrčku pripojte do sieťovej zásuvky až po dokončení inštalácie. Po inštalácii sa uistite, že máte prístup k sieťovej zástrčke.
- Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sieťovú zástrčku.

- Spotrebič neodpájajte ťahaním za napájací kábel. Vždy ťahajte za sieťovú zástrčku.
- Použite iba správne odpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a stýkače.
- Elektrická sieť v domácnosti musí mať odpájacie zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch. Vzdialenosť kontaktov odpájacieho zariadenia musí byť minimálne 3 mm.
- Tento spotrebič sa dodáva s napájacou zástrčkou a napájacím káblom.

### Typy káblov použiteľných na inštaláciu alebo výmenu pre Európu:

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

Informácie o káblovej časti nájdete na typovom štítku. Pozrite si aj tabuľku:

Celkový výkon (W)	Časť kábla (mm <sup>2</sup> )
maximum 1 380	3x0.75
maximum 2 300	3x1
maximum 3 680	3x1.5

Uzemňovací kábel (zelený/žltý kábel) musí byť o 2 cm dlhší ako hnedý fázový a modrý nulový kábel

## 2.3 Použitie

### VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, popálenín, zásahu elektrickým prúdom alebo výbuchu.

- Nemeňte technické parametre tohto spotrebiča.
- Uistite sa, že nie sú otvory vetrania zablokované.
- Spotrebič počas prevádzky nenechávajte bez dozoru.
- Spotrebič po každom použití vypnite.
- Pri otváraní dvierok spotrebiča počas jeho prevádzky buďte opatrní. Môže z neho uniknúť horúci vzduch.

- Spotrebič neobsluhujte s mokrymi rukami alebo keď je v kontakte s vodou.
- Na otvorené dvierka nevyvíjate tlak.
- Spotrebič nepoužívajte ako pracovný alebo skladovací povrch.
- Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Používanie prísad s alkoholom môže spôsobiť zmiešanie alkoholu a vzduchu.
- Pri otváraní dvierok zabráňte kontaktu iskier alebo otvoreného plameňa so spotrebičom.
- Horľavé látky ani predmety, ktoré sú nasiaknuté horľavými látkami, nekladte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.
- Nezdieľajte vaše WiFi heslo.

### VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Aby sa predišlo škode alebo zmene farby povrchovej úpravy:
  - Nedávajte priamo do spodnej časti spotrebiča riad alebo iné objekty.
  - Nedávajte priamo na dno dutiny spotrebiča allobal.
  - Nedávajte priamo do horúceho spotrebiča vodu.
  - Po ukončení prípravy pokrmu v rúre nenechávajte vlhký riad ani potraviny.
  - Pri odstraňovaní alebo inštalácii príslušenstva buďte opatrní.
- Zmena farby smaltu alebo ušľachtilej ocele nemá žiadny vplyv na výkon spotrebiča.
- Na vlhké koláče použite hlboký pekáč. Ovocné šťavy spôsobujú škvrny, ktoré môžu byť trvalé.
- Pri varení musia byť dvierka spotrebiča vždy zatvorené.
- Pri inštalácii spotrebiča za nábytkový panel (napr. dvere) zabezpečte, aby dvere neboli počas prevádzky spotrebiča nikdy zatvorené. Za zatvoreným nábytkovým panelom sa môže vytvoriť teplo a vlhkosť a môžu spôsobiť následné poškodenie spotrebiča, nábytku alebo podlahy. Nábytkový panel nezatvárajte, kým spotrebič po použití úplne nevychladne.

## 2.4 Starostlivosť a čistenie

### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

- Pred vykonávaním údržby spotrebič vypnite a vytiahnite jeho zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- Skontrolujte, či je spotrebič studený. Existuje riziko, že sklenené panely môžu prasknúť.
- Ak sú sklenené panely dvierok poškodené, bezodkladne ich nechajte vymeniť. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Pri vyberaní dvierok zo spotrebiča postupujte opatrne. Dvierka sú ťažké!
- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli znehodnoteniu povrchového materiálu.
- Spotrebič čistite vlhkou mäkkou handričkou. Používajte iba neutrálne čistiace prostriedky. Nepoužívajte abrazívne výrobky, čistiace špongie s abrazívnou vrstvou, rozpúšťadlá ani kovové predmety.
- Ak používate sprej na čistenie rúr, dodržiavajte bezpečnostné pokyny na jeho obale.
- Katalytický smalt nečistite čistiacim prostriedkom.

## 2.5 Vnútorne osvetlenie

### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

- Informácie o žiarovke/žiarovkách vnútri tohto výrobku a náhradných dieloch osvetlenia, ktoré sa predávajú samostatne: Tieto žiarovky sú navrhnuté tak, aby odolali extrémnym podmienkam v domácich spotrebičoch, ako napr. teplota, vibrácie, vlhkosť, alebo slúžia ako ukazovatele prevádzkového stavu spotrebiča. Nie sú určené na používanie iným spôsobom a nie sú vhodné na osvetlenie priestorov v domácnosti.
- Tento výrobok obsahuje svetelný zdroj triedy energetickej účinnosti G.
- Používajte iba žiarovky s rovnakými technickými parametrami.

## 2.6 Servis

- Ak treba dať spotrebič opraviť, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Používajte iba originálne náhradné diely.

## 2.7 Likvidácia

### **VAROVANIE!**

Riziko zranenia alebo udusenía.

- O likvidácii spotrebiča sa informujte na mestskom alebo obecnom úrade.
- Spotrebič odpojte od elektrickej siete.
- Prívodný elektrický kábel odrežte blízko pri spotrebiči a zlikvidujte ho.
- Odstráňte západku dvierok, aby ste zabránili uviaznutiu alebo domácich zvierat v spotrebiči.

# 3. INŠTALÁCIA

### **VAROVANIE!**

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

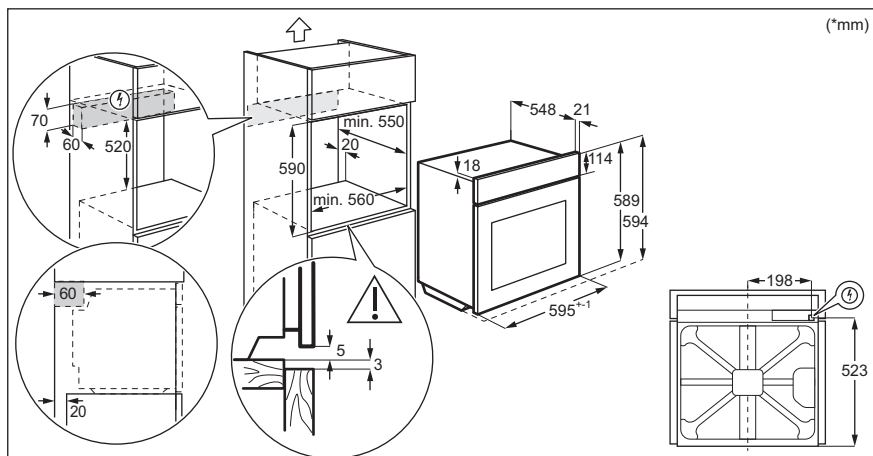
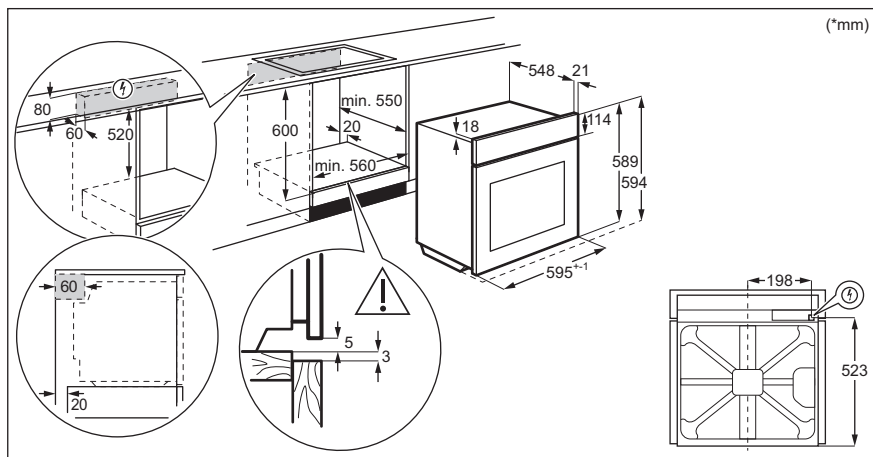
## 3.1 Zabudovanie



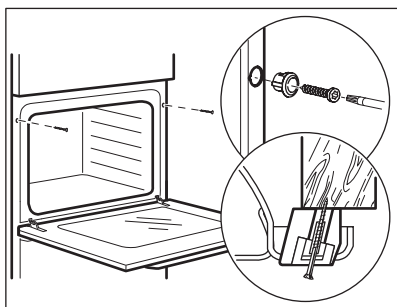
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



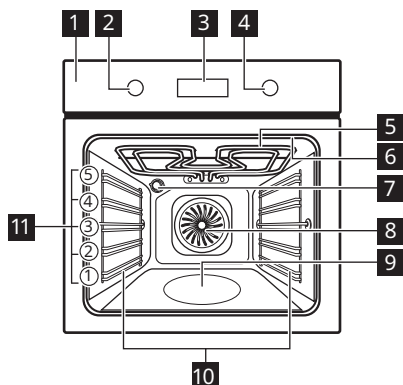


### 3.2 Upevnenie rúry k linke



## 4. POPIS VÝROBKU

### 4.1 Všeobecný prehľad



- 1 Ovládací panel
- 2 Ovládač funkcií ohrevu
- 3 Displej
- 4 Otočný ovládač
- 5 Ohrevný prvok
- 6 Zásuvka pre teplotnú sondu
- 7 Osvetlenie
- 8 Ventilátor
- 9 Reliéf dutiny
- 10 Zasúvacia lišta, odstrániteľná
- 11 Úrovne roštu v rúre

### 4.2 Príslušenstvo

#### • Drôtený rošt

Pre kuchynský riad, koláčové formy, nádoby na pečenie.

#### • Plech na pečenie

Pre koláče a piškótové koláče.

#### • Hlboký pekáč


- Na pečenie alebo ako pekáč na zber tuku.
- **Teplotná sonda**  
Na meranie teploty vnútri jedla.
  - **Teleskopické lišty**  
Na jednoduchšie vloženie a vybratie plechov a drôteného roštu.

## 5. OVLÁDACÍ PANEL

### 5.1 Zapnutie a vypnutie spotrebiča

Zapnutie spotrebiča:

1. Stlačte ovládač. Gombík sa vysunie.
2. Otočením ovládača funkcií ohrevu vyberte funkciu.
3. Otočením ovládača vyberte požadovanú teplotu.
4. Stlačte tlačidlo OK.

Ak chcete spotrebič vypnúť, otočte ovládač funkcií ohrevu do polohy .

### 5.2 Prehľad ovládacieho panela



Stlačením nastavíte: Časové funkcie.



Stlačením a podržaním tlačidla nastavíte funkciu: Rýchle zohrievanie.



Stlačením zapnete alebo vypnete osvetlenie rúry.

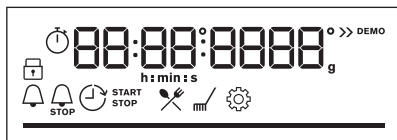


Stlačením nastavíte vnútornú teplotu: Teplotná sonda



Stlačením potvrdíte výber.

## 5.3 Ukazovatele na displeji



Displej s kľúčovými funkciami.

	Spotrebič je zablokovaný.
	Prejdite do ponuky a vyberte ikonu na otvorenie: Sprievodca pečením.
	Prejdite do ponuky a vyberte ikonu na otvorenie: Čistenie.
	Prejdite do ponuky a vyberte ikonu na otvorenie: Nastavenia
	Rýchle zohrievanie je zapnuté.

	Parné varenie je zapnuté.
	Teplotná sonda je zapnuté.
	Časomer je zapnuté.
	Koniec je zapnuté.
	Odklad nastavenia času je zapnuté.
	Časovač je zapnuté.
	WiFi je zapnuté.
	Diaľkové ovládanie je zapnuté.
	Pre teplotu alebo čas. Keď spotrebič dosiahne nastavenú teplotu, čiarový ukazovateľ bude úplne červený.

## 6. PRED PRVÝM POUŽITÍM

### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly oľhadne bezpečnosti.

### 6.1 Prvé čistenie

1. Zo spotrebiča odstráňte všetko príslušenstvo a vyberateľné zasúvacie lišty.
2. Spotrebič a príslušenstvo vyčistite len handričkou z mikrovlákien, teplou vodou a jemným čistiacim prostriedkom.
3. Príslušenstvo a vyberateľné zasúvacie lišty vráťte späť do ich pôvodnej polohy.

### 6.2 Počiatkový predohrev

Pred prvým použitím nastavte hodiny a predhrejete prázdny spotrebič.

1. Zo spotrebiča odstráňte všetko príslušenstvo a vyberateľné zasúvacie lišty.
2. Nastavte funkciu . Nastavte maximálnu teplotu.  
Nechajte spotrebič v prevádzke 1 h.
3. Nastavte funkciu . Nastavte maximálnu teplotu.  
Nechajte spotrebič v prevádzke 15 min.

4. Nastavte funkciu . Nastavte maximálnu teplotu.

Nechajte spotrebič v prevádzke 15 min. Spotrebič vypnite a počkajte, kým nevychladne. Spotrebič môže produkovať zápach a dym. Uistite sa, že prúdenie vzduchu v miestnosti je dostatočné.

### 6.3 Bezdrôtové pripojenie

Na pripojenie spotrebiča potrebujete:

- bezdrôtovú sieť s internetovým pripojením,
- Mobilné zariadenie pripojené k rovnakej bezdrôtovej sieti.

1. Stiahnutie aplikácie My Electrolux Kitchen : Pomocou fotoaparátu na mobilnom zariadení naskenujte QR kód na typovom štítku. Budete presmerovaní na domovskú stránku spoločnosti Electrolux.  
Typový štítok sa nachádza na prednom ráme dutiny spotrebiča. Aplikáciu si môžete stiahnuť aj priamo v obchode s aplikáciami.
2. Postupujte podľa pokynov na pripojenie aplikácie.
3. Otočením otočného ovládača funkcií ohrevu vyberte položku .

4. Otočením otočného ovládača vyberte: **Nastavenia**. Zapnite položku **WiFi**. Informácie nájdete v kapitole **Ponuka: Nastavenia**.

Frekvencia	2.4 GHz WLAN 2400 - 2483.5 MHz
Protokol	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Max. výkon	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Wifi modul	NIUS-50

## 6.4 Licencie na softvér

Softvér používaný v tomto výrobku obsahuje komponenty, ktoré sú založené na

bezplatnom softvéri z otvorených zdrojov. Spoločnosť Electrolux uznáva príspevok komunity v oblasti otvoreného softvéru a robotiky k projektu vývoja.

Ak chcete získať prístup k zdrojovému kódu týchto bezplatných softvérových súčastí open-source, ktorých licenčné podmienky vyžadujú zverejnenie, a zobrazit' ich úplné informácie o autorských právach a príslušné licenčné podmienky, navštívte stránku: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (priečinok NIUS).

# 7. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

## VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly o hľadne bezpečnosti.

## 7.1 Funkcie ohrevu



### Teplovzdušné Pečenie

Na pečenie až na troch úrovniach a sušenie potravín. Nastavte teplotu o 20 – 40 °C nižšiu ako pre Tradičné pečenie.



### Tradičné pečenie

Na pečenie a opekánie na jednej úrovni roštu.



### SteamBake

Na pridanie vlhkosti počas prípravy jedál. Na získanie správnej farby a chrumkavej kôrky počas pečenia. Na zvýšenie šťavnatosti počas opätovného zohrievania. Na zaváranie ovocia a zeleniny.



### Mrazené pokrmy

Na prípravu chrumkavých polotovarov (napr. zemiakových hranolčekov, amerických zemiakov alebo jarných závitkov).



### Pizza

Na prípravu pizze. Na intenzívnejšie zhnednutie povrchu a chrumkavý korpus.



### Dolný ohrev

Na pečenie koláčov s chrumkavým korpusom a na zaváranie potravín.



### Vlhký horúci vzduch

Táto funkcia je navrhnutá tak, aby šetrila energiu počas pečenia. Keď použijete túto funkciu, teplota vnútri spotrebiča sa môže líšiť od nastavenej teploty. Používa sa zvyškové teplo. Ohrevný výkon môže byť znížený. Viac informácií nájdete v kapitole „Každodenné používanie“, Poznámky k: Vlhký horúci vzduch.



### Gril

Na grilovanie tenkých kúskov jedla a na prípravu hriankov.



### Turbo gril

Na pečenie veľkých kusov mäsa alebo hydiny s kosťami na jednej úrovni. Na gratinovanie a zapekanie.



### Ponuka

Vstup do ponuky: Sprievodca pečením, Čistenie, Nastavenia.



**Teplovzdušné Pečenie, Tradičné pečenie:** Keď nastavíte teplotu pod 80 °C, osvetlenie sa po 30 sekundách automaticky vypne.

## 7.2 Poznámky k funkcii: Vlhký horúci vzduch

Táto funkcia bola použitá na splnenie požiadaviek triedy energetickej účinnosti

a požiadaviek na ekodizajn (podľa predpisov EU 65/2014 a EU 66/2014). Testy podľa normy: IEC/EN 60350-1.

Dvierka rúry majú byť počas pečenia zatvorené, aby nedošlo k prerušeniu funkcie a aby bola zabezpečená čo najefektívnejšia prevádzka rúry.

Keď použijete túto funkciu, osvetlenie sa po 30 sekundách automaticky vypne.

Pokyny ohľadom varenia nájdete v kapitole „Rady a tipy“, časť Vlhký horúci vzduch. Všeobecné odporúčania týkajúce sa úspory energie si pozrite v kapitole „Energetická účinnosť“, časť Úspora energie.

### 7.3 Nastavenie: Funkcie ohrevu

1. Otočením ovládača funkcií ohrevu nastavíte funkciu ohrevu.
2. Otočením ovládača nastavte teplotu °C. – stlačením a podržaním zapnete funkciu: Rýchle zohrievanie. Je k dispozícii pre niektoré funkcie rúry.

### 7.4 Nastavenie: Pečenie s parou

Skontrolujte, či sú dvierka spotrebiča chladné.

1. Do priehlbiny dutiny nalejte najviac 250 ml vody z vodovodu. Priehlbinu dutiny rúry nenapĺňajte vodou počas pečenia, ani keď je rúra horúca.
2. Otočením ovládača funkcií ohrevu vyberte funkciu ohrevu .
3. Otočením ovládača nastavte teplotu °C.
4. Prázdny spotrebič predhrievajte 10 min, aby sa vytvorila vlhkosť.
5. Vložte jedlo do spotrebiča. Po dokončení prípravy:
  - Spotrebič vypnete otočením ovládača funkcií ohrevu do polohy Vyp.
  - Dvierka opatrne otvorte. Uvoľnená vlhkosť môže spôsobiť popálenie.

- Skontrolujte, či sú dvierka spotrebiča chladné. Odstráňte zvyškovú vodu z priehlbiny dutiny rúry.

### 7.5 Nastavenie: Sprievodca pečením

Každý pokrm v tejto podponuke má odporúčanú funkciu ohrevu a teplotu. Počas varenia môžete upraviť čas a teplotu.

Keď funkcia skončí, skontrolujte, či je pokrm hotový.










Pri niektorých jedlách môžete variť aj s funkciou Teplotná sonda. Úroveň uvarenia pokrmu:
































- Nепреpečený
  - Stredne
  - Prepečený
1. Otočením ovládača funkcií ohrevu vstúpte do pre Ponuka.
  2. Vyberte . Stlačte OK.
  3. Otočením ovládacieho gombíka nastavte číslo pokrmu. Stlačte tlačidlo: OK.
  4. Muffiny vložte do spotrebiča. Stlačte tlačidlo: OK.

























### Sprievodca pečením

Legenda	
	Teplotná sonda k dispozícii. Zapichnete Teplotná sonda do najhrubšej časti pokrmu. Po dosiahnutí nastavenej Teplotná sonda teploty sa spotrebič vypne.
	Množstvo vody na parnú funkciu.
	Pred pečením spotrebič predhrejete.
	Úroveň roštu.





	Pokrm	Hmotnosť	Úroveň roštu/príslušenstvo
P1	Pečené hovädzie, neprepečené		
P2	Hovädzie pečené, stredne prepečené	1 - 1.5 kg; 4 – 5 cm hrubé kusy	 2; plech na pečenie Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do spotrebiča.
P3	Hovädzie pečené, prepečené		
P4	Steak, stredne prepečený	180 - 220 g na kus; 3 cm hrubé plátky	 3; nádoba na pečenie na <b>drôtenom rošte</b> Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do spotrebiča.
P5	Hovädzie pečené/ dusené (prvotriedne hovädzie rebro, mäso z horného stehna, hrubý bok)	1.5 - 2 kg	 2; nádoba na pečenie na <b>drôtenom rošte</b> Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Dolejte tekutinu. Vložte do spotrebiča.
P6	Hovädzie pečené, neprepečené (pomalé pečenie)		
P7	Hovädzie pečené, stredne prepečené (pomalé pečenie)	1 - 1.5 kg; 4 – 5 cm hrubé kusy	 2; plech na pečenie Použite svoje obľúbené koreniny alebo jednoducho soľ a čerstvo namleté korenie. Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do spotrebiča.
P8	Hovädzie pečené, dobre prepečené (pomalé pečenie)		
P9	Hovädzie filety, neprepečené (pomalé pečenie)		
P10	Hovädzie filety, stredne prepečené (pomalé pečenie)	0,5 – 1,5 kg; 5 – 6 cm hrubé kusy	 2; plech na pečenie Použite svoje obľúbené koreniny alebo jednoducho soľ a čerstvo namleté korenie. Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do spotrebiča.
P11	Hovädzie filety, prepečené (pomalé pečenie)		
P12	Teľacie pečené (napr. plece)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm hrubé kusy	 2; nádoba na pečenie na <b>drôtenom rošte</b> Použite svoje obľúbené koreniny. Dolejte tekutinu. Pečte prikryté.
P13	Pečená bravčová krkovička alebo plece	1.5 - 2 kg	 2; nádoba na pečenie na <b>drôtenom rošte</b> Po polovici doby prípravy mäso obráťte.
P14	Ťahané bravčové (pomalé pečenie)	1.5 - 2 kg	 2; plech na pečenie Použite svoje obľúbené koreniny. Pre rovnomerné opečenie po polovici doby prípravy mäso obráťte.
P15	Bravčové karé, čerstvé	1 - 1.5 kg; 5 – 6 cm hrubé kusy	 2; nádoba na pečenie na <b>drôtenom rošte</b> Použite svoje obľúbené koreniny.

	Pokrm	Hmotnosť	Úroveň roštu/príslušenstvo
P16	Bravčové tenké rebierka	2 - 3 kg; použité surové, 2 – 3 cm tenké rebierka	 3; <b>hlboká panvica</b> Dolejte tekutinu tak, aby pokryla dno nádoby. Po polovici doby prípravy mäso obráťte.
P17	Jahňacie stehno s kosťami	1.5 - 2 kg; 7 – 9 cm hrubé kusy	  2; nádoba na pečenie na <b>plechu na pečenie</b> Dolejte tekutinu. Po polovici doby prípravy mäso obráťte.
P18	Celé kurča	1 - 1.5 kg; čerstvé	 2;  200 ml; nádoba na zapekanie na <b>plechu na pečenie</b> Použite svoje obľúbené koreniny. Pre rovnomerné opečenie po polovici doby prípravy kurča obráťte.
P19	Polovička kurčaťa	0.5 - 0.8 kg	  3; <b>plech na pečenie</b> Použite svoje obľúbené koreniny.
P20	Kuracie prsia	180 - 200 g na kus	  2; zapekacia nádoba na <b>drôtenom rošte</b> Použite svoje obľúbené koreniny. Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici.
P21	Kuracie stehná, čerstvé	-	  3; <b>plech na pečenie</b> Ak ste kuracie stehná najskôr marinovali, nastavte nižšiu teplotu a pečte ich dlhšie.
P22	Celá kačka	2 - 3 kg	  2; nádoba na pečenie na <b>drôtenom rošte</b> Použite svoje obľúbené koreniny. Položte mäso na nádobu na pečenie. Po polovici doby prípravy kačku obráťte.
P23	Celá hus	4 - 5 kg	  2; <b>hlboká panvica</b> Použite svoje obľúbené koreniny. Položte mäso na hlboký plech na pečenie. Po polovici doby prípravy hus obráťte.
P24	Sekaná	1 kg	  2; <b>drôtený rošt</b> Použite svoje obľúbené koreniny.
P25	Celá ryba, grilovaná	0.5 - 1 kg na rybu	  2; <b>plech na pečenie</b> Naplnite rybu maslom a použite svoje obľúbené koreniny a bylinky.
P26	Rybie filé	-	  3; zapekacia nádoba na <b>drôtenom rošte</b> Použite svoje obľúbené koreniny.
P27	Tvarohový koláč cheesecake	-	 2;  28 cm rozkladacia forma na tortu na <b>drôtenom rošte</b>
P28	Jablkový koláč	-	  2;  100 – 150 ml; <b>plech na pečenie</b>
P29	Jablková torta	-	 2; okrúhla forma na koláč na <b>drôtenom rošte</b>
P30	Jablkový koláč	-	  2;  100 – 150 ml;  22 cm okrúhla forma na koláč na <b>drôtenom rošte</b>

	Pokrm	Hmotnosť	Úroveň roštu/príslušenstvo
P31	Brownies – čok. sušienky	2 kg cesta	 3; <b>hlboká panvica</b>
P32	Čokoládové muffiny	-	  2;  100 – 150 ml; <b>plech na muffiny na drôtenom rošte</b>
P33	Bochníkový koláč	-	 2; <b>forma na bochník na drôtenom rošte</b>
P34	Pečené zemiaky	1 kg	 2; <b>plech na pečenie</b> Na plech na pečenie položte celé zemianky so šupkou.
P35	Americké zemiaky	1 kg	 3; <b>plech na pečenie</b> vystlaný papierom na pečenie Použite svoje obľúbené koreniny. Nakrájajte zemiaky na kúsky.
P36	Grilovaná miešaná zelenina	1 - 1.5 kg	 3; <b>plech na pečenie</b> vystlaný papierom na pečenie Použite svoje obľúbené koreniny. Zeleninu nakrájajte na kúsky.
P37	Krokety, mrazené	0.5 kg	 3; <b>plech na pečenie</b>
P38	Hranolčky, mrazené	0.75 kg	 3; <b>plech na pečenie</b>
P39	Mäsové/zeleninové lasagne so suchými plátkami cestovín	1 - 1.5 kg	 2; <b>zapekacia nádoba na drôtenom rošte</b>
P40	Zapečené zemiaky (surové zemiaky)	1 - 1.5 kg	 1; <b>zapekacia nádoba na drôtenom rošte</b> Po uplynutí polovice času prípravy pokrm otočte.
P41	Čerstvá pizza, tenká	-	  2;  100 ml; <b>plech na pečenie</b> vystlaný papierom na pečenie
P42	Čerstvá pizza, hrubá	-	  2; <b>plech na pečenie</b> vystlaný papierom na pečenie
P43	Slaný koláč	-	 2; <b>plech na pečenie na drôtenom rošte</b>
P44	Bageta/ciabatta/biely chlieb	0.8 kg	  2;  150 ml; <b>plech na pečenie</b> vystlaný papierom na pečenie Biely chlieb si vyžaduje viac času.
P45	Celozrnný/Ražný/Tmavý chlieb	1 kg	  2;  150 ml; <b>plech na pečenie</b> vystlaný papierom na pečenie / <b>forma na bochník na drôtenom rošte</b>

## 7.6 Zmena: Nastavenia

- Otočením ovládača funkcií ohrevu vstúpte do  pre Ponuka.
- Vyberte . Stlačte OK.
- Otočením ovládača vyberte nastavenie. Stlačte tlačidlo: OK.

- Upravte hodnotu. Stlačte tlačidlo: OK. Otočením ovládača funkcií ohrevu do polohy Vypnuté opustíte Ponuka.

## Ponuka: Nastavenia

Nastavenie	Hodnota
01 Presný čas	Zmeniť
02 Jas displeja	1 - 5
03 Tóny tlačidiel	1 – pípnutie, 2 – kliknutie, 3 – vypnutie zvuku
04 Hlasitosť zvuku	1 - 4
05 Teplotná sonda Akcia	1 – alarm a zastavenie, 2 – alarm
06 Časovač	Zap./Vyp.
07 Osvetlenie rúry	Zap./Vyp.
08 Rýchle zohrievanie	Zap./Vyp.
09 WiFi	Zap./Vyp.
10 Automatické diaľkové ovládanie	Zap./Vyp.
11 Zabudnúť sieť	Áno/nie
12 Režim Demo	Aktivačný kód: 2468
13 Verzia softvéru	Kontrola
14 Zrušiť všetky nastavenia	Áno/nie

## 7.7 Úspora energie



Spotrebič má funkcie, ktoré vám pomôžu usporiť energiu pri každodennom varení a pečení.

Uistite sa, že sú dvierka spotrebiča počas prevádzky zatvorené. Počas prípravy pokrmu neotvárajte dvierka spotrebiča príliš často. Tesnenie dvierok udržiavajte čisté a uistite sa, že je upevnené na svojom mieste.

## 8. DOPLNKOVÉ FUNKCIE

### 8.1 Blokovanie

Táto funkcia zabraňuje náhodnej zmene funkcie spotrebiča.

V záujme vyššej úspory energie použite kovový riad.

Ak je to možné, spotrebič pred samotnou prípravou pokrmu nepredhrievajte.

Keď pripravujete niekoľko pokrmov naraz, zachovajte čo najkratšie prestávky medzi pečením.

### Pečenie s ventilátorom

Ak je to možné, použite funkcie pečenia s ventilátorom, aby ste dosiahli úsporu energie.

### Zvyškové teplo

Ventilátor a osvetlenie budú naďalej v činnosti. Keď spotrebič vypnete, na displeji sa zobrazí zvyškové teplo. Teplo môžete použiť na udržanie teploty jedla.

Ak príprava pokrmu trvá dlhšie ako 30 minút, znížte teplotu spotrebiča na minimálne 3 – 10 minút pred koncom prípravy. Pomocou zvyškového tepla v spotrebiči bude príprava pokrmu pokračovať.

Zvyškové teplo použite na ohrev ostatných pokrmov.

### Uchovanie teploty jedla

Ak chcete jedlo uchovať teplé pomocou zvyškového tepla, zvolte najnižšie možné nastavenie teploty. Na displeji sa zobrazí ukazovateľ zvyškového tepla alebo teplota.

### Pečenie s vypnutým osvetlením


Počas pečenia vypnite osvetlenie. Zapnite ho iba v prípade potreby.


### Vlhký horúci vzduch


Funkcia určená na úsporu energie počas pečenia.

Keď používate túto funkciu, osvetlenie sa po 30 sekundách automaticky vypne. Osvetlenie môžete opäť zapnúť, ale tento úkon zníži očakávanú úsporu energie.

Zapnite ju, keď je spotrebič vypnutý – nedá sa zapnúť, ovládací panel je zablokovaný.



 OK – stlačte a podržte, ak chcete zapnúť funkciu.



Zaznie zvukový signál.  – 3-krát zabliká, keď sa blokovanie zapne.

 OK – stlačením a podržaním funkciu vypnete.

## 8.2 Automatické vypínanie

Ak pracuje funkcia ohrevu a nezmeníte žiadne nastavenia, z bezpečnostných dôvodov sa spotrebič po určitom čase vypne.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5

 (°C)	 (h)
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 – maximum	3






Funkcia automatického vypnutia nebude fungovať pri týchto funkciách: Osvetlenie rúry, Teplotná sonda, Odklad nastavenia času.

## 8.3 Chladiaci ventilátor



Keď je spotrebič v prevádzke, automaticky sa zapne chladiaci ventilátor, aby udržal povrch spotrebiča chladný. Ak spotrebič vypnete, chladiaci ventilátor môže pokračovať v činnosti, kým sa spotrebič neochladí.

# 9. ČASOVÉ FUNKCIE

## 9.1 Popis časových funkcií



	Nastavenie hodín, ktoré zobrazujú aktuálny čas.
<b>Presný čas</b>	
	Nastavenie časovača odpočítavania. Po uplynutí času zaznie zvukový signál. Táto funkcia nemá vplyv na činnosť rúry.
<b>Časomer</b>	
	Nastavenie trvania prípravy. Po uplynutí času časovača zaznie signál a funkcia ohrevu sa automaticky vypne.
<b>Čas prípravy</b>	
	Odklad začiatku alebo konca varenia.
<b>Odklad nastavenia času</b>	
	Zobrazenie času prevádzky spotrebiča. Maximum je 23 h 59 min. Táto funkcia nemá vplyv na činnosť rúry.
<b>Časovač</b>	


## 9.2 Nastavenie: Presný čas

- Otočením ovládača funkcií ohrevu vstúpte do  pre Ponuka.
- Otočením ovládača vyberte položku  Presný čas.
- Otočením ovládača nastavíte hodiny.

- Stlačte tlačidlo: OK.

## 9.3 Nastavenie: Časomer


- Keď je spotrebič vypnutý, stlačte tlačidlo . Keď je spotrebič zapnutý, dvakrát stlačte tlačidlo .

Na displeji sa zobrazí: 0:00 a .

- Otočením ovládača nastavíte Časomer.
- Stlačte tlačidlo: OK. Časovač začne ihneď odpočítavať.

Po uplynutí času stlačte tlačidlo OK a otočte ovládač funkcií ohrevu do vypnutej polohy.

## 9.4 Nastavenie: Čas prípravy

- Otočením ovládača vyberte funkciu ohrevu a nastavte teplotu.
- Opakovane stlačte tlačidlo .

Na displeji sa zobrazí: 0:00 a .

- Otočením ovládača nastavíte Čas prípravy.
- Stlačte tlačidlo: OK. Časovač začne ihneď odpočítavať.

Po uplynutí času stlačte tlačidlo OK a otočte ovládač funkcií ohrevu do vypnutej polohy.

## 9.5 Nastavenie: Odklad nastavenia času 🕒

1. Otočením otočného ovládača funkcií ohrevu vyberte funkciu.

2. Opakovane stlačte tlačidlo 🕒.

Na displeji sa zobrazí: presný čas 🕒  
SPUSTENIE .

3. Otočením ovládača nastavíte čas spustenia.

4. Stlačte tlačidlo: OK.

Na displeji sa zobrazí: --:-- 🕒 STOP .

5. Otočením ovládača nastavíte koniec.

6. Stlačte tlačidlo: OK.

Časovač začne odpočítavať v nastavenom čase spustenia.

Po uplynutí času stlačte tlačidlo OK a otočte ovládač funkcií ohrevu do vypnutej polohy.

## 9.6 Zapnutie a vypnutie: Časovač 🕒

1. Otočením ovládača funkcií ohrevu vstúpte do **≡** pre Ponuka.

2. Otočením ovládača vyberte položku ⚙️/  
Časovač. Informácie nájdete v kapitole Každodenné používanie, Ponuka: Nastavenia.

3. Stlačte tlačidlo: OK.

4. Otočením ovládača funkciu zapnete a vypnete.

5. Stlačte tlačidlo: OK.

## 10. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA

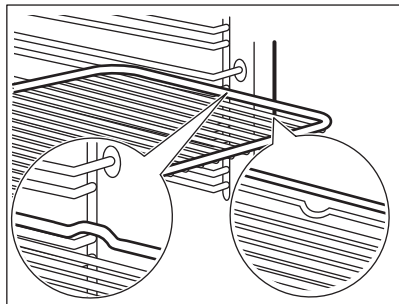
### ⚠️ VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 10.1 Vloženie príslušenstva

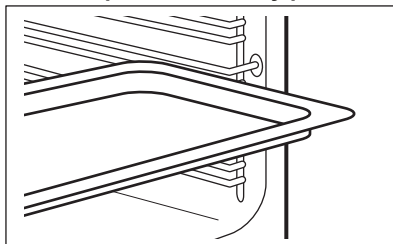
Malé zarážky na vrchu zvyšujú bezpečnosť. Tieto odsadenia tiež zabráňujú prevráteniu. Vysoký okraj okolo roštu zabraňuje zošmyknutiu kuchynského riadu z roštu.

#### Drôtený rošt



Rošt zasuňte medzi vodiace tyče zasúvacích líšt a uistite sa, že nožičky smerujú nadol.

#### Plech na pečenie / Hlboký pekáč



Plech na pečenie zasuňte medzi vodiace líšty zvolenej úrovne rúry.

### 10.2 Teplotná sonda

Meria teplotu vnútri jedla.

Nastavujú sa dve teploty:

- °C – teplota vnútri spotrebiča.
- 🍴 – teplota vo vnútri jedla.

Pre najlepšie výsledky varenia:

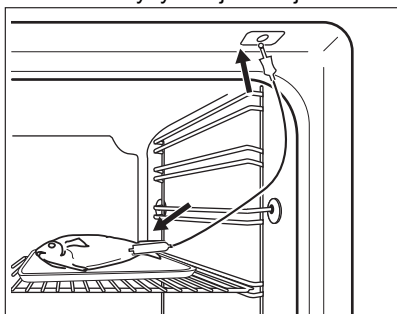
- Prísady by mali mať izbovú teplotu.
- Nepoužívajte s tekutými pokrmami.
- Počas prípravy musí byť ihla teplotnej sondy úplne zasunutá do jedla.

## Pečenie s: Teplotná sonda

### ⚠ VAROVANIE!

Keďže sa teplotná sonda a zasúvacie lišty zohrejú, hrozí nebezpečenstvo popálenia. Nedotýkajte sa rukoväti teplotnej sondy holými rukami. Vždy používajte ochranné rukavice.

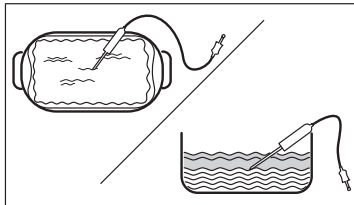
1. Zapnite spotrebič.
2. Nastavte funkciu ohrevu a v prípade potreby zmeňte teplotu rúry.
3. Vložte teplotnú sondu dovnútra pokrmu:  
**Mäso, hydinu a rybu**  
Vložte celú ihlu teplotnej sondy do stredu mäsa alebo ryby v najhrubšej časti.



### Zapekaciu nádobu


Špičku teplotnej sondy zapichnete presne do stredu pokrmu v zapekacej nádobe.

Teplotná sonda má byť počas pečenia stabilne na jednom mieste. Dosiachnete to použitím pevnej prísady. Na podoprenie silikónovej rukoväte teplotnej sondy použite okraj zapekacej nádoby. Špička teplotnej sondy by sa nemala dotýkať dna nádoby na pečenie.



4. Teplotnú sondu zapojte do zásuvky, ktorá sa nachádza na bočnej stene vo vnútri spotrebiča. Informácie nájdete v časti Opis výrobku.

Na displeji sa zobrazí aktuálna teplota teplotnej sondy.

5. Stlačte , aby ste nastavili teplotu vnútri pokrmu.

6. Stlačte tlačidlo: OK.

Keď dosiahne potravinu nastavenú teplotu, zaznie zvukový signál. Môžete si vybrať, či budete v varení pokračovať alebo prestanete, aby bola potravinu správne prepečená.

7. Vytiahnite zástrčku teplotnej sondy zo zásuvky a vyberte pokrm zo spotrebiča.

## 11. TIPY A RADY

### 11.1 Odporúčania pre varenie

Teplota a časy prípravy uvedené v tabuľkách sú len orientačné. Závisia od receptov a kvality a množstva použitých prísad.

Spotrebič môže pri pečení alebo opekaní fungovať inak ako váš predchádzajúci spotrebič. Rady nižšie zobrazujú odporúčané nastavenia teploty, času pečenia a úrovne v rúre pre konkrétne druhy jedál.

Ak nie sú k dispozícii nastavenia pre konkrétny recept, vyhľadajte podobný recept.

### Symbole použité v tabuľkách:



Druh potravín



Funkcia ohrevu



Teplota



Príslušenstvo



Úroveň roštu v rúre



Čas prípravy (min)

## 11.2 Vlhký horúci vzduch – odporúčané prislúšenstvo





Používajte tmavé a matné formy a nádoby. Lepšie absorbujú teplo než svetlý a lesklý riad.

- **Forma na pizzu** – tmavá, matná, priemer 28 cm
- **Forma na pečenie** – tmavá, matná, priemer 26 cm





- **Nádoby na suflé** – keramické, priemer 8 cm, výška 5 cm
- **Forma na korpus** – tmavá, matná, priemer 28 cm

## 11.3 Vlhký horúci vzduch

V záujme čo najlepších výsledkov sa riadte tipmi v tabuľke nižšie.






		°C		
Sladké pečivo, 16 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	20 - 30
Pečivo, 9 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	30 - 40
Pizza, mrazená, 0,35 kg	drôtený rošt	220	2	10 - 15
Piškótová roláda	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	170	2	25 - 35
Brownies – čok. sušienky	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	175	3	25 - 30
Náryp, 6 kusov	keramické zapekacie formy na drôtenom rošte	200	3	25 - 30
Piškótový korpus	forma na korpus na drôtenom rošte	180	2	15 - 25
Viktóriin koláč	forma na pečenie na drôtenom rošte	170	2	40 - 50
Pošírovaná ryba, 0,3 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	3	20 - 25
Celá ryba, 0,2 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	3	25 - 35
Rybíe filé, 0,3 kg	forma na pizzu na drôtenom rošte	180	3	25 - 30
Pošírované mäso, 0,25 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	200	3	35 - 45
Šašlik, 0,5 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	200	3	25 - 30
Sušienky, 16 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	20 - 30
Mandľové sušienky, 24 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	25 - 35
Muffiny, 12 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	170	2	30 - 40









		°C		
Slané pečivo, 20 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	25 - 30
Sušienky z krehkého cesta, 20 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	150	2	25 - 35
Malé tortičky, 8 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	170	2	20 - 30
Zelenina, pošírovaná, 0,4 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	3	35 - 45
Vegetariánska omeleta	forma na pizzu na drôtenom rošte	200	3	25 - 30
Stredomorská zelenina, 0,7 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	4	25 - 30

## 11.4 Informácie pre skúšobné ústavy

Testy podľa normy IEC 60350-1.

				°C	
Malé koláčiky, 20 ks/plech	Tradičné pečenie	Plech na pečenie	3	170	20 - 35
Malé koláčiky, 20 ks/plech	Teplovzdušné Pečenie	Plech na pečenie	3	150 - 160	20 - 35
Malé koláčiky, 20 ks/plech	Teplovzdušné Pečenie	Plech na pečenie	2 a 4	150 - 160	20 - 35
Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm	Tradičné pečenie	Drôtený rošt	2	180	70 - 90
Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm	Teplovzdušné Pečenie	Drôtený rošt	2	160	70 - 90
Piškvótový koláč bez tuku, forma na koláče Ø 26 cm 1)	Tradičné pečenie	Drôtený rošt	2	170	40 - 50
Piškvótový koláč bez tuku, forma na koláče Ø 26 cm 1)	Teplovzdušné Pečenie	Drôtený rošt	2	160	40 - 50
Piškvótový koláč bez tuku, forma na koláče Ø 26 cm 1)	Teplovzdušné Pečenie	Drôtený rošt	2 a 4	160	40 - 60
Linecké koláčiky	Teplovzdušné Pečenie	Plech na pečenie	3	140 - 150	20 - 40
Linecké koláčiky	Teplovzdušné Pečenie	Plech na pečenie	2 a 4	140 - 150	25 - 45
Linecké koláčiky	Tradičné pečenie	Plech na pečenie	3	140 - 150	25 - 45

					
Hrianky, 4 – 6 kusov <b>1)</b>	Gril	Drôtený rošt	4	Max.	1 - 5
Hovädzí burger, 6 kusov, 0,6 kg <b>2)</b>	Gril	Drôtený rošt, pekáč na odkvap- kávania tuku	4	Max.	20 - 30

1) Spotrebič predhrievajte 10 minút.

2) Drôtený rošt zasuňte do tretej a pekáč na zachytávanie tuku do druhej úrovne rúry. Spotrebič predhrievajte 10 minút. V polovici varenia otočte pokrm na druhú stranu.

## 12. OŠETROVANIE A ČISTENIE

### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 12.1 Poznámky k čisteniu

#### Čistiace prostriedky

- Prednú stranu spotrebiča očistite iba handričkou z mikrovlákien namočenou v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom. Vyčistite a skontrolujte tesnenia dvierok okolo rámu dutiny.
- Na čistenie kovových povrchov použite čistiaci roztok.
- Škvrny vyčistite s miernym čistiacim prostriedkom. Neaplikujte ho na katalytické povrchy.

#### Každodenné používanie

- Vnútro spotrebiča odstráňte po každom použití. Hromadenie tuku alebo iných zvyškov môže mať na následok vznik požiaru.
- Vnútri spotrebiča alebo na sklenených paneloch dvierok sa môže kondenzovať vlhkosť. V záujme zníženia kondenzácie nechajte spotrebič zapnutý 10 minút pred prípravou pokrmu. Jedlo v spotrebiči neskladujte dlhšie ako 20 minút. Vnútro spotrebiča po každom použití osušte len handričkou z mikrovlákien.

#### Príslušenstvo

- Vyčistite všetko príslušenstvo po každom použití a nechajte ho vyschnúť. Použite iba handričku z mikrovlákien namočenú v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom. Príslušenstvo sa nesmie umývať v umývačke riadu.

- Nelepivé príslušenstvo nečistite abrazívnym čističom ani predmetmi s ostrými hranami.

### 12.2 Čistenie priehlbiny dutiny rúry

Vyčistite priehlbinu dutiny, aby ste odstránili zvyšky vodného kameňa po pečení s parou.



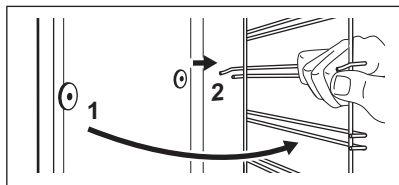
Pri funkcii: SteamBake vyčistite rúru po každých 5 – 10 cykloch pečenia.

1. Do priehlbiny dutiny nalejte 250 ml bieleho octu. Použite maximálne 6 %-ný ocot bez prídavných látok.
2. Počkajte 30 minút, kým ocot nerozpustí zvyšky vodného kameňa pri teplote okolia.
3. Dutinu vyčistite teplou vodou a mäkkou handričkou.

### 12.3 Vybratie zasúvacích lišt/ katalytických panelov

Vyberte zasúvacie lišty/katalytické panely, aby ste mohli spotrebič vyčistiť.

1. Spotrebič vypnite a počkajte, kým nevychladne.
2. Odtiahnite prednú časť zasúvacích lišt od bočnej steny. Držte na mieste zadnú časť zasúvacích lišt a katalytické panely. Katalytické panely nie sú pripnuté k stenám rúry. Môžu vypadnúť, keď vyberiete zasúvacie lišty.
3. Zadný koniec zasúvacej lišty odtiahnite od bočnej steny a vyberte ju.



Zasúvacie lišty nainštalujte v opačnom poradí.

Pridržiavacie kolíky na teleskopických lištách musia smerovať dopredu.

## 12.4 Čistenie katalýzou

V dutine sú katalytické panely. Katalytické panely absorbujú tuk počas katalýzy.

Zmena farby katalytického povrchu alebo ťaky nemajú negatívny vplyv na čistenie.

Katalytický smalt je samočistiaci, nečistite ho handričkou.

1. Spotrebič vypnite a počkajte, kým nevychladne.
2. Odstráňte všetko príslušenstvo.
3. Dno rúry a vnútorné sklo dvierok čistite len teplou vodou, mäkkou handričkou a jemným čistiacim prostriedkom.
4. Vyberte položku Ponuka / Čistenie .
5. Trikrát stlačte tlačidlo OK.

Trvanie: 1 h

Po skončení čistenia zaznie zvukový signál. Spotrebič sa vypne.

6. Keď spotrebič vychladne, vyčistite dno rúry vlhkou mäkkou handričkou.

## 12.5 Odstránenie a montáž dvierok

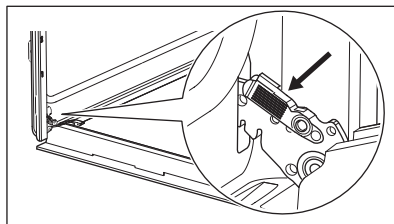
Dvierka rúry majú tri sklenené panely.

Dvierka a vnútorné sklenené panely rúry môžete vybrať a vyčistiť. Pred odstránením sklenených panelov si prečítajte celý pokyn „Odstránenie a montáž dvierok“.

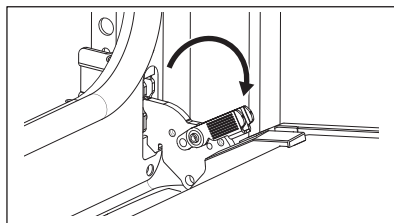
### UPOZORNENIE!

Bez sklenených panelov spotrebič nepoužívajte.

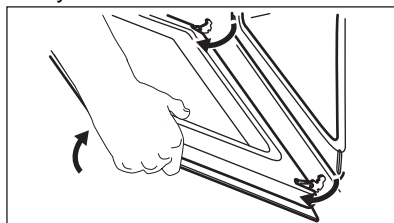
1. Úplne otvorte dvierka a uchopte oba závesy.



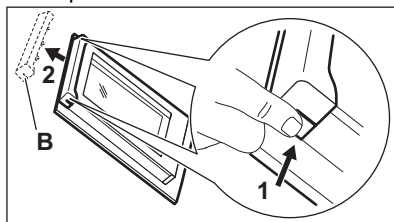
2. Západky nadvihnite a potiahnite, kým nezacvaknú.



3. Dvierka rúry privrite do polovice, aby zostali v prvej otvorenej polohe. Potom ich nadvihnite a potiahnite vpred a vyberte z lôžka.

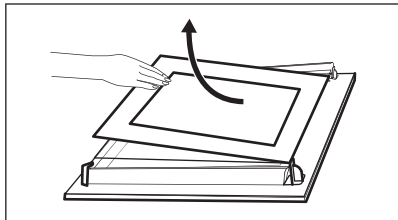


4. Dvierka položte na mäkkú handričku na stabilnom povrchu.
5. Držte rám dvierok **B** na oboch stranách na hornom okraji dvierok a zatlačte ho dovnútra, aby sa uvoľnila upevňovacia západka.



6. Rám dvierok vyberte potiahnutím smerom dopredu.
7. Sklenené panely dvierok uchopte za horný okraj a opatrne ich vyťahujte jeden za druhým. Začnite od horného panela.

Uistite sa, že sklenený panel sa úplne vysunie z podpier.

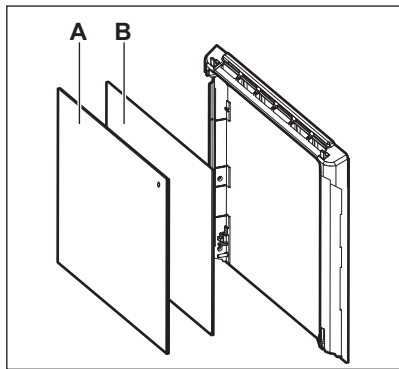


8. Sklenené panely umyte vodou s prídavkom saponátu. Sklenené panely dôkladne osušte. Sklenené panely neumývajte v umývačke riadu.
9. Po čistení nainštalujte sklenené panely a dvierka rúry.

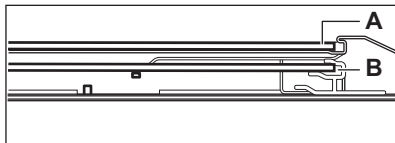
Ak sú dvierka namontované správne, pri zatváraní príchytiek budete počuť cvaknutie.

Dbajte na to, aby ste sklenené panely (**A** a **B**) vložili späť v správnom poradí. Skontrolujte symbol/potlač na bočnej strane skleneného panela. Každý zo sklenených panelov vyzerá inak, aby bola demontáž a montáž jednoduchšia.

Pri správnej montáži rám dvierok zacvakne.



Uistite sa, že ste namontovali stredný sklenený panel správne do lôžok.



## 12.6 Výmena osvetlenia

### ⚠ VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.  
Žiarovka môže byť horúca.

1. Spotrebič vypnite a počkajte, kým nevychladne.
2. Odpojte spotrebič od elektrickej siete.
3. Na dno rúry položte handričku.

### ⚠ UPOZORNENIE!

Halogénovú žiarovku vždy držte handričkou, aby sa na žiarovke nepripálili zvyšky mastnoty.

## Zadné osvetlenie

1. Otočte sklenený kryt a vyberte ho.
2. Vyčistite sklenený kryt.
3. Vymeňte žiarovku za vhodnú žiarovku s tepelnou odolnosťou do 300 °C.
4. Nainštalujte sklenený kryt.

## 13. ODSTRAŇOVANIE PROBLÉMOV

### ⚠ VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

## 13.1 Čo robiť, ak...

Problém	Skontrolujte, či...
Spotrebič nie je možné zapnúť alebo ovládať.	Spotrebič je správne pripojený ku zdroju elektrického napájania.
Spotrebič sa nezohrieva.	Deaktivovalo sa automatické vypínanie.
Spotrebič sa nezohrieva.	Nie je vypálená poistka.
Spotrebič sa nezohrieva.	Funkcia Blokovanie je deaktivovaná.
Osvetlenie je vypnuté.	Vlhký horúci vzduch – je aktivované.
Žiarovka nefunguje.	Žiarovka je vypálená.
Teplotná sonda nefunguje.	Konektor Teplotná sonda je plne zasunutý do zásuvky.
Tesnenie dvierok je poškodené.	Nepoužívajte spotrebič. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
Na displeji sa zobrazí 00:00.	Došlo k výpadku napájania. Nastavte presný čas.
Z priehlbiny dutiny rúry vyteká voda.	V priehlbine dutiny rúry je priveľa vody.



Ak sa na displeji zobrazí kód chyby, ktorý nie je uvedený v tejto tabuľke, vypnutím a zapnutím domovej poistky reštartujte spotrebič. Ak sa chybový kód objaví znova, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.

## 13.2 Servisné údaje

Ak problém nedokážete odstrániť sami, kontaktujte vášho predajcu alebo autorizované servisné stredisko.

Údaje potrebné pre autorizované servisné stredisko nájdete na typovom štítku. Typový štítok sa nachádza na prednom ráme spotrebiča. Je viditeľný, keď otvoríte dvierka. Typový štítok neodstraňujte zo spotrebiča.

**Odporúčame vám, aby ste vyplnili nasledujúce údaje:**

Model (MOD.):

Číslo produktu (PNC):

Sériové číslo (S.N.):

## 14. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ


### 14.1 Informácie o výrobku a hárak s informáciami o výrobku podľa predpisov EÚ o ekodizajne a energetickom označovaní


Názov dodávateľa	Electrolux
Identifikácia modelu	EOD6C77WV 949499573 EOD6C77WX 949499576 EOD6C77WZ 949499574 LOD6C77WZ 949499575
Index energetickej účinnosti	81.2
Trieda energetickej účinnosti	A+

Spotreba energie pri štandardnom naplnení, tradičný režim	0.93 kWh/cyklus	
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, režim ventilátorovej nútenej konvekcie	0.69 kWh/cyklus	
Počet vykurovacích častí	1	
Zdroj tepla	Elektrina	
Hlasitosť	72 l	
Typ rúry	Zabudovaná rúra	
Hmotnosť	EOD6C77WV	32.5 kg
	EOD6C77WX	33.0 kg
	EOD6C77WZ	32.8 kg
	LOD6C77WZ	32.8 kg

IEC/EN 60350-1 – Elektrické varné spotrebiče pre domácnosť – Časť 1: Sporáky, rúry, parné rúry a grily – metódy merania výkonu.

## 15. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Materiály označené symbolom  odovzdajte na recykláciu. Obal hodte do príslušných kontajnerov na recykláciu. Chráňte životné prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotrebičov. Nelikvidujte spotrebiče označené symbolom

 spolu s odpadom z domácnosti. Výrobok odovzdajte v miestnom recyklačnom zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.

## Ласкаво просимо до Electrolux! Дякуємо, що обрали наш прилад.



Ми прагнемо збереження довкілля, скорочуючи паперові документи та забезпечуючи доступ до повних інструкцій з експлуатації онлайн. Отримайте доступ до повної версії інструкції з експлуатації на [electrolux.com/manuals](http://electrolux.com/manuals)  
Отримуйте поради з використання, брошури, інструкції з усунення несправностей, інформацію щодо сервісу та ремонту на [electrolux.com/support](http://electrolux.com/support)



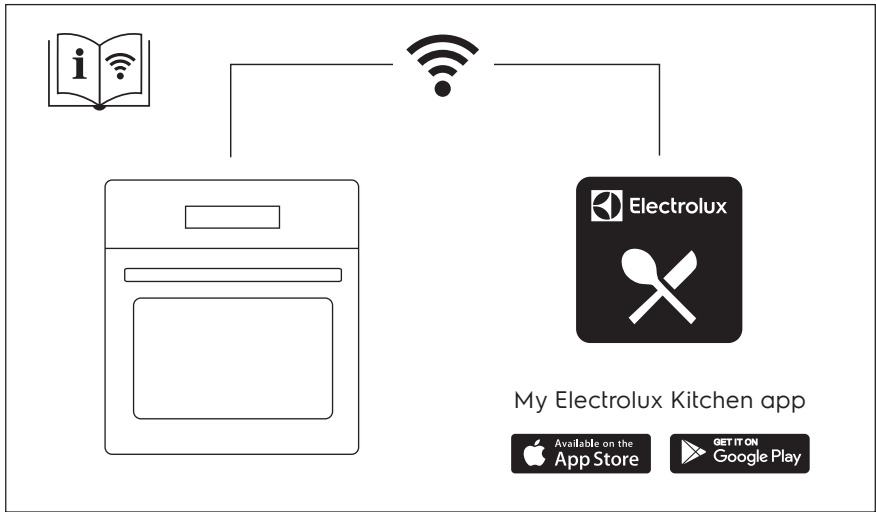
Щоб отримати ще більше рецептів, підказок, інформацію щодо усунення несправностей, завантажте застосунок **My Electrolux Kitchen**.



Може змінитися без оповіщення.

## ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	329
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	331
3. УСТАНОВКА.....	334
4. ОПИС ВИРОБУ.....	336
5. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ.....	336
6. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ.....	337
7. ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ.....	338
8. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ.....	344
9. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА.....	345
10. ВИКОРИСТАННЯ АКСЕСУАРІВ.....	346
11. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	347
12. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА.....	350
13. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....	353
14. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	354
15. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....	354





## 1. ⚠ ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Перед установкою та експлуатацією приладу слід уважно прочитати інструкцію користувача. Виробник не несе відповідальності за травми або збитки через неправильне встановлення або використання. Інструкції з експлуатації слід зберігати в безпечному і доступному місці з метою користування в майбутньому.

### 1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

- Діти від 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними або психічними можливостями чи недостатнім досвідом і знаннями можуть користуватися цим приладом лише під наглядом, або за умови попереднього отримання інструкцій з безпечного користування приладом та розуміння пов'язаних з цим ризиків. Діти до 8 років та особи з важкою та комплексною непрацездатністю можуть перебувати поблизу приладу лише за умови, якщо знаходяться під безперервним спостереженням.
- Слідкуйте за тим, аби діти не бавилися з приладом та мобільними пристроями з My Electrolux Kitchen .
- Тримайте усі пакувальні матеріали подалі від дітей та утилізуйте їх належним чином.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Не допускайте дітей та домашніх тварин до приладу під час його використання та охолодження.
- Якщо прилад оснащено засобами захисту від доступу дітей, їх необхідно активувати.
- Чищення або обслуговування приладу дітьми дозволяється лише під наглядом.

### 1.2 Загальна безпека

- Цей прилад призначено виключно для приготування їжі.

- Цей прилад призначений для використання в домашніх умовах у приміщенні.
- Цей прилад можна використовувати в офісах, готельних номерах, напів-готелях, приміщеннях для фермерського туризму та інших подібних приміщеннях, де застосування цього приладу не перевищує (середній) рівень побутового користування.
- Установлювати цей прилад і замінювати кабель повинен лише кваліфікований фахівець.
- Не користуйтеся приладом, доки його не буде встановлено у вбудовану конструкцію.
- Перш, ніж виконувати операції з технічного обслуговування, від'єднайте прилад від джерела живлення.
- У разі пошкодження електричного кабелю його має замінити виробник, його авторизований сервісний центр або інші аналогічно кваліфіковані особи задля уникнення ураження електричним струмом.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Щоб уникнути ураження електричним струмом, перш ніж починати міняти лампу, переконайтеся, що прилад вимкнено.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Слід бути обережними, щоб не торкатися нагрівальних елементів або поверхні внутрішньої камери приладу.
- Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, коли витягаєте та вставляєте аксесуари чи посуд.
- Використовуйте тільки термошуп (датчик температури в товщі продукту), рекомендований для цього приладу.
- Щоби зняти опори полицок, спочатку потягніть передню частину опори полицки, а потім її задню частину в сторону від бічних стінок. Щоби встановити опори полицок, виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності.
- Не використовуйте пароочищувач для очищення приладу.

- Не використовуйте для очищення скляної поверхні дверцят жорсткі абразивні засоби чи металеві шкребки, оскільки це може призвести до появи тріщин на склі, що може спричинити руйнування скла.

## 2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

### 2.1 Встановлення

#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Встановлювати цей прилад повинен лише кваліфікований фахівець.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтеся інструкції зі встановлення, що постачаються разом із приладом.
- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий. Використовуйте захисні рукавички та взуття, що постачається в комплекті.
- Не тягніть прилад за ручку.
- Встановлюйте прилад у безпечному підходящому місці, що відповідає вимогам зі встановлення.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Перед встановленням приладу переконайтеся, що його дверцята відкриваються без перешкод.
- Прилад оснащено електричною системою охолодження. Він повинен працювати від джерела живлення.

Мінімальна висота шафи (Мінімальна висота шафи під робочою поверхнею)	590 (600) мм
Ширина шафи	560 мм
Глибина шафи	550 (550) мм
Висота передньої частини приладу	594 мм
Висота задньої частини приладу	576 мм
Ширина передньої частини приладу	595 мм

Ширина задньої частини приладу	559 мм
Глибина приладу	569 мм
Вбудована глибина приладу	548 мм
Глибина з відкритими дверцятами	1022 мм
Мінімальний розмір вентиляційного отвору. Отвір розташовано внизу задньої сторони	560x20 мм
Довжина кабелю живлення. Кабель розміщується в правому куті задньої сторони	1500 мм
Кріпильні гвинти	4x25 мм

### 2.2 Під'єднання до електромережі

#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання та ураження електричним струмом.

- Усі роботи з під'єднання до електромережі мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад повинен бути заземленим.
- Переконайтеся в тому, що параметри на табличці з технічними даними сумісні з електричними параметрами електроживлення від мережі.
- Завжди використовуйте правильно встановлену протиударну розетку.
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.
- Будьте обережні, аби не пошкодити штепсельну вилку та кабель. Якщо кабель живлення потребує заміни, зверніться до нашого сервісного центру.

- Пильнуйте, щоб кабель живлення не торкався або не був надто наближений до дверцят приладу або ніші під приладом, особливо коли він працює або дверцята гарячі.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути закріплені так, аби їх можна було зняти без спеціального інструмента.
- Вставляйте штепсельну вилку в розетку електроживлення лише після закінчення установки. Переконайтеся, що після установки є вільний доступ до розетки електроживлення.
- Не вставляйте вилку в розетку, яка ненадійно закріплена.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад з мережі. Завжди вимикайте, витягаючи штепсельну вилку.
- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю та контактори.
- Електрообладнання має бути оснащеним ізолюючим пристроєм для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.
- Цей прилад оснащено електричним кабелем із вилкою.

#### Типи кабелів для встановлення або заміни для Європи:

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

Переріз кабелю вказано у розділі про загальну потужність на таблиці з технічними даними. Також цю інформацію можна знайти у таблиці:

Загальна потужність (Вт)	Поперечний перетин кабелю (мм <sup>2</sup> )
максимум 1380	3x0.75
максимум 2300	3x1
максимум 3680	3x1.5

Кабель заземлення (зелений/жовтий) повинен бути на 2 см довшим, ніж коричневий кабель фази та нейтральний синій кабель

## 2.3 Користування

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека травмування, опіків, ураження електричним струмом і вибуху.

- Не змінюйте технічні специфікації цього приладу.
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори не заблоковані.
- Під час роботи приладу не залишайте його без нагляду.
- Вимикайте прилад після кожного використання.
- Будьте обережні, відчиняючи дверцята приладу під час його роботи. Можливе вивільнення гарячого повітря.
- Не працюйте з приладом, якщо ваші руки мокрі або якщо він контактує з водою.
- Не натискайте на відчинені дверцята.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або як поверхню для зберігання речей.
- Обережно відчиняйте дверцята приладу. Використання інгредієнтів зі спиртом може призвести до утворення суміші спирту й повітря.
- Відчиняючи дверцята, пильнуйте, щоби поряд із пристроєм не було джерел утворення іскор та відкритого вогню.
- Не кладіть усередину приладу, поряд із ним або на нього легкозаймисті речовини чи предмети, змочені в легкозаймистих речовинах.
- Не повідомляйте свій пароль Wi-Fi.

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Щоб запобігти пошкодженню або знебарвленню емалі, дотримуйтеся таких рекомендацій:
  - не ставте посуд або інші предмети безпосередньо на дно приладу;

- не кладіть алюмінієву фольгу безпосередньо на дно камери приладу;
  - не ставте посуд із водою безпосередньо в розігрітій прилад;
  - не залишайте в приладі страви і продукти з високим вмістом вологи після завершення приготування їжі;
  - будьте обережні, виймаючи або встановлюючи аксесуари.
- Знебарвлення емалі або нержавіючої сталі не впливає на ефективність роботи приладу.
  - Використовуйте глибоке деко для випікання тортів із великим вмістом вологи. Сік, що виділяється із фруктів, може залишати стійкі плями.
  - Завжди готуйте із зачиненими дверцятами приладу.
  - Якщо прилад розміщено позаду меблевої панелі (наприклад, дверцят), переконайтеся, що дверцята відкрито під час роботи приладу. Жар і волога можуть утворюватися позаду закритої меблевої панелі, спричиняючи подальше пошкодження приладу, корпусу або підлоги. Не закривайте меблеву панель, доки прилад повністю не охолоне після використання.

## 2.4 Догляд і чищення

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик травмування, пожежі або пошкодження приладу.

- Перш ніж виконувати технічне обслуговування, вимкніть прилад і вийміть електричну вилку з розетки.
- Дайте приладу охолонути. Існує ризик того, що скляні панелі можуть тріснути.
- У разі пошкодження скляних панелей дверцят слід одразу замінити панелі. Зверніться до авторизованого сервісного центру.
- Будьте обережні, знімаючи дверцята з приладу. Дверцята важкі!
- Регулярно очищуйте прилад, щоби запобігти пошкодженню матеріалу поверхні.
- Витріть прилад м'якою вологою ганчіркою. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не

- використовуйте абразивні засоби, жорсткі серветки для очищення, розчинники або металеві предмети.
- Якщо ви користуєтесь аерозолями для чищення духових шаф, обов'язково дотримуйтеся інструкцій із безпеки, наведених на упаковці.
- Не очищуйте каталітичну емаль миючими засобами.

## 2.5 Внутрішня підсвітка

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека враження електричним струмом.

- Стосовно ламп всередині цього виробу та запасних ламп, що продаються окремо: Ці лампи призначені для використання у побутових приладах з екстремальними фізичними умовами, такими як температура, вібрація, вологість, або призначені для надання інформації про стан роботи приладу. Вони не призначені для використання з іншою метою та не придатні для освітлення побутових приміщень.
- У цьому виробі є джерело світла класу енергоефективності G.
- Використовуйте лише лампочки з такими ж технічними характеристиками .

## 2.6 Сервіс

- Для ремонту приладу звертайтеся до авторизованого сервісного центру.
- Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

## 2.7 Утилізація

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека травмування або задушення.

- По інформацію з належної утилізації приладу зверніться до органів муніципальної влади.
- Від'єднайте прилад від електромережі.
- Відріжте кабель електричного живлення близько до приладу та утилізуйте його.

- Приберіть фіксатор дверцят, щоб унеможливити їх зачинення, якщо діти, або домашні тварини опиняться всередині приладу.

Цей продукт по вмісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного

регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні (постанова Кабінета Міністрів України №139 від 10 березня 2017р.)

### 3. УСТАНОВКА

#### ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

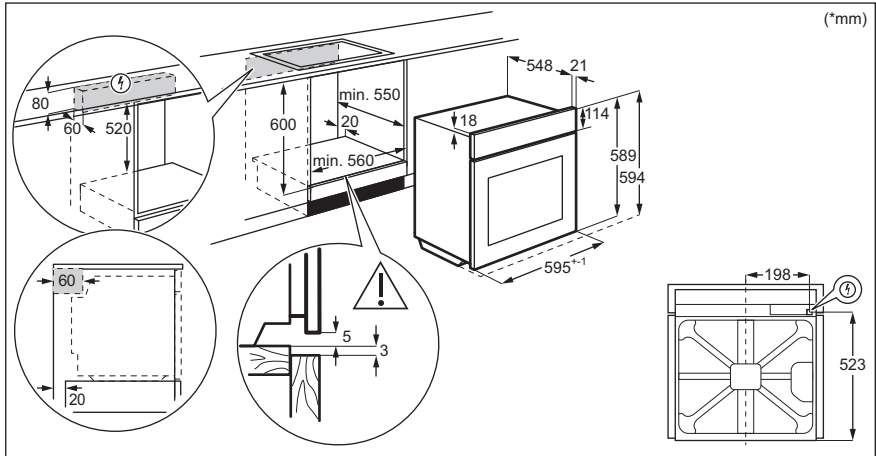
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

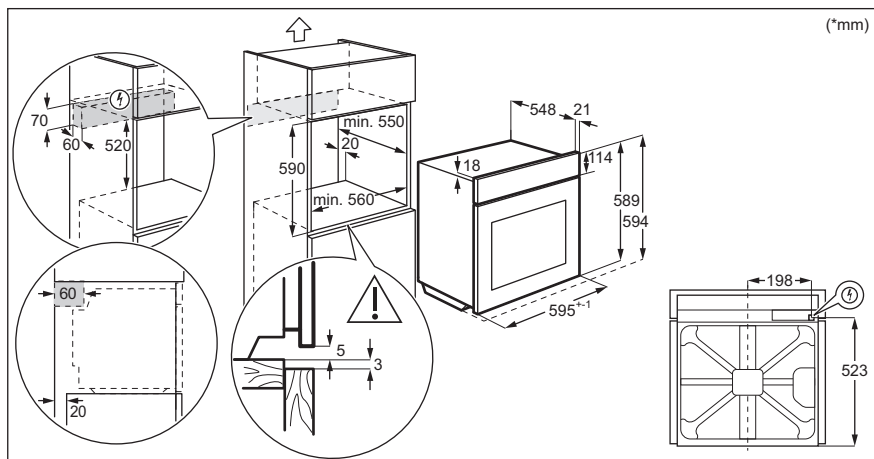
### 3.1 Вбудовування



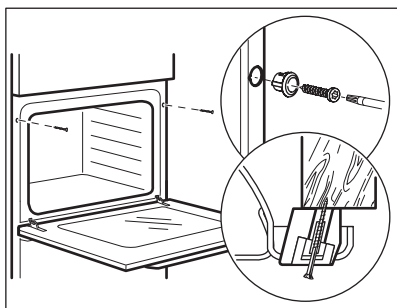
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



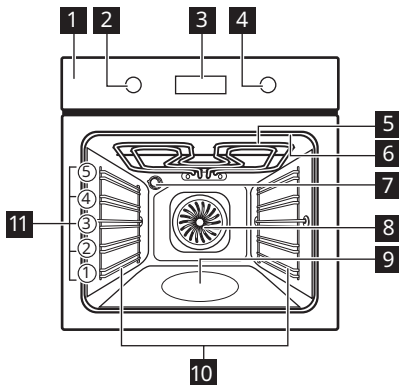


### 3.2 Як закріпити духовку в секції



## 4. ОПИС ВИРОБУ

### 4.1 Загальний огляд



- 1 Панель керування
- 2 Перемикач функцій нагріву
- 3 Дисплей
- 4 Ручка керування
- 5 Нагрівальний елемент
- 6 Гніздо термощупа
- 7 Лампа
- 8 Вентилятор
- 9 Заглибина камери
- 10 Опорна рейка, знімна
- 11 Рівні полиць

### 4.2 Аксесуари

- **Комбінована решітка**  
Для посуду, форм для випічки, смаження.
- **Деко для випічки**  
Для випікання тортів і бісквітів.
- **Деко для гриля/смаження**  
Для випікання та смаження або як деко для збирання жиру.

- **Термощуп**  
Для вимірювання температури всередині продукту.
- **Телескопічні спрямовувачі**  
Для полегшення вставлення та дістання дек та комбінованої решітки.

## 5. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ






### 5.1 Увімкнення та вимкнення приладу

Для увімкнення приладу:

1. Натисніть перемикач. Перемикач висувається.
2. Поверніть перемикач функцій нагріву, щоб вибрати певну функцію.
3. Поверніть ручку керування для встановлення бажаної температури.
4. Натисніть ОК.

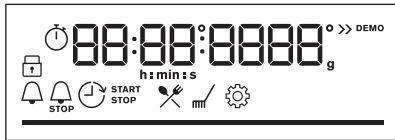
Щоб вимкнути прилад, поверніть перемикач функцій нагріву в положення 0.

### 5.2 Огляд панелі керування

	Натисніть, щоб встановити: Функції годинника.
	Натисніть і утримуйте, щоб встановити функцію: Швидкий нагрів.
	Натисніть, щоб увімкнути або вимкнути лампочку духової шафи.
	Натисніть, щоб установити температуру: Термощуп
	Натисніть для підтвердження вибору.



## 5.3 Індикатори дисплея



Дисплей із основними функціями.

	Прилад заблоковано.
	Увійдіть в меню і виберіть значок, який потрібно відкрити: Допомога при готуванні.
	Увійдіть в меню і виберіть значок, який потрібно відкрити: Очищення.
	Увійдіть в меню і виберіть значок, який потрібно відкрити: Налаштування.
	Швидкий нагрів увімкнено.

	Приготування на парі увімкнено.
	Термошуп увімкнено.
	Таймер увімкнено.
	Таймер закінчення увімкнено.
	Затримка часу увімкнено.
	Таймер прямого відліку увімкнено.
	Wi-Fi увімкнено.
	Дистанційна робота увімкнено.
	Для температури або часу. Коли прилад досягає встановленої температури, смуга стає повністю червоною.

## 6. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

### ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 6.1 Первинне очищення

1. Вийміть із приладу всі аксесуари та знімні опорні рейки.
2. Очищайте прилад та аксесуари лише за допомогою ганчірки з мікрофібри, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого мийного засобу.
3. Встановіть аксесуари та знімні опорні рейки на місце.

### 6.2 Попереднє прогрівання

Перед першим використанням встановіть годинник і попередньо прогрійте порожній прилад.

1. Вийміть із приладу всі аксесуари та знімні опорні рейки.
2. Встановіть функцію . Встановіть максимальну температуру. Дайте приладу попрацювати протягом 1 год.

3. Встановіть функцію . Встановіть максимальну температуру. Дайте приладу попрацювати протягом 15 хв.
4. Встановіть функцію . Встановіть максимальну температуру. Дайте приладу попрацювати протягом 15 хв.


Вимкніть прилад і зачекайте, доки він охолоне. З приладу можуть виділятися запахи і дим. Переконайтеся в тому, що в приміщення надходить достатній потік повітря.

### 6.3 Бездротове підключення

Щоб підключити прилад, потрібно:

- Бездротова мережа з виходом в Інтернет.
  - Мобільний пристрій, підключений до тієї ж бездротової мережі.
1. Щоб завантажити додаток My Electrolux Kitchen : Відскануйте QR-код на таблиці з технічними даними за допомогою камери на мобільному пристрої, щоби перейти на домашню сторінку Electrolux.

Табличка з технічними даними розташована на передньому краї камери приладу. Ви також можете завантажити додаток безпосередньо з магазину додатків.

2. Дотримуйтесь інструкцій щодо встановлення додатка.
3. Поверніть перемикач функцій нагріву, щоб вибрати .
4. Поверніть ручку керування, щоб вибрати: Налаштування. Увімкніть Wi-Fi. Див. розділ «Меню: налаштування».

Частота	2.4 ГГц WLAN 2400 - 2483.5 МГц
Протокол	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Максимальна потужність	EIRP < 20 дБм (100 мВт)

Модуль Wi-Fi NIUS-50

## 6.4 Ліцензії на програмне забезпечення

Деякі компоненти програмного забезпечення цього продукту базуються на безкоштовних програмних продуктах та продуктах з відкритим вихідним кодом. Electrolux висловлює щире подяку спільнотам розробників відкритого програмного забезпечення та спеціалістів у галузі робототехніки за внесок у розробку цього продукту.

Щоб отримати доступ до вихідного коду цих безкоштовних і відкритих програмних компонентів, умови ліцензії яких вимагають публікації, а також переглянути повну інформацію про авторські права та застосовні умови ліцензії, перейдіть за посиланням: <http://electrolux.opensourcerepository.com> (папка NIUS).

## 7. ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 7.1 Функції нагріву



#### Вентилятор

Для одночасного випікання на трьох рівнях полиць і підсушування страви. Встановіть температуру на 20–40 °C нижче, ніж для Традиційне готування.



#### Традиційне готування

Випікання та смаження на одному рівні полиці.



#### SteamBake

Для додавання вологості під час готування. Для отримання потрібного кольору та хрусткої скоринки під час випікання. Для збільшення соковитості під час повторного нагрівання. Для консервування фруктів й овочів.



#### Заморожена їжа

Для надання хрусткості напівфабрикатам, наприклад, картоплі фри, картоплі по-селянськи або рулетам з начинкою.



#### Функція «Піца»

Для випікання піци. Для отримання більш рум'яної скоринки та хрусткої основи.



#### Нижній нагрів

Випікання тортів із хрусткою основою та консервування продуктів.



#### Волога конвекція

Цю функцію призначено для заощадження енергії під час готування. Під час використання цієї функції температура всередині прилади може відрізнятись від встановленої. Використовується залишкове тепло. Потужність нагріву можна зменшити. Для додаткової інформації див. розділ «Щоденне користування», примітки до: Волога конвекція.



#### Гриль

Для готування на грилі тонких смужок продуктів, а також для смаження хліба.



### Турбо-гриль

Для смаження великих шматків м'яса чи домашньої птиці з кістками на одному рівні полиці. Приготування запіканок і зарум'янювання.



### Меню

Для входу в меню: Допомога при готуванні, Очищення, Налаштування.



Вентилятор, Традиційне готування: при встановленні температури нижче 80 °C лампа вимикається автоматично через 30 с.

## 7.2 Примітки щодо: режиму Волога конвекція

Ця функція використовувалася для забезпечення відповідності класу енергоефективності та вимогам екологічного проектування (згідно з ЕУ 65/2014 та ЕУ 66/2014). Тести згідно з: IEC/EN 60350-1.

Під час приготування дверцята духової шафи мають бути зачинені, аби процедура не була перервана, а також для забезпечення максимальної енергоефективності духової шафи.

При використанні цієї функції лампа вимикається автоматично через 30 секунд.

Інструкції щодо приготування дивіться в розділі «Поради й рекомендації», пункт «Волога конвекція». Для ознайомлення із загальними рекомендаціями щодо енергозбереження дивіться розділ «Енергоефективність», пункт «Енергозбереження».

## 7.3 Налаштування: Функції нагріву

1. Поверніть перемикач функцій нагріву, щоб вибрати функцію нагріву.
2. Поверніть ручку керування для встановлення температури °C.

— натисніть й утримуйте, щоб увімкнути функцію: Швидкий нагрів. Доступно для деяких функцій духової шафи.

## 7.4 Налаштування: Приготування на парі

Дайте приладу охолонути.

1. Налийте в заглибину камери максимум 250 мл водопровідної води. Не заповнюйте заглибину камери під час готування або коли духова шафа гаряча.
2. Поверніть перемикач функцій нагріву, щоб вибрати функцію нагріву .
3. Поверніть ручку керування для встановлення температури °C.
4. Попередньо прогрійте порожній прилад впродовж 10 хв для створення вологості.
5. Помістіть продукти в прилад. Після завершення готування:

- Поверніть перемикач функцій нагріву в положення «Вимк.», щоб вимкнути прилад.
- Обережно відкрийте дверцята. Пара, що виходить, може спричинити опіки.
- Дайте приладу охолонути. Видаліть залишки води із заглибини камери духової шафи.

## 7.5 Налаштування: Допомога при готуванні


Для кожної страви в цьому підменю запропоновано функцію нагріву та температуру. Час і температуру можна регулювати протягом готування.




Після закінчення цієї функції перевірте, чи страва готова.












Для деяких страв також можна готувати за допомогою Термошуп. Ступінь приготування страви:














- Непросмажений
  - Середній
  - Добре просмажений
1. Поверніть перемикач функцій нагріву в положення , щоб увійти в Меню.
  2. Виберіть . Натисніть **OK**.
  3. Поверніть ручку керування, щоб вибрати номер страви. Натисніть **OK**.
  4. Покладіть продукти всередину приладу. Натисніть **OK**.





























## Допомога при готуванні















Позначення	
	Доступний Термощуп. Помістіть Термощуп у найтовщу частину страви. Прилад вимикається, коли буде досягнута встановлена температура Термощуп.

Позначення	
	Кількість води для функції приготування на парі.
	Попередньо прогрійте прилад перед початком готування.
	Рівень полицки.



Страва	Вага	Рівень полицки / Аксесуар
<b>P1</b> Ростбїф, непросмажений		
<b>P2</b> Ростбїф, помірно просмажений	1 - 1.5 кг; шматочки товщиною 4–5 см	  2; <b>деко для випічки</b> Обсмажте м'ясо декілька хвилин на гарячій пателні. Вставте у прилад.
<b>P3</b> Ростбїф, добре просмажений		
<b>P4</b> Стейк, помірно просмажений	180 - 220 г на шматок; скибочки товщиною 3 см	   3; <b>деко для смаження на комбінованій решітці</b> Обсмажте м'ясо декілька хвилин на гарячій пателні. Вставте у прилад.
<b>P5</b> Запечена/тушкована яловичина (спинна частина, вирізка, окорок)	1.5 - 2 кг	  2; <b>деко для смаження на комбінованій решітці</b> Обсмажте м'ясо декілька хвилин на гарячій пателні. Додайте рідини. Вставте у прилад.
<b>P6</b> Ростбїф, непросмажений (повільне готування)		
<b>P7</b> Ростбїф, помірно просмажений (повільне готування)	1 - 1.5 кг; шматочки товщиною 4–5 см	  2; <b>деко для випічки</b> Використовуйте улюблені спеції або просто сіль і свіжозмелений перець. Obsмажте м'ясо декілька хвилин на гарячій пателні. Вставте у прилад.
<b>P8</b> Ростбїф, добре просмажений (повільне готування)		
<b>P9</b> Філе яловичини, непросмажене (повільне готування)		
<b>P10</b> Філе яловичини, помірно просмажене (повільне готування)	0,5–1,5 кг; шматочки товщиною 5–6 см	  2; <b>деко для випічки</b> Використовуйте улюблені спеції або просто сіль і свіжозмелений перець. Obsмажте м'ясо декілька хвилин на гарячій пателні. Вставте у прилад.
<b>P11</b> Філе яловичини, просмажене (повільне готування)		

	Страва	Вага	Рівень полицки / Аксесуар
P12	Запечена телятина (наприклад, лопатка)	0.8 - 1.5 кг; шматочки товщиною 4 см	 2; деко для смаження на <b>комбінованій решітці</b> Використовуйте улюблені спеції. Додайте рідини. Запікати під кришкою.
P13	Запечена свиняча шийка або лопатка	1.5 - 2 кг	 2; деко для смаження на <b>комбінованій решітці</b> Переверніть м'ясо, коли мине половина часу готування.
P14	Карнітас зі свинини (повільне готування)	1.5 - 2 кг	 2; <b>деко для випічки</b> Використовуйте улюблені спеції. Переверніть м'ясо, коли мине половина часу готування, щоб отримати рівномірне підрум'янювання.
P15	Спинка свинини, свіжа	1 - 1.5 кг; шматочки товщиною 5–6 см	 2; деко для смаження на <b>комбінованій решітці</b> Використовуйте улюблені спеції.
P16	Свинячі реберця	2 - 3 кг; використовуйте в сирому вигляді, реберця товщиною 2–3 см	 3; <b>глибоке деко</b> Додайте рідини, щоб покрити дно дека. Переверніть м'ясо, коли мине половина часу готування.
P17	Бараняча нога з кісткою	1.5 - 2 кг; шматочки товщиною 7–9 см	 2; деко для смаження на <b>деко для випічки</b> Додайте рідини. Переверніть м'ясо, коли мине половина часу готування.
P18	Ціла курка	1 - 1.5 кг, свіжа	 2;  200 мл; жароміцний посуд на <b>деко для випічки</b> Використовуйте улюблені спеції. Переверніть курку, коли мине половина часу готування, щоб отримати рівномірне підрум'янювання.
P19	Половина курки	0.5 - 0.8 кг	 3; <b>деко для випічки</b> Використовуйте улюблені спеції.
P20	Куряча грудка	180 - 200 г на шматок	  2; форма для запікання на <b>комбінованій решітці</b> Використовуйте улюблені спеції. Обсмажте м'ясо декілька хвилин на гарячій пателіні.
P21	Курячі гомілки, свіжі	-	 3; <b>деко для випічки</b> Якщо ви спершу маринуйте курячі ніжки, встановіть нижчу температуру та готуйте їх довше.
P22	Ціла качка	2 - 3 кг	 2; деко для смаження на <b>комбінованій решітці</b> Використовуйте улюблені спеції. Покладіть м'ясо на деко для смаження. Переверніть качку, коли мине половина часу готування.

	Страва	Вага	Рівень полицки / Аксесуар
P23	Ціла гуска	4 - 5 кг	  2; <b>глибоке деко</b> Використовуйте улюблені спеції. Покладіть м'ясо у глибоке деко для випічки. Переверніть гуску, коли мине половина часу готування.
P24	М'ясний рулет	1 кг	  2; <b>комбінована решітка</b> Використовуйте улюблені спеції.
P25	Ціла риба, на грилі	0.5 - 1 кг на рибу	  2; <b>деко для випічки</b> Змажте рибу маслом і використовуйте улюблені спеції та трави.
P26	Рибне філе	-	  3; форма для запікання на <b>комбінованій решітці</b> Використовуйте улюблені спеції.
P27	Чизкейк	-	 2;  роз'ємна форма діаметром 28 см на <b>комбінованій решітці</b>
P28	Яблучний пиріг	-	  2;  100–150 мл; <b>деко для випічки</b>
P29	Яблучний тарт	-	 2; форма для пирога на <b>комбінованій решітці</b>
P30	Яблучний пиріг	-	  2;  100–150 мл;  форма для пирога діаметром 22 см на <b>комбінованій решітці</b>
P31	Шоколадні тістечка	2 кг тіста	 3; <b>глибоке деко</b>
P32	Шоколадні мафіни	-	  2;  100–150 мл; деко для кексів на <b>комбінованій решітці</b>
P33	Здобний пиріг	-	 2; форма для хліба на <b>комбінованій решітці</b>
P34	Печена картопля	1 кг	 2; <b>деко для випічки</b> Покладіть цілі картоплини зі шкіркою на деко для випічки.
P35	Картопля по-селянськи	1 кг	 3; <b>деко для випічки</b> , вистелене пергаментним папером Використовуйте улюблені спеції. Поріжте картоплю на шматочки.
P36	Суміш овочів, запечених на грилі	1 - 1.5 кг	 3; <b>деко для випічки</b> , вистелене пергаментним папером Використовуйте улюблені спеції. Поріжте овочі на шматочки.
P37	Крокети, заморожені	0.5 кг	 3; <b>деко для випічки</b>
P38	Картопля, заморожена	0.75 кг	 3; <b>деко для випічки</b>

	Страва	Вага	Рівень полицки / Аксесуар
<b>P39</b>	М'ясна / овочева лазанья зі сухих листів для лазаньї	1 - 1.5 кг	 2; форма для запікання на комбінованій решітці
<b>P40</b>	Картопляна запіканка (сира картопля)	1 - 1.5 кг	 1; форма для запікання на комбінованій решітці Оберніть страву, коли мине половина часу готування.
<b>P41</b>	Піца свіжа, тонка	-	  2;  100 мл; деко для випічки, вистелене пергаментним папером
<b>P42</b>	Піца свіжа, товста	-	  2; деко для випічки, вистелене пергаментним папером
<b>P43</b>	Кіш	-	 2; форма для випічки на комбінованій решітці
<b>P44</b>	Багет / чабатта / білий хліб	0.8 кг	  2;  150 мл; деко для випічки, вистелене пергаментним папером Для білого хліба необхідно більше часу.
<b>P45</b>	Цільнозерновий / житній / чорний хліб	1 кг	  2;  150 мл; деко для випічки, вистелене пергаментним папером / форма для випічки на комбінованій решітці

## 7.6 Зміна: Налаштування

1. Поверніть перемикач функцій нагріву в положення , щоб увійти в Меню.
2. Виберіть . Натисніть **OK**.
3. Поверніть ручку керування, щоб вибрати налаштування. Натисніть **OK**.
4. Відрегулюйте значення. Натисніть **OK**. Поверніть перемикач функцій нагріву в положення «Вимк.», щоб вийти з Меню.

### Меню: Налаштування

	Налаштування	Значення
<b>01</b>	Час доби	Змінити
<b>02</b>	Яскравість дисплею	1 - 5
<b>03</b>	Сигнали кнопок управління.	1 – сигнал, 2 – клацніть, 3 – звук вимкнено
<b>04</b>	Рівень гучності	1 - 4
<b>05</b>	Термощуп Дія	1 – сигнал попередження та зупинка, 2 – сигнал попередження

	Налаштування	Значення
<b>06</b>	Таймер прямого відліку	Увімк. / Вимк.
<b>07</b>	Підсвітка	Увімк. / Вимк.
<b>08</b>	Швидкий нагрів	Увімк. / Вимк.
<b>09</b>	Wi-Fi	Увімк. / Вимк.
<b>10</b>	Автоматичне дистанційне функціонування	Увімк. / Вимк.
<b>11</b>	Забути мережу	Так / Ні
<b>12</b>	Демонстраційний режим	Код активації: 2468
<b>13</b>	Версія програмного забезпечення	Перевірте
<b>14</b>	Скинути всі налаштування	Так / Ні

## 7.7 Енергозбереження



Прилад має функції, що допомагають зберегти електроенергію під час щоденного готування.

Переконайтеся в тому, що під час роботи дверцята приладу зачинені. Не відчиняйте дверцята приладу занадто часто під час готування. Підтримуйте чистоту ущільнювача дверцят і переконайтеся, що його належним чином зафіксовано.

Користуйтеся металевим посудом для покращення енергозбереження.

Коли можливо, не розігрівайте прилад перед готуванням.

Якщо ви послідовно готуєте кілька страв, зведіть перерви між ними до мінімуму.

### Готування з використанням вентилятора

Коли можливо, використовуйте функції готування з вентилятором для збереження електроенергії.

### Залишкове тепло

Вентилятор і лампа продовжують працювати. При вимкненні приладу дисплей показує залишкове тепло. Залишкове тепло можна використовувати для підтримання страви теплою.

Якщо тривалість готування перевищує 30 хвилин, опустіть температуру приладу

до мінімуму за 3–10 хвилин до завершення готування. Останні етапи готування страви будуть виконані за рахунок залишкового тепла.

Використовуйте залишкове тепло для розігрівання інших страв.

### Підтримування страви теплою

Виберіть найнижчу температуру з можливих, щоб використати залишкове тепло для збереження їжі теплою. На дисплеї з'являється індикатор залишкового тепла або температури.

### Готування з вимкненою лампою

Вимкніть лампу під час готування. Вмикайте її лише за потреби.

### Волога конвекція

Функція, призначена для збереження енергії під час готування.

При використанні цієї функції лампа вимикається автоматично через 30 секунд. Ви можете ввімкнути лампу знову, але ця дія призведе до зниження очікуваної ефективності збереження енергії.


## 8. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ


### 8.1 Блокування


Ця функція запобігає випадковій зміні функції приладу.

Увімкніть її, коли працює прилад, — встановлене готування продовжується, панель керування заблоковано.

Увімкніть її, коли прилад вимкнено, — його неможливо увімкнути, панель керування заблоковано.



 ОК — натисніть і утримуйте, щоб увімкнути функцію.

Пролунає звуковий сигнал.  — миготить 3 рази, коли увімкнено блокування.

 ОК — натисніть і утримуйте, щоб вимкнути функцію.

### 8.2 Автоматичне вимикання

З міркувань безпеки передбачено, що духовка шафа вимикається через деякий час у разі, якщо функція нагріву активована, але налаштування не змінюються.

 (°C)	 (год)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - максимум	3

Автоматичне вимикання не спрацьовує з такими функціями: Підсвітка, Термощуп, Затримка часу.








### 8.3 Вентилятор охолодження

Під час роботи приладу вентилятор охолодження автоматично вмикається для підтримки поверхонь прохолодними. Якщо



вимкнути прилад, вентилятор продовжуватиме працювати, доки прилад не охолоне.

## 9. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА



### 9.1 Опис функцій годинника

 Час доби	Налаштування годинника, який відображає поточний час.
 Таймер	Налаштування часу зворотного відліку. Коли час таймера завершиться, пролунає звуковий сигнал. Ця функція не впливає на роботу духової шафи.
 Час готування	Встановлення тривалості готування. Коли час таймера завершиться, пролунає звуковий сигнал і функція нагріву автоматично вимкнеться.
 Затримка часу	Відкладання початку та/або завершення готування.
 Таймер прямого відліку	Відображення тривалості роботи приладу. Максимум 23 год 59 хв. Ця функція не впливає на роботу духової шафи.

### 9.2 Налаштування: Час доби

1. Поверніть перемикач функцій нагріву у положення , щоб увійти в Меню.
2. Поверніть ручку керування, щоб вибрати  / Час доби.
3. Поверніть ручку керування, щоб налаштувати годинник.
4. Натисніть **OK**.

### 9.3 Налаштування: Таймер

1. Коли прилад вимкнено, натисніть .  
Коли прилад увімкнено, натисніть  двічі.

На дисплеї відображається: 0:00 і .


2. Поверніть ручку керування, щоб встановити Таймер.

3. Натисніть **OK**. Таймер негайно починає відлік.

Після закінчення часу натисніть **OK** і поверніть перемикач функцій нагріву в положення «Вимк.».

### 9.4 Налаштування: Час готування



1. Поверніть перемикач, щоб вибрати функцію нагріву, та встановіть температуру.
2. Натисніть  кілька разів.

На дисплеї відображається: 0:00 і .


3. Поверніть ручку керування, щоб встановити Час готування.
4. Натисніть **OK**.


Таймер негайно починає відлік.

Після закінчення часу натисніть **OK** і поверніть перемикач функцій нагріву в положення «Вимк.».


### 9.5 Налаштування: Затримка часу



1. Поверніть перемикач функцій нагріву, щоб вибрати функцію.
2. Натисніть  кілька разів.

На дисплеї відображається: час доби  ПОЧАТОК.

3. Поверніть ручку керування, щоб налаштувати час початку.
4. Натисніть **OK**.

На дисплеї відображається: --:--  ЗУПИНКА.


5. Поверніть ручку керування, щоб налаштувати час закінчення.


6. Натисніть **OK**.

Таймер починає відлік у встановлений час початку.

Після закінчення часу натисніть ОК і поверніть перемикач функцій нагріву в положення «Вимк.».

## 9.6 Увімкнення та вимкнення: Таймер прямого відліку ⌚

1. Поверніть перемикач функцій нагріву в положення , щоб увійти в Меню.

2. Поверніть ручку керування, щоб вибрати  / Таймер прямого відліку. Див. розділ «Щоденне користування», Меню: Налаштування.
3. Натисніть ОК.
4. Поверніть ручку керування, щоб увімкнути або вимкнути функцію.
5. Натисніть ОК.

## 10. ВИКОРИСТАННЯ АКСЕСУАРІВ

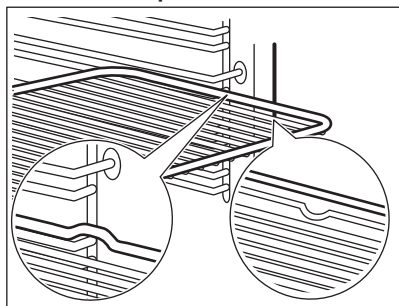
### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 10.1 Встановлення аксесуарів

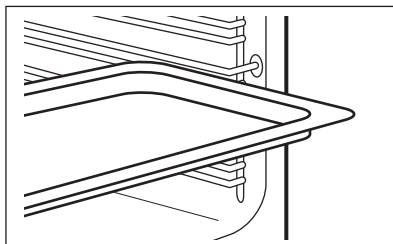
Невелика заглибина вгорі покращує безпеку. Крім того, заглибини запобігають перекиданню. Високий обідок навкруги полицки не дає посуду зісковзнути з полицки.

#### Комбінована решітка



Просуньте решітку між напрямними планками опорних рейок і переконайтеся, що її ніжки спрямовано донизу.

#### Деко для випічки / Глибоке деко




Просуньте деко між напрямними планками опорних рейок.

### 10.2 Термощуп

Вимірює температуру всередині продукту.

Необхідно встановити два значення температури:

- $^{\circ}\text{C}$  - температура всередині приладу.
-  - температура всередині продукту.

Для найкращого результату готування:

- Інгредиенты повинні мати кімнатну температуру.
- Не використовуйте для рідких страв.
- Під час готування кінчик термощупа необхідно повністю вставити в страву.

#### Готування з: Термощуп

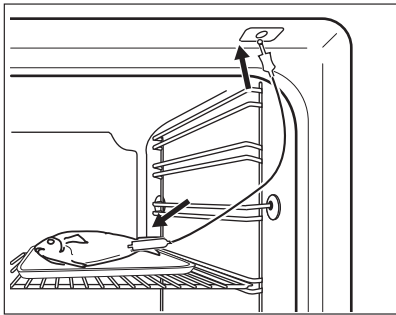
### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик опіків, оскільки термощуп і опорні рейки нагріваються. Не торкайтеся ручки термощупа голими руками. Завжди користуйтеся рукавичками для духової шафи.

1. Увімкніть прилад.
2. Установіть функцію нагріву та, якщо потрібно, температуру духової шафи.
3. Вставте термощуп у страву:

**М'ясо, домашня птиця та риба**

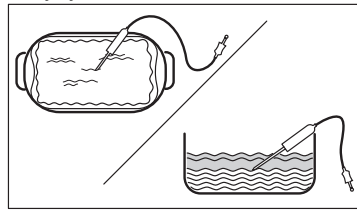
Вставте весь кінчик термощупа в центр шматка м'яса або риби у найтовщу частину.



**Страва із сирною скоринкою**

Вставте кінчик термощупа точно в центр страви із сирною скоринкою. Під час випікання потрібно закріпити термощуп, щоб він не рухався. Для цього скористайтеся твердим інгредієнтом. Використовуйте край посуду для запікання, щоб підтримати

силіконову ручку термощупа. Кінчик термощупа не має торкатися дна посуду для випікання.



4. Вставте штекер термощупа в гніздо на бічній стінці приладу. Див. розділ «Опис виробу».

На дисплеї відображається поточна температура термощупа.

5. — натисніть, щоб встановити температуру всередині датчика.

6. Натисніть **OK**.

Коли страва досягає встановленої температури, лунає сигнал. Можна зупинити роботу духової шафи або продовжити готування для доброго просмаження страви.

7. Витягніть штекер термощупа із гнізда та вийміть страву з приладу.

## 11. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ

### 11.1 Рекомендації щодо приготування

У таблицях указано орієнтовні значення температури та часу приготування. Вони залежать від рецепту, а також якості та кількості інгредієнтів, що використовуються.

Результати випікання або смаження страв за допомогою цього приладу можуть відрізнятись від тих, які ви отримували за допомогою попереднього приладу. Наведені нижче поради містять рекомендовані налаштування температури, часу готування та положення полиці для певних типів продуктів.

Якщо ви не можете знайти налаштування для певного рецепту, скористайтеся налаштуваннями для аналогічного рецепту.

### Символи, що використовуються в таблицях:

	Тип продукту
	Функція нагріву
	Температура
	Аксесуар
	Рівень полицьки
	Час готування (хв)





### 11.2 Волога конвекція - рекомендовані аксесуари





Використовуйте темні матові форми та ємності. Вони краще поглинають тепло, ніж світлий колір і блискучий посуд.

- **Деко для піци** – темне, матове, діаметр 28 см
- **Деко для випікання** – темне, матове, діаметр 26 см
- **Формочки** – керамічні, діаметр 8 см, висота 5 см
- **Форма для флана** – темна, матова, діаметр 28 см

### 11.3 Волога конвекція






Для отримання найкращих результатів дотримуйтеся рекомендацій, зазначених у таблиці нижче.







		°C		
Солодкі булочки, 16 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	20 - 30
Булочки, 9 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	30 - 40
Піца, заморожена, 0,35 кг	комбінована решітка	220	2	10 - 15
Рулет із джемом	деко для випікання або глибока жаровня	170	2	25 - 35
Брауні	деко для випікання або глибока жаровня	175	3	25 - 30
Суфле, 6 шт.	керамічні формочки на решітці	200	3	25 - 30
Бісквітні коржі	форма для коржа на решітці	180	2	15 - 25
Бісквітний торт	форма для випікання на решітці	170	2	40 - 50
Приварена риба, 0,3 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	3	20 - 25
Ціла риба, 0,2 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	3	25 - 35
Рибне філе, 0,3 кг	деко для піци на решітці	180	3	25 - 30
Варене м'ясо, 0,25 кг	деко для випікання або глибока жаровня	200	3	35 - 45
Шашлик, 0,5 кг	деко для випікання або глибока жаровня	200	3	25 - 30
Печиво, 16 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	20 - 30
Мигдальні тістечка, 24 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	25 - 35
Мафіни, 12 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	170	2	30 - 40
Солона випічка, 20 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	25 - 30
Печиво з пісочного тіста, 20 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	150	2	25 - 35

		°C		
Тарталетки, 8 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	170	2	20 - 30
Овочі, варені, 0,4 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	3	35 - 45
Вегетаріанський омлет	деко для піци на решітці	200	3	25 - 30
Середземноморські овочі, 0,7 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	4	25 - 30

## 11.4 Інформація для дослідницьких установ

Тестування відповідно до IEC 60350-1.

				°C	
Маленькі тістечка, 20 штук на піддон	Традиційне готування	Деко для випічки	3	170	20 - 35
Маленькі тістечка, 20 штук на піддон	Вентилятор	Деко для випічки	3	150 - 160	20 - 35
Маленькі тістечка, 20 штук на піддон	Вентилятор	Деко для випічки	2 та 4	150 - 160	20 - 35
Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см	Традиційне готування	Комбінована решітка	2	180	70 - 90
Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см	Вентилятор	Комбінована решітка	2	160	70 - 90
Нежирний бісквіт, форма для торта (Ø 26 см) <sup>1)</sup>	Традиційне готування	Комбінована решітка	2	170	40 - 50
Нежирний бісквіт, форма для торта (Ø 26 см) <sup>1)</sup>	Вентилятор	Комбінована решітка	2	160	40 - 50
Нежирний бісквіт, форма для торта (Ø 26 см) <sup>1)</sup>	Вентилятор	Комбінована решітка	2 та 4	160	40 - 60
Пісочні хлібобулочні вироби	Вентилятор	Деко для випічки	3	140 - 150	20 - 40
Пісочні хлібобулочні вироби	Вентилятор	Деко для випічки	2 та 4	140 - 150	25 - 45
Пісочні хлібобулочні вироби	Традиційне готування	Деко для випічки	3	140 - 150	25 - 45
Тост, 4-6 шт. <sup>1)</sup>	Гриль	Комбінована решітка	4	макс.	1 - 5

					
Бургер із яловичини, 6 шт., 0,6 кг <sup>2)</sup>	Гриль	Комбінова- на решітка, піддон для збирання жиру	4	макс.	20 - 30

- 1) Попередньо розігрійте прилад протягом 10 хвилин.
- 2) Помістіть комбіновану решітку на третій рівень, а піддон для збирання жиру — на другий рівень духової шафи. Попередньо розігрійте прилад протягом 10 хвилин. Коли пройде половину часу готування, переверніть страву на другий бік.

## 12. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 12.1 Примітки щодо очищення

#### Засоби для чищення

- Очищайте передню поверхню приладу лише за допомогою ганчірки з мікрофібри, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого мийного засобу. Очистіть і перевірте ущільнювач дверцят навколо рами камери духової шафи.
- Металеві поверхні очищайте за допомогою розчину для чищення.
- Використовуйте м'який мийний засіб. Не застосовуйте його на каталітичній поверхні.

#### Щоденне користування

- Очищайте прилад всередині після кожного використання. Накопичення жиру й інших залишків їжі може спричинити загоряння.
- Всередині приладу або на скляній панелі дверцят може утворюватися конденсат. Щоб зменшити конденсацію, перед приготуванням страви дайте приладу попрацювати протягом 10 хвилин. Не залишайте готові страви всередині приладу довше ніж на 20 хвилин. Після кожного використання витріть внутрішню поверхню приладу насухо лише за допомогою ганчірки з мікрофібри.

#### Аксесуари

- Після кожного використання очистіть усі аксесуари та дайте їм висохнути. Використовуйте лише ганчірку з мікрофібри, змочену в теплій воді з додаванням м'якого мийного засобу. Не мийте аксесуари у посудомийній машині.
- Не очищуйте аксесуари з антипригарним покриттям з використанням абразивних засобів чи гострих предметів.

### 12.2 Очищення заглибини камери

Очистіть заглибину камери, щоб видалити залишки накипу після готування з паром.



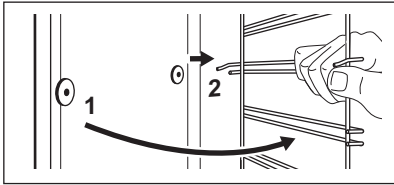
Для функції: SteamBake очищуйте духову шафу кожні 5–10 циклів готування.

1. Налийте 250 мл білого оцту у заглибину камери. Використовуйте оцет із максимальною концентрацією 6 % без добавок.
2. Зачекайте, доки оцет розчинить залишки накипу протягом 30 хвилин в умовах температури навколишнього середовища.
3. Очистіть камеру м'якою ганчіркою, змоченою теплою водою.

### 12.3 Знімання опорних рейок / каталітичних панелей

Для очищення приладу вийміть опорні рейки / каталітичні панелі.

1. Вимкніть прилад і зачекайте, доки він охолоне.
2. Потягніть передню частину опорної рейки від бічної стінки. Утримуйте задню частину опорної рейки і каталітичну панель на місці. Каталітичні панелі не прикріплені до стінок духової шафи. Вони можуть випасти після виймання опорних рейок.
3. Потягніть задню частину опорної рейки від бокової стінки та зніміть її.



Встановіть опорні рейки у зворотній послідовності.



Стопорні штифти на телескопічних спрямовувачах мають бути спрямовані вперед.

## 12.4 Каталітичне очищення

У камері духової шафи є каталітичні панелі. Каталітичні панелі поглинають жир під час каталізу.

Плями або знебарвлення каталітичної поверхні не впливають на процес і результат очищення.

Каталітична емаль очищується самостійно, не витирайте її ганчіркою.

1. Вимкніть прилад і зачекайте, доки він охолоне.
2. Вийміть усі аксесуари.
3. За допомогою м'якої ганчірки очистіть тільки дно духової шафи та внутрішнє скло дверцят теплою водою з додаванням м'якого мийного засобу.
4. Виберіть Меню  / Очищення .
5. Натисніть ОК тричі.

**Тривалість:** 1 год

Після завершення очищення лунає звуковий сигнал. Прилад вимикається.

6. Коли прилад охолоне, очистіть дно духової шафи вологою м'якою ганчіркою.

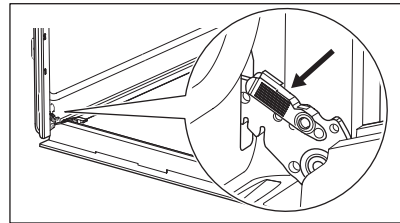
## 12.5 Зняття та встановлення дверцят

Дверцята духової шафи складаються із трьох скляних панелей. Для очищення дверцята духової шафи та внутрішні скляні панелі можна зняти. Перш ніж знімати скляні панелі, прочитайте всю інструкцію «Зняття та встановлення дверцят».

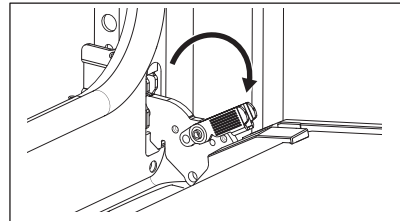
### УВАГА

Не використовуйте прилад без скляних панелей.

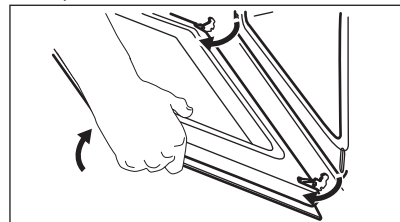
1. Повністю відчиніть дверцята й утримуйте обидві завіси.



2. Підніміть і потягніть засувки до клацання.

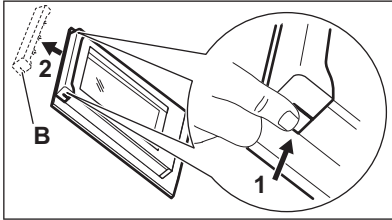


3. Прикрийте дверцята духової шафи до середини першої позиції відкриття. Потім підніміть і потягніть дверцята, щоб вийняти їх із гнізд.

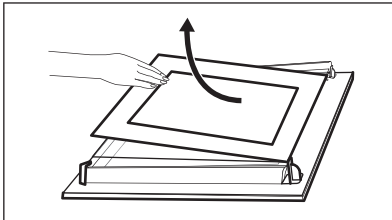


4. Покладіть дверцята духової шафи на нерухому поверхню, застелену м'якою ганчіркою.

5. Візьміться за оздоблення дверцят **B** на верхньому краї дверцят з обох боків і натисніть у напрямку всередину, щоб вивільнити прокладку.

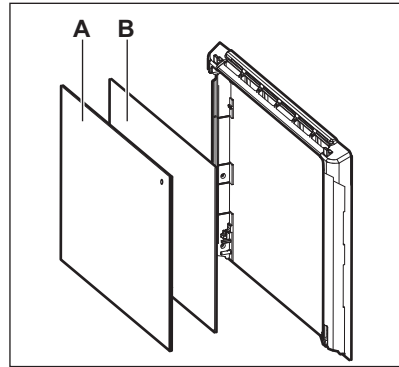


6. Потягніть оздоблення дверцят у напрямку вперед, щоб зняти його.  
7. Утримуйте скляні панелі дверцят за верхній край та обережно витягніть їх по черзі. Починайте з верхньої панелі. Переконайтеся в тому, що скло повністю вийшло з опор.

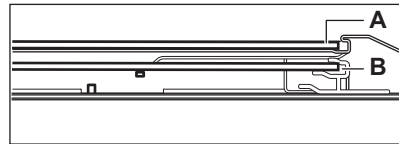


8. Очистіть скляні панелі теплою водою з милом. Обережно витріть скляні панелі насухо. Не мийте скляні панелі в посудомийній машині.  
9. Після очищення встановіть скляні панелі та дверцята духової шафи. Якщо дверцята встановлені правильно, ви почуєте клацання при закриванні засувки. Переконайтеся, що ви вставили скляні панелі (**A** та **B**) у правильній послідовності. Перевірте символ / друк збоку скляної панелі. Кожна скляна панель виглядає по-різному, щоб полегшити розбирання та збирання.

При правильному встановленні оздоблення дверцят чути характерне клацання.



Переконайтеся, що ви вставили середню скляну панель у відповідні гнізда.



## 12.6 Заміна лампи

### ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека ураження електричним струмом.  
Лампа може бути гарячою.

1. Вимкніть прилад і зачекайте, доки він охолоне.
2. Від'єднайте прилад від електромережі.
3. Покладіть ганчірку на дно духової шафи.

### ⚠ УВАГА

Завжди тримайте галогенову лампу ганчіркою, щоб уникнути згоряння залишків жиру на лампі.

### Задня лампа

1. Поверніть скляний плафон, щоб зняти його.
2. Очистіть скляний плафон.
3. Замініть лампу відповідною жаростійкою лампою, яка витримує нагрівання до 300 °C.
4. Установіть скляний плафон.



## 13. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 13.1 Дії в разі виникнення проблем

Проблема	Переконайтеся, що
Не вдається ввімкнути прилад або привести його в дію.	Прилад правильно під'єднано до електромережі.
Прилад не нагрівається.	Деактивовано автоматичне вимкнення.
Прилад не нагрівається.	Запобіжник перегорів.
Прилад не нагрівається.	Блокування деактивовано.
Лампа вимкнена.	Волога конвекція увімкнено.
Лампа не світиться.	Лампочка перегоріла.
Термошуп не працює.	Штекер Термошуп повністю вставлений у гніздо.
Ущільнювач дверцят пошкоджено.	Не використовуйте прилад. Зверніться до авторизованого сервісного центру.
На дисплеї відображається 00:00.	Була припинена подача електроенергії. Встановіть час доби
Вода витікає із заглибини камери.	Забгато води у заглибині камери.



Якщо на дисплеї відображається код помилки, якого немає в цій таблиці, вимкніть запобіжник домашньої мережі, потім знову увімкніть його та перезапустіть духову шафу. Якщо код помилки з'являється знову, зверніться до авторизованого сервісного центру.

### 13.2 Дані щодо технічного обслуговування

Якщо Ви не можете вирішити проблему самостійно, зверніться до закладу, де Ви придбали прилад, або до авторизованого сервісного центру.

Дані, потрібні для сервісного центру, вказані на табличці з технічними даними. Табличка з технічними даними розташована на передньому краї приладу. Її видно при відчиненні дверцят. Не знімайте табличку з технічними даними з приладу.

#### Рекомендуємо записати дані тут:

Модель (MOD.):

Код виробу (PNC):

Серійний номер (S.N.):


## 14. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ


### 14.1 Інформація про виріб та Інформаційний листок виробу відповідно до Регламентів ЄС щодо екологічного проектування та маркування енергоспоживання

Назва постачальника	Electrolux	
Ідентифікатор моделі	EOD6C77WV 949499573 EOD6C77WX 949499576 EOD6C77WZ 949499574 LOD6C77WZ 949499575	
Індекс енергоефективності	81.2	
Клас енергоефективності	A+	
Споживання енергії при стандартному завантаженні, традиційний режим	0.93 кВт•год/цикл	
Споживання енергії при стандартному завантаженні, режим примусового використання вентилятора	0.69 кВт•год/цикл	
Кількість камер	1	
Джерело нагрівання	Електроенергія	
Гучність	72 л	
Тип духової шафи	Вбудована духова шафа	
Маса	EOD6C77WV	32.5 кг
	EOD6C77WX	33.0 кг
	EOD6C77WZ	32.8 кг
	LOD6C77WZ	32.8 кг

IEC/EN 60350-1 - Електричні побутові прилади для готування їжі — частина 1: Плити, духові шафи, парові духові шафи та грилі — способи вимірювання продуктивності.

## 15. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені відповідним символом . Викидайте упаковку у відповідні контейнери для вторинної сировини. Допоможіть захистити навколишнє середовище та здоров'я інших людей і забезпечити вторинну переробку електричних і електронних приладів. Не

викидайте прилади, позначені відповідним символом , разом з іншим домашнім сміттям. Поверніть продукт до заводу із вторинної переробки у вашій місцевості або зверніться до місцевих муніципальних органів влади.



**electrolux.com**

867377267-A-282023



CE