

EOC6H76X  
EOC6H76Z  
LOC6H76Z



<b>SQ</b> Udhëzimet për përdorim	2
<b>BG</b> Ръководство за употреба	43
<b>HR</b> Upute za uporabu	87
<b>CS</b> Návod k použití	128
<b>HU</b> Használati útmutató	169
<b>MK</b> Упатство за ракување	210
<b>PL</b> Instrukcja obsługi	253
<b>SR</b> Упутство за употребу	295
<b>SK</b> Návod na používanie	338
<b>SL</b> Navodila za uporabo	379

# NE MENDOJMË PËR JU

Faleminderit për blerjen e një pajisjeje Elextrolux. Keni zgjedhur një produkt që sjell me vete dekada eksperience dhe novatorizmi profesional. Original dhe me stil, është projektuar duke ju pasur ju në mendje. Kështu që sa herë që ta përdorni, mund të bazoheni në faktin se do të merrni rezultate optimale çdo herë.

Mirë se vini në Electrolux.

Vizitoni faqen tonë të internetit për:



Të marrë këshilla mbi përdorimin, broshura, informacion rreth zgjidhjes së problemeve, shërbimit dhe riparimit

[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)



Regjistroni produktin për shërbim më të mirë:

[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)



Blini aksesorë, pjesë konsumi dhe pjesë origjinale këmbimi për pajisjen:


[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)

## KUJDESI DHE SHËRBIMI NDAJ KLIENTIT

Përdorni gjithmonë pjesë këmbimi origjinale.

Kur kontaktoni Qendrën tonë të Autorizuar të Shërbimit, sigurohuni që të keni në dispozicion të dhënat e mëposhtme: Modeli, PNC, numri serial.

Ky Informacioni mund të gjendet në pllakën e klasifikimit.

 Paralajmërim / Të dhëna rreth sigurisë dhe kujdesit

 Të dhëna të përgjithshme dhe këshilla

 Të dhëna rreth ambientit

Rezervohet mundësia e ndryshimeve.

## PËRMBAJTJA

<b>1. INFORMACIONI I SIGURISË.....</b>	<b>3</b>	<b>3.2 Sigurimi i furrës në kabinet.....</b>	<b>10</b>
1.1 Siguria e fëmijëve dhe personave me probleme.....	3	<b>4. PËRSHKRIM I PRODUKTIT.....</b>	<b>11</b>
1.2 Siguria e përgjithshme.....	4	4.1 Pasqyra e përgjithshme.....	11
<b>2. UDHËZIMET PËR SIGURINË.....</b>	<b>5</b>	4.2 Aksesorët.....	11
2.1 Instalimi.....	5	<b>5. SI TË NDIZNI DHE TË FIKNI PAJISJEN...12</b>	
2.2 Lidhja elektrike.....	6	5.1 Dorezat e palosshme.....	12
2.3 Përdorimi.....	7	5.2 Paneli i kontrollit.....	12
2.4 Kujdesi dhe pastrimi.....	8	<b>6. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË.....13</b>	
2.5 Gatimi me avull.....	8	6.1 Pastrimi fillestar.....	13
2.6 Ndrichimi i brendshëm.....	8	6.2 Ngrohja paraprake fillestare.....	13
2.7 Shërbimi.....	9	<b>7. PËRDORIMI I PËRDITSHËM.....14</b>	
2.8 Hedhja.....	9	7.1 Si ta programoni: Funkcionet e nxehtjes.....	14
<b>3. INSTALIMI.....</b>	<b>9</b>	7.2 Funkcionet e nxehtjes.....	15
3.1 Montimi inkaso.....	9		

7.3 Shënime mbi: Pjekje vent. me lagështirë.....	16	12. KUJDESI DHE PASTRIMI.....	33
7.4 Depozita e ujit.....	16	12.1 Shënime për pastrimin.....	33
7.5 Si ta programoni: Gatim i asistuar.....	17	12.2 Mënyra e heqjes: Mbajtëset e rafteve .....	33
7.6 Gatim i asistuar.....	18	12.3 Si ta përdorni: Pastrimi me ujë.....	34
<b>8. FUNKSIONET E ORËS.....</b>	<b>23</b>	12.4 Si ta pastroni: Depozita e ujit.....	34
8.1 Funkcionet e orës.....	23	12.5 Mënyra e heqjes dhe e instalimit: Dera.....	35
8.2 Si ta programoni: Funkcionet e orës.....	24	12.6 Mënyra e ndërrimit: Llamba.....	37
<b>9. MËNYRA E PËRDORIMIT: AKSESORËT.....</b>	<b>25</b>	<b>13. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE.....</b>	<b>38</b>
9.1 Futja e aksesorëve.....	25	13.1 Çfarë duhet bërë nëse.....	38
9.2 Sensori i ushqimit.....	26	13.2 Të dhënat e shërbimit.....	39
<b>10. FUNKSIONET SHITESË.....</b>	<b>28</b>	<b>14. EFIKASITETI ENERGJETIK.....</b>	<b>40</b>
10.1 Kycje.....	28	14.1 Informacion i produktit dhe Fleta e Informacionit të produktit.....	40
10.2 Fikja automatike.....	28	14.2 Kursimi i energjisë.....	40
10.3 Ventilatori i ftohjes.....	28	<b>15. STRUKTURA E MENYSË.....</b>	<b>41</b>
<b>11. UDHËZIME DHE KËSHILLA.....</b>	<b>29</b>	15.1 Menyja.....	41
11.1 Pjekje vent. me lagështirë.....	29	<b>16. ÇËSHTJE QË LIDHEN ME AMBIENTIN.....</b>	<b>42</b>
11.2 Pjekje vent. me lagështirë - aksesorët e rekomanduar.....	30		
11.3 Tabelat e gatimit për institutet e testimit.....	31		

## 1. INFORMACIONI I SIGURISË

Përpara instalimit dhe përdorimit të pajisjes, lexoni me kujdes udhëzimet e ofruara. Prodhuesi nuk është përgjegjës për lëndimet apo dëmet si rezultat i instalimit apo përdorimit të papërshtatshëm. Gjithmonë mbajini udhëzimet në një vend të sigurt dhe ku mund të arrihen lehtë për t'iu referuar në të ardhmen.

### 1.1 Siguria e fëmijëve dhe personave me probleme

- Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijë të moshës 8 vjeç e sipër dhe persona me aftësi të kufizuara fizike, ndijimesh ose mendore ose që nuk kanë eksperiencë dhe njohuri, nëse këta mbahen nën mbikëqyrje ose udhëzohen për përdorimin e sigurt të pajisjes dhe i kuptojnë rreziqet e

përdorimit. Fëmijët nga nën 8 vjeç dhe personat me aftësi të kufizuara shumë të theksuara dhe komplekse duhet të mbahen larg nga pajisja, përveçse kur mbahen nën monitorim të vazhdueshëm.

- Fëmijët duhet të monitorohen për t'u siguruar se nuk luajnë me pajisjen.
- Mbajeni të gjithë paketimin larg nga fëmijët dhe hidheni atë siç kërkohet.
- **PARALAJMËRIM:** Pajisja dhe pjesët e saj të arritshme nxehen gjatë përdorimit. Mbajini fëmijët dhe kafshët shtëpiake larg pajisjes gjatë kohës që ajo është në përdorim dhe kur ftohet.
- Nëse pajisja ka një mekanizëm për sigurinë e fëmijëve, ai duhet aktivizuar.
- Fëmijët nuk duhet të kryejnë pastrimin dhe mirëmbajtjen e pajisjes pa mbikëqyrje.

### 1.2 Siguria e përgjithshme

- Kjo pajisje përdoret vetëm për gatim.
- Kjo pajisje është krijuar për përdorim shtëpiak në ambient të brendshëm.
- Kjo pajisje mund të përdoret në: zyra, dhoma hoteli, dhoma bujtine, dhoma hoteli rural, si dhe në vende të ngjashme ku përdorimi nuk tejkalon (mesatarisht) nivelet e përdorimit shtëpiak.
- Vetëm një person i kualifikuar duhet ta instalojë këtë pajisje dhe të ndërrojë kabllon.
- Mos e përdorni pajisjen përpara se ta instaloni në strukturën inkaso.
- Përpara mirëmbajtjes, shkëputeni pajisjen nga rrjeti elektrik.
- Për të shmangur rreziket elektrike, nëse kabloja e energjisë elektrike është e dëmtuar, ajo duhet ndërruar nga prodhuesi, qendra e autorizuar e shërbimit ose persona me kualifikim të ngjashëm.

- **PARALAJMËRIM:** Për të shmangur mundësinë e goditjes elektrike, sigurohuni që pajisja të fiket përpara se të ndërroni llambën.
- **PARALAJMËRIM:** Pajisja dhe pjesët e saj të arritshme nxehen gjatë përdorimit. Duhet pasur kujdes për të shmangur prekjen e elementëve të ngrohjes ose sipërfaqes së brendësisë së pajisjes.
- Përdorni gjithmonë doreza furre për të hequr ose për të futur aksesoret ose enët për furrë.
- Përdorni vetëm sensorin e ushqimit (sensorin e temperaturës) që rekomandohet për këtë pajisje.
- Për të hequr mbajtëset e rafteve, në fillim hiqni pjesën e përparme të mbajtëses së raftit dhe pastaj pjesën e pasme nga muret anësore. Montojini mbajtëset e rafteve në rendin e kundërt.
- Mos përdorni pastrues me avull për të pastruar pajisjen.
- Mos përdorni pastrues gërryes të fortë ose kruajtëse të mprehta metalike për të pastruar derën prej xhami, pasi mund të gërvishtet sipërfaqja, gjë e cila mund të shkaktojë krisjen e xhamit.

## 2. UDHËZIMET PËR SIGURINË

---

### 2.1 Instalimi

**PARALAJMËRIM!**

Vetëm një person i kualifikuar duhet ta instalojë këtë pajisje.

- Hiqni të gjithë paketimin.
- Mos instaloni ose mos përdorni një pajisje të dëmtuar.
- Ndiqni udhëzimet e instalimit të dhëna me pajisjen.
- Gjithmonë bëni kujdes kur e lëvizni pajisjen sepse është e rëndë. Përdorni gjithnjë doreza sigurie dhe këpucë të mbyllura.
- Mos e tërhiqni pajisjen nga doreza.
- Instalojeni pajisjen në një vend të sigurt dhe të përshtatshëm që plotëson kërkesat e instalimit.
- Ruani largësitë minimale nga pajisjet dhe njësitë e tjera.
- Përpara montimit të pajisjes, kontrolloni nëse dera e pajisjes hapet pa pengesë.
- Pajisja vjen me një sistem elektrik ftohjeje. Duhet vënë në punë përmes lidhjes nga priza.

Lartësia minimale e mobilies (Mobilia nën lartësinë minimale të suprinës)	590 (600) mm
Gjerësia e mobilies	560 mm
Thellësia e mobilies	550 (550) mm
Lartësia e pjesës së përparme të pajisjes	594 mm
Lartësia e pjesës së pasme të pajisjes	576 mm
Gjerësia e pjesës së përparme të pajisjes	595 mm
Gjerësia e pjesës së pasme të pajisjes	559 mm
Thellësia e pajisjes	569 mm
Thellësia inkaso e pajisjes	548 mm
Gjerësia me derën të hapur	1022 mm
Madhësia minimale e hapjes së ventilimit. Hapja e vendosur në pjesën e pasme poshtë	560x20 mm
Gjatësia e kabllot kryesore të furnizimit. Kablloja është vendosur në këndin e djathtë të pjesës së pasme	1500 mm
Vidat e montimit	4x25 mm

## 2.2 Lidhja elektrike



### **PARALAJMËRIM!**

Rrezik zjarri dhe goditjeje elektrike.

- Të gjitha lidhjet elektrike duhen kryer nga një electricist i kualifikuar.
- Pajisja duhet tokëzuar.
- Sigurohuni që parametrat në pllakën e specifikimeve të përkojnë me vlerat elektrike të rrjetit elektrik.
- Përdorni gjithmonë një prizë të tokëzuar të instaluar si duhet.
- Mos përdorni përshtatës me shumë spina dhe kablo zgjatuese.
- Sigurohuni që të mos dëmtoni prizën dhe kabllon elektrike. Nëse kabloja elektrike duhet zëvendësuar, kjo duhet bërë nga Qendra jonë e autorizuar e shërbimit.
- Mos i lini kabllot elektrike që të prekin derën e pajisjes ose t'i afrohen asaj apo hapësirës poshtë pajisjes, veçanërisht kur është në punë ose dera është e nxehtë.
- Mbrojtja nga goditja e pjesëve me korrent dhe të izoluar duhet të shtrëngohet në mënyrë të tillë që të mos hiqet pa vegla.

- Pajisjen futeni në prizë vetëm në fund të instalimit. Sigurohuni që spina të jetë e arritshme pas montimit të pajisjes.
- Nëse priza është e lirë, mos e futni spinën.
- Mos e shkëputni pajisjen nga rrjeti duke e tërhequr nga kabllloja elektrike. Gjithmonë tërhiqeni kabllon elektrike duke e kapur nga spina.
- Përdorni mjetet e duhura izoluese: çelësat mbrojtës, siguresat (siguresat që vidhosen duhet të hiqen nga foleja), salvavitat dhe kontaktorët.
- Instalimi elektrik duhet të ketë një pajisje instaluese e cila ju lejon të shkëpusni pajisjen nga rryma elektrike në të gjitha polet. Pajisja instaluese duhet të ketë një hapje kontakti me gjerësi minimale 3 mm.
- Kjo pajisje ofrohet me spinë dhe kordon elektrik.

## Llojet e kablllove të përshtatshme për instalim ose zëvendësim për Evropën:

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

Për prerjen e kabllot, shikoni fuqinë totale në pllakën e specifikimeve. Mund t'i referoheni edhe tabelës:

Korrenti gjithsej (W)	Seksioni i kordonit (mm <sup>2</sup> )
maksimumi 1380	3x0.75
maksimumi 2300	3x1
maksimumi 3680	3x1.5

Kordoni i tokëzimit (kablo e gjelbër/verdhë) duhet të jetë 2 cm më i gjatë se kabllot e fazës dhe nulit (kabllot blu dhe kafe).

## 2.3 Përdorimi



### PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje, djegiesh dhe goditjeje elektrike ose shpërthimi.

- Mos i ndryshoni specifikimet e pajisjes.
- Sigurohuni që vendet e ventilimit të mos jenë bllokuar.
- Mos harroni ta kontrolloni pajisjen gjatë punës.
- Çaktivizojeni pajisjen pas çdo përdorimi.
- Tregoni kujdes në hapjen e derës së pajisjes kur pajisja është në punë. Mund të çlirohet avull i nxehtë.
- Mos e vendosni në punë pajisjen me duar të lagura ose kur keni pasur kontakt me ujin.
- Mos ushtroni presion mbi derën e hapur.
- Mos e përdorni pajisjen si sipërfaqe pune ose si sipërfaqe mbështetëse.
- Hapeni derën e pajisjes me kujdes. Përdorimi i përbërësve me alkool mund të krijojë një përzjerje alkooli dhe ajri.
- Mos lejoni që pajisja të bjerë në kontakt me shkëndija apo flakë të hapura kur hapni derën.
- Mos vendosni produkte që marrin flakë ose sende të lagura me produkte të ndezshme brenda, pranë pajisjes ose mbi të.



## PARALAJMËRIM!

Rrezik dëmtimi i pajisjes.

- Për të parandaluar dëmtimin ose çngjyrosjen e emailit:
  - mos fusni enët e furrës ose objekte të tjera në pajisje drejtpërsëdrejti në fund.
  - mos fusni letër alumini drejtpërdrejt në pjesën e poshtme të hapësirës së pajisjes.
  - mos hidhni ujë drejtpërdrejt në pajisjen e nxehtë.
  - mos lini enë të lagura dhe ushqim në pajisje pasi të keni mbaruar gatimin.
  - bëni kujdes kur hiqni ose vendosni aksesorët.
- Çngjyrimi i emailimit ose i inoksit nuk ndikon në funksionimin e pajisjes.
- Përdorni tepsi të thellë për kekë të butë. Lëngjet e frutave shkaktojnë njolla që mund të mbesin përgjithmonë.
- Gjithmonë gatuani me derën e pajisjes të mbyllur.
- Nëse pajisja është instaluar pas një paneli mobilieje (p.sh. një derë), sigurohuni që dera të mos mbyllet asnjëherë kur pajisja është në punë. Pas një paneli të mbyllur mobilieje mund të akumulohet nxehtësi dhe lagështi, të cilat mund të shkaktojnë si rrjedhim dëme në pajisje, banesë apo dysheme. Mos e mbyllni panelin e mobilies derisa pajisja të jetë ftohur plotësisht pas përdorimit.

## 2.4 Kujdesi dhe pastrimi



### PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje, zjarri ose dëmtimi të pajisjes.

- Përpara se të kryeni mirëmbajtjen e pajisjes, çaktivizojeni atë dhe hiqeni nga priza.
- Sigurohuni që pajisja të jetë e ftohtë. Ka rrezik që panelet prej xhami të thyhen.
- Ndërrojin menjëherë panelet prej xhami të derës kur janë të dëmtuara. Kontakttoni qendrën e autorizuar të shërbimit.
- Tregoni kujdes kur e hiqni derën nga pajisja. Dera është e rëndë!
- Pastrojini pajisjen rregullisht për të parandaluar dëmtimin e materialit të sipërfaqes.
- Pastrojini pajisjen me një leckë të butë të lagësht. Përdorni vetëm detergjente neutrale. Mos përdorni produkte gërryese, materiale pastruese të ashpra, tretës ose objekte metalike.
- Nëse përdorni spërkatës për furrën, ndiqni udhëzimet e sigurisë në paketim.

## 2.5 Gatimi me avull



### PARALAJMËRIM!

Mund të digjeni dhe të dëmtoni pajisjen.

- Avulli i çliruar mund të shkaktojë djegie:
  - Mos e hapni derën e pajisjes gjatë funksionit të gatimit me avull.
  - Hapeni derën e pajisjes me kujdes pas funksionit të gatimit me avull.

## 2.6 Ndrichimi i brendshëm



### PARALAJMËRIM!

Rrezik goditjeje elektrike.

- Në lidhje me llambat brenda produktit dhe llambat e pjesëve të këmbimit të shitura veçmas: Këto llamba janë prodhuar për kushte ekstreme fizike në pajisjet elektroshtëpiake, si p.sh. temperaturë, dridhje, lagështirë, ose janë prodhuar për të sinjalizuar informacion rreth



statusit të përdorimit të pajisjes. Ato nuk janë prodhuar për t'u përdorur në aplikacione të tjera dhe nuk janë të përshtatshme për ndriçim në ambiente shtëpiake.

- Ky produkt përmban një burim drite të klasit G të efikasitetit të energjisë.
- Përdorni vetëm llamba me të njëjtat specifike.

## 2.7 Shërbimi

- Për të riparuar pajisjen kontaktoni me qendrën e autorizuar të shërbimit.
- Përdorni vetëm pjesë rezervë origjinale.

## 2.8 Hedhja



### PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje ose mbytejeje.

- Kontaktoni me autoritetin tuaj komunal për informacion se si ta hidhni pajisjen.
- Shkëputeni pajisjen nga rrjeti i furnizimit me energji.
- Priteni kabllon e rrjetit elektrik pranë pajisjes dhe hidhni atë.
- Hiqni kapësen e derës për të parandaluar që fëmijët kafshët shtëpiake të ngecin brenda pajisjes.

## 3. INSTALIMI



### PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

### 3.1 Montimi inkaso

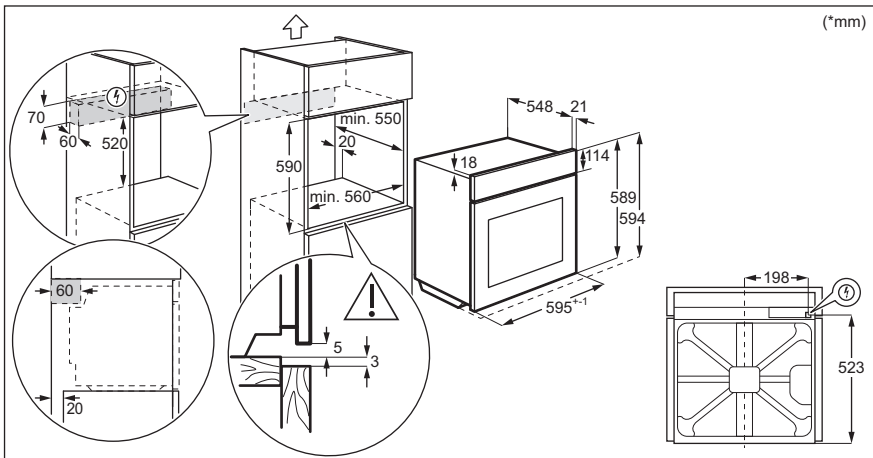
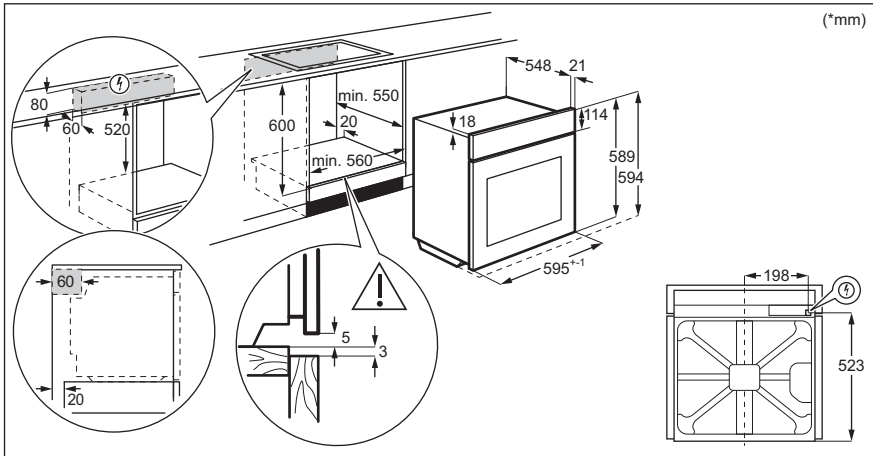


**YouTube**

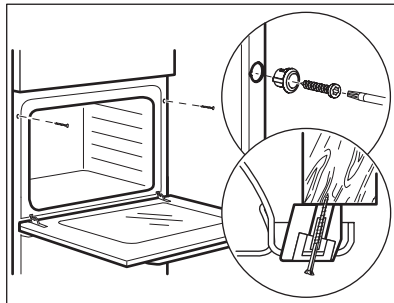
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



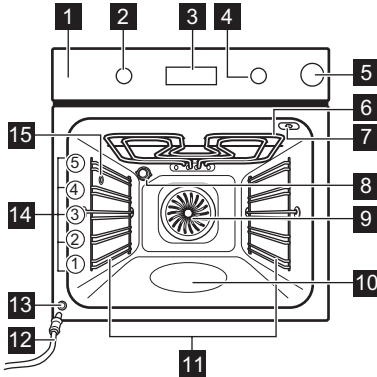


## 3.2 Sigurimi i furrës në kabinet



## 4. PËRSHKRIM I PRODUKTIT

### 4.1 Pasqyra e përgjithshme



- 1** Paneli i kontrollit
- 2** Çelësi i funksioneve të ngrohjes
- 3** Ekran
- 4** Çelësi i kontrollit
- 5** Sirtari i ujit
- 6** Elementi i ngrohjes
- 7** Priza e sensorit të ushqimit
- 8** Llamba
- 9** Ventilimi
- 10** Zbalcim i brendshëm - Depozita e pastrimit me ujë
- 11** Mbështetje e raftit, i lëvizshëm
- 12** Tubi i shkarkimit
- 13** Valvula e daljes së ujit
- 14** Poyicioni i raftit
- 15** Hyrja e avullit

### 4.2 Aksesorët

- **Rafti me rrjetë**  
Për enë gatimi, forma keku, rosto.
- **Tava e pjekjes**  
Për kekë dhe kuleçë.
- **Tava e skarës/pjekjes**  
Për pjekje dhe rosto ose si tavë për mbledhjen e yndyrës.
- **Sensori i ushqimit**  
Për të matur se sa gatuhet ushqimi.
- **Korridor i teleskopik**

# SI TË NDIZNI DHE TË FIKNI PAJISJEN







Me shinat teleskopike mund t'i vendosni dhe hiqni raftet më lehtë.



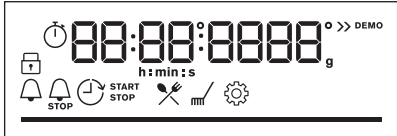
## 5. SI TË NDIZNI DHE TË FIKNI PAJISJEN

### 5.1 Dorezat e palosshme

Për të përdorur pajisjen shtypni çelësin. Çelësi del jashtë.











### 5.2 Paneli i kontrollit


Fushat e sensorit të panelit të kontrollit					Shtypni	Kthejeni çelësin
				OK		
Kohëm atësi	Nxehje e shpejtë	Të lehta	Sensori i ushqimit	Konfirmimi cilësimin		
Zgjidhni një funksion ngrohjeje për të ndezur furrën.						
Kthejeni çelësin e funksioneve të nxehjes në pozicionin e fikjes për të fikur furrën.						

	Kur çelësi i funksioneve të ngrohjes është në pozicion të fikur, ekrani shkon në gatishmëri.
	Kur gatueri, ekrani tregon temperaturën e caktuar, orën e ditës dhe opsionet e tjera të disponueshme.
	Ekrani me funksionet kryesore.

<b>Treguesit e ekranit</b>
----------------------------

# PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË

 Kycje	 Gatim i asistuar	 Pastrimi	 Cilësimet	 Nxehe e shpejtë
<b>Treguesit e kohëmatës it:</b>				
<b>Shiriti i progresit</b> - për temperaturën ose kohën. Kur furra arrin temperaturën e caktuar, shiriti është plotësisht i kuq.				

<b>Treguesit e rezervuarit të ujit</b>		
		

<b>Sensori i ushqimit treguesi</b>	
------------------------------------	---


## 6. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË

	<b>PARALAJMËRIM!</b> Referojuni kapitujve për sigurinë.
--	--

### 6.1 Pastrimi fillestar

<b>Para përdorimit të parë pastroni furrën bosh dhe vendosni orën:</b>			
			 <b>00:00</b> Vendosni kohën. Shtypni <b>OK</b> .


### 6.2 Ngrohja paraprake fillestare

<b>Ngrohni paraprakisht furrën bosh përpara përdorimit të parë.</b>	
<b>Hapi 1</b>	Hiqni të gjithë aksesoret dhe mbajtëset e rafteve që mund të hiqen nga furra.
<b>Hapi 2</b>	Vendosni temperaturën maksimale për funksionin:  Lëreni furrën të punojë për 1 orë.

# PËRDORIMI I PËRDITSHËM

**Ngroheni paraprakisht furrën bosh përpara përdorimit të parë.**

**Hapi 3**

Vendosni temperaturën maksimale për funksionin:   
Lëreni furrën të punojë për 15 minuta.

 Furra mund të nxjerrë erë të keqe dhe tym gjatë ngrohjes paraprake. Sigurohuni që dhoma të jetë e ajrosur mirë.




## 7. PËRDORIMI I PËRDITSHËM









**PARALAJMËRIM!**

Referojuni kapitujve për sigurinë.









### 7.1 Si ta programoni: Funksionet e nxehjes



Nisja e gatimit	
<b>Hapi 1</b>	<b>Hapi 2</b>
 	 °C
Zgjidhni një funksion nxehjeje.	Vendosni temperaturën. Shtypni OK

Gatimi me avull				
Hapi 1	Hapi 2	Hapi 3	Hapi 4	Hapi 5
			 	 °C
Shtypni kapakun e sirtarit të ujit për ta hapur.	Mbushni sirtarin e ujit me 900 ml ujë.	Shtyjeni sirtarin e ujit në pozicionin e tij fillestar.	Zgjidhni funksionin e nxehjes me avull.	Vendosni temperaturën.

## 7.2 FunkSIONET E NXEHJES

### Funksionet standarde të ngrohjes

Funksionet e nxehjes	Aplikimi
 <b>Ventilator i plotë</b>	Për të pjekur në deri në tre pozicione të raftit njëkohësisht dhe për të tharë ushqimin. Vendoseni temperaturën 20 - 40°C më të ulët se për Gatim tradicional.
 <b>Gatim tradicional</b>	Për të pjekur ushqimin në një nivel furre.
 <b>Lagështi e ulët</b>	Funksioni është i përshtatshëm për mish, shpendë, gatime furrë dhe tava. Falë kombinimit të avullit dhe nxehtësisë mishi ka përmbajtje të butë e të lëngshme me një sipërfaqe krokante.
 <b>Funksioni i picës</b>	Për të pjekur pica. Për karamelizim intensiv dhe një fund kërcitës.
 <b>Nxehtësia e poshtme</b>	Për pjekjen e kekëve me fund kërcitës dhe për ruajtjen e ushqimit.
 <b>Ushqime të ngrira</b>	Për të gatuar ushqime të shpejta (p.sh. patate të skuqura, patate me prerje trekëndore ose kuleç) krokante.
 <b>Pjekje vent. me lagështirë</b>	Ky funksion është projektuar për të kursyer energjinë gjatë gatimit. Kur përdorni këtë funksion, temperatura në hapësirën e brendshme mund të ndryshojë nga temperatura e vendosur. Përdoret nxehtësia e mbetur. Fuqia e ngrohjes mund të jetë e ulët. Për më shumë informacion, referojuni kapitullit "Përdorimi i përditshëm", "Shënime mbi": Pjekje vent. me lagështirë.
 <b>Skara</b>	Për të pjekur në skarë ushqime të sheshta dhe për të thekur bukë.

Funksionet e nxehtjes	Aplikimi
 <p><b>Skarë turbo</b></p>	Për të pjekur nyja të mëdha mishi ose shpendësh me kocka në një pozicion rafti. Për të bërë gratina dhe për të karamelizuar.
 <p><b>Menyja</b></p>	Për të hyrë në menu: Gatim i asistuar, Pastrimi, Cilësimet.

## 7.3 Shënime mbi: Pjekje vent. me lagështirë

Ky funksion ishte përdorur për të qenë në pajtim me kategorinë e efikasitetit energjetik dhe kërkesat e ekodizajnit (sipas BE 65/2014 dhe BE 66/2014). Testimet sipas: IEC/EN 60350-1




Dera e furrës duhet të mbyllet gjatë gatimit në mënyrë që funksioni të mos ndërpritet dhe që furra të funksionojë me efikasitetin më të lartë të mundshëm të energjisë.

Kur përdorni këtë funksion llamba fiket automatikisht pas 30 sekondash.

Për udhëzimet e gatimit referojuni kapitullit "Udhëzime dhe këshilla", Pjekje vent. me lagështirë.

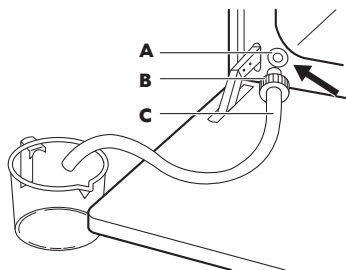
Për rekomandime të përgjithshme të kursimit të energjisë, referojuni kapitullit "Efikasiteti i energjisë", Kursimi i energjisë.

## 7.4 Depozita e ujit

Treguesi i rezervuarit të ujit	
	Depozita është plot.
	Depozita është gjysmë e mbushur.
	Depozita është bosh. Rimbushni depozitën.
Nëse hidhni shumë ujë në depozitë, valvula e sigurisë e derdh ujin e tepërt në fund të hapësirës së brendshme. Hiqeni ujin me sfungjer.	



Zbrazja e depozitës së ujit	
<b>Hapi 1</b>	Fikni furrën, lëreni me derë të hapur dhe prisni derisa furra të jetë e ftohtë.
<b>Hapi 2</b>	Lidhni tubin e kullimit (C) në valvulën e daljes (A) përmes bashkuesit (B).
<b>Hapi 3</b>	Mbani fundin e tubit në nivelin e A dhe shtyni B në mënyrë të përsëritur për të mbledhur ujin e mbetur.
<b>Hapi 4</b>	Shkëputni C dhe B dhe thajeni furrën me një sfungjer të butë.







## 7.5 Si ta programoni: Gatim i asistuar

Çdo gatim në këtë nënmeny ka një funksion dhe temperaturë të rekomanduar. Mund ta rregulloni kohën dhe temperaturën gjatë gatimit.









Për disa prej gatime ju mund të gatuar gjithashtu me:	Niveli i gatimit të një gjelle:
<ul style="list-style-type: none"> <li>Sensori i ushqimit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>I pjekur pak</li> <li>I gatuar mesatarisht</li> <li>I gatuar mirë</li> </ul>







Gatim i asistuar - përdoreni për të përgatitur një pjatë shpejt me cilësimet e paracaktuara:			
Hapi 1	Hapi 2	Hapi 3	Hapi 4
 ≡	 ✂	 P1 - P45	 OK
Hyni në meny.	Zgjidhni Gatim i asistuar. Shtypni OK.	Zgjidhni gatimin. Shtypni OK.	Vendoseni enën në furrë. Konfirmoni cilësimin.

## 7.6 Gatim i asistuar











Legjenda	
	Sensori i ushqimit ofrohet. Vendoseni Sensori i ushqimit në pjesën më të trashë të pjatës. Furra fiket kur arrihet temperatura e caktuar Sensori i ushqimit.
	Shtoni ujë në depozitë.
	Ngrohni furrën bosh përpara gatimit.
	Niveli i raftit.

Kur funksioni mbaron kontrolloni nëse ushqimi është gati.





















	Gatimi	Pesha	Niveli i raftit / Aksesori	Kohëzgjatja
<b>Mish lope</b> 				
P1	Mish i pjekur lope, i pjekur pak	1 - 1,5 kg; pjesë të trasha 4 - 5 cm	  2; <b>tepsi pjekjeje</b> Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë. Futeni në furrë.	~ 40 min
P2	Mish i pjekur lope, mesatare			~ 50 min
P3	Mish i pjekur lope, e pjekur mirë			~ 60 min
P4	Biftek, mesatare	180 - 220 g për copë; feta 3 cm trashësi	   3; enë pjekjeje në <b>raftin e telit</b> Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë. Futeni në furrë.	~ 15 min
P5	Rosto viçi / fërguar (brinjë kryesore, rrethore lart, anësore e trashë)	1,5 - 2 kg	  2; enë pjekjeje në <b>raftin e telit</b> Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë. Shtoni lëng. Futeni në furrë.	~ 120 min

	Gatimi	Pesha	Niveli i raftit / Aksessori	Kohëzgjatja
P6	<b>Mish i pjekur lope, i pjekur pak</b> (gatim i ngadaltë)	1 - 1,5 kg; pjesë të trasha 4 - 5 cm	 <b>2; tavë për pjekje</b> Përdorni erëzat tuaja të preferuara ose thjesht kripë dhe piper të freskët të bluar. Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë. Futeni në furrë.	~ 75 min
P7	<b>Mish i pjekur lope, mesatare</b> (gatim i ngadaltë)			~ 85 min
P8	<b>Mish i pjekur lope, e pjekur mirë</b> (gatim i ngadaltë)			~ 130 min
P9	<b>Filetë, e pjekur pak</b> (gatim i ngadaltë)	0,5 - 1,5 kg; pjesë të trasha 5 - 6 cm	 <b>2; tepsi pjekjeje</b> Përdorni erëzat tuaja të preferuara ose thjesht kripë dhe piper të freskët të bluar. Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë. Futeni në furrë.	~ 75 min
P10	<b>Filetë, mesatare</b> (gatim i ngadaltë)			~ 90 min
P11	<b>Fileto, e pjekur mirë</b> (gatim i ngadaltë)			~ 120 min
<b>Mish viçi</b> 				
P12	<b>Rosto viçi</b> (p.sh. shpatull)	0,8 - 1,5 kg; pjesë të trasha 4 cm	 <b>2; enë pjekjeje në raftin e telit</b> Përdorni erëzat tuaja të preferuara. Shtoni lëng. Pjekje e mbuluar.	~ 80 min
<b>Mish derri</b> 				
P13	<b>Qafa ose shpatulla e pjekur nga derri</b>	1,5 - 2 kg	 <b>1; enë pjekjeje në raftin e telit</b> Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, kthejeni mishin nga ana tjetër.	~ 165 min

# PËRDORIMI I PËRDITSHËM
















	Gatimi	Pesha	Niveli i raftit / Aksesori	Kohëzgjatja
P14	Mish derri në copa (gatim i ngadalhtë)	1,5 - 2 kg	 2; <b>tepsi pjekjeje</b> Përdorni erëzat tuaja të preferuara. Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, kthejeni mishin nga ana tjetër për pjekje të barabartë.	~ 215 min
P15	Ijë, e freskët	1 - 1,5 kg; pjesë të trasha 5 - 6 cm	 2; gatim rosto në <b>raftin me rrjetë</b> Përdorni erëzat tuaja të preferuara.	~ 55 min
P16	Brinjë	2 - 3 kg; përdorni brinjë të pagatuara, 2 - 3 cm të hollë	 3; <b>tigan i thellë</b> Shtoni lëng për të mbuluar pjesën e poshtme të enës. Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, kthejeni mishin nga ana tjetër.	90 min
<b>Mish qengji</b> 				
P17	Kofshë qengji me kocka	1,5 - 2 kg; pjesë të trasha 7 - 9 cm	 2; gatim rosto në <b>tavë për pjekje</b> Shtoni lëng. Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, kthejeni mishin nga ana tjetër.	~ 130 min
<b>Shpezë</b> 				
P18	Pulë e plotë	1 - 1,5 kg; të freskëta	 2; gatim tave në <b>tepsi pjekjeje</b> Përdorni erëzat tuaja të preferuara. Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, kthejeni pulën nga ana tjetër për pjekje të barabartë.	~ 60 min
P19	Gjysmë pule	0,5 - 0,8 kg	 3; <b>tepsi pjekjeje</b> Përdorni erëzat tuaja të preferuara.	~ 40 min
P20	Gjoks pule	180 - 200 g për copë	  2; tavë në <b>raftin e telit</b> Përdorni erëzat tuaja të preferuara. Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë.	~ 25 min

# PËRDORIMI I PËRDITSHËM

	Gatimi	Pesha	Niveli i raftit / Aksessori	Kohëzgjatja
P21	Kofshë pule, të freskëta	-	  3; <b>tepsi pjekjeje</b> Nëse së pari keni marinuar këmbët e pulës, vendosni temperaturë më të ulët dhe gatuajini më gjatë.	~ 30 min
P22	Rosë, e plotë	2 - 3 kg	  2; enë pjekjeje në <b>raftin e telit</b> Përdorni erëzat tuaja të preferuara. Vendoseni mishin në tavën e rostos. Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, kthejeni rosën nga ana tjetër.	~ 100 min
P23	Patë, e plotë	4 - 5 kg	  2; <b>tigan i thellë</b> Përdorni erëzat tuaja të preferuara. Vendoseni mishin në tepsinë e thellë të pjekjes. Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, kthejeni patën nga ana tjetër.	~ 110 min
<b>Tjetër</b> 				
P24	Copë mishi	1 kg	  2; <b>rafti me rrjetë</b> Përdorni erëzat tuaja të preferuara.	~ 60 min
<b>Peshk</b> 				
P25	Peshk i plotë, në skarë	0,5 - 1 kg për peshk	  2; <b>tepsi pjekjeje</b> Mbusheni peshkun me gjalpë dhe përdorni erëzat dhe barishtet tuaja të preferuara.	~ 30 min
P26	Fileta peshku	-	  3; tavë në <b>raftin e telit</b> Përdorni erëzat tuaja të preferuara.	35 min
<b>Pjekje të ëmbla/ëmbëlsira</b>   				
P27	Kek me qumështor	-	 2;  tavë 28 cm me formë në <b>raftin me rrjetë</b>	90 min
P28	Kek me mollë	-	 3; <b>tepsi pjekjeje</b>	45 min


# PËRDORIMI I PËRDITSHËM

	Gatimi	Pesha	Niveli i raftit / Aksesori	Kohëzgjatja
P29	Tartë me mollë	-	☐ 2; formë byreku në raftin me rrjetë	40 min
P30	Ëmbëlsirë me mollë	-	☐ 1; ∅ 22 cm formë byreku në skarën me tel	60 min
P31	Ëmbëlsirë "Brownie"	2 kg	☐ 3; tigan i thellë	30 min
P32	Kekë në kupa me çokollatë	-	☐ 3; tepsi kekësh me kupa në raftin e telit	25 min
P33	Kek klasik	-	☐ 2; tepsi buke në raftin me rrjetë	50 min
Gatime me perime/shoqëruese 🍄 🥕 🌸				
P34	Patate të pjekura	1 kg	☐ 2; tavë për pjekje Vendosini patatet e plota me lëkurë në tepsinë e pjekjes.	50 min
P35	Feta	1 kg	☐ 3; tepsi pjekjeje e veshur me letër furre Përdorni erëzat tuaja të preferuara. Pritini patatet në copa.	35 min
P36	Perime të përziera në skarë	1 - 1,5 kg	☐ 3; tepsi pjekjeje e veshur me letër furre Përdorni erëzat tuaja të preferuara. Pritini perimet në copa.	30 min
P37	Kroketa, të ngrira	0,5 kg	☐ 3; tepsi pjekjeje	25 min
P38	Patate të holla, të ngrira	0,75 kg	☐ 3; tepsi pjekjeje	25 min
Gratina, bukë dhe picë 🍷 🍕 🍞				




	Gatimi	Pesha	Niveli i raftit / Aksesori	Kohëzgjatja
P39	Lazanja me mish / zorzavate me pjata petësh të thata	1 - 1,5 kg	  2; tavë në raftin e telit	55 min
P40	Patate gratin (patate të pagatuara)	1 - 1,5 kg	  1; tavë në raftin e telit Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, rrotullojeni tavën.	60 min
P41	Picë e freskët, e hollë	-	   2; tepsi pjekjeje e veshur me letër furre	35 min
P42	Picë e freskët, e trashë	-	  2; tavë për pjekje e veshur me letër pjekjeje	25 min
P43	Quiche	-	 2; Tavë me formë në raftin me rrjetë	45 min
P44	Bagetë / çabatë / bukë e bardhë	0,8 kg	   2; tepsi pjekjeje e veshur me letër furre Duhet më shumë kohë për bukë të bardhë.	50 min
P45	Të gjitha drithërat / thekra / buka e errët të gjitha drithërat në tepsinë e bukës	1 kg	  2; tavë për pjekje e veshur me letër pjekjeje / rafti me rrjetë	60 min

## 8. FUNKSIONET E ORËS




### 8.1 Funkcionet e orës







Funksioni i orës	Përdorimi
	Kujtuesi i minutave. Kur përfundon koha, bie sinjali akustik.

# FUNKSIONET E ORËS

Funksioni i orës	Përdorimi
	Koha e gatimit. Kur përfundon kohëmatësi, bie sinjali dhe ndalon funksioni i nxehtës.
	Shtyrja e orarit. Për të shtyrë fillimin dhe/ose përfundimin e gatimit.
	Kohëmatësi me rritje. Maksimumi është 23 orë 59 minuta. Ky funksion nuk ndikon në funksionimin e furrës. Për të ndezur dhe fikur Kohëmatësi me rritje, zgjidhni: Menyja, Cilësimet.







## 8.2 Si ta programoni: Funksionet e orës









Mënyra e vendosjes: Ora Ditore		
Hapi 1	Hapi 2	Hapi 3
		
Për të ndryshuar orën e ditës, hyni te menuja dhe zgjidhni Cilësimet, periudha e ditës.	Caktoni orën.	Shtypni: OK.

Mënyra e vendosjes: Kujtuesi i minutave			
Hapi 1	Ekрани tregon: 0:00 	Hapi 2	Hapi 3
			
Shtypni: 		Caktoni Kujtuesi i minutave	Shtypni: OK.
 Kohëmatësi fillon menjëherë numërimin mbrapsht.			



# MËNYRA E PËRDORIMIT: AKSESORËT

Si ta programoni: Koha e gatimit				
Hapi 1	Hapi 2	Ekрани tregon: 0:00  STOP	Hapi 3	Hapi 4
				
Zgjidhni një funksion nxeheje dhe vendosni temperaturën.	Shtypeni disa herë:  .		Vendosni kohën e gatimit.	Shtypni: OK.
 Kohëmatësi fillon menjëherë numërimin mbrapsht.				

Si ta programoni: Shtyrja e orarit							
Hapi 1	Hapi 2	Në ekran shfaqet: periudha e ditës  NISJA	Hapi 3	Hapi 4	Ekрани tregon: ---  NDALIM I	Hapi 5	Hapi 6
							
Zgjidhni funksionin e nxehtjes	Shtypeni disa herë:  .		Vendosni kohën e fillimit.	Shtypni: OK.		Vendosni kohën e mbarimit	Shtypni: OK.
 Kohëmatësi fillon të numërojë mbrapsht në një kohë të caktuar fillimi.							

## 9. MËNYRA E PËRDORIMIT: AKSESORËT

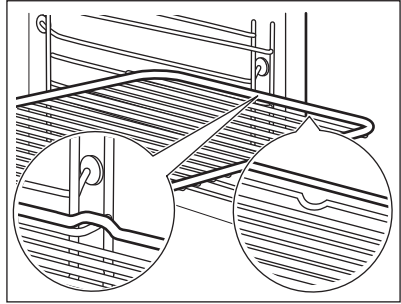
### 9.1 Futja e aksesorëve

Një dhëmbëzim i vogël në pjesën e sipërme rrit sigurinë. Dhëmbëzimet janë gjithashtu pajisje kundër animit. Buzët e ngritura përreth skarës parandalojnë rrëshqitjen nga rafti.

# MËNYRA E PËRDORIMIT: AKSESORËT

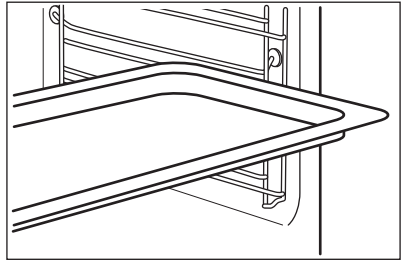
## Rafti me rrjetë:

Shtyni raftin mes shufrave udhëzuese të mbajtëses së raftit dhe sigurohuni që këmbët të jenë me drejtim poshtë.



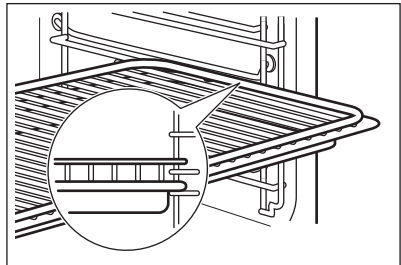
## Tava e pjekjes / Tigan i thellë:

Shtyni tavën midis shufrave drejtuese të mbajtëses së raftit.



## Rafti me rrjetë, Tava e pjekjes / Tigan i thellë:

Shtyni tavën ndërmjet shufrave udhëzuese të mbajtëses së raftit dhe raftin me rrjetë në shufrat udhëzuese më sipër.



## 9.2 Sensori i ushqimit

Sensori i ushqimit- mat temperaturën brenda ushqimit.

Duhet të vendosen dy temperatura të ndryshme:



Temperatura e furrës.



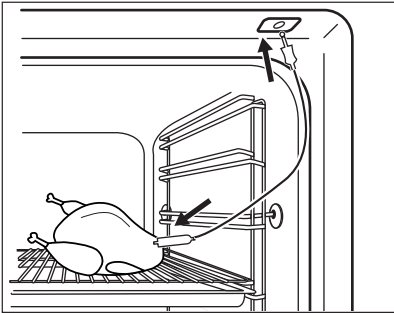
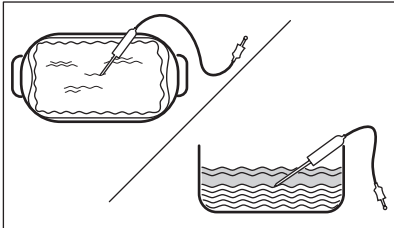

Temperatura e brendshme.

# MËNYRA E PËRDORIMIT: AKSESORËT


## Për rezultate sa më të mira në gatim:

Përbërësit duhet të jenë në temperaturë dhome.	mos e përdorni për gatime të lëngshme.	gjatë gatimit duhet të mbetet në enë.
--	--	---------------------------------------

## Si ta përdorni: Sensori i ushqimit







<b>Hapi 1</b>	Ndizni furrën.
<b>Hapi 2</b>	Vendosni një funksion nxehjeje dhe nëse është e nevojshme, temperaturën e furrës.
<b>Hapi 3</b>	Futni: Sensori i ushqimit.
<b>Mish, pulë dhe peshk</b>	<b>tavë</b>
Vendosni majën e Sensori i ushqimit në qendër të mishit ose peshkut, në pjesën më të trashë nëse është e mundur. Sigurohuni që të paktën 3/4 e Sensori i ushqimit të jetë brenda gatimit.	Futni majën e Sensori i ushqimit saktësisht në qendër të tavës. Sensori i ushqimit duhet jetë i palëvizur në një vend gjatë gatimit. Përdorni një përbërës të ngurtë për të arritur këtë. Përdorni skajin e enës së pjekjes për të mbështetur dorezën e silikonit të Sensori i ushqimit. Maja e Sensori i ushqimit nuk duhet të prekë pjesën e poshtme të enës së pjekjes.
	
<b>Hapi 4</b>	Futni Sensori i ushqimit në follenë në pjesën e përparme të furrës. Ekranin shfaq temperaturën e aktuale të: Sensori i ushqimit.
<b>Hapi 5</b>	 - shtypni për të vendosur temperaturën e brendshme të sensorit.
<b>Hapi 6</b>	OK - shtypeni për ta konfirmuar. Kur ushqimi arrin temperaturën e vendosur, dëgjohet sinjali. Mund të zgjidhni të ndaloni ose të vazhdoni gatimin për t'u siguruar që ushqimi është gatuar mirë.

# FUNKSIONET SHITESË

<b>Hapi 7</b>	Nxirreni fishën e Sensori i ushqimit nga priza dhe nxirreni gatesën nga furra.  <b>PARALAJMËRIM!</b> Ekziston rreziku i djegieve duke qenë se Sensori i ushqimit nxehet. Kini kujdes kur e shkëpusni nga priza dhe kur e hiqni nga ushqimi.
---------------	---



## 10. FUNKSIONET SHITESË

### 10.1 Kycje

<b>Ky funksion parandalon ndryshimin pa dashje të funksionit të pajisjes.</b>		
Ndizeni kur pajisja punon - gatimi i vendosur vazhdon, paneli i kontrollit është i kyçur. Ndizeni kur pajisja është e fikur - nuk mund të ndizet, paneli i kontrollit është i kyçur.		
 	 OK - shtypeni e mbajeni për të aktivizuar funksionin. Tingëllon një sinjal.	 OK - shtypeni e mbajeni për të ta çaktivizuar.
 3 x  - pulson kur aktivizohet kyçja.		

### 10.2 Fikja automatike

Për arsye sigurie furra fiket pas një farë kohe nëse një funksion i ngrohjes është në veprim dhe ju nuk ndryshoni asnjë cilësim.

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

Fikja automatike nuk punon me funksionet: Të lehta, Sensori i ushqimit, Shtyrja e orarit.






### 10.3 Ventilatori i ftohjes






Kur pajisja është në punë, ventilatori i ftohjes ndizet automatikisht për t'i mbajtur sipërfaqet e pajisjes të ftohta. Nëse fikni pajisjen, ventilatori ftohës mund të vazhdojë të punojë derisa të ftohet pajisja.

## 11. UDHËZIME DHE KËSHILLA

### 11.1 Pjekje vent. me lagështirë


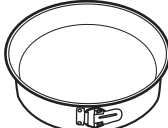

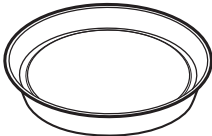
Për rezultate optimale ndiqni sugjerimet e listuara në tabelën më poshtë.

		 (°C)		 (min)
Role të ëmbla, 16 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	2	20 - 30
Simite, 9 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	2	30 - 40
Picë, e ngrirë, 0,35 kg	rafti rrjetë	220	2	10 - 15
Role biskotash	tavë për pjekje ose tavë e thellë	170	2	25 - 35
Kekë Brownie	tavë për pjekje ose tavë e thellë	175	3	25 - 30
Sufle, 6 copë	tasa qeramike në raftin e telit	200	3	25 - 30
Bazë pudingu pandispanje	tavë baze pandispanje në raft teli	180	2	15 - 25
Sandviç Viktoria	tavë pjekjeje mbi raft me rrjetë	170	2	40 - 50
Peshk i zier, 0,3 kg	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	3	20 - 25
Peshk i plotë, 0,2 kg	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	3	25 - 35
Fileta peshku, 0,3 kg	tavë pice mbi raft teli	180	3	25 - 30
Mish i zier, 0,25 kg	tavë për pjekje ose tavë e thellë	200	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	tavë për pjekje ose tavë e thellë	200	3	25 - 30

		 (°C)		 (min)
Biskota, 16 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	2	20 - 30
Amareta, 24 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	2	25 - 35
Kek me kupa, 12 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	170	2	30 - 40
Pasta me kripë, 20 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	2	25 - 30
Biskota me kore të shkrifët, 20 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	150	2	25 - 35
Tarta të vogla, 8 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	170	2	20 - 30
Perime, të ziera, 0,4 kg	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	3	35 - 45
Omëletë vegjetariane	tavë pice mbi raft teli	200	3	25 - 30
Perime mesdhetare, 0,7 kg	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	4	25 - 30

## 11.2 Pjekje vent. me lagështirë - aksesoret e rekomanduar

Përdorni tava dhe enë të errëta dhe joreflektuese. Ato e thithin më mirë nxehtësinë se enët me ngjyrë të çelur dhe reflektuese.








			
Tavë pice	Tavë gatimi	Tasa qeramike	Tavë për bazë pandispanje

E errët, joreflektuese 28 cm diametër	E errët, joreflektuese 26 cm diametër	Qeramikë 8 cm diametër, 5 cm lartësi	E errët, joreflektuese 28 cm diametër
--	--	--	--








## 11.3 Tabelat e gatimit për institutet e testimit

### Informacion për institutet e testimit

Testet sipas IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Kekë të vegjël, 20 për tepsi	Gatim tradicional	Tava e pjekjes	3	170	20 - 30	-
Kekë të vegjël, 20 për tepsi	Ventilator i plotë	Tava e pjekjes	3	150 - 160	20 - 35	-
Kekë të vegjël, 20 për tepsi	Ventilator i plotë	Tava e pjekjes	2 dhe 4	150 - 160	20 - 35	-
Ëmbëlsirë me mollë, 2 tava Ø20 cm	Gatim tradicional	Rafti me rrjetë	2	180	70 - 90	-
Ëmbëlsirë me mollë, 2 tava Ø20 cm	Ventilator i plotë	Rafti me rrjetë	2	160	70 - 90	-
Pandisp anjë, formë keku Ø26 cm	Gatim tradicional	Rafti me rrjetë	2	170	40 - 50	Ngrohni furrën paraprakisht për 10 minuta.

# UDHËZIME DHE KËSHILLA

				 (°C)	 (min)	
Pandisp anjë, formë keku Ø26 cm	Ventilator i plotë	Rafti me rrjetë	2	160	40 - 50	Ngroheni furrën paraprakisht për 10 minuta.
Pandisp anjë, formë keku Ø26 cm	Ventilator i plotë	Rafti me rrjetë	2 dhe 4	160	40 - 60	Ngroheni furrën paraprakisht për 10 minuta.
Amareta	Ventilator i plotë	Tava e pjekjes	3	140 - 150	20 - 40	-
Amareta	Ventilator i plotë	Tava e pjekjes	2 dhe 4	140 - 150	25 - 45	-
Amareta	Gatim tradicional	Tava e pjekjes	3	140 - 150	25 - 45	-
Bukë e thekur, 4 - 6 copë	Skara	Rafti me rrjetë	4	maks.	2 - 3 minuta njëra anë; 2 - 3 minuta ana tjetër	Ngroheni furrën paraprakisht për 3 minuta.
Qofte prej mish lope, 6 copë, 0,6 kg	Skara	Rafti rrjetë dhe tava e kullimit	4	maks.	20 - 30	Vendosni raftin me rrjetë në nivelin e katërt dhe tavën e kullimit në nivelin e tretë të furrës. Rrotullojeni ushqimin pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit. Ngroheni furrën paraprakisht për 3 minuta.




## 12. KUJDESI DHE PASTRIMI





### PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

### 12.1 Shënime për pastrimin

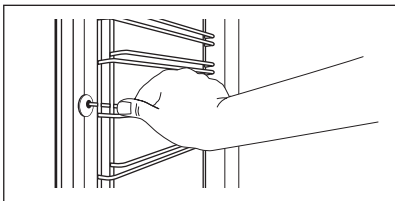
 <p><b>Agjentët e pastrimit</b></p>	<p>Pastroni sipërfaqen e pajisjes me një copë me mikrofibra me ujë të ngrohtë dhe një detergjent të butë. Pastroni dhe kontrolloni guarnicionin e derës rrotull kornizës së hapësirës së brendshme.</p>
	<p>Përdorni një solucion pastrues për të pastruar sipërfaqet metalike.</p>
	<p>Pastroni njollat me një detergjent të butë.</p>

 <p><b>Përdorimi i përditshëm</b></p>	<p>Pastrojeni hapësirën e brendshme pas çdo përdorimi. Grumbullimi i yndyrës ose mbetjeve të tjera mund të shkaktojë zjarr.</p>
	<p>Në pajisje ose në panelet e dyerve prej xhami mund të kondensohet lagështi. Për të ulur kondensimin, lëreni pajisjen të punojë për 10 minuta para gatimit. Mos e ruani ushqimin në pajisje për më shumë se 20 minuta. Thajeni brendësinë me një copë me mikrofibra pas çdo përdorimi.</p>

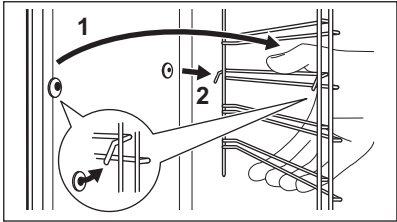
 <p><b>Aksesorët</b></p>	<p>Pastrojini të gjithë aksesorët pas çdo përdorimi dhe lëreni të thahen. Përdorni një leckë me mikrofibra me ujë të ngrohtë dhe detergjent të butë. Mos i pastroni aksesorët në pjatatarëse.</p>
	<p>Mos i pastroni aksesorët që nuk ngjisin duke përdorur pastrues gërryes ose objekte me majë të mprehtë.</p>

### 12.2 Mënyra e heqjes: Mbajtëset e rafteve

Hiqni mbajtëset e rafteve për të pastruar furrën.



<p><b>Hapi 1</b></p>	<p>Fikni furrën dhe prisni derisa të ftohet.</p>	
<p><b>Hapi 2</b></p>	<p>Tërhiqni pjesën ballore të mbajtëses nga paret anësor.</p>	

# KUJDESI DHE PASTRIMI

<b>Hapi 3</b>	Tërhiqni pjesën e pasme të mbajtëses së rafteve jashtë murit anësor dhe hiqeni.	
<b>Hapi 4</b>	Montojini mbajtëset e rafteve në rendin e kundërt. Kunjat mbajtës në treguesit teleskopikë duhet të drejtohen përpara.	

## 12.3 Si ta përdorni: Pastrimi me ujë

Kjo procedurë pastrimi përdor lagështirë për heqjen e yndyrës së mbetur dhe pjesëve ushqimore nga furra.

<b>Hapi 1</b>	Derdhni ujë në relievin e hapësirës së brendshme: 300 ml.
<b>Hapi 2</b>	Zgjidhni:  /  . Shtypni: OK. Funksioni vihet në punë për 30 min. Kur pastrimi përfundon, bie sinjali akustik. Furra fiket.
<b>Hapi 3</b>	Prisni derisa furra të jetë ftohur. Thajeni ujin me një leckë të butë.

## 12.4 Si ta pastroni: Depozita e ujit

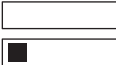



<b>Hapi 1</b>	Fikni furrën.
<b>Hapi 2</b>	Vendosni një tavë të thellë poshtë hyrjes së avullit.
<b>Hapi 3</b>	Hidhni ujë në sirtarin e ujit: 850 ml. Shtoni acid citrik: 5 lugë çaji. Prisni për 60 minuta.
<b>Hapi 4</b>	Ndizni furrën dhe vendosni funksionin: Lagështi e ulët. Vendosni temperaturën në 230°C. Fikeni furrën pas 25 minutash dhe prisni derisa të ftohet.
<b>Hapi 5</b>	Ndizni furrën dhe vendosni funksionin: Lagështi e ulët. Vendoseni temperaturën midis 130 dhe 230°C. Fikeni furrën pas 10 minutash dhe prisni derisa të ftohet.

 Për të parandaluar mbetjet e çmërsit zbrazeni depozitën e ujit pas çdo gatimi me avull.

## Kur përfundon pastrimi:

Fikni furrën.	Zbrazni depozitën e ujit. Shikoni kapitullin "Përdorimi i përditshëm", "Zbrazja e depozitës së ujit".	Shpëlajeni depozitën e ujit dhe pastroni mbetjet e çmërsit me një leckë të butë.	Pastroni tubin e shkarkimit me ujë të ngrohtë dhe detergjent të butë.
---------------	---	--	---

Në tabelën e mëposhtme tregohet diapazoni i fortësisë së ujit (dH) me nivelin përkatës të depozitimit të kalciumit dhe të cilësisë së ujit. Nëse niveli i fortësisë së ujit tejkalon 4, mbusheni sirtarin e ujit me ujë të blerë.

Fortësia e ujit		Shiriti i testit	Depozita e kalciumit (mmol/l)	Klasifikimi i ujit	Pastroni depozitën e ujit çdo
Niveli	dH				
1	0 - 7		0 - 50	i butë	75 cikle - 2,5 muaj
2	8 - 14		51 - 100	relativisht i fortë	50 cikle - 2 muaj
3	15 - 21		101 - 150	i fortë	40 cikle - 1,5 muaj
4	22 - 28		mbi 151	shumë i fortë	30 cikle - 1 muaj

## 12.5 Mënyra e heqjes dhe e instalimit: Dera

Dera e furrës ka tri panele xhami. Mund t'i hiqni derën e furrës dhe panelet e brendshme prej xhami për t'i pastruar. Lexoni të gjithë udhëzimin "Heqja dhe instalimi i derës" përpara se të hiqni panelet prej xhami.

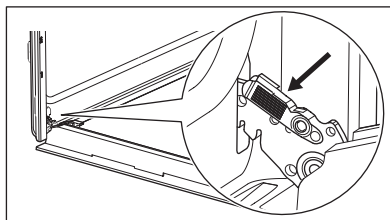


### KUJDESI!

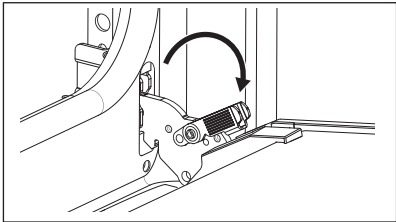
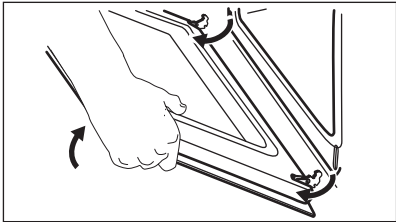
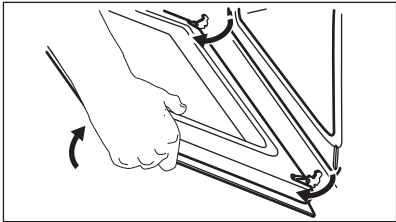
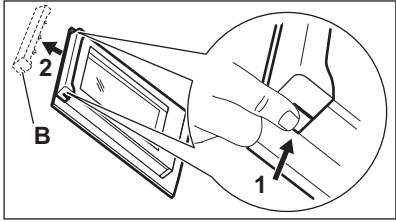
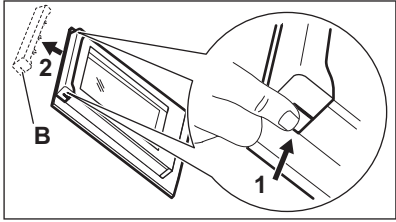
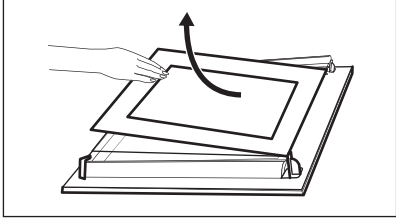
Mos e përdorni furrën pa panelet prej xhami.

#### Hapi 1

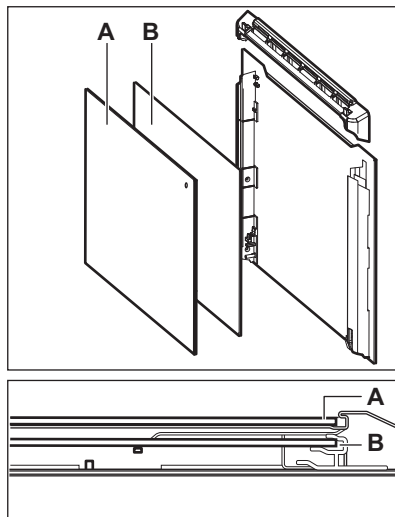
Hapeni derën plotësisht dhe mbani të dyja menteshat.



# KUJDESI DHE PASTRIMI

<p><b>Hapi 2</b></p>	<p>Ngrini dhe tërhiqni shulat derisa të klikojnë.</p>	
<p><b>Hapi 3</b></p>	<p>Mbylleni derën e furrës në pozicionin e parë të hapjes. Më pas ngrini dhe tërhiqeni për ta hequr derën nga vendi.</p>	
<p><b>Hapi 4</b></p>	<p>Vëreni derën mbi një pëlhurë të butë mbi një sipërfaqe të qëndrueshme.</p>	
<p><b>Hapi 5</b></p>	<p>Mbani shtrenguar në të dy anët kornizën (B) e sipërme të derës dhe shtyjeni nga brenda për ta çliruar nga kllapa.</p>	
<p><b>Hapi 6</b></p>	<p>Tërhiqeni kornizën e derës drejt vetes për ta hequr.</p>	
<p><b>Hapi 7</b></p>	<p>Mbajni panelet prej xhami të derës nga pjesa e sipërme dhe nxirrini jashtë me kujdes një nga një. Filloni nga paneli i sipërm. Sigurohuni që xhami të rrëshqasë jashtë mbështetëseve krejtësisht.</p>	
<p><b>Hapi 8</b></p>	<p>Pastrojini panelet prej xhami me ujë dhe sapun. Thajini me kujdes panelet prej xhami. Mos i pastroni panelet prej xhami në pjatalarëse.</p>	
<p><b>Hapi 9</b></p>	<p>Pas pastrimit, montoni panelet prej xhami dhe derën e furrës.</p>	
<p>Nëse dera është montuar saktë, do të dëgjoni një klikim kur mbyllni shulat.</p>		

Sigurohuni që t'i rivendosni panelet prej xhami (A dhe B) në rendin e duhur. Kontrolloni për simbolin/printimin në secilën anë të panelit të xhamit, secili prej paneleve të xhamit duket ndryshe për ta bërë çmontimin dhe montimin më të lehtë. Kur instalohet saktë korniza e derës kërcet. Sigurohuni që ta montoni saktë në vend panelin e mesëm prej xhami.



## 12.6 Mënyra e ndërrimit: Llamba



### PARALAJMËRIM!

Rrezik goditjeje elektrike.  
Llamba mund të jetë e nxehtë.

Llambën halogjene kapeni gjithmonë me një pecetë për të evituar djegien e mbetjeve të yndyrshme mbi llambë.

Përpara se të zëvendësoni llambën e furrës:		
Hapi 1	Hapi 2	Hapi 3
Fikni furrën. Prisni derisa furra të jetë ftohur.	Shkëputeni furrën nga priza e korrentit.	Vendosni një pëlhurë në fund të zgavrës.

## Llamba e pasme

Hapi 1	Rrotullojeni kapakun e llambës për ta hequr.
Hapi 2	Pastroni kapakun prej xhami.
Hapi 3	Ndërroni llambën me një llambë të përshtatshme që i reziston nxehtësisë 300 °C.
Hapi 4	Instaloni kapakun prej xhami.

## 13. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE



### PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

### 13.1 Çfarë duhet bërë nëse...



Në çdo rast që nuk përfshihet në këtë tabelë, ju lutemi kontaktoni me një qendër të autorizuar shërbimi.

Furra nuk ndizet ose nuk nxehet	
Problemi	Kontrolloni nëse...
Nuk arrini ta aktivizoni ose ta vini në punë furrën.	Furra është e lidhur saktë me rrjetin elektrik.
Furra nuk nxehet.	Fikja automatike është e çaktivizuar.
Furra nuk nxehet.	Është djegur siguresa.
Furra nuk nxehet.	Bllokimi është jo aktiv.

Komponentët	
Problemi	Kontrolloni nëse...
Llamba është e fikur.	Pjekje vent. me lagështirë - është e ndezur.
Llamba nuk punon.	Llamba është djegur.
Sensori i ushqimit nuk punon.	Spina e Sensori i ushqimit është e futur plotësisht në prizë.
Guarnicioni i derës është i dëmtuar.	Mos e përdorni furrën. Kontaktoni një Qendër të Autorizuar të Shërbimit.

Kodet e defekteve	
Ekrani shfaq...	Kontrolloni nëse...
Err C2	Hoqët spinën e Sensori i ushqimit nga prizja.
00:00	Pati një ndërprerje të energjisë. Caktimi i periudhës së ditës.

Kodet e defekteve
Nëse ekrani shfaq një kod defekti i cili nuk është në këtë tabelë, fikni dhe ndizni siguresën e shtëpisë për të rinisur furrën. Nëse kodi i defektit shfaqet, kontaktoni me qendrën e autorizuar të shërbimit.

Pastrimi	
Problemi	Kontrolloni nëse...
Në pjesën e brendshme të furrës ka ujë.	Në depozitën e ujit nuk ka shumë ujë.
 - treguesi është fikur.	Në depozitën e ujit ka ujë të mjaftueshëm. Nëse uji fillon të rrjedhë brenda furrës dhe treguesi është ende i fikur, kontaktoni një qendër të autorizuar shërbimi.
 - treguesi është i ndezur.	Në depozitë ka ujë të mjaftueshëm. Nëse depozita është plot dhe treguesi është ende i fikur, kontaktoni një qendër të autorizuar shërbimi.
Gatimi me avull nuk funksionon.	Nuk ka mbetje çmërsi në hyrjen e avullit.
Gatimi me avull nuk funksionon.	Në depozitën e ujit ka ujë.
Duhet më shumë se tre minuta për të zbrazur depozitën e ujit ose uji rrjedh nga hapja e hyrjes së avullit.	Nuk ka mbetje çmërsi në hyrjen e avullit. Pastroni depozitën e ujit.

## 13.2 Të dhënat e shërbimit

Nëse nuk e gjeni dot vetë një zgjidhje, kontaktoni me shitësin tuaj ose me një qendër shërbimi të autorizuar.

Të dhënat e nevojshme për qendrën e shërbimit ndodhen në pllakën e specifikimeve. Pllaka e specifikimeve është në kornizën e përparme të brendësisë së pajisjes. Mos e hiqni pllakën e specifikimeve nga pjesa e brendshme e pajisjes.

Ju rekomandojmë t'i shkruani të dhënat këtu:	
Modeli (MOD.)	.....
Numri i produktit (PNC)	.....
Numri i serisë (S.N.)	.....

## 14. EFIKASITETI ENERGJETIK

### 14.1 Informacion i produktit dhe Fleta e Informacionit të produktit

Emri i furnizuesit	Electrolux	
Identifikimi i modelit	EOC6H76X 949494489 EOC6H76Z 949494490 LOC6H76Z 949494491	
Indeksi i Eficiencës së Energjisë	81.2	
Klasi i efikasitetit energjetik	A+	
Konsumi i energjisë me ngarkesë standarde, regjimi tradicional	0.93 kWh/cikli	
Konsumi i energjisë me ngarkesë standarde, regjimi me ventilim të detyruar	0.69 kWh/cikli	
Numri i zgavrave	1	
Burimi i nxehtësisë	Elektriciteti	
Volumi	72 l	
Lloji i furrës	Furrë e integruar	
Sasi	EOC6H76X	33.2 kg
	EOC6H76Z	33.0 kg
	LOC6H76Z	32.7 kg

IEC/EN 60350-1 - Pajisje shtëpiake gatimi me energji elektrike - Pjesa 1: Gama, furrat, furrat me avull dhe skarat - Metodat për matjen e performancës.

### 14.2 Kursimi i energjisë



Pajisja ka disa karakteristika që ju ndihmojnë të kurseni energji gjatë gatimit të përditshëm.

Sigurohuni që dera e pajisjes të jetë e mbyllur mirë kur pajisja është në punë. Mos e hapni derën e pajisjes shumë shpesh gjatë gatimit. Mbajeni guarnicionin e derës të pastër dhe sigurohuni që të jetë i fiksuar mirë në vend.

Përdorni enë metalike për të përmirësuar kursimin e energjisë.

Kur është e mundur, mos e ngrohni pajisjen përpara gatimit.



Mbajini periudhat e pushimit mes gatimeve sa më të shkurtra që të jetë e mundur kur përgatitni pak gatime njëkohësisht.

## Gatimi me ventilator

Kur është e mundur, përdorni funksionet e gatimit me ventilator për të kursyer energji.

## Nxehtësia e mbetur

Ventilatori dhe llamba vazhdojnë të funksionojnë. Kur fikni pajisjen, ekrani tregon nxehtësinë e mbetur. Mund ta përdorni këtë nxehtësi për të mbajtur ushqimin e ngrohtë.

Kur gatimi zgjat më shumë se 30 minuta, reduktoni temperaturën e pajisjes minimalisht 3 - 10 minuta përpara përfundimit të gatimit. Nxehtësia e mbetur brenda pajisjes do të vazhdojë të gatuajë.

Përdoreni nxehtësinë e mbetur për të ngrohur gatimet e tjera.

## Për ta mbajtur ushqimin të ngrohtë

Zgjidhni cilësimin më të ulët të mundshëm të temperaturës për të përdorur nxehtësinë e mbetur dhe për ta mbajtur ushqimin të ngrohtë. Në ekran shfaqet treguesi ose temperatura e nxehtësisë së mbetur.

## Gatimi me llambë të fikur

Fikeni llambën gjatë gatimit. Ndizeni vetëm kur t'ju nevojitet.



## Pjekje vent. me lagështirë

Funksion i projektuar për të kursyer energjinë gjatë gatimit.

Kur përdorni këtë funksion llamba fiket automatikisht pas 30 sekondash. Mund ta ndizeni llambën sërish, por ky veprim do të reduktojë kursimin e pritshëm të energjisë.

## 15. STRUKTURA E MENYSË

### 15.1 Menyja

	 - zgjidhni për të hyrë në Menyja.
---	---



Struktura Menyja		
Gatim i asistuar 	Pastrimi 	Cilësimet 

Hapi 1	Hapi 2	Hapi 3	Hapi 4	Hapi 5
 	 OK	 O1 - O11	 OK	
Zgjidhni Menyja, Cilësimet.	Konfirmoni cilësimin.	Zgjidhni cilësimin.	Konfirmoni cilësimin.	Rregulloni vlerën dhe shtypni OK.

# STRUKTURA E MENYSË

Cilësimet					
O1	Ora Ditore	Ndrysho	O2	Drita e ekranit	1 - 5
O3	Tingujt e butonave	1 - Bip 2 - Klik 3 - Tingulli joaktiv	O4	Volumi i ziles	1 - 4
O5	Sensori i ushqimit Veprimi	1 - Alarm dhe ndalo 2 - Alarm	O6	Kohëmatësi me rritje	Ndez / Fik
O7	Të lehta	Ndez / Fik	O8	Nxehje e shpejtë	Ndez / Fik
O9	Modaliteti demo	Kodi i aktivizimit: 2468	O10	Versioni i softuerit	Kontrolli
O11	Rivendos të gjitha cilësimet	Po / Jo			

## 16. ÇËSHTJE QË LIDHEN ME AMBIENTIN

Ricikloni materialet me simbolin . Vendoseni ambalazhin te kontejnerët e riciklimit nëse ka. Ndihmoni në mbrojtjen e mjedisit dhe shëndetit të njerëzve dhe në riciklimin e mbetjeve të pajisjeve elektrike dhe elektronike. Mos hidhni pajisjet e shënuara me simbolin  e mbeturinave shtëpiake. Ktheni produktin në pikën lokale të riciklimit ose kontaktoni me zyrën komunale.

## МИСЛИМ ЗА ВАС

Благодарим Ви, че закупихте уред на Electrolux. Избрахте продукт, който носи в себе си десетилетия професионален опит и иновации. Оригинален и стилиен, той е създаден с мисъл за Вас. Затова, когато го използвате, можете да сте сигурни, че всеки път ще постигате страхотни резултати.

Добре дошли в Electrolux.

Посетете нашия уебсайт за:



Вижте полезни съвети за употреба, брошури, отстраняване на неизправности, информация за сервиз и ремонт:

[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)



Регистрирайте Вашия продукт за по-добро обслужване:

[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)



Купете аксесоари, консумативи и оригинални резервни части за Вашия уред:

[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)

## ОБСЛУЖВАНЕ НА КЛИЕНТИ


Винаги използвайте оригинални резервни части.

Когато се свързвате с нашия оторизиран отдел „Обслужване“, трябва да имате под ръка следната информация: Модел, PNC, сериен номер.

Информацията може да бъде открита на табелката с основни данни

 Предупреждение / Внимание – Информация за безопасност

 Обща информация и съвети

 Информация за околната среда

Запазваме си правото на изменения.

## СЪДЪРЖАНИЕ

<b>1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ..... 44</b>	<b>3. ИНСТАЛИРАНЕ..... 50</b>
1.1 Безопасност за деца и хора в неравностойно положение..... 45	3.1 Вграждане..... 51
1.2 Обща безопасност..... 45	3.2 Закрепване на фурната към отвора за вграждане..... 52
<b>2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ..... 46</b>	<b>4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА..... 53</b>
2.1 Инсталация..... 46	4.1 Общ преглед..... 53
2.2 Електрическо свързване..... 47	4.2 Аксесоари..... 53
2.3 Използване..... 48	<b>5. КАК ДА ВКЛЮЧВАТЕ И ИЗКЛЮЧВАТЕ     УРЕДА..... 54</b>
2.4 Грижа и почистване..... 49	5.1 Прибиращи се ключове..... 54
2.5 Готвене на пара..... 50	5.2 Контролен панел..... 54
2.6 Вътрешно осветление..... 50	
2.7 Обслужване..... 50	
2.8 Изхвърляне..... 50	

# ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

---

<b>6. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА.....</b>	<b>55</b>	<b>11.2</b> Печене с влажност - препоръчителни аксесоари.....	<b>73</b>
<b>6.1</b> Първоначално почистване.....	<b>55</b>	<b>11.3</b> Таблици за готвене за изпитващи институции.....	<b>73</b>
<b>6.2</b> Начално предварително затопляне.....	<b>55</b>	<b>12. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ.....</b>	<b>75</b>
<b>7. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....</b>	<b>56</b>	<b>12.1</b> Бележки относно почистването.....	<b>75</b>
<b>7.1</b> Как да настроите: Функции нагряване.....	<b>56</b>	<b>12.2</b> Начин на отстраняване: Опори на скарата .....	<b>76</b>
<b>7.2</b> Функции за затопляне.....	<b>57</b>	<b>12.3</b> Начин на използване: Почистване с вода.....	<b>76</b>
<b>7.3</b> Бележки относно: Печене с влажност.....	<b>58</b>	<b>12.4</b> Как се почиства: Водосъдържател.....	<b>77</b>
<b>7.4</b> Водосъдържател.....	<b>58</b>	<b>12.5</b> Как да премахнете и инсталирате: Вратичка.....	<b>78</b>
<b>7.5</b> Как да настроите: Помощ при готвене.....	<b>59</b>	<b>12.6</b> Как да подмените: Лампа.....	<b>80</b>
<b>7.6</b> Помощ при готвене.....	<b>60</b>	<b>13. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....</b>	<b>81</b>
<b>8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА.....</b>	<b>66</b>	<b>13.1</b> Как да постъпите, ако.....	<b>81</b>
<b>8.1</b> Функции на часовника.....	<b>66</b>	<b>13.2</b> Данни за сервизно обслужване.....	<b>82</b>
<b>8.2</b> Как да настроите: Функции на часовника.....	<b>66</b>	<b>14. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....</b>	<b>83</b>
<b>9. КАК ДА СЕ ИЗПОЛЗВА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ.....</b>	<b>67</b>	<b>14.1</b> Информация за продукта и Информационен лист за продукта... ..	<b>83</b>
<b>9.1</b> Поставяне на аксесоари.....	<b>67</b>	<b>14.2</b> Енергоспестяваща.....	<b>84</b>
<b>9.2</b> Термосонда.....	<b>68</b>	<b>15. СТРУКТУРА НА МЕНЮТО.....</b>	<b>84</b>
<b>10. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....</b>	<b>70</b>	<b>15.1</b> Меню.....	<b>84</b>
<b>10.1</b> Заклучване.....	<b>70</b>	<b>16. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА.....</b>	<b>85</b>
<b>10.2</b> Автоматично изключване.....	<b>70</b>		
<b>10.3</b> Охлаждащ вентилатор.....	<b>71</b>		
<b>11. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....</b>	<b>71</b>		
<b>11.1</b> Печене с влажност.....	<b>71</b>		

## 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.
- 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.

# ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

---

- 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, негов оторизиран сервизен център или 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 квалифициран човек може да извърши монтажа на уреда.

- Махнете всички опаковки.
- Не монтирайте и не използвайте повреден уред.

# ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- 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.

# ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- 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 в табелката с основни данни. Можете да направите справка и в таблицата:

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

Кабелът за заземяване (зелено-жълт кабел) трябва да бъде 2 см по-дълъг от кабелите за фазата и нулата (син и кафяв 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.



## **ВНИМАНИЕ!**

Опасност от повреда в 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 изключете уреда и извадете щепсела на захранването от контакта на ел. мрежата.
- Уверете се, че уредът е студен. Има опасност стъклените панели да се счупят.
- Сменяйте незабавно стъклените 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 разваляне на повърхностния материал.

# ИНСТАЛИРАНЕ

---

- Почистете уреда с мокра и мека кърпа. Използвайте само неутрални препарати. Не използвайте абразивни продукти, грапави, почистващи кърпи, разтворители или метални предмети.
- Ако използвате спрей за фурна, следвайте инструкциите за безопасност върху опаковката му.

## 2.5 Готвене на пара



### **ВНИМАНИЕ!**

Опасност от изгаряне и повреда в уреда.

- Изпусканата пара може да предизвика изгаряния:
  - Не отваряйте вратата на уреда по време на готвене на пара.
  - След готвене на пара, отваряйте внимателно вратичката на уреда.

## 2.6 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.

## 2.7 Обслужване

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

## 2.8 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".

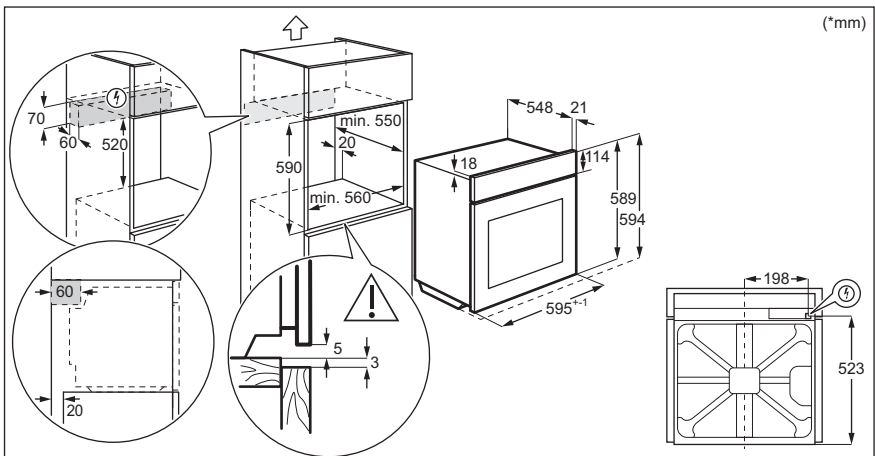
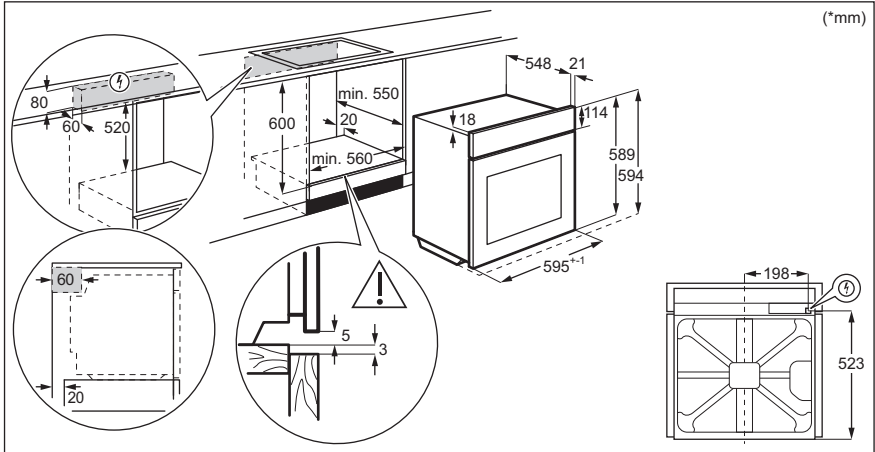
## 3.1 Вграждане



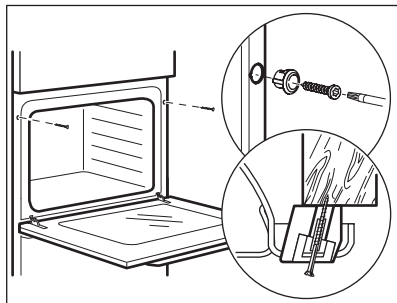
YouTube

[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

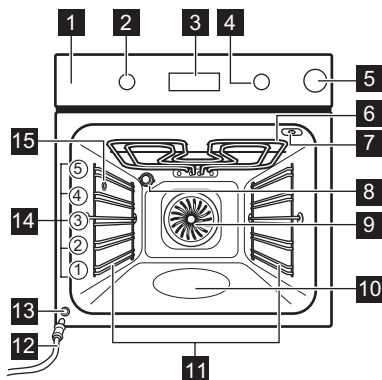


## 3.2 Закрепване на фурната към отвора за вграждане



## 4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

### 4.1 Общ преглед



- 1** Контролен панел
- 2** Копче за функциите за нагряване
- 3** Екран
- 4** Копче за управление
- 5** Водосъдържател
- 6** Нагряващ елемент
- 7** Гнездо за включване на термосондата
- 8** Лампа
- 9** Вентилатор
- 10** Вътрешна част на фурната - Контейнер за почистване с вода
- 11** Водачи за скара, отстраняеми
- 12** Тръба за оттичане
- 13** Вентил за източване на водата
- 14** Позиция на скара
- 15** Вход за пара

### 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 колко е приготвена храната.
- **Телескопични водачи**

# КАК ДА ВКЛЮЧВАТЕ И ИЗКЛЮЧВАТЕ УРЕДА

С телескопичните водачи можете да поставяте и сваляте рафтовете по-лесно.

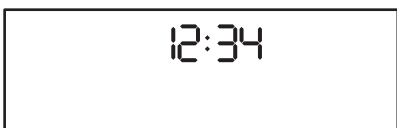

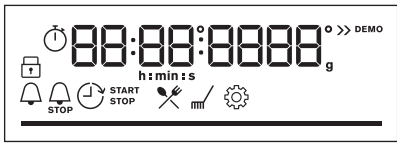
## 5. КАК ДА ВКЛЮЧВАТЕ И ИЗКЛЮЧВАТЕ УРЕДА

### 5.1 Прибиращи се ключове

За да използвате уреда, натиснете ключа. Ключът излиза.



### 5.2 Контролен панел





Сензорни полета на панела за управление					Натиснете	Завъртете ключа
				OK		
Таймер	Бързо нагряване	Осветление	Термосонда	Потвърдете настройката		
Изберете функция за нагряване, за да включите фурната.						
Завъртете ключа за функциите за нагряване в изключена позиция, за да изключите фурната.						

	Когато ключът за функциите за нагряване е в изключена позиция, екранът става в режим на готовност.
	Когато готвите, екранът показва зададените температура, час от деня и други налични опции.
	Екран със зададени функции на бутоните.

### Индикатори на екрана

# ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

 Заклучване	 Помощ при готвене	 Почистване	 Настройки	 Бързо нагряване
<b>Индикатори на таймера:</b>				
Лента да напредъка - за температура или час. Лентата е цялата червена, когато фурната достигне зададената температура.				

<b>Индикатори на резервоара за вода</b>		
		
Термосонда Индикатор		





## 6. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА



### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

### 6.1 Първоначално почистване


<b>Преди първоначалната употреба почистете празната фурна и задайте час:</b>			
			 <b>00:00</b> Настройте таймера. Натиснете: <b>OK</b>


### 6.2 Начално предварително затопляне

<b>Затоплете предварително празната фурна преди първата употреба.</b>	
<b>Стъпка 1</b>	Извадете от фурната всички принадлежности и подвижните опори на скарата.

# ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

## Затоплете предварително празната фурна преди първата употреба.

**Стъпка 2**      Задайте максималната температура за функцията:   
Оставете фурната да работи за 1 час.

**Стъпка 3**      Задайте максималната температура за функцията:   
Оставете фурната да работи за 15 мин.

 От фурната може да излиза миризма и дим по време на предварителното затопляне. Уверете се, че стаята е проветрена.

## 7. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА






### ВНИМАНИЕ!


Вж. глава "Безопасност".

### 7.1 Как да настроите: Функции нагряване

#### Започнете да готвите

Стъпка 1	Стъпка 2
 	 °C
Изберете функция за затопляне.	Задайте температурата. Натиснете: OK

#### Готвене на пара

Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3	Стъпка 4	Стъпка 5
			 	 °C













## Готвене на пара

Натиснете капка на водосъдържателя, за да го отворите.	Напълнете водосъдържателя с 900 мл вода.	Натиснете водосъдържателя в първоначално му положение.	Изберете функцията за затопляне на пара.	Задайте температурата.
--	--	--	--	------------------------

## 7.2 Функции за затопляне

### Стандартни функции за нагриване

Функция за затопляне	Приложение
 <p>Горещ въздух/ вентилир</p>	За печене на три нива едновременно и за сушене на храна. Задайте температура с 20 - 40°C по-ниска отколкото за Традиционно печене.
 <p>Традиционно печене</p>	За печене на тестени и месни храни на едно ниво.
 <p>Ниска влажност</p>	Тази функция е подходяща за месо, птици, ястия на фурна и задушено. Благодарение на комбинацията от пара и топлина, месото придобива мека и сочна консистенция с хрупкава коричка.
 <p>Функция пица</p>	За печене на пица. За хрупкав и запечен блат.
 <p>Долен нагревател</p>	За печене на сладкиши с хрупкава долна част и за запазване на храната.
 <p>Дълбоко замразени храни</p>	За да станат хрупкави полуготовите храни (напр. картофки, картофи с коричка или пролетни рулца).

Функция за затопляне	Приложение
 <p>Печене с влажност</p>	<p>Функцията е разработена за пестене на енергия по време на готвене. Когато използвате тази функция, температурата във вътрешността може да се различава от зададената. Използва се остатъчната топлина. Степента на нагриване може да бъде намалена. За повече информация вижте глава „Всекидневна употреба“, забележете: Печене с влажност.</p>
 <p>Грил</p>	<p>За запичане на тънки храни или препичане на хляб.</p>
 <p>Турбо грил</p>	<p>За печене на големи парчета месо или птици с костите на едно ниво. За огретени и за кафява коричка.</p>
 <p>Меню</p>	<p>За да влезете в Менюто: Помощ при готвене, Почистване, Настройки.</p>




## 7.3 Бележки относно: Печене с влажност

Тази функция беше използвана в съответствие на изискванията за клас на енергийна ефективност и екодизайн (според ЕС 65/2014 и ЕС 66/2014). Изпитвания съгласно: IEC/EN 60350-1

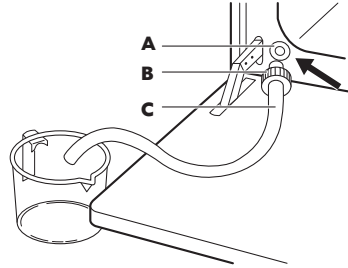
Вратата на фурната трябва да се затвори по време на готвене, така че функцията да не се прекъсва и да се гарантира, че фурната работи с възможно най-висока енергийна ефективност.

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.

## 7.4 Водосъдържател

Индикатори на резервоара за вода	
	Резервоарът е пълен.
	Резервоарът е наполовина пълен.
	Резервоарът е празен. Напълнете резервоара.
<p>Ако налеете твърде много вода в резервоара, аварийният отвор изтласква водата към дъното на фурната. Отстранете водата с гъба.</p>	

Изпразване на водния резервоар	
<b>Стъпка 1</b>	Изключете фурната, оставете я с отворена вратичка и изчакайте, докато изстине.
<b>Стъпка 2</b>	Свържете тръбата за източване (C) към изходящия клапан (A) посредством конектора (B).
<b>Стъпка 3</b>	Оставете края на тръбата под нивото на A и натиснете B непрекъснато, за да съберете останалата вода.
<b>Стъпка 4</b>	Разкачете C и B и подсушете фурната с мека гъба.







## 7.5 Как да настроите: Помощ при готвене

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







За някои ястия може да готвите и със следното:	Степента, при която ястието е пригответно:
<ul style="list-style-type: none"> <li>Термосонда</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Алангле</li> <li>Средно изпечено</li> <li>Добре изпечено</li> </ul>






Помощ при готвене - използвайте го, за да пригответе бързо дадено ястие с настройки по подразбиране:			
Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3	Стъпка 4
 	 	 <b>P1 - P45</b>	 <b>OK</b>
Влезте в менюто.	Изберете Помощ при готвене. Натиснете <b>OK</b> .	Изберете ястието. Натиснете: <b>OK</b>	Поставете ястието във фурната. Потвърдете настройката.

## 7.6 Помощ при готвене

















Легенда	
	Термосонда наличен. Поставете Термосонда в най-дебелата част на ястието. Когато зададената Термосонда температура е достигната, фурната се изключва.
	Добавете вода в резервоара.
	Загрейте предварително фурна преди да започнете да готвите.
	Ниво на скарата.
























Когато функцията приключва, проверете дали храната е готова.

	Ястие	Тегло	Ниво на скарата/Аксесоари	Времетраене
<b>Говеждо</b> 				
P1	Говеждо печено, алангле	1 - 1,5 кг; парчета с дебелина 4 - 5 см	  2; тава за печене Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете го във фурната.	~ 40 мин
P2	Говеждо печено, средно изпечено			~ 50 мин
P3	Говеждо печено, добре изпечено			~ 60 мин
P4	Пържола, средно изпечена	180 - 220 гр парче; парчета с дебелина 3 см	   3; печене на ястието на скарата Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете го във фурната.	~ 15 мин

	Ястие	Тегло	Ниво на скарата/Аксесоари	Времетраене
P5	<b>Печено/Задушено говеждо</b> (основно ребро, горен кръг, дебела сланина)	1,5 – 2 кг	 2; печена на ястието на <b>скара</b> Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Добавете течност. Поставете го във фурната.	~ 120 мин
P6	<b>Печено говеждо, алангле</b> (бавно готвене)	1 - 1,5 кг; парчета с дебелина 4 - 5 см	 2; <b>тава за печене</b> Използвайте любимите си подправки или само сол и прясно смлян пипер. Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете го във фурната.	~ 75 мин
P7	<b>Печено говеждо, средно изпечено</b> (бавно готвене)			~ 85 мин
P8	<b>Печено говеждо, добре изпечено</b> (бавно готвене)			~ 130 мин
P9	<b>Филе, алангле</b> (бавно готвене)	0,5 - 1,5 кг; парчета с дебелина 5 - 6 см	 2; <b>тава за печене</b> Използвайте любимите си подправки или само сол и прясно смлян пипер. Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете го във фурната.	~ 75 мин
P10	<b>Филе, средно изпечено</b> (бавно готвене)			~ 90 мин
P11	<b>Филе, изпечено</b> (бавно готвене)			~ 120 мин
<b>Телешко</b> 				
P12	<b>Печено телешко</b> (напр., плешка)	0,8 - 1,5 кг; парчета с дебелина 4 см	 2; печена на ястието на <b>скара</b> Използвайте любимите си подправки. Добавете течност. Покрито печено.	~ 80 мин

# ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

	Ястие	Тегло	Ниво на скарата/Аксесоари	Времетраене
<b>Свинско</b>  				
P13	Печен свински врат или плешка	1,5 – 2 кг	   1; печене на ястието на скара След половината от времето за готвене обърнете месото.	~ 165 мин
P14	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 получи равномерен златист цвят.	~ 215 мин
P15	Бонфиле, прясно	1 - 1,5 кг; парчета с дебелина 5 - 6 см	  2; печене на ястието на скара Използвайте любимите си подправки.	~ 55 мин
P16	Свински ребра	2 - 3 кг; използвайте сурови, свински ребра с дебелина 2 - 3 см	 3; дълбок тиган Добавете течност, за да покриете дъното на ястието. След половината от времето за готвене обърнете месото.	90 мин
<b>Агнешко</b> 				
P17	Агнешки бут с кост	1,5 - 2 кг; парчета с дебелина 7 - 9 см	  2; печете ястието в тава за печене Добавете течност. След половината от времето за готвене обърнете месото.	~ 130 мин
<b>Птиче месо</b> 				
P18	Цяло пиле	1 - 1,5 кг; прясно	  2; касерол в тава за печене Използвайте любимите си подправки. След половината от времето за готвене обърнете пилето, за да получи равномерен златист цвят.	~ 60 мин




















	Ястие	Тегло	Ниво на скарата/Аксесоари	Времетраене
P19	Половин пиле	0,5 - 0,8 кг	  3; тава за печене Използвайте любимите си подправки.	~ 40 мин
P20	Пилешки фенер	180 - 200 г парче	   2; касерол на скара Използвайте любимите си подправки. Запържете месото за няколко минути в горещ тиган.	~ 25 мин
P21	Пилешки бутчета, пресни	-	  3; тава за печене Ако първо мариновате пилешките бутчета, задайте по-ниска температура и гответе по-дълго.	~ 30 мин
P22	Патица, цяла	2 - 3 кг	  2; печена на ястието на скара Използвайте любимите си подправки. Поставете месото в съд за печене. След половината от времето за готвене обърнете патицата.	~ 100 мин
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.	~ 110 мин
<b>Друго</b> 				
P24	Руло „Стефани“	1 кг	  2; скара Използвайте любимите си подправки.	~ 60 мин
<b>Риба</b> 				
P25	Цяла риба, на грил	0,5 - 1 кг риба	  2; тава за печене Напълнете рибата с масло и използвайте любимите си подправки и билки.	~ 30 мин
P26	Филе от риба	-	   3; каресол на скара Използвайте любимите си подправки.	35 мин
<b>Сладки печива / десерти</b>   				

# ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

	Ястие	Тегло	Ниво на скарата/Аксесоари	Времетраене
P27	Чийзкейк	-	2;  28 см форма за торта на скара	90 мин
P28	Ябълков кейк	-	3; тава за печене	45 мин
P29	Ябълков тарт	-	2; форма за пай на скара	40 мин
P30	Ябълков пай	-	1;  22 см форма за пай на скара	60 мин
P31	Брауни	2 кг	3; дълбок тиган	30 мин
P32	Шоколадови мъфини	-	3; форма за мъфини на скара	25 мин
P33	Кейк с хлебна форма	-	2; форма за хляб на скара	50 мин
<b>Зеленчуци/Гарнитури</b>				
P34	Печени картофи	1 кг	2; тава за печене Поставете цели картофи с обелката в тава за печене.	50 мин
P35	Картофи с коричка	1 кг	3; тава за печене с поставена хартия за печене Използвайте любимите си подправки. Нарезете картофите на парчета.	35 мин
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.	30 мин
P37	Крокети, замразени	0,5 кг	3; тава за печене	25 мин







# ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА




	Ястие	Тегло	Ниво на скарата/Аксесоари	Времетраене
P38	Пържени картофи, замразени	0,75 кг	 3; тава за печене	25 мин
Огретени, хляб и пица   				
P39	Месна / Зеленчукова лазаня със сухи листи	1 - 1,5 кг	  2; касерол на скара	55 мин
P40	Картофен огретен (сурови картофи)	1 - 1,5 кг	  1; касерол на скара Завъртете ястието след половината от времето за готвене.	60 мин
P41	Прясна пица, тънка	-	   2; тава за печене с поставена хартия за печене	35 мин
P42	Прясна пица, дебела	-	  2; тава за печене с поставена хартия за печене	25 мин
P43	Киш	-	 2; тава за печене на скара	45 мин
P44	Багета/Чабата/Бял хляб	0,8 кг	   2; тава за печене с поставена хартия за печене За бял хляб е необходимо повече време.	50 мин
P45	Всички пълнозърнести зърнени/ръжени/тъмни хлябове във форма за хляб	1 кг	  2; тава за печене поставена хартия за печене / скара	60 мин

## 8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА

### 8.1 Функции на часовника


Функция „Часовник“	Приложение
	Таймер. Когато таймерът приключи се чува сигнал.
	Време за готвене. Когато таймерът приключи се чува сигнал и функцията за нагриване спира.
	Отложен старт. За отлагане на старта и/или края на готвенето.
	Брояч. Максимумът е 23 ч и 59 мин Тази функция не влияе върху работата на фурната. За да включите или изключите Брояч , изберете: Меню, Настройки.

### 8.2 Как да настроите: Функции на часовника

Как да настроите: Час от денонощието		
Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3
		
За да промените часа от денонощието, влезте в менюто и изберете Настройки, Час от денонощието.	Настройте часовника.	Натиснете: ОК.

Как да настроите: Таймер			
Стъпка 1	На екрана се показва: 0:00 	Стъпка 2	Стъпка 3
			
Натиснете: 		Настройте Таймер	Натиснете: ОК.
Таймерът  започва да отброява веднага.			

# КАК ДА СЕ ИЗПОЛЗВА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Как да настроите: Време за готвене				
Стъпка 1	Стъпка 2	На екрана се показва: 0:00  STOP	Стъпка 3	Стъпка 4
				
Изберете функция за затопляне и настройте температурата.	Натиснете няколко пъти: 		Задайте времето за готвене.	Натиснете: ОК.
Таймерът  започва да отброява веднага.				

Как да настроите: Отложен старт							
Стъпка 1	Стъпка 2	На екрана се показва: часът от денонощието  СТАРТ	Стъпка 3	Стъпка 4	На екрана се показва: --:--  СТОП	Стъпка 5	Стъпка 6
							
Изберете функцията за затопляне.	Натиснете няколко пъти: 		Настройте време за начало.	Натиснете: ОК.		Настройте време за край.	Натиснете: ОК.
Таймерът  започва да отброява съгласно настроеното време за начало.							

## 9. КАК ДА СЕ ИЗПОЛЗВА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

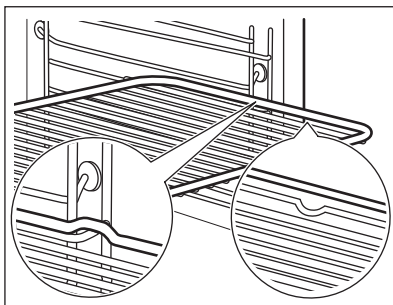
### 9.1 Поставяне на аксесоари

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

# КАК ДА СЕ ИЗПОЛЗВА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

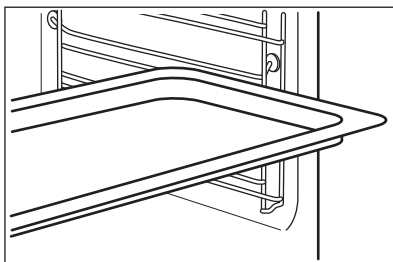
## Скара/рафт:

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



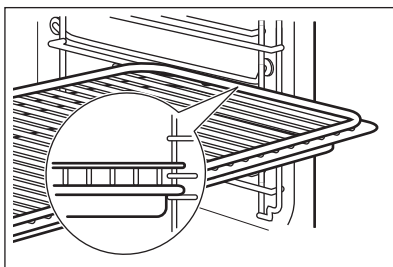
## Тава за печене / Дълбока тава:

Вкарайте тавата между водачите на опорните релси.



## Скара/рафт, Тава за печене / Дълбока тава:

Плъзнете тавата между водачите на опорните релси, а решетъчната скара на водачите отгоре.



## 9.2 Термосонда

Термосонда- измерва температурата в храната.

Трябва да се настроят две температури:



Температурата на фурната.



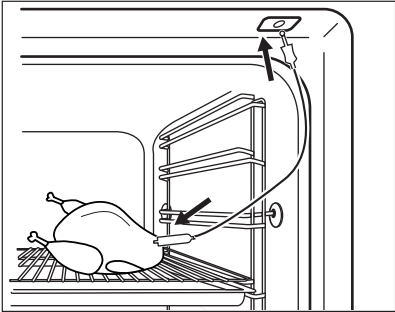
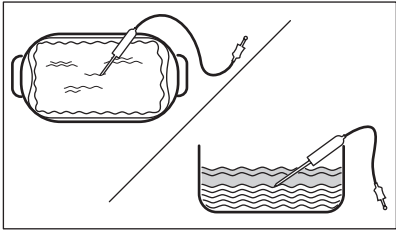

Температурата в сърцевината.

# КАК ДА СЕ ИЗПОЛЗВА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ


## За максимално добри резултати при готвене:

Съставките трябва да са със стайна температура.	Не използвайте за течни ястия.	По време на готвене трябва да остане в чинията.
---	--------------------------------	---

## Начин на използване: Термосонда







<b>Стъпка 1</b>	Включете фурната.	
<b>Стъпка 2</b>	Задайте функцията на затопяне и ако е необходимо, температурата на фурната.	
<b>Стъпка 3</b>	Въведете: Термосонда.	
<b>Месо, домашни птици и риба</b>	<b>Касерола</b>	
Поставете върха на Термосонда в средата на месото или рибата, по възможност в най-плътната част. Уверете се, че поне 3/4 от Термосонда е вътре в ястието.	Поставете върха на Термосонда точно в средата на касерола. Термосонда трябва да е стабилна по време на печене. Използвайте твърда съставка, за да постигнете ефекта. Използвайте ръба на съда за печене, за да подпрете силиконовата дръжка на Термосонда. Върхът на Термосонда не трябва да достига дъното на съда за печене.	
		
<b>Стъпка 4</b>	Включете Термосонда в гнездото от предната страна на фурната. Дисплеят показва текущата температура на: Термосонда.	
<b>Стъпка 5</b>	 – натиснете, за да зададете температурата на сензора в сърцевината.	

# ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

Стъпка 6	OK - натиснете, за да потвърдите. 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.
Стъпка 7	Извадете жака на Термосонда от гнездото и извадете ястието от фурната.  <b>ВНИМАНИЕ!</b> Съществува риск от изгаряния, ако Термосонда се нагорещи. Внимавайте, когато го изваждате от контакта и го премахвате от храната.



## 10. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ



### 10.1 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.	 OK - натиснете и задръжте, за да я изключите.
 3 x  - премигва, когато заключването е включено.		

### 10.2 Автоматично изключване

От съображения за безопасност фурната се изключва автоматично 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.






## 10.3 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.






# 11. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ

## 11.1 Печене с влажност

За най-добри резултати следвайте предложенията в долната таблица.

		 (°C)		 (мин)
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 ramekins на скарата	200	3	25 - 30
Основа за пандишпанен флан	метална основа за флан на скарата	180	2	15 - 25
Торта „Виктория“	съд за печене на скарата	170	2	40 - 50

# ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ

		 (°C)		 (МИН)
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 скара-та	180	3	25 - 30
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 скара-та	200	3	25 - 30
Средиземноморски зеленчуци, 0,7 кг	тава за печене или съд за оттичане	180	4	25 - 30



## 11.2 Печене с влажност - препоръчителни аксесоари








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

 тава за пица	 Съд за печене	 Купички за печене	 Метална основа за флан
Тъмни, неотразяващи 28 cm диаметър	Тъмни, неотразяващи 26 cm диаметър	Керамичен материал 8 cm диаметър, 5 cm височина	Тъмни, неотразяващи 28 cm диаметър








## 11.3 Таблици за готвене за изпитващи институции.








### Информация за изпитващи лаборатории

Изпитвания съгласно 60350-1.

				 (°C)	 (мин.)	
Малки кейкове 20 броя/ табла	Традиционно печене	Тава за печене	3	170	20 - 30	-
Малки кейкове 20 броя/ табла	Горещ въздух/ вентилир	Тава за печене	3	150 - 160	20 - 35	-
Малки кейкове 20 броя/ табла	Горещ въздух/ вентилир	Тава за печене	2 и 4	150 - 160	20 - 35	-
Ябълков пай, 2 тави Ø20 cm	Традиционно печене	Скара/ рафт	2	180	70 - 90	-

# ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ

				 (°C)	 (МИН.)	
Ябълков пай, 2 тава Ø20 см	Горещ въздух/ вентилир	Скара/ рафт	2	160	70 - 90	-
Пандишпанова торта, форма за кейк Ø26 см	Традиционно печене	Скара/ рафт	2	170	40 - 50	Загрейте фурната предварително за 10 минути.
Пандишпанова торта, форма за кейк Ø26 см	Горещ въздух/ вентилир	Скара/ рафт	2	160	40 - 50	Загрейте фурната предварително за 10 минути.
Пандишпанова торта, форма за кейк Ø26 см	Горещ въздух/ вентилир	Скара/ рафт	2 и 4	160	40 - 60	Загрейте фурната предварително за 10 минути.
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	-

				 (°C)	 (мин.)	
Тост, 4 – 6 броя	Грил	Скара/рафт	4	макс.	2 - 3 минути от едната страна; 2 - 3 минути от другата страна	Загрейте фурната предварително за 3 минути.
Бургер от говеждо, 6 броя, 0,6 кг	Грил	Скара и тава за отцеждане	4	макс.	20 - 30	Поставете скарата на четвъртото ниво и тавата за отцеждане на третото ниво на фурната. Обърнете ястието на половината време за готвене. Загрейте фурната предварително за 3 минути.


## 12. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ





### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

### 12.1 Бележки относно почистването

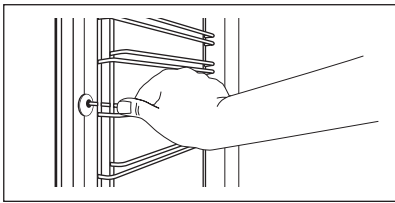
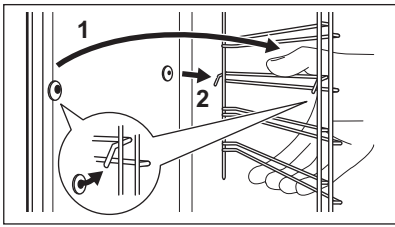
 <p><b>Препарати за почистване</b></p>	Почиствайте предната част на уреда с микрофибърна кърпа с топла вода и мек почистващ препарат. Почистете и проверете уплътнението на вратата около рамката на вътрешността.
	Използвайте почистващ разтвор, за да почистите металните повърхности.
	Почистете петната с лек почистващ препарат.

 <p><b>Всекидневна употреба</b></p>	<p>Почиствайте вътрешността след всяка употреба. Натрупвания на мазнини или други остатъци могат да доведат до пожар.</p>
	<p>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. Подсушавайте вътрешността с микрофибърна кърпа след всяка употреба.</p>

 <p><b>Акcesoари</b></p>	<p>Почиствайте аксесоарите, след всяко ползване и ги оставяйте да изсъхнат. Използвайте микрофибърна кърпа с топла вода и мек почистващ препарат. Не почиствайте аксесоарите в съдомиялната.</p>
	<p>Не почиствайте незалепващите аксесоари с абразивно почистващо средство или предмети с остри ръбове.</p>

## 12.2 Начин на отстраняване: Опори на скарата



Отстранете опорите на скарата, за да почистите фурната.

<p><b>Стъпка 1</b></p>	<p>Изключете фурната и изчакайте да изстине.</p>	
<p><b>Стъпка 2</b></p>	<p>Издърпайте предната част на опорите на скарата от страничната стена.</p>	
<p><b>Стъпка 3</b></p>	<p>Издърпайте задната част на носача на рафта на скарата от стената и я извадете.</p>	
<p><b>Стъпка 4</b></p>	<p>Поставете носачите на рафта в обратна последователност. Задържащите щифтове на телескопичните водачи трябва да сочат напред.</p>	

## 12.3 Начин на използване: Почистване с вода


Тази почистваща процедура използва влажност за отстраняване на поелепнали мазнини и частици храна от фурната.

<p><b>Стъпка 1</b></p>	<p>Напълнете релефа на вътрешността с вода: 300 ml.</p>
------------------------	---

<b>Стъпка 2</b>	Изберете:  /  . Натиснете: <b>OK</b> . Функцията работи в продължение на 30 минути. Когато почистването приключи, се чува сигнал. Фурната се изключва.
<b>Стъпка 3</b>	Изчакайте, докато фурната изстине. Подсушете вътрешността на фурната с мека кърпа.

## 12.4 Как се почиства: Водосъдържател

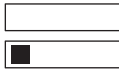



<b>Стъпка 1</b>	Изключете фурната.
<b>Стъпка 2</b>	Поставете дълбок съд под входа за пара.
<b>Стъпка 3</b>	Налейте вода във водосъдържателя: 850 мл. Добавете лимонена киселина: 5 чаени лъжички. Изчакайте 60 мин.
<b>Стъпка 4</b>	Включете фурната и задайте функцията: Ниска влажност. Настройте температурата на 230°C. Изключете фурната след 25 мин. и изчакайте докато изстине.
<b>Стъпка 5</b>	Включете фурната и задайте функцията: Ниска влажност. Настройте температурата между 130 и 230°C. Изключете фурната след 10 мин. и изчакайте докато изстине.

 За да предотвратите натрупването на остатъци от варовик, изпразвайте резервоара за вода след всяко готвене с пара.

### Когато почистването приключи:

Изключете фурната.	Изпразнете резервоара за вода. Вижте глава „Всекидневна употреба“, „Изпразване на резервоара за вода“.	Изплакнете резервоара за вода и почистете останалия варовик с мека кърпа.	Почистете тръбата за оттичане с топла вода и нежен почистващ препарат.
--------------------	--	---	--

Таблицата по-долу показва обхвата на твърдост на водата (dH) със съответното ниво на отлагане на калций и качеството на водата. Когато нивото на твърдост на водата надвишава 4, напълнете чекмеджето за вода с бутилирана вода.

Твърдост на водата		Тестова лента	Отлагане на калций (mg/l)	Класификация на водата	Почиствайте резервоара за вода на всеки
Ниво	dH				
1	0 - 7		0 - 50	мека	75 цикъла - 2,5 месеца
2	8 - 14		51 - 100	умерено твърда	50 цикъла - 2 месеца
3	15 - 21		101 - 150	твърда	40 цикъла - 1,5 месеца
4	22 - 28		повече от 151	много твърда	30 цикъла - 1 месец

## 12.5 Как да премахнете и инсталирате: Вратичка

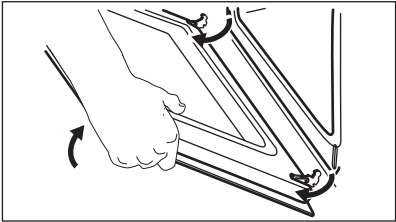

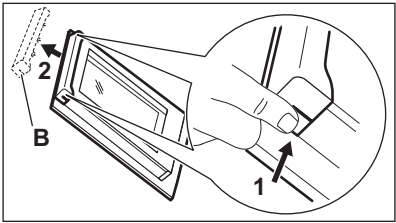

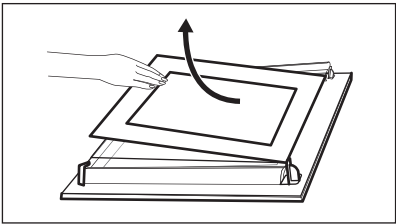
Вратичката на фурната има три стъклени панела. Можете да свалите вратичката на фурната и вътрешните стъклени панели, за да ги почистите. Прочетете инструкциите „Изваждане и монтиране на вратичката“, преди да вадите стъклените панели.



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не използвайте фурната без стъклените панели.

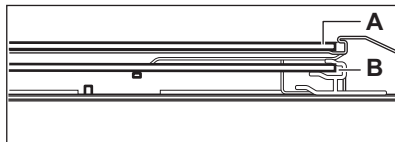
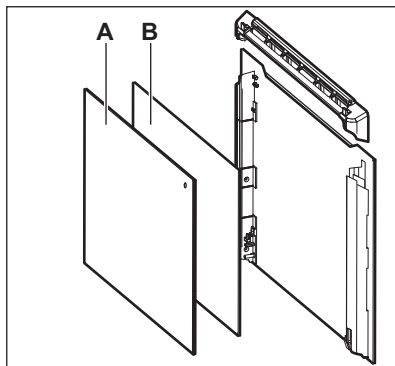
<p><b>Стъпка 1</b></p>	<p>Отворете докрай вратичката и хванете двете ѝ панти.</p>	
<p><b>Стъпка 2</b></p>	<p>Повдигнете и издърпайте лостовете, докато щракнат.</p>	

<p><b>Стъпка 3</b></p>	<p>Затворете вратата на фурната наполовина, до първото възможно положение за отваряне. След това повдигнете и дръпнете вратичката, за да я извадите от гнездото.</p>	
<p><b>Стъпка 4</b></p>	<p>Поставете вратата върху мека кърпа върху стабилна повърхност.</p>	
<p><b>Стъпка 5</b></p>	<p>Хванете рамката в горната част на вратата (B) от двете ѝ страни и натиснете навътре, за да освободите езичето.</p>	
<p><b>Стъпка 6</b></p>	<p>Издърпайте рамката на вратичката към себе си, за да я извадите.</p>	
<p><b>Стъпка 7</b></p>	<p>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.</p>	
<p><b>Стъпка 8</b></p>	<p>Почистете стъклените панели с вода и сапун. Подсушете стъклените панели внимателно. Не почиствайте стъклените панели в съдомиялна машина.</p>	
<p><b>Стъпка 9</b></p>	<p>След почистване монтирайте стъклените панели и вратичката на фурната.</p>	
<p>Ако вратата е монтирана правилно, при затваряне на лостовете ще чуете щракване.</p>		

Уверете се, че сте поставили обратно стъклените панели (А и В) в правилната последователност. Проверете за символ / маркировка на страната на стъкления панел, всеки от стъклените панели изглежда различно за улеснение на разглобяването и сглобяването.

При правилен монтаж гарнитурата на вратата щраква.

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



## 12.6 Как да подмените: Лампа



### ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар.  
Лампата може да е гореща.

Винаги дръжте халогенната лампа с кърпа, за да предотвратите изгарянето на остатъчната мазнина върху лампата.

### Преди да смените лампата:

Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3
Изключете фурната. Изчаквайте, докато фурната изстине.	Изключете фурната от електрическата мрежа.	Поставете парче плат върху дъното на фурната.

## Задна лампа

Стъпка 1	Завъртете стъкления капак, за да го извадите.
Стъпка 2	Почистете стъкления капак.



# ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

<b>Стъпка 3</b>	Сменете крушката с подходяща крушка, устойчива на температура от 300 °С.
<b>Стъпка 4</b>	Поставете стъкления капак.

## 13. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ



### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

### 13.1 Как да постъпите, ако...



За случаите, които липсват в таблицата, моля, свържете се с оторизиран сервис.

Фурната не се включва или не загарява	
Проблем	Проверете дали...
Не можете да активирате или работите с фурната.	Фурната е правилно свързана към електрозахранването.
Фурната не се затопля.	Автоматичното изключване е деактивирано.
Фурната не се затопля.	Предпазителят не е изгорял.
Фурната не се затопля.	Заклучването е изключено.

Компоненти	
Проблем	Проверете дали...
Лампичката е изключена.	Печене с влажност - е включена.
Лампичката не работи.	Лампичката е изгоряла.
Термосонда не работи.	Щепселът на Термосонда е изцяло вкаран в гнездото.
Уплътнението на вратата е повредено.	Не използвайте фурната. Свържете се с упълномощен сервизен център.

# ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Кодове за грешка	
На дисплея се показва...	Проверете дали...
Err C2	Извадихте щепсела на Термосонда от гнездото.
00:00	Имаше прекъсване на захранването. Задайте час от денонощието.
Ако дисплеят показва код с грешка, който не е упоменат в настоящата таблица, изключете предпазителя и след това го включете наново, за да рестартирате фурната. Ако кодът с грешка се появи отново, обърнете се към оторизиран сервизен център.	

Почистване	
Проблем	Проверете дали...
Във вътрешността на фурната има вода.	Има прекалено много вода в резервоара за вода.
 – индикаторът не свети.	Няма вода в резервоара за вода. Ако водата започне да изтича във фурната и индикаторът е изключен, свържете се с оторизиран сервиз.
 – индикаторът свети.	В резервоара има достатъчно вода. Ако резервоарът е пълен, а индикаторът продължава да свети, свържете се с оторизиран сервиз.
Готвенето на пара не работи.	Няма остатъчен варовик във входния отвор за парата.
Готвенето на пара не работи.	Има вода в резервоара за вода.
Отнема повече от три минути, за да се изпразни водния резервоар или водата изтича от отвора на входа за пара.	Няма остатъчен варовик във входния отвор за парата. Почистете водния резервоар.

## 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. 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

Име на доставчик	Electrolux	
Идентификация на модела	EOC6H76X 949494489 EOC6H76Z 949494490 LOC6H76Z 949494491	
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 кухини	1	
Топлинен източник	Електричество	
Сила на звука	72 л	
Тип фурна	Вградена фурна	
Маса	EOC6H76X	33.2 кг
	EOC6H76Z	33.0 кг
	LOC6H76Z	32.7 кг

# СТРУКТУРА НА МЕНЮТО

---

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

## 14.2 Енергоспестяваща



Уредът съдържа функции, които ви позволяват да икономисвате енергия при ежедневно 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 подгръвайте фурната, преди готвене.

Когато приготвяте 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 затопляте други храни.

### Подгръване 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.




# 15. СТРУКТУРА НА МЕНЮТО


---

## 15.1 Меню





- изберете, за да влезете в Меню.

Меню структура		
Помощ при готвене 	Почистване 	Настройки 

Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3	Стъпка 4	Стъпка 5
	 OK	 O1 - O11	 OK	
Изберете Меню, Настройки.	Потвърдете настройката.	Изберете настройката.	Потвърдете настройката.	Настройте стойността и натиснете OK.

Настройки					
O1	Час от денонощието	Промяна	O2	Яркост на екрана	1 - 5
O3	Звук на бутоните	1 - Бийп 2 - Щрак 3 - Изключен звук	O4	Сила на звук. сигнал	1 - 4
O5	Термосонда Действие	1 - Аларма и стоп 2 - Аларма	O6	Брояч	Вкл. / Изкл.
O7	Осветление	Вкл. / Изкл.	O8	Бързо нагряване	Вкл. / Изкл.
O9	Демо режим	Активиращ код: 2468	O10	Софтуерна версия	Проверка
O11	Зануляване на настройките	Да/Не			

## 16. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Рециклирайте материалите със символа . Поставете 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.

# СТРУКТУРА НА МЕНЮТО

---

Върнете уреда в местния пункт за рециклиране или се обърнете към вашата общинска служба.

## MISLIMO NA VAS

Hvala vam na kupnji Electrolux uređaja. Odabrali ste proizvod koji u sebi uključuje desetljeća profesionalnog iskustva i inovacija. Genijalan i moderan, osmišljen prema vašim potrebama. Dakle, kad god ga koristite, možete biti sigurni znajući kako ćete svaki put postići izvrsne rezultate.

Dobro došli u Electrolux.

Posjetite naše internetske stranice:



Dobit ćete savjete o korištenju, rješavanju problema, brošure i informacije o servisu i popravcima:

[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)



Registrirajte svoj proizvod za bolju uslugu:

[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)



Kupite dodatnu opremu, potrošni materijal i originalne rezervne dijelove za svoj uređaj:


[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)

## KORISNIČKA SLUŽBA I SERVIS

Uvijek koristite originalne zamjenske dijelove.

Kada kontaktirate naš ovlaštenu servis trebate imati sljedeće podatke: Model, PNC, serijski broj.

Podaci se mogu naći na nazivnoj pločici.

 Upozorenje / oprez - sigurnosne informacije

 Opće informacije i savjeti

 Ekološke informacije

Zadržava se pravo na izmjene.

## SADRŽAJ

<b>1. INFORMACIJE O SIGURNOSTI.....</b>	<b>88</b>	<b>3. POSTAVLJANJE.....</b>	<b>94</b>
1.1 Sigurnost djece i ranjivih osoba.....	88	3.1 Ugrađivanje u ugradbene	
1.2 Opća sigurnost.....	89	ormariće.....	94
<b>2. SIGURNOSNE UPUTE.....</b>	<b>90</b>	3.2 Pričvršćivanje pećnice za kuhinjski	
2.1 Instalacija.....	90	ormarić.....	95
2.2 Električni priključak.....	91	<b>4. OPIS PROIZVODA.....</b>	<b>96</b>
2.3 Primjena.....	92	4.1 Opći pregled.....	96
2.4 Održavanje i čišćenje.....	93	4.2 Dodatna oprema.....	96
2.5 Kuhanje na pari.....	93	<b>5. KAKO UKLJUČITI I ISKLJUČITI</b>	
2.6 Unutarnje osvjetljenje.....	93	<b>UREĐAJ.....</b>	<b>97</b>
2.7 Servis.....	93	5.1 Uvlačive tipke.....	97
2.8 Zbrinjavanje.....	93	5.2 Upravljačka ploča.....	97

<b>6. PRIJE PRVE UPORABE.....</b>	<b>98</b>	<b>11.2</b> Vlažno pečenje - preporučeni dodaci.....	115
6.1 Početno čišćenje.....	98	<b>11.3</b> Tablice pečenja za ispitne ustanove.....	116
6.2 Početno predgrijavanje.....	98	<b>12. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE.....</b>	<b>118</b>
<b>7. SVAKODNEVNA UPORABA.....</b>	<b>99</b>	12.1 Napomene za čišćenje.....	118
7.1 Kako postaviti: Funkcije pećnice.....	99	12.2 Kako ukloniti: Nosači police .....	118
7.2 Funkcije pećnice.....	100	12.3 Način upotrebe: Čišćenje pomoću vode.....	119
7.3 Napomene o: Vlažno pečenje.....	101	12.4 Kako očistiti: Spremnik za vodu.	119
7.4 Spremnik za vodu.....	101	12.5 Kako ukloniti i postaviti: Vrata....	120
7.5 Kako postaviti: Pomoć pri kuhanju.....	102	12.6 Kako zamijeniti: Žarulju.....	122
7.6 Pomoć pri kuhanju.....	103	<b>13. RJEŠAVANJE PROBLEMA.....</b>	<b>123</b>
<b>8. FUNKCIJE SATA.....</b>	<b>108</b>	13.1 Što učiniti ako .....	123
8.1 Funkcije sata.....	108	13.2 Podaci o servisu.....	124
8.2 Kako postaviti: Funkcije sata.....	109	<b>14. ENERGETSKA UČINKOVITOST.....</b>	<b>124</b>
<b>9. NAČIN KORIŠTENJA: PRIBOR.....</b>	<b>110</b>	14.1 Informacije o proizvodu i obrazac s informacijama o proizvodu.....	124
9.1 Umetanje dodatne opreme.....	110	14.2 Ušteda energije.....	125
9.2 Senzor za hranu.....	111	<b>15. STRUKTURA IZBORNIKA.....</b>	<b>126</b>
<b>10. DODATNE FUNKCIJE.....</b>	<b>113</b>	15.1 Izbornik.....	126
10.1 Blokiranje.....	113	<b>16. BRIGA ZA OKOLIŠ.....</b>	<b>127</b>
10.2 Automatsko isključivanje.....	113		
10.3 Ventilator za hlađenje.....	114		
<b>11. SAVJETI.....</b>	<b>114</b>		
11.1 Vlažno pečenje.....	114		

## 1. ⚠ INFORMACIJE O SIGURNOSTI

---

Prije postavljanja i korištenja uređaja, pažljivo pročitajte isporučene upute. Proizvođač nije odgovoran za bilo kakvu ozljedu ili oštećenje koji su rezultat neispravnog postavljanja ili korištenja. Upute uvijek držite na sigurnom i pristupačnom mjestu za buduću upotrebu.

### 1.1 Sigurnost djece i ranjivih osoba

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca u dobi od 8 godina i starija te osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih mogućnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom ili znanjem ako su pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu sigurnost i rade po uputama koje se odnose na sigurno korištenje uređaja te razumiju uključene opasnosti. Djeca



mlađa od 8 godina i osobe s vrlo teškim i složenim invaliditetom moraju se držati podalje od uređaja, osim ako su pod stalnim nadzorom.

- Djeca bi trebala biti pod nadzorom kako bi se osiguralo da se ne igraju s uređajem.
- Ambalažu držite podalje od djece i zbrinite je na odgovarajući način.
- **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Djecu i kućne ljubimce držite podalje od uređaja tijekom uporabe i tijekom hlađenja.
- Ako uređaj ima funkciju roditeljske zaštite, mora se aktivirati.
- Bez nadzora djeca ne smiju obavljati čišćenje uređaja i korisničko održavanje.

## 1.2 Opća sigurnost

- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo za kuhanje.
- Ovaj je uređaj namijenjen za pojedinačnu uporabu u domaćinstvu u zatvorenom prostoru.
- Ovaj uređaj može se koristiti u uredima, hotelskim sobama, sobama za goste s doručkom, seoskim kućama za goste i drugim sličnim smještajem u kojima takva uporaba ne prelazi (prosječnu) razinu uporabe u domaćinstvu.
- Samo kvalificirana osoba može postaviti ovaj uređaj i zamijeniti kabel.
- Ne upotrebljavajte uređaj prije postavljanja u ugradbeni ormarić.
- Isključite uređaj iz izvora napajanja prije obavljanja bilo kakvog održavanja.
- Ako je mrežni kabel za napajanje oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni servisni centar ili kvalificirane osobe kako bi se izbjegao strujni udar.
- **UPOZORENJE:** Prije zamjene žarulje pobrinite se da je uređaj isključen kako biste izbjegli električni udar.

# SIGURNOSNE UPUTE

---

- **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Pripazite i nemojte dirati grijače ili površinu unutrašnjosti uređaja.
- Uvijek koristite rukavice za pećnicu kako biste uklonili ili umetnuli pribor ili posuđe.
- Koristite samo senzor za hranu (senzor temperature jezgre) preporučeni za ovaj uređaj.
- Da biste uklonili nosače polica, najprije povucite prednji dio nosača police, a zatim stražnji kraj dalje od bočnih stijenki. Nosače polica vratite na mjesto obrnutim redoslijedom.
- Za čišćenje uređaja ne koristite uređaj za parno čišćenje.
- Ne koristite agresivna abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje staklenih vrata jer mogu oštetiti površinu, a to može dovesti do loma stakla.

## 2. SIGURNOSNE UPUTE

---

### 2.1 Instalacija

**UPOZORENJE!**

Samo kvalificirana osoba smije postaviti ovaj uređaj.

- Odstranite svu ambalažu.
- Ne postavljajte i ne koristite oštećeni uređaj.
- Slijedite upute za postavljanje isporučene s uređajem.
- Prilikom pomicanja uređaja uvijek budite pažljivi jer je uređaj težak. Uvijek nosite zaštitne rukavice i zatvorenu obuću.
- Uređaj ne povlačite za ručku.
- Ugradite uređaj na sigurno i prikladno mjesto koje udovoljava zahtjevima instalacije.
- Održavajte minimalnu udaljenost od drugih uređaja i kuhinjskih elemenata.
- Prije montaže uređaja provjerite otvaraju li se vrata uređaja bez ograničenja.
- Uređaj je opremljen električnim sustavom za hlađenje. Mora se priključiti na napajanje.

Minimalna visina ormarića (minimalna visina ormarića ispod radne ploče)	590 (600) mm
Širina ormarića	560 mm
Dubina ormarića	550 (550) mm
Visina prednje strane uređaja	594 mm

Visina stražnje strane uređaja	576 mm
Širina prednje strane uređaja	595 mm
Širina stražnje strane uređaja	559 mm
Dubina uređaja	569 mm
Ugradna dubina uređaja	548 mm
Dubina s otvorenim vratima	1022 mm
Minimalna veličina ventilacijskog otvora. Otvor smješten na donjoj stražnjoj strani	560x20 mm
Dužina priključnog kabela. Kabel je smješten u desnom kutu stražnje strane	1500 mm
Vijci za montažu	4x25 mm

## 2.2 Električni priključak



### UPOZORENJE!

Opasnost od požara i strujnog udara.

- Svako povezivanje s električnom mrežom treba izvršiti kvalificirani električar.
- Uređaj mora biti uzemljen.
- Provjerite jesu li parametri na natpisnoj pločici kompatibilni s električnim vrijednostima mrežnog napajanja.
- Uvijek koristite pravilno montiranu utičnicu sa zaštitom od strujnog udara.
- Ne koristite adaptere s više utičnica i produžne kabele.
- Pazite da ne oštetite utikač i kabel napajanja. Ako je potrebno zamijeniti električni kabel, to mora izvršiti ovlaštenu servisnu centar.
- Ne dopustite da kabel napajanja dodiruje ili dođe blizu vrata uređaja ili niši ispod uređaja, posebice kada radi ili su vrata vruća.
- Zaštita od strujnog udara dijelova pod naponom i izoliranih dijelova mora biti pričvršćena na takav način da se ne može ukloniti bez alata.
- Utikač kabela napajanja uključite u utičnicu tek po završetku postavljanja. Provjerite postoji li nakon montaže pristup utikaču.
- Ako je utičnica labava, nemojte priključivati utikač.
- Ne povlačite kabel napajanja kako biste izvukli utikač iz utičnice. Uvijek uhvatite i povucite utikač.
- Koristite samo odgovarajuće izolacijske uređaje: automatske sklopke, osigurače (osigurače na uvrtnje izvaditi iz ležišta), sklopke i releje zemnog spoja.
- Električna instalacija mora imati izolacijski uređaj koji vam omogućuje isključivanje uređaja iz električne mreže na svim polovima. Izolacijski uređaj mora imati kontakte s otvorom minimalne širine 3 mm.

# SIGURNOSNE UPUTE

- Ovaj uređaj se isporučuje s glavnim utikačem i glavnim kabelom.

## Vrste kabela primjenjivih za ugradnju ili zamjenu u Europi:

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

Za presjek kabela pogledajte ukupnu snagu na nazivnoj ploči. Možete pogledati i tablicu:

Ukupna snaga (W)	Presjek kabela (mm <sup>2</sup> )
maksimum 1380	3x0.75
maksimum 2300	3x1
maksimum 3680	3x1.5

Kabel za uzemljenje (zeleni/žuti kabel) mora biti 2 cm duži od faznih i neutralnih kabela (plavi i smeđi kabeli).

## 2.3 Primjena



### UPOZORENJE!

Opasnost od ozljede, opekline, strujnog udara ili eksplozije.

- Ne mijenjajte specifikacije ovog uređaja.
- Pazite da se ventilacijski otvori nisu blokirani.
- Ne ostavljajte uređaj bez nadzora tijekom rada.
- Isključite uređaj nakon svake uporabe.
- Budite oprezni prilikom otvaranja vrata dok uređaj radi. Može se osloboditi vrući zrak.
- Ne rukujte uređajem mokrim rukama ili ako ima kontakt s vodom.
- Ne pritiskajte otvorena vrata.
- Ne koristite uređaj kao radnu površinu ili kao površinu za odlaganje.
- Pažljivo otvorite vrata uređaja. Korištenje sastojaka s alkoholom može uzrokovati mješavinu alkohola i zraka.
- Kad otvarate vrata, ne dopustite da iskre ili otvoreni plamen dođu u kontakt s uređajem.
- Ne stavljajte zapaljive proizvode ili mokre predmete sa zapaljivim proizvodima u uređaj, blizu uređaja ili na uređaj.



### UPOZORENJE!

Postoji opasnost od oštećenja uređaja.

- Da biste spriječili oštećenje ili promjenu boje emajla:
  - ne stavljajte posuđe ili druge predmete izravno na dno uređaja.
  - ne stavljajte aluminijsku foliju izravno na dno unutrašnjosti uređaja.
  - ne stavljajte vodu izravno u vrući uređaj.
  - ne držite vlažno posuđe i hranu u uređaju nakon završetka kuhanja.
  - budite oprezni prilikom uklanjanja ili instaliranja dodatne opreme.
- Gubitak boje emajla ili nehrđajućeg čelika nema utjecaj na performanse uređaja.
- Koristite duboku pliticu za vlažne kolače. Voćni sokovi uzrokuju mrlje koje mogu biti trajne.

- Uvijek kuhajte sa zatvorenim vratima uređaja.
- Ako je uređaj postavljen iza neke ploče (npr. vrata) osigurajte da vrata nikad nisu zatvorena dok uređaj radi. Toplina i vlaga mogu se nakupiti iza takve ploče i uzrokovati naknadna oštećenja uređaja, kućišta ili poda. Ne zatvarajte ploču dok se uređaj potpuno ne ohladi nakon uporabe.

## 2.4 Održavanje i čišćenje



### UPOZORENJE!

Postoji opasnost od ozljede, vatre ili oštećenja uređaja.

- Prije održavanja uređaj isključite a utikač izvucite iz utičnice mrežnog napajanja.
- Provjerite je li uređaj hladan. Postoji opasnost od puknuća staklenih ploča.
- Staklene ploče vrata odmah zamijenite kada su oštećene. Obratite se ovlaštenom servisnom centru.
- Pazite pri uklanjanju vrata s uređaja. Vrata su teška!
- Uređaj redovito očistite kako biste spriječili propadanje materijala površine.
- Uređaj očistite vlažnom mekom krpom. Koristite samo neutralne deterdžente. Nikada ne koristite abrazivna sredstva, abrazivne spužvice za ribanje, otapala ili metalne predmete.
- Ako koristite raspršivač za čišćenje pećnice, slijedite sigurnosne upute na ambalaži.

## 2.5 Kuhanje na pari



### UPOZORENJE!

Postoji opasnost od opekotina i oštećenja na uređaju.

- Ispuštena para može uzrokovati opekline:
  - Nemojte otvarati vrata uređaja tijekom pečenja na pari.
  - Pažljivo otvorite vrata uređaja nakon pečenja na pari.

## 2.6 Unutarnje osvjetljenje



### UPOZORENJE!

Opasnost od električnog udara.

- Što se tiče žarulje(a) unutar ovog proizvoda i rezervnih žarulja koje se prodaju zasebno: Ove žarulje namijenjene su da izdrže ekstremne fizičke uvjete u kućanskim uređajima, poput temperature, vibracija, vlage ili namijenjene su signalizaciji informacija o radnom stanju uređaja. Nisu namijenjene za druge primjene i nisu pogodne za osvjetljenje u kućanstvu.
- Ovaj proizvod sadržava izvor svjetlosti klase energetske učinkovitosti G.
- Koristite samo žarulje s istim specifikacijama.

## 2.7 Servis

- Za popravak uređaja obratite se ovlaštenom servisnom centru.
- Koristite samo originalne rezervne dijelove.

## 2.8 Zbrinjavanje



### UPOZORENJE!

Opasnost od ozljede ili gušenja.

- Obratite se općinskim vlastima za informacije o načinu zbrinjavanja uređaja.

# POSTAVLJANJE

- Iskopčajte uređaj iz napajanja.
- Odrežite kabel napajanja blizu uređaja i odložite ga.
- Uklonite bravu na vratima kako biste spriječili zatvaranje maloljetne ili kućnih ljubimaca u uređaju.

## 3. POSTAVLJANJE



### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

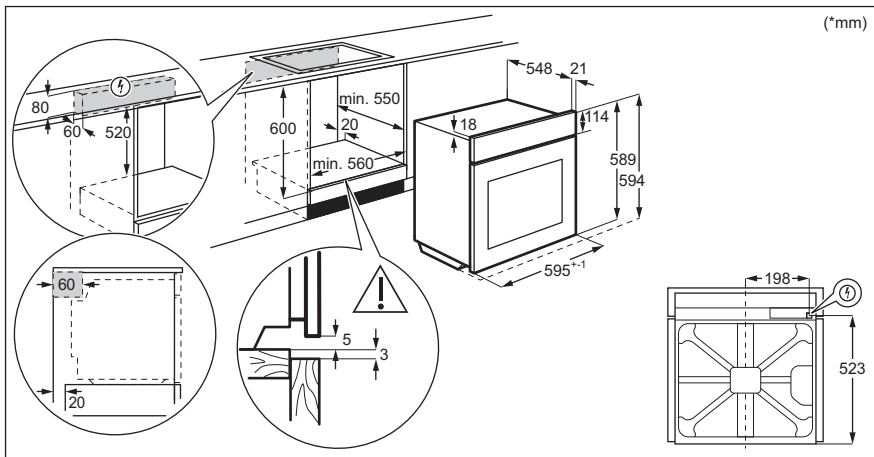
### 3.1 Ugrađivanje u ugradbene ormarice

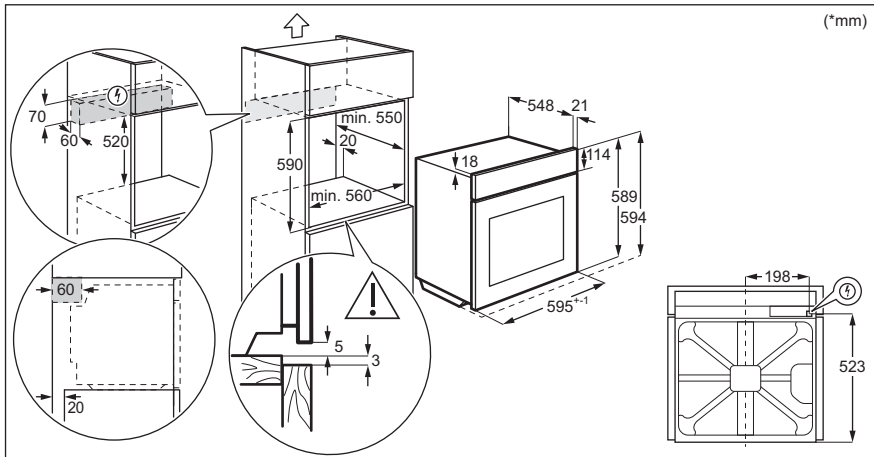


YouTube

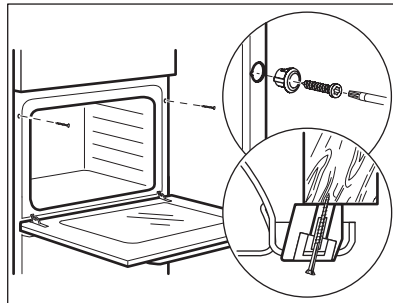
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation





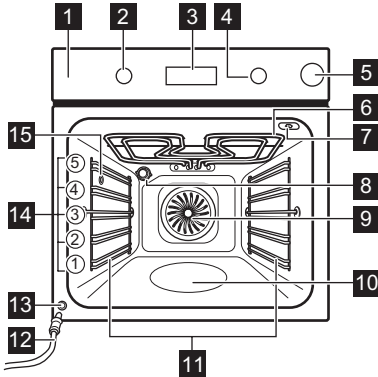
## 3.2 Pričvrščivanje pečnice za kuhinjski ormarič



## 4. OPIS PROIZVODA

---

### 4.1 Opći pregled



- 1** Upravljačka ploča
- 2** Regulator funkcija pećnice
- 3** Zaslون
- 4** Regulator
- 5** Spremnik za vodu
- 6** Toplinski element
- 7** Utičnica za senzor za hranu
- 8** Žarulja
- 9** Ventilator
- 10** Udubljenje u unutrašnjosti - Spremnik za čišćenje pomoću vode
- 11** Nosač polica, uklonjiv
- 12** Cijev za ispuštanje
- 13** Ventil za izlaz vode
- 14** Položaji polica
- 15** Otvor za paru

### 4.2 Dodatna oprema

- **Mreža za pečenje**  
Za posuđe, kalupe za torte, pečenje.
- **Pekač za pecivo**  
Za torte i biskvite.
- **Duboka plitica za roštilj/prženje**  
Za pečenje ili kao plitica za skupljanje masnoće.
- **Senzor za hranu**  
Za mjerenje koliko je hrana kuhana.
- **Teleskopske vodilice**



# KAKO UKLJUČITI I ISKLJUČITI UREĐAJ







Pomoću teleskopskih vodilica možete lakše staviti i ukloniti police.

## 5. KAKO UKLJUČITI I ISKLJUČITI UREĐAJ

### 5.1 Uvlačive tipke

Za početak korištenja uređaja pritisnite tipku. Tipka se izvlači.

### 5.2 Upravljačka ploča











Polja senzora na upravljačkoj ploči					Pritisnite	Okrenite regulator
				OK		
Tajmer	Brzo zagrijavanje	Osvjetljenje unutrašnjosti	Senzor za hranu	Potvrdite postavku		





Odaberite funkciju pećnice i uključite pećnicu.

Okrenite regulator funkcija pećnice u isključeni položaj i isključite pećnicu.

	Kad je regulator za funkcije pećnice u položaju isključeno, zaslon prelazi u stanje pripravnosti.
	Kad kuhate, na zaslonu se prikazuje podešena temperatura, sat i ostale dostupne opcije.
	Zaslon s ključnim funkcijama.

# PRIJE PRVE UPORABE

Indikatori zaslona				
 Blokiranje	 Pomoć pri kuhanju	 Čišćenje	 Postavke	 Brzo zagrijavanje
<b>Pokazatelji tajmera:</b>				
Traka napretka - za temperaturu ili vrijeme. Crtica je potpuno crvena kada pećnica dosegne postavljenu temperaturu.				

Pokazatelji spremnika za vodu		
		
Senzor za hranu indikator		





## 6. PRIJE PRVE UPORABE



### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.


### 6.1 Početno čišćenje


Prije prve uporabe obavite čišćenje prazne pećnice i podesite vrijeme:			
			 00:00 Postavite vrijeme. Pritisnite OK.

### 6.2 Početno predgrijavanje

Prije prve uporabe unaprijed zagrijte praznu pećnicu.	
1. korak	Izvadite sav pribor i sve uklonjive nosače polica iz pećnice.

**Prije prve uporabe unaprijed zagrijte praznu pećnicu.**

**2. korak** Postavite maksimalnu temperaturu za funkciju:   
Pustite pećnicu da radi 1 h.

**3. korak** Postavite maksimalnu temperaturu za funkciju:   
Pustite pećnicu da radi 15 minuta.

 Tijekom predgrijavanja pećnica može stvarati neugodan miris i dim. Obavezno provjerite da se prostorija prozračuje.




## 7. SVAKODNEVNA UPORABA









### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 7.1 Kako postaviti: Funkcije pećnice








Početak kuhanja	
1. korak	2. korak
 	 °C
Odaberite funkciju pećnice.	Postavite temperaturu. Pritisnite OK .




Kuhanje na pari				
1. korak	2. korak	3. korak	4. korak	5. korak
			 	 °C

Kuhanje na pari				
Pritisnite poklopac spremnika za vodu kako biste ga otvorili.	Spremnik za vodu napunite s 900 ml vode.	Gurnite spremnik za vodu u njegov početni položaj.	Odaberite parnu funkciju pećnice.	Postavite temperaturu.

## 7.2 Funkcije pećnice

### Standardne funkcije pećnice

Funkcija pećnice	Aplikacija
 <b>Vrući zrak</b>	Za pečenje na do tri razine polica istovremeno i za sušenje hrane. Podesite temperaturu 20 - 40 °C niže nego za Tradicionalno pečenje.
 <b>Tradicionalno pečenje</b>	Za pečenje i prženje hrane na jednoj razini police.
 <b>Niska vlažnost</b>	Funkcija je prikladna za meso, perad, jela iz pećnice i složenice. Zahvaljujući kombinaciji pare i topline, meso dobije mekanu i sočnu strukturu s hrskavom koricom.
 <b>Funkcija za pizzu</b>	Za pečenje pizze. Za intenzivno tamnjenje i hrskavo dno.
 <b>Donji grijač</b>	Za pečenje kolača s hrskavim dnom i konzerviranje hrane.
 <b>Zamrznuta hrana</b>	Za pripremu hrskavih gotovih jela (npr. pomfrita, kroketa od krumpira ili proljetnih rolada).
 <b>Vlažno pečenje</b>	Ova funkcija napravljena je za uštedu energije tijekom kuhanja. Kad koristite ovu funkciju, temperatura u unutrašnjosti može se razlikovati od postavljene temperature. Koristi se preostala toplota. Snaga zagrijavanja može se smanjiti. Za više informacija pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba", napomene o: Vlažno pečenje.

Funkcija pećnice	Aplikacija
 <p data-bbox="163 308 227 328">Roštilj</p>	<p data-bbox="323 244 913 264">Za roštiljanje tankih komada hrane i pripremu tostiranog kruha.</p>
 <p data-bbox="133 427 258 448">Turbo roštilj</p>	<p data-bbox="323 363 1006 411">Za pečenje velikih komada mesa ili peradi s kostima na jednom položaju police. Za pripremu zapečenih jela i tamnjenje.</p>
 <p data-bbox="154 523 236 544">Izbornik</p>	<p data-bbox="323 483 902 504">Za ulazak u izbornik: Pomoć pri kuhanju, Čišćenje, Postavke.</p>

## 7.3 Napomene o: Vlažno pečenje




Ova funkcija korištena je za usklađivanje s razredom energetske učinkovitosti i zahtjevima ekološkog dizajna (u skladu s EU 65/2014 i EU 66/2014). Testovi prema: IEC/EN 60350-1

Vrata pećnice moraju biti zatvorena tijekom pečenja tako da se funkcija ne ometa i da pećnica radi s najvišom mogućom energetsom učinkovitošću.

Kad koristite ovu funkciju, svjetlo se automatski isključuje nakon 30 sek.

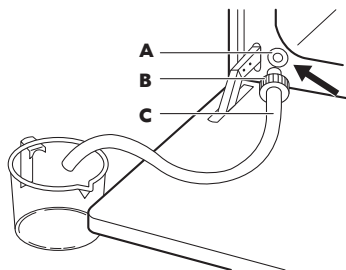
Upute za kuhanje potražite u poglavlju "Savjeti i preporuke", Vlažno pečenje. Opće preporuke za uštedu energije potražite u poglavlju "Energetska učinkovitost", Ušteda energije.

## 7.4 Spremnik za vodu

Indikator spremnika za vodu	
	<p data-bbox="367 978 527 999">Spremnik je pun.</p>
	<p data-bbox="367 1046 602 1067">Spremnik je pun do pola.</p>
	<p data-bbox="367 1115 745 1136">Spremnik je prazan. Napunite spremnik.</p>
<p data-bbox="107 1184 1018 1232">Ako u spremnik ulijete previše vode, sigurnosni ispušt premješta višak vode na dno unutrašnjosti pećnice. Vodu uklonite spužvom.</p>	

# svakodnevna uporaba

Ispraznite spremnik za vodu	
<b>1. korak</b>	Isključite pećnicu, ostavite vrata otvorena i pričekajte dok se pećnica ne ohladi.
<b>2. korak</b>	Spojite cijev za ispuštanje (C) na izlazni ventil (Outlet valve) (A) kroz konektor (B).
<b>3. korak</b>	Držite kraj cijevi ispod razine A i pritisnite B više puta kako biste sakupili preostalu vodu.
<b>4. korak</b>	Odvojite C i B i osušite pećnicu mekom spužvom.







## 7.5 Kako postaviti: Pomoć pri kuhanju

Svako jelo u ovom podizborniku ima preporučenu funkciju i temperaturu. Možete podesiti vrijeme i temperaturu tijekom kuhanja.









Za neka jela možete također kuhati s:	Stupanj na kojem se jelo kuha:
<ul style="list-style-type: none"> <li>Senzor za hranu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Slabo pečeno</li> <li>Srednje pečeno</li> <li>Dobro pečeno</li> </ul>

Pomoć pri kuhanju - upotrijebite za brzu pripremu jela sa zadanim postavkama:			
1. korak	2. korak	3. korak	4. korak
		<b>P1 - P45</b>	<b>OK</b>
Uđite u izbornik.	Odaberite Pomoć pri kuhanju. Pritisnite <b>OK</b> .	Odaberite jelo. Pritisnite <b>OK</b> .	Stavite jelo u pećnicu. Potvrdite postavku.









## 7.6 Pomoć pri kuhanju

Legenda	
	Senzor za hranu dostupan. Stavite Senzor za hranu u najdeblji dio posude. Kad se postigne podešena Senzor za hranu temperatura, pećnica se isključuje.
	Dodajte vodu u spremnik.
	Prethodno zagrijte pećnicu prije početka kuhanja.
	Razina police.

















Kad funkcija završi, provjerite je li hrana spremna.

	Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema	Vrijeme trajanja
<b>Govedina</b> 				
P1	<b>Goveđe pečenje, slabo pečeno</b>	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm, debeli komadi	  2; <b>pekač za pecivo</b> Meso pržite nekoliko minuta na vrućoj tavi. Stavite u pećnicu.	~ 40 min
P2	<b>Goveđe pečenje, srednje pečeno</b>			~ 50 min
P3	<b>Goveđe pečenje, dobro pečeno</b>			~ 60 min
P4	<b>Odrezak, srednje pečeni</b>	180 - 220 g po komadu; kriške debele 3 cm	   3; jelo pečeno na <b>mreži za pečenje</b> Meso pržite nekoliko minuta na vrućoj tavi. Stavite u pećnicu.	~ 15 min
P5	<b>Goveđe pečenje / pirjano</b> (glavno rebro, gornji okrugli odrezak, debeli but)	1,5 - 2 kg	  2; jelo pečeno na <b>mreži za pečenje</b> Meso pržite nekoliko minuta na vrućoj tavi. Dodajte tekućinu. Stavite u pećnicu.	~ 120 min





















# SVAKODNEVNA UPORABA

	Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema	Vrijeme trajanja
P6	<b>Goveđe pečenje, slabo pečeno</b> (sporo pečenje)	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm, debeli komadi	 2; <b>pekač za pecivo</b> Koristite svoje omiljene začine ili jednostavno samo sol i svježe mljeveni papar. Meso pržite nekoliko minuta na vrućoj tavi. Stavite u pećnicu.	~ 75 min
P7	<b>Goveđe pečenje, srednje pečeno</b> (sporo pečenje)			~ 85 min
P8	<b>Goveđe pečenje, dobro pečeno</b> (sporo pečenje)			~ 130 min
P9	<b>Filet, slabo pečen</b> (sporo pečenje)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm debeli komadi	 2; <b>pekač za pecivo</b> Koristite svoje omiljene začine ili jednostavno samo sol i svježe mljeveni papar. Meso pržite nekoliko minuta na vrućoj tavi. Stavite u pećnicu.	~ 75 min
P10	<b>Filet, srednje pečen</b> (sporo pečenje)			~ 90 min
P11	<b>Filet, pečen</b> (sporo pečenje)			~ 120 min
<b>Teletina</b> 				
P12	<b>Teleće pečenje</b> (npr. plećka)	0,8 - 1,5 kg; 4 cm debeli komadi	 2; jelo pečeno na <b>mreži za pečenje</b> Koristite svoje omiljene začine. Dodajte tekućinu. Pečenje pokriveno.	~ 80 min
<b>Svinjetina</b>  				
P13	<b>Pečena svinjetina, vrat ili plećka</b>	1,5 - 2 kg	  1; jelo pečeno na <b>mreži za pečenje</b> Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja.	~ 165 min
















	Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema	Vrijeme trajanja
P14	Trgana svinjetina (sporo pečenje)	1,5 - 2 kg	  2; <b>pekač za pecivo</b> Koristite svoje omiljene začine. Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja da se ujednačeno zapeče.	~ 215 min
P15	Pečenica, svježa	1 - 1,5 kg; 5 - 6 cm debeli komadi	  2; jelo pečeno na <b>mreži za pečenje</b> Koristite svoje omiljene začine.	~ 55 min
P16	Svinjska rebrica	2 - 3 kg; upotrijebite sirove, 2 - 3 cm tanke svinjske rebrice	 3; <b>duboka tava</b> Dodajte tekućinu tako da pokrije dno posude. Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja.	90 min
<b>Janjetina</b> 				
P17	Janjeći but s kosti	1,5 - 2 kg; 7 - 9 cm debeli komadi	  2; jelo pečeno na <b>pekaču za pecivo</b> Dodajte tekućinu. Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja.	~ 130 min
<b>Perad</b> 				
P18	Cijelo pile	1 - 1,5 kg; svježe	  2; složenac na <b>pekaču za pecivo</b> Koristite svoje omiljene začine. Piletinu okrenite nakon polovice vremena kuhanja da se ujednačeno zapeče.	~ 60 min
P19	Polovica pileta	0,5 - 0,8 kg	  3; <b>pekač za pecivo</b> Koristite svoje omiljene začine.	~ 40 min
P20	Pileća prsa	180 - 200 g po komadu	  1  2; složenac na <b>mreži za pečenje</b> Koristite svoje omiljene začine. Meso pržite nekoliko minuta na vrućoj tavi.	~ 25 min
















# svakodnevna uporaba

	Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema	Vrijeme trajanja
P21	Pileći batak, svježi	-	  3; <b>pekač za pecivo</b> Ako ste pileće batak prvo marinirali, podesite nižu temperaturu i kuhajte ih duže.	~ 30 min
P22	Patka, cijela	2 - 3 kg	  2; jelo pečeno na <b>mreži za pečenje</b> Koristite svoje omiljene začine. Stavite meso na posudu za pečenje. Patku okrenite nakon polovice vremena kuhanja.	~ 100 min
P23	Guska, cijela	4 - 5 kg	  2; <b>duboka plitica</b> Koristite svoje omiljene začine. Stavite meso na duboki pekač za pecivo. Gusku okrenite nakon polovice vremena kuhanja.	~ 110 min
<b>Ostalo</b> 				
P24	Mesna štruca	1 kg	  2; <b>mreža za pečenje</b> Koristite svoje omiljene začine.	~ 60 min
<b>Riba</b> 				
P25	Cijela riba, na roštilju	0,5 - 1 kg po ribi	  2; <b>pekač za pecivo</b> Ribu napunite maslacem i upotrijebite svoje omiljene začine i začinsko bilje.	~ 30 min
P26	Riblji filet	-	  3; složenac na <b>mreži za pečenje</b> Koristite svoje omiljene začine.	35 min
<b>slatko pecivo / deserti</b>   				
P27	Torta od sira	-	 2;  28 cm kalup za kore na <b>mreži za pečenje</b>	90 min
P28	Torta od jabuka	-	 3; <b>pekač za pecivo</b>	45 min

# SVAKODNEVNA UPORABA




	Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema	Vrijeme trajanja
P29	Tart od jabuka	-	 2; kalup za pitu na mreži za pečenje	40 min
P30	Pita od jabuka	-	 1;  22 cm kalup za pitu na mreži za pečenje	60 min
P31	Čokoladni kolačići (tzv. brownies)	2 kg	 3; duboka tava	30 min
P32	Čokoladni muffini	-	 3; pekač za muffine na mreži za pečenje	25 min
P33	Kolač štruca	-	 2; kalup za štruca na mreži za pečenje	50 min
Povrće / prilazi 				
P34	Pečeni krumpiri	1 kg	 2; pekač za pecivo Stavite cijele krumpire s korom na pekač za pecivo.	50 min
P35	Kroketi	1 kg	 3; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje Koristite svoje omiljene začine. Krumpir rezani na komadiće.	35 min
P36	Grilovano miješano povrće	1 - 1,5 kg	 3; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje Koristite svoje omiljene začine. Narežite povrće na komadiće.	30 min
P37	Kroketi, smrznuti	0,5 kg	 3; pekač za pecivo	25 min
P38	Pommes, smrznuti	0,75 kg	 3; pekač za pecivo	25 min
Gratini, kruh i pizza 				


# FUNKCIJE SATA

	Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema	Vrijeme trajanja
P39	Lasagna od mesa/povrća sa suhim rezancima	1 - 1,5 kg	  2; složenac na mreži za pečenje	55 min
P40	Zapečeni krumpir (sirovi krumpir)	1 - 1,5 kg	  1; složenac na mreži za pečenje Okrenite jelo nakon polovice vremena kuhanja.	60 min
P41	Pizza svježa, tanka	-	   2; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje	35 min
P42	Pizza svježa, debela	-	  2; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje	25 min
P43	Quiche	-	 2; kalup za pečenje na mreži za pečenje	45 min
P44	Baguette / ciabatta / bijeli kruh	0.8 kg	   2; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje Potrebno je više vremena za bijeli kruh.	50 min
P45	Sve žitarice / raž / crni kruh sve žitarice u kalupu za kruh	1 kg	  2; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje / mrežom za pečenje	60 min

## 8. FUNKCIJE SATA







### 8.1 Funkcije sata

Funkcija sata	Aplikacija
	Zvučni alarm. Po isteku tajmera oglašava se zvučni signal.
	Vrijeme kuhanja. Po isteku tajmera oglašava se zvučni signal i funkcija pećnice se zaustavlja.
	Vrijeme odgode. Za odgodu početka i / ili na kraju kuhanja.

Funkcija sata	Aplikacija
	<p>Tajmer prema gore. Maksimalno je 23 h 59 min. Ova funkcija ne utječe na rad pećnice.            Za uključivanje i isključivanje Tajmer prema gore odaberite: Izbornik, Postavke.</p>

## 8.2 Kako postaviti: Funkcije sata

Kako podesiti: Sat		
1. korak	2. korak	3. korak
		
<p>Za promjenu sata, uđite u izbornik i odaberite postavke, sat.</p>	<p>Postavite sat.</p>	<p>Pritisnite: OK.</p>

Kako podesiti: Zvučni alarm			
1. korak	<p>Na zaslonu se prikazuje: 0:00</p> 	2. korak	3. korak
			
<p>Pritisnite: .</p>	<p>Postavite Zvučni alarm</p>	<p>Pritisnite: OK.</p>	
<p> Tajmer odmah počinje s odbrojavanjem.</p>			

# NAČIN KORIŠTENJA: PRIBOR

Kako podesiti: Vrijeme kuhanja				
1. korak	2. korak	Na zaslону se prikazuje: 0:00  STOP	3. korak	4. korak
				
Odaberite funkciju pećnice i postavite temperaturu.	Pritisnite nekoliko puta: 		Postavite vrijeme kuhanja.	Pritisnite: OK.
 Tajmer odmah počinje s odbrojavanjem.				

Kako podesiti: Vrijeme odgode							
1. korak	2. korak	Na zaslону se prikazuje: sat  PO-ČETAK	3. korak	4. korak	Na zaslону se prikazuje: --:--  ZAU-STAVI	5. korak	6. korak
							
Odaberite funkciju pećnice.	Pritisnite nekoliko puta: 		Postavite vrijeme početka.	Pritisnite: OK.		Postavite vrijeme završetka.	Pritisnite: OK.
 Tajmer počinje odbrojavanje u podešeno vrijeme početka.							

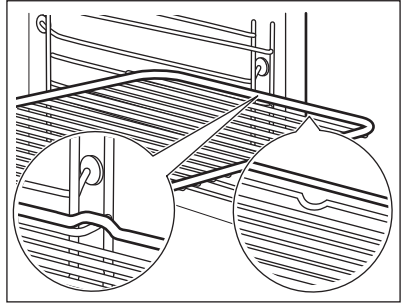
## 9. NAČIN KORIŠTENJA: PRIBOR

### 9.1 Umetanje dodatne opreme

Mala udubljenja na vrhu povećavaju sigurnost. Te udubine ujedno su i dodatna mjera protiv prevrtanja. Visoki obod oko police sprječava klizanje posuđa s police.

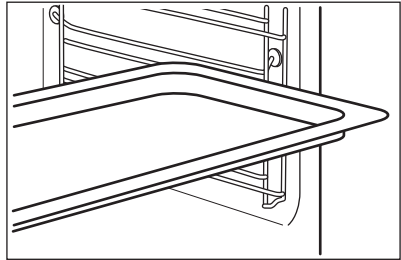
## Mreža za pečenje:

Gurnite mrežu između vodilica nosača police i provjerite jesu li nožice okrenute prema dolje.



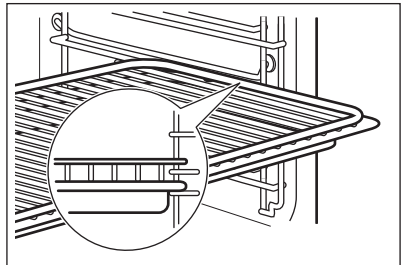
## Pekač za pecivo / Duboka plitica:

Gurnite pladanj za pečenje između vodilica police.



## Mreža za pečenje, Pekač za pecivo / Duboka plitica:

Gurnite pekač za pecivo između vodilica na nosaču police i mreže za pečenje na vodilicama iznad.



## 9.2 Senzor za hranu

Senzor za hranu- mjeri temperaturu unutar hrane.

**Potrebno je podesiti dvije temperature:**



Temperatura pećnice.



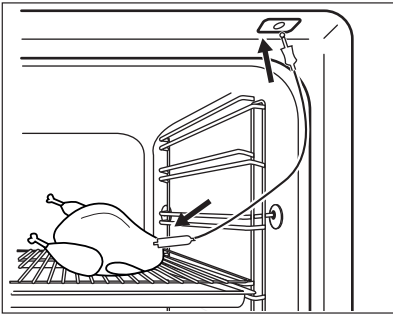
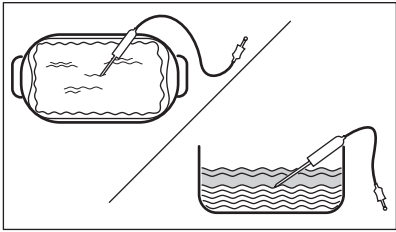

Temperaturu jezgre.

# NAČIN KORIŠTENJA: PRIBOR


## Za najbolje rezultate kuhanja:

Sastojci trebaju biti na sobnoj temperaturi.	Ne koristite za tekuća jela.	Tijekom kuhanja mora ostati u jelu.
--	------------------------------	-------------------------------------

## Način upotrebe: Senzor za hranu






<b>1. korak</b>	Uključite pećnicu.	
<b>2. korak</b>	Postavite funkciju pećnice i, ako je potrebno, temperaturu pećnice.	
<b>3. korak</b>	Umetnite: Senzor za hranu.	
<b>Meso, perad i ribu</b>	<b>Složenic</b>	
Umetnite vrh Senzor za hranu u središte mesa ili ribe, u najdeblji dio, ako je moguće. Pobrinite se da su najmanje 3/4 Senzor za hranu unutar jela.	Umetnite vrh Senzor za hranu točno u središte složenca. Senzor za hranu trebao bi tijekom kuhanja biti stabiliziran na jednom mjestu. Kako biste to postigli, upotrijebite čvrsti sastojak. Rubom posude za pečenje poduprite silikonsku ručku Senzor za hranu. Vrh Senzor za hranu ne smije dodirivati dno posude za pečenje.	
		
<b>4. korak</b>	Ukopčajte Senzor za hranu u utičnicu na prednjoj strani pećnice. Na zaslonu se prikazuje aktualna temperatura: Senzor za hranu.	
<b>5. korak</b>	 - pritisnite za postavljanje temperature jezgre senzora.	
<b>6. korak</b>	OK - pritisnite za potvrdu. Kad hrana dosegne postavljenu temperaturu, oglašava se signal. Možete odlučiti zaustaviti ili nastaviti kuhati kako biste bili sigurni da je dobro pečena.	



<b>7. korak</b>	<p>Uklonite utikač Sensor za hranu iz utičnice i izvadite jelo iz pećnice.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p> <b>UPOZORENJE!</b> Postoji opasnost od opekline jer Sensor za hranu postaje vruć. Budite pažljivi kad iskopčavate senzor za hranu iz utičnice i kad ga vadite iz hrane.</p> </div>
-----------------	---



## 10. DODATNE FUNKCIJE

### 10.1 Blokiranje

<b>Ova funkcija sprječava nehotičnu promjenu funkcije uređaja.</b>		
Uključite je kad uređaj radi - podešeno kuhanje se nastavlja, upravljačka ploča je blokirana. Uključite ga kada je uređaj isključen - ne može se uključiti, upravljačka ploča je blokirana.		
	<p> OK - pritisnite i držite za uključivanje funkcije. Čuje se zvučni signal.</p>	<p> OK - pritisnite i držite za isključivanje.</p>
<p> 3 x  - bljeska kad je blokiranje uključeno.</p>		

### 10.2 Automatsko isključivanje

Iz sigurnosnih razloga pećnica se isključuje nakon nekog vremena, ako funkcija pećnice radi a vi ne promijenite niti jednu postavku.

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

Automatsko isključivanje ne radi s funkcijama: Osvijetljenje unutrašnjosti, Sensor za hranu, Vrijeme odgođe.






## 10.3 Ventilator za hlađenje






Kada uređaj radi, ventilator za hlađenje automatski se uključuje kako bi površinu uređaja održao hladnom. Ako isključite uređaj, ventilator za hlađenje i dalje radi sve dok se uređaj ne ohladi.

## 11. SAVJETI

### 11.1 Vlažno pečenje


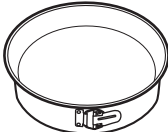

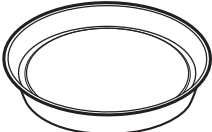
Za najbolje rezultate slijedite preporuke navedene u tablici ispod.

		 (°C)		 (min)
Slatke rolade, 16 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	2	20 - 30
Rolade, 9 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	2	30 - 40
Pizza, smrznuta, 0,35 kg	rešetka za pečenje	220	2	10 - 15
Švicarska rolada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	170	2	25 - 35
Brownie	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	175	3	25 - 30
Sufle, 6 komada	keramički kalupi na rešetki za pečenje	200	3	25 - 30
Biskvitna podloga za flan	podloga za flan na rešetki za pečenje	180	2	15 - 25
Biskvitna torta Victoria	posuda za pečenje na rešetki za pečenje	170	2	40 - 50
Poširana riba, 0,3 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	3	20 - 25
Cijela riba, 0,2 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	3	25 - 35
Ribljí filet, 0,3 kg	pizza na rešetki za pečenje	180	3	25 - 30

		 (°C)		 (min)
Poširano meso, 0,25 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	200	3	35 - 45
Ražnjić, 0,5 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	200	3	25 - 30
Kolačići, 16 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	2	20 - 30
Makroni, 24 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	2	25 - 35
Muffini, 12 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	170	2	30 - 40
Slani kolač, 20 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	2	25 - 30
Sitni prhki biskviti, 20 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	150	2	25 - 35
Tartlete, 8 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	170	2	20 - 30
Povrće, poširano, 0,4 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	3	35 - 45
Vegetarijanski omlet	pizza na rešetki za pečenje	200	3	25 - 30
Mediteransko povrće, 0,7 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	4	25 - 30

## 11.2 Vlažno pečenje - preporučeni dodaci








Koristite tamne i nereflektirajuće posude i spremnike. Imaju bolju apsorpciju topline od svjetle boje i reflektirajućeg posuđa.








 <b>Tava za pizzu</b>	 <b>Posuda za pečenje</b>	 <b>Ramekin posude</b>	 <b>Kalup za flan</b>
Tamni, nereflektirajući Promjer 28 cm	Tamni, nereflektirajući Promjer 26 cm	Keramika Promjer 8 cm, visina 5 cm	Tamni, nereflektirajući Promjer 28 cm

## 11.3 Tablice pečenja za ispitne ustanove

### Informacije za ispitne ustanove

Ispitivanja u skladu s IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Mali kolači, 20 po plitici	Tradicionalno pečenje	Pekač za pecivo	3	170	20 - 30	-
Mali kolači, 20 po plitici	Vrući zrak	Pekač za pecivo	3	150 - 160	20 - 35	-
Mali kolači, 20 po plitici	Vrući zrak	Pekač za pecivo	2 i 4	150 - 160	20 - 35	-
Pita od jabuka, 2 kalupa Ø20 cm	Tradicionalno pečenje	Mreža za pečenje	2	180	70 - 90	-
Pita od jabuka, 2 kalupa Ø20 cm	Vrući zrak	Mreža za pečenje	2	160	70 - 90	-
Biskvit, kalup za torte Ø26 cm	Tradicionalno pečenje	Mreža za pečenje	2	170	40 - 50	Pećnicu prethodno zagrijte 10 minuta.

				 (°C)	 (min)	
Biskvit, kalup za torte Ø26 cm	Vrući zrak	Mreža za pečenje	2	160	40 - 50	Pećnicu prethodno zagrijte 10 minuta.
Biskvit, kalup za torte Ø26 cm	Vrući zrak	Mreža za pečenje	2 i 4	160	40 - 60	Pećnicu prethodno zagrijte 10 minuta.
Prhko tijesto	Vrući zrak	Pekač za pecivo	3	140 - 150	20 - 40	-
Prhko tijesto	Vrući zrak	Pekač za pecivo	2 i 4	140 - 150	25 - 45	-
Prhko tijesto	Tradicionalno pečenje	Pekač za pecivo	3	140 - 150	25 - 45	-
Tost, 4 - 6 komada	Roštilj	Mreža za pečenje	4	maks.	2 - 3 minute prva strana; 2 - 3 minute druga strana	Pećnicu prethodno zagrijte 3 minute.
Goveđi burger, 6 komada, 0,6 kg	Roštilj	Mreža za pečenje i posuda za sakupljanje masnoće	4	maks.	20 - 30	Stavite mrežu za pečenje na četvrtu razinu a posudu za sakupljanje masnoće na treću razinu u pećnici. Okrenite hranu na drugu stranu nakon proteka polovice vremena kuhanja. Pećnicu prethodno zagrijte 3 minute.

## 12. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE



### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 12.1 Napomene za čišćenje



Sredstva za čišćenje

Prednju stranu uređaja očistite krpom od mikrovlakana s toplom vodom i blagim deterdžentom. Očistite i provjerite brtvu na vratima oko okvira unutrašnjosti pećnice.

Za čišćenje metalnih površina koristite otopinu za čišćenje.

Mrlje očistite blagim deterdžentom.



Svakodnevna uporaba

Unutrašnjost pećnice očistite nakon svake uporabe. Nakupljanje masti ili drugih ostataka može uzrokovati požar.

Vlaga se može kondenzirati u uređaju ili na staklima vrata. Za smanjenje kondenzacije, uključite uređaj da radi barem 10 minuta prije kuhanja. Ne čuvajte hranu u uređaju dulje od 20 minuta. Osušite unutrašnjost krpom od mikrovlakana nakon svake uporabe.



Dodatna oprema

Očistite sav pribor nakon svake uporabe i pustite da se osuši. Koristite krpu od mikrovlakana namočenu u toplu vodu i blagi deterdžent. Pribor ne perite u perilici posuđa.

Ne čistite pribor s neprijanjajućim površinama pomoću abrazivnih sredstava za čišćenje ili predmeta s oštrim rubovima.

### 12.2 Kako ukloniti: Nosači police

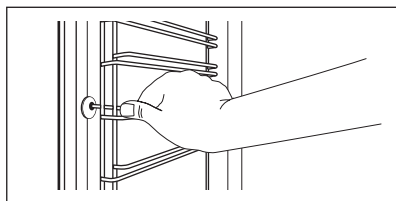
Kako biste očistili pećnicu, skinite nosače police.

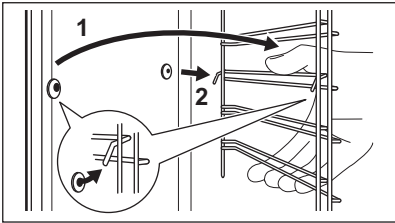
**1. korak**

Isključite pećnicu i pričekajte da se ohladi.

**2. korak**


Prednji kraj police povucite dalje od bočne stijenke.



<b>3. korak</b>	Stražnji kraj nosača police povucite dalje od bočne stijenke i uklonite ga.	
<b>4. korak</b>	Nosače police vratite na mjesto obrnutim redoslijedom. Zatike za držanje na sklopivim vodilicama morate usmjeriti prema naprijed.	

## 12.3 Način upotrebe: Čišćenje pomoću vode

Ovaj postupak čišćenja koristi paru za uklanjanje masnoće i ostataka hrane iz pećnice.

<b>1. korak</b>	Ulijte vodu u udubinu u unutrašnjosti: 300 ml.
<b>2. korak</b>	Odaberite:  / ml / . Pritisnite: OK. Funkcija radi 30 min. Po završetku čišćenja oglašava se zvučni signal. Pećnica se isključuje.
<b>3. korak</b>	Pričekajte dok se pećnica ne ohladi. Unutrašnjost osušite mekanom krpom.

## 12.4 Kako očistiti: Spremnik za vodu

<b>1. korak</b>	Isključite pećnicu.
<b>2. korak</b>	Postavite duboku posudu ispod otvora za paru.
<b>3. korak</b>	Ulijte vodu u spremnik za vodu: 850 ml. Dodajte limunsku kiselinu: 5 žličica. Pričekajte 60 min.
<b>4. korak</b>	Uključite pećnicu i podesite funkciju: Niska vlažnost. Podesite temperaturu na 230 °C. Isključite pećnicu nakon 25 min i pričekajte dok se ne ohladi.
<b>5. korak</b>	Uključite pećnicu i podesite funkciju: Niska vlažnost. Podesite temperaturu između 130 i 230 °C. Isključite pećnicu nakon 10 minuta i pričekajte dok se ne ohladi.





 Da biste spriječili nakupljanje kamenca, nakon svakog kuhanja na paru ispraznite spremnik za vodu.

# ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

## Po završetku čišćenja:

Isključite pećnicu.	Ispraznite spremnik za vodu. Pogledajte svakodnevna upora- ba, poglavlje "Praž- njenje spremnika za vodu".	Isperite spremnik za vodu i ostatke kamenca očistite mekom krpom.	Očistite cijev za ispuštanje toplom vodom i blagim de- terdžentom.
---------------------	---	---	---

Donja tablica prikazuje raspon tvrdoće vode (dH) s odgovarajućom razinom kalcijevog taloga i kakvoću vode. Kada tvrdoća vode prijeđe razinu 4, spremnik za vodu napunite flaširanom vodom.

Tvrdoća vode		Test traka	Kalcijev depo- zit (mg/l)	Klasifikacija vode	Očistite spremnik za vodu svakih
Razina	dH				
1	0 - 7		0 - 50	meka	75 ciklusa - 2,5 mjeseca
2	8 - 14		51 - 100	srednje tvrda	50 ciklusa - 2 mjeseca
3	15 - 21		101 - 150	tvrda	40 ciklusa - 1,5 mjesec
4	22 - 28		preko 151	vrlo tvrda	30 ciklusa - 1 mjesec

## 12.5 Kako ukloniti i postaviti: Vrata

Vrata pećnice imaju tri staklene ploče. Možete skinuti vrata pećnice i unutarnje staklene ploče kako biste ih očistili. Prije nego što uklonite staklene ploče, pročitajte cijele upute "Skidanje i postavljanje vrata".

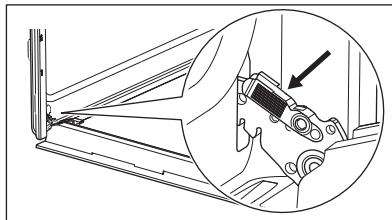


### OPREZ!

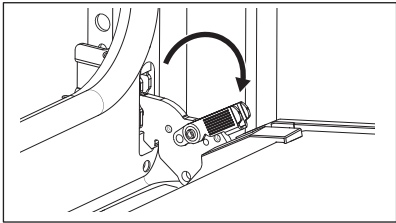
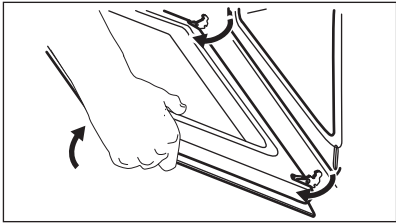

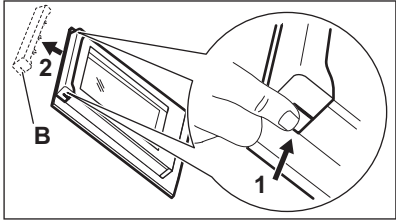
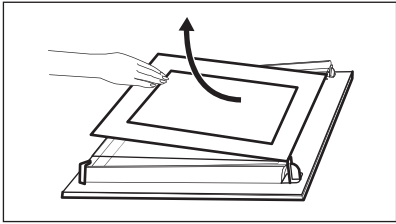
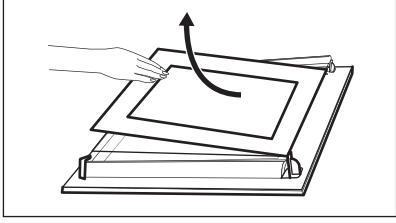
Pećnicu ne upotrebljavajte bez staklenih ploča.

#### 1. korak

Potpuno otvorite vrata i držite obje šarke.

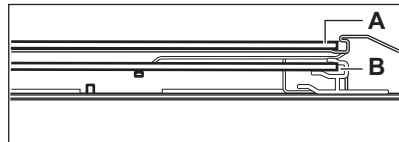
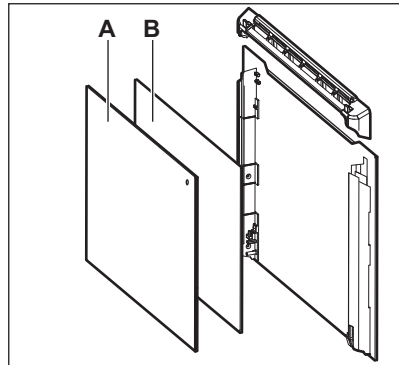




<p><b>2. korak</b></p>	<p>Podignite i povucite zasune dok ne kliknu.</p>	
<p><b>3. korak</b></p>	<p>Napola zatvorite vrata pećnice do prvog otvorenog položaja. Zatim podignite i povucite kako biste uklonili vrata sa sjedišta.</p>	
<p><b>4. korak</b></p>	<p>Stavite vrata na meku krpu na stabilnu površinu.</p>	
<p><b>5. korak</b></p>	<p>Uхватите oblogu vrata (B) na gornjem rubu vrata s dvije strane i pritisnite prema unutra kako biste oslobodili kopču.</p>	
<p><b>6. korak</b></p>	<p>Povucite oblogu vrata prema naprijed kako biste je uklonili.</p>	
<p><b>7. korak</b></p>	<p>Držite staklene ploče vrata za gornji rub i pažljivo ih izvucite, jednu po jednu. Počnite od gornje ploče. Provjerite je li staklo potpuno iskliznulo iz ležišta.</p>	
<p><b>8. korak</b></p>	<p>Staklene ploče očistite sapunom i vodom. Pažljivo osušite staklene ploče. Staklene ploče ne perite u perilici posuđa.</p>	
<p><b>9. korak</b></p>	<p>Nakon čišćenja, postavite staklene ploče i vrata pećnice.</p>	
<p>Ako su vrata ispravno postavljena, začut će se klik prilikom zatvaranja zasuna.</p>		

Pazite da staklene ploče (A i B) vratite ispravnim redoslijedom. Provjerite simbol/ispis na bočnoj strani staklene ploče, svaka staklena ploča izgleda drugačije kako bi se demontaža i montaža olakšale.

Kada se pravilno postavi, okvir vrata klikne. Provjerite je li središnja staklena ploča pravilno postavljena u ležište.



## 12.6 Kako zamijeniti: Žarulju



### UPOZORENJE!

Opasnost od električnog udara.  
Žarulja može biti vruća.

Uvijek držite halogenu žarulju krpom kako biste spriječili izgaranje naslaga masti na žarulji.

Prije zamjene žarulje:		
1. korak	2. korak	3. korak
Isključite pećnicu. Pričekajte dok se pećnica ne ohladi.	Isključite pećnicu iz električnog napajanja.	Na dno unutrašnjosti pećnice stavite krpu.

## Stražnja žarulja

1. korak	Okrenite stakleni poklopac žarulje i skinite ga.
2. korak	Očistite stakleni poklopac.
3. korak	Zamijenite žarulju svjetiljke odgovarajućom žaruljom koja je otporna na toplinu od 300 °C.
4. korak	Postavite stakleni poklopac.

## 13. RJEŠAVANJE PROBLEMA



### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 13.1 Što učiniti ako ...

Za svaki slučaj koji nije uključen u ovu tablicu obratite se ovlaštenom servisnom centru.



Pećnica se ne uključuje ili se ne zagrijava	
Problem	Provjerite ako ...
Ne možete uključiti ili koristiti pećnicu.	Pećnica je ispravno spojena na električno napajanje.
Pećnica se ne zagrijava.	Automatsko isključivanje je isključeno.
Pećnica se ne zagrijava.	Osigurač je pregorio.
Pećnica se ne zagrijava.	Blokiranje je isključeno.

Komponente	
Problem	Provjerite ako ...
Svjetlo je isključeno.	Vlažno pečenje - je uključen.
Svjetiljka ne radi.	Žarulja je pregorjela.
Senzor za hranu ne radi.	Utikač Senzor za hranu je potpuno umetnut u utičnicu.
Brtva na vratima je oštećena.	Ne koristite pećnicu. Kontaktirajte ovlašteni servisni centar.

Šifre pogreški	
Na zaslonu se prikazuje...	Provjerite ako ...
Err C2	Izvukli ste utikač Senzor za hranu iz utičnice.
00:00	Nestalo je struje. Podesite sat.

Ako se na zaslonu prikaže šifra pogreške koja nije u ovoj tablici, isključite kućni osigurač i ponovno uključite pećnicu. Ako se šifra pogreške i dalje pojavljuje, obratite se servisnom centru.

# ENERGETSKA UČINKOVITOST

Čišćenje	
Problem	Provjerite ako ...
U unutrašnjosti pećnice ima vode.	U spremniku za vodu nema previše vode.
 - pokazatelj je isključen.	U spremniku za vodu ima dovoljno vode. Ako voda počne curiti po pećnici, a pokazatelj je i dalje isključen, kontaktirajte ovlaštenu servisnu centar.
 - pokazatelj je uključen.	Vode u spremniku ima dovoljno. Ako je spremnik pun, a pokazatelj i dalje uključen, obratite se ovlaštenom servisnom centru.
Kuhanje parom ne radi.	U otvoru za paru nema ostataka kamenca.
Kuhanje parom ne radi.	U spremniku za vodu ima vode.
Potrebno je više od tri minute da ispraznite spremnik za vodu ili voda curi iz otvora za paru.	U otvoru za paru nema ostataka kamenca. Očistite spremnik za vodu.

## 13.2 Podaci o servisu

Ako sami ne uspijete pronaći rješenje za problem, obratite se prodavaču ili ovlaštenom servisnom centru.

Podaci potrebni za servisni centar nalaze se na natpisnoj pločici. Natpisna pločica nalazi se na prednjoj strani okvira unutrašnjosti uređaja. Ne uklanjajte natpisnu pločicu iz unutrašnjosti uređaja.

Preporučujemo da podatke upišete ovdje:	
Model (MOD.)	.....
Broj proizvoda (PNC)	.....
Serijski broj (S.N.)	.....

## 14. ENERGETSKA UČINKOVITOST

### 14.1 Informacije o proizvodu i obrazac s informacijama o proizvodu

Naziv dobavljača	Electrolux
------------------	------------

Identifikacija modela	EOC6H76X 949494489 EOC6H76Z 949494490 LOC6H76Z 949494491	
Indeks energetske učinkovitosti	81.2	
Klasa energetske učinkovitosti	A+	
Potrošnja energije uz standardno opterećenje, konvencionalni način rada	0.93 kWh/ciklusu	
Potrošnja energije uz standardno opterećenje, način rada s ventilatorom	0.69 kWh/ciklusu	
Broj šupljina	1	
Izvor topline	Struja	
Glasnoća zvuka	72 l	
Vrsta pećnice	Ugradbena pećnica	
Mass	EOC6H76X	33.2 kg
	EOC6H76Z	33.0 kg
	LOC6H76Z	32.7 kg

IEC/EN 60350-1 - Kućanski električni uređaji za kuhanje - 1. dio: Štednjaci, pećnice, parne pećnice i roštilji - Metode za mjerenje izvedbi.

## 14.2 Ušteda energije



Uređaj ima funkcije koje vam pomažu uštedjeti energiju tijekom svakodnevnog kuhanja.

Provjerite jesu li vrata uređaja zatvorena dok uređaj radi. Ne otvarajte vrata uređaja prečesto tijekom pečenja. Brtvu vrata održavajte čistom i uvjerite se da je dobro pričvršćena u svom položaju.

Da biste povećali uštedu energije, koristite metalno posuđe.

Kad je to moguće, nemojte prethodno zagrijte uređaj prije pečenja.

Tijekom istovremene pripreme nekoliko jela, neka vremenske pauze između pečenja budu što kraće.

### Kuhanje s ventilatorom

Ako je moguće, koristite funkcije kuhanja s ventilatorom kako biste uštedjeli energiju.

### Preostala toplina

Ventilator i svjetlo nastavljaju raditi. Kada isključite uređaj, na zaslonu se prikazuje preostala toplina. Tu toplinu možete koristiti da hranu održite toplom.

# STRUKTURA IZBORNIKA

Kad je vrijeme kuhanja duže od 30 min, 3 - 10 min prije završetka kuhanja smanjite temperaturu uređaja na minimum. Preostala toplina unutar uređaja nastavit će kuhanje. Koristite preostalu toplinu za zagrijavanje ostalih jela.

## Održavajte jela toplim

Za korištenje preostale topline i održavanje hrane toplom, odaberite najnižu moguću postavku temperature. Na zaslonu se pojavljuje indikator preostale topline ili temperature.

## Kuhanje s isključenim svjetlom

Tijekom kuhanja isključite svjetlo. Uključite ga samo kad ga trebate.



## Vlažno pečenje




Funkcija je namijenjena je za uštedu energije tijekom kuhanja.







Kad koristite tu funkciju, svjetlo se automatski isključuje nakon 30 sek. Svjetlo možete ponovno uključiti, ali to će smanjiti očekivanu uštedu energije.

# 15. STRUKTURA IZBORNIKA

## 15.1 Izbornik

	 - odaberite za ulazak u Izbornik.
---	---



Izbornik struktura		
Pomoć pri kuhanju 	Čišćenje 	Postavke 

1. korak	2. korak	3. korak	4. korak	5. korak
 	 OK	 O1 - O11	 OK	
Odaberite Izbornik, Postavke.	Potvrdite postavku.	Odaberite postavku.	Potvrdite postavku.	Podesite vrijednost i pritisnite. OK

Postavke					
O1	Sat	Promijeni	O2	Svjetlina zaslona	1 - 5

Postavke					
O3	Tonovi tipki	1 - Zvučni signal 2 - Klik 3 - Zvuk isključen	O4	Glasnoća zujalice	1 - 4
O5	Senzor za hranu Radnja	1 - Alarm i zaustavljanje 2 - Alarm	O6	Tajmer prema gore	Uključeno / Isključeno
O7	Osvijetljenje unutrašnjosti	Uključeno / Isključeno	O8	Brzo zagrijavanje	Uključeno / Isključeno
O9	Demo način rada	Aktivacijska šifra: 2468	O10	Verzija softvera	Provjera
O11	Resetiraj sve postavke	Da / Ne			

## 16. BRIGA ZA OKOLIŠ

Reciklirajte materijale sa simbolom . Ambalažu za recikliranje odložite u prikladne spremnike. Pomozite u zaštiti okoliša i ljudskog zdravlja, kao i u recikliranju otpada od električnih i elektroničkih uređaja. Uređaje označene simbolom  ne bacajte zajedno s kućnim otpadom. Proizvod odnesite na lokalno reciklažno mjesto ili kontaktirajte nadležnu službu.

## MYSLÍME NA VÁS

---

Děkujeme vám, že jste si zakoupili spotřebič značky Electrolux. Produkt, který jste si zvolili, čerpá z desetiletí profesionálních zkušeností a inovací. Při navrhování tohoto důmyslného a stylového spotřebiče jsme mysleli na vaše potřeby. Můžete se proto spolehnout, že při každém použití dosáhnete skvělých výsledků.

Vítá vás Electrolux.

Navštivte naše webové stránky:



Rady k používání, brožury, poradce při potížích a informace o servisu a opravách získáte na:

**[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)**

Zaregistrujte svůj spotřebič a získejte lepší servis:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Nákup příslušenství, spotřebního materiálu a originálních náhradních dílů pro váš spotřebič:

**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

---


Doporučujeme používat originální náhradní díly.

V případě kontaktování našeho autorizovaného servisního střediska mějte u sebe následující údaje: Model, výrobní číslo, sériové číslo.

Tyto informace naleznete na typovém štítku.

 Varování / Důležité bezpečnostní informace

 Všeobecné informace a rady

 Informace o ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

## OBSAH

---

<b>1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....</b>	<b>129</b>	<b>2.8 Likvidace.....</b>	<b>135</b>
1.1 Bezpečnost dětí a zranitelných osob.....	129	<b>3. INSTALACE.....</b>	<b>135</b>
1.2 Všeobecné bezpečnostní informace.....	130	3.1 Vestavba.....	135
<b>2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY .....</b>	<b>131</b>	3.2 Připevnění trouby ke skříňce.....	136
2.1 Instalace.....	131	<b>4. POPIS SPOTŘEBIČE.....</b>	<b>137</b>
2.2 Připojení k elektrické síti.....	132	4.1 Celkový pohled.....	137
2.3 Použití.....	133	4.2 Příslušenství.....	137
2.4 Čištění a údržba.....	134	<b>5. JAK ZAPNOUT A VYPNOUT SPOTŘEBIČ.....</b>	<b>138</b>
2.5 Vaření v páře.....	134	5.1 Zasunovací ovladače.....	138
2.6 Vnitřní osvětlení.....	134	5.2 Ovládací panel.....	138
2.7 Servis.....	134		



<b>6. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....</b>	<b>139</b>	<b>11.2</b> Vlhký horkovzduch – doporučená příslušenství.....	156
6.1 První čištění.....	139	<b>11.3</b> Tabulky vaření pro zkušební.....	157
6.2 První předeřtání.....	139	<b>12. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....</b>	<b>159</b>
<b>7. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....</b>	<b>140</b>	12.1 Poznámky k čištění.....	159
7.1 Jak nastavit: Pečicí funkce.....	140	12.2 Jak vyjmout: Roštové drážky ....	160
7.2 Pečicí funkce.....	141	12.3 Pokyny k použití: Čištění vodou.	160
7.3 Poznámky: Vlhký horkovzduch....	142	12.4 Jak provádět čištění: Nádržka na vodu.....	160
7.4 Nádržka na vodu.....	142	12.5 Jak odstranit a nainstalovat: Dvířka.....	162
7.5 Jak nastavit: Podporované Vaření.....	143	12.6 Jak vyměnit: Osvětlení.....	163
7.6 Podporované Vaření.....	144	<b>13. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....</b>	<b>164</b>
<b>8. FUNKCE HODIN.....</b>	<b>149</b>	13.1 Co dělat, když.....	164
8.1 Funkce hodin.....	149	13.2 Servisní údaje.....	166
8.2 Jak nastavit: Funkce hodin.....	150	<b>14. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....</b>	<b>166</b>
<b>9. POUŽITÍ: PŘÍSLUŠENSTVÍ.....</b>	<b>151</b>	14.1 Informace o výrobku a list s údaji o výrobku.....	166
9.1 Vkládání příslušenství.....	151	14.2 Úspora energie.....	167
9.2 Pečicí sonda.....	152	<b>15. STRUKTURA NABÍDKY.....</b>	<b>167</b>
<b>10. DOPLŇKOVÉ FUNKCE.....</b>	<b>154</b>	15.1 Nabídka.....	167
10.1 Zámek.....	154	<b>16. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ.....</b>	<b>168</b>
10.2 Automatické vypnutí.....	154		
10.3 Chladicí ventilátor.....	155		
<b>11. TIPY A RADY.....</b>	<b>155</b>		
11.1 Vlhký horkovzduch.....	155		

## 1. ⚠ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Tento návod si pečlivě přečtěte ještě před instalací spotřebiče a jeho prvním použitím. Výrobce nenes 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.
- 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 běžné nespolečné domácnosti ve vnitřních prostorách.
- 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 chladicím 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 dveřky	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 dveří spotřebiče nebo výklenku pod spotřebičem, obzvláště je-li spotřebič v provozu nebo jsou-li dveřka horká.
- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být připravena 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, nezapojte 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
maximálně 3 680	3x1.5

Zemnicí vodič (žlutozelený) musí být přibližně o 2 cm delší než fázový a nulový vodič (modrý a hnědý).

## 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 otvírání dvířek nesmí být v blízkosti spotřebiče jiskry ani otevřený oheň.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumísťujte hořlavé předměty nebo předměty nasáklé hořlavinami.



### 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.

# BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

---

- Po dokončení přípravy jídla nenechávejte ve spotřebiči vlhké talíře ani jídlo.
- Při vkládání 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. Nezavírejte nábytkový panel, dokud spotřebič po použití zcela nevychladne.

## 2.4 Čištění a údržba



### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

- Před čištěním nebo 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.
- Vyčistěte spotřebič 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.

## 2.5 Vaření v páře



### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí poranění nebo poškození spotřebiče.

- Horká pára může způsobit popálení:
  - Během vaření v páře neotvírejte dvířka spotřebiče.
  - Po ukončení vaření v páře otvírejte dvířka spotřebiče opatrně.

## 2.6 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 .

## 2.7 Servis

- Je-li nutná oprava spotřebiče, obraťte se na autorizované servisní středisko.

- Používejte pouze originální náhradní díly.

## 2.8 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.

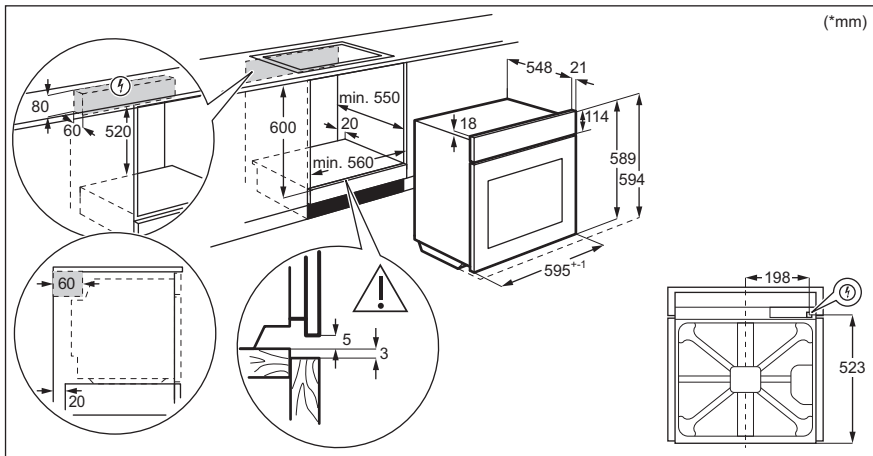
### 3.1 Vestavba

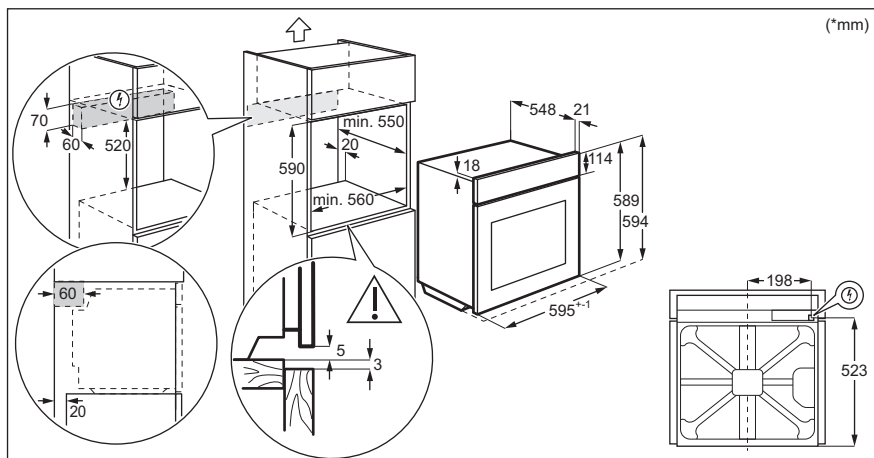


YouTube

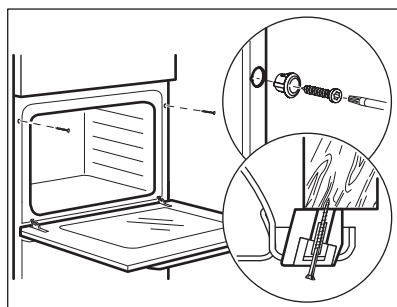
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation





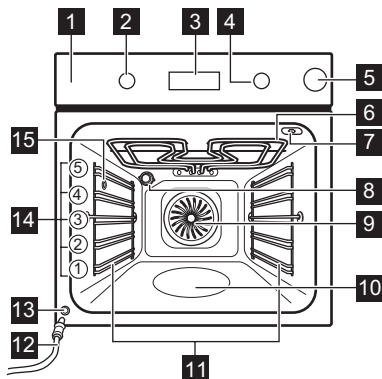
## 3.2 Připevnění trouby ke skřínce





## 4. POPIS SPOTŘEBIČE

### 4.1 Celkový pohled



- 1** Ovládací panel
- 2** Volič pečících funkcí
- 3** Displej
- 4** Ovládací volič
- 5** Zásobník na vodu
- 6** Topné těleso
- 7** Zásuvka pro pečicí sondu
- 8** Osvětlení
- 9** Ventilátor
- 10** Vyrytá část vnitřku trouby – Zásobník na čištění vodou
- 11** Zasouvací mřížka, vyjímatelné
- 12** Vypouštěcí hadice
- 13** Ventil pro vypouštění vody
- 14** Polohy mřížky
- 15** Vstup páry

### 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 stupně přípravy jídla.
- **Teleskopické výsuvy**

# JAK ZAPNOUT A VYPNOUT SPOTŘEBIČ







Teleskopické výsuvy usnadňují vkládání nebo vytahování roštů.

## 5. JAK ZAPNOUT A VYPNOUT SPOTŘEBIČ

### 5.1 Zasunovací ovladače



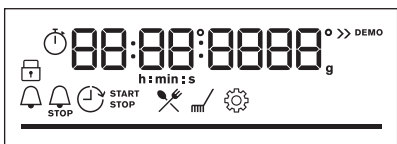
Chcete-li spotřebič použít, stiskněte ovladač. Ovladač se vysune.

### 5.2 Ovládací panel

Senzorová tlačítka ovládacího panelu					Stiskněte	Otočte ovladačem
				OK		
Časovač	Rychlé zahřátí	Osvětlení	Pečicí sonda	Potvrzení nastavení		











K zapnutí trouby zvolte pečicí funkci.

Troubu vypnete otočením ovladače pečicích funkcí do polohy vypnuto.

	Když je ovladač pečicích funkcí v poloze vypnuto, displej se přepne do pohotovostního režimu.
	Při pečení se na displeji zobrazuje nastavená teplota, denní čas a další dostupné funkce.
	Displej s hlavními funkcemi.

**Ukazatele na displeji**

# PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

 Zámek	 Podporované Vaření	 Čištění	 Nastavení	 Rychlé zahřátí
<b>Ukazatele časovače:</b>		 STOP		
<b>Stavová lišta</b> – pro teplotu nebo čas. Když trouba dosáhne nastavené teploty, celý panel svítí červeně.				

## Kontrolky zásobníku na vodu

		
---	---	---

Pečící sonda kontrolka	
------------------------	---

## 6. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.


### 6.1 První čištění

Před prvním použitím vyčistěte prázdnou troubu a nastavte čas:

			 <b>00:00</b> Nastavte čas. Stiskněte tlačítko <b>OK</b> .
---	---	---	---


### 6.2 První přehřátí

Před prvním použitím prázdnou troubu přehřejte.

<b>Krok 1</b>	Z trouby odstraňte veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.
<b>Krok 2</b>	Nastavte maximální teplotu pro funkci  . Nechte troubu pracovat jednu hodinu.

# DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

**Před prvním použitím prázdnou troubu předehřejte.**

**Krok 3** Nastavte maximální teplotu pro funkci   
Nechte troubu pracovat 15 minut.

 Během předehřívání může z trouby vycházet zápach a kouř. Místnost musí být větraná.

## 7. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ






### VAROVÁNÍ!




Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 7.1 Jak nastavit: Pečicí funkce

#### Zahájení vaření









Krok 1	Krok 2
 	 °C
Zvolte pečicí funkci.	Nastavte teplotu. Stiskněte tlačítko OK



#### Pečení v páře

Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4	Krok 5
			 	 °C
Stisknutím krytu zásobníku na vodu ho otevřete.	Zásobník na vodu naplňte 900 ml vody.	Zatlačte zásobník na vodu do původní polohy.	Vyberte funkci dušení.	Nastavte teplotu.

## 7.2 Pečicí funkce

## Standardní pečicí funkce

Pečicí funkce	Použití
 <p><b>Pravý horký vzduch</b></p>	K pečení jídel na třech úrovních současně a k sušení potravin. Nastavte teplotu o 20–40 °C nižší než pro Horní/spodní ohřev.
 <p><b>Horní/spodní ohřev</b></p>	K pečení a opékání jídel na jedné úrovni trouby.
 <p><b>Nízká vlhkost</b></p>	Funkce je vhodná pro maso, drůbež a dušená/zapékaná jídla a jídla z trouby. Díky kombinaci páry a horkého vzduchu maso získá křehkou a šťavnatou strukturu a zároveň křupavou kůrku.
 <p><b>Pizza</b></p>	K pečení pizzy. K intenzivnějšímu opečení dozlatova a dosažení křupavého korpusu.
 <p><b>Spodní ohřev</b></p>	K pečení koláčů s křupavým korpusem a zavařování potravin.
 <p><b>Mražené potraviny</b></p>	K přípravě polotovarů do křupava (např. hranolek, amerických brambor nebo jarních závitků).
 <p><b>Vlhký horkovzduch</b></p>	Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení. Při použití této funkce se teplota ve vnitřku trouby může lišit od nastavené teploty. Je využito zbytkové teplo. Může dojít ke snížení tepelného výkonu. Další informace naleznete v kapitole „Denní používání“, Poznámky: Vlhký horkovzduch.
 <p><b>Gril</b></p>	Ke grilování tenkých kusů potravin a opékání chleba.

Pečící funkce	Použití
 <b>Turbo gril</b>	K pečení velkých kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni. K zapékání a pečení dozlatova.
 <b>Nabídka</b>	Otevření nabídky: Podporované Vaření, Čištění, Nastavení.

## 7.3 Poznámky: 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 nejlépe.

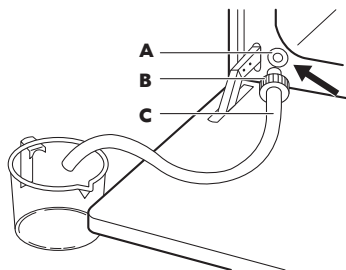
Pokud používáte tuto funkci, osvětlení se automaticky vypne po 30 sekundách.

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

## 7.4 Nádržka na vodu

Kontrolka zásobníku na vodu	
	Zásobník je plný.
	Zásobník je z poloviny plný.
	Zásobník je prázdný. Znovu naplňte zásobník vodou.
<p>Jestliže do zásobníku nalijete příliš mnoho vody, přebytečná voda se vylije bezpečnostní výpustí na dno vnitřku trouby. Odstraňte vodu pomocí houbičky.</p>	

Vyprázdnění zásobníku na vodu	
<b>Krok 1</b>	Vypněte troubu, nechte dvířka otevřená a počkejte, dokud trouba nevychladne.
<b>Krok 2</b>	Vypouštěcí hadici (C) připojte k vypouštěcímu ventilu (A) přes konektor (B).
<b>Krok 3</b>	Konec hadice držte pod úrovní A opakovaným mačkáním B zachytávejte zbývající vodu.
<b>Krok 4</b>	Odpojte C a B a troubu vysušte měkkou houbičkou.







## 7.5 Jak nastavit: Podporované Vaření

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









U některých pokrmů můžete také péct pomocí:	Úroveň, na kterou je pokrm připraven:
<ul style="list-style-type: none"> <li>Pečící sonda</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nepropečené</li> <li>Středně velké</li> <li>Dobře propečené</li> </ul>

Podporované Vaření – tuto funkci použijte k rychlé přípravě pokrmů s výchozími nastaveními:			
Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4
Otevřete nabídku.	Zvolte Podporované Vaření. Stiskněte OK.	Zvolte pokrm. Stiskněte tlačítko OK.	Vložte jídlo do trouby. Potvrďte nastavení.







## 7.6 Podporované Vaření

Legenda	
	Pečicí sonda k dispozici. Umístěte Pečicí sonda do nejsilnější části pokrmu. Trouba se vypne, když se dosáhne nastavené teploty Pečicí sonda.
	Přilijte vodu do zásobníku.
	Před započítím pečení troubu předehejte.
	Poloha roštu.
















Když funkce skončí, zkontrolujte, zda je jídlo hotové.





















	Jídlo	Hmotnost	Poloha roštu / příslušenství	Doba trvání
<b>Hovězí</b> 				
P1	<b>Hovězí pečeně, nepropečená</b>	1–1,5 kg; 4–5 cm silné kousky	  2; <b>plech na pečení</b> Maso pod dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Vložte do trouby.	~ 40 min.
P2	<b>Hovězí pečeně, středně propečená</b>			~ 50 min.
P3	<b>Hovězí pečeně, dobře propečená</b>			~ 60 min.
P4	<b>Steak, středně propečený</b>	180–220 g na jeden kus; 3 cm silné plátky	   3; pečicí mísa na <b>tvárováném roštu</b> Maso pod dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Vložte do trouby.	~ 15 min.
P5	<b>Hovězí pečeně / dušená</b> (kvalitní žebírka, spodní šál, silný bok)	1,5–2 kg	  2; pečicí mísa na <b>tvárováném roštu</b> Maso pod dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Přidejte tekutinu. Vložte do trouby.	~ 120 min.



	Jídlo	Hmotnost	Poloha roštu / příslušenství	Doba trvání
P6	<b>Hovězí pečeně, nepropečená</b> (nízkoteplotní pečení)	1–1,5 kg; 4–5 cm silné kousky	 <b>2; plech na pečení</b> Použijte své oblíbené koření nebo jednu duše sůl a čerstvou mletou papriku. Maso pod dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Vložte do trouby.	~ 75 min.
P7	<b>Hovězí pečeně, středně propečená</b> (nízkoteplotní pečení)			~ 85 min.
P8	<b>Hovězí pečeně, dobře propečená</b> (nízkoteplotní pečení)			~ 130 min.
P9	<b>Filet, nepropečený</b> (nízkoteplotní pečení)	0,5–1,5 kg; 5–6 cm silné kousky	 <b>2; plech na pečení</b> Použijte své oblíbené koření nebo jednu duše sůl a čerstvou mletou papriku. Maso pod dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Vložte do trouby.	~ 75 min.
P10	<b>Filet, středně propečený</b> (nízkoteplotní pečení)			~ 90 min.
P11	<b>Filet, propečený</b> (nízkoteplotní pečení)			~ 120 min.
<b>Telecí</b> 				
P12	<b>Telecí pečeně</b> (např. plecko)	0,8–1,5 kg; 4 cm silné kousky	 <b>2; pečicí mísa na tvarovaném roštu</b> Použijte své oblíbené koření. Přidejte tekutinu. Pečte zakryté.	~ 80 min.
<b>Vepřové</b> 				
P13	<b>Pečeně z vepřové krkvice nebo plecaka</b>	1,5–2 kg	 <b>1; pečicí mísa na tvarovaném roštu</b> V polovině doby pečení maso obraťte.	~ 165 min.










# DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

	Jídlo	Hmotnost	Poloha roštu / příslušenství	Doba trvání
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.	~ 215 min.
P15	Kýta, čerstvá	1–1,5 kg; 5–6 cm silné kusky	  2; pečicí mísa na tvarovaném roštu Použijte své oblíbené koření.	~ 55 min.
P16	Vepřová žebírka	2–3 kg; použijte syrová, 2–3 cm tenká vepřová žebírka	 3; hluboký pekáč Přidejte tekutinu k zakrytí spodní části pokrmu. V polovině doby pečení maso obraťte.	90 min.
<b>Jehněčí</b> 				
P17	Jehněčí stehno s kostmi	1,5–2 kg; 7–9 cm silné kusky	  2; pečicí mísa na plechu na pečení Přidejte tekutinu. V polovině doby pečení maso obraťte.	~ 130 min.
<b>Drůbež</b> 				
P18	Celé kuře	1–1,5 kg; čerstvé	  2; zapékací mísa na plechu na pečení Použijte své oblíbené koření. V polovině doby pečení kuře obraťte, aby bylo rovnoměrně opečené.	~ 60 min.
P19	Půlka kuřete	0,5–0,8 kg	  3; plech na pečení Použijte své oblíbené koření.	~ 40 min.
P20	Kuřecí prsa	180–200 g na jeden kus	  2; zapékací mísa na tvarovaném roštu Použijte své oblíbené koření. Maso pod dobu několika minut osmahněte na horké pánvi.	~ 25 min.

	Jídlo	Hmotnost	Poloha roštu / příslušenství	Doba trvání
P21	Kuřecí stehna, čerstvá	-	  3; plech na pečení Pokud jste kuřecí stehna nejprve marinovali, nastavte nižší teplotu a pečte je déle.	~ 30 min.
P22	Kachna, celá	2–3 kg	  2; pečicí mísa na tvarovaném roštu Použijte své oblíbené koření. Vložte maso do pečicí nádoby. V polovině doby pečení kachnu obraťte.	~ 100 min.
P23	Husa, celá	4–5 kg	  2; hluboký pekáč Použijte své oblíbené koření. Vložte maso do hlubokého plechu na pečení. V polovině doby pečení husu obraťte.	~ 110 min.
<b>Jiné</b> 				
P24	Sekaná	1 kg	  2; tvarovaný rošt Použijte své oblíbené koření.	~ 60 min.
<b>Ryba</b> 				
P25	Celá ryba, grilovaná	0,5–1 kg na rybu	  2; plech na pečení Rybu naplňte máslem a použijte své oblíbené koření a bylinky.	~ 30 min.
P26	Rybí filé	-	  3; zapékací mísa na tvarovaném roštu Použijte své oblíbené koření.	35 min.
<b>Sladké pečivo / dezerty</b>   				
P27	Tvarohový koláč	-	 2;  28cm rozkládací forma na pečení natvarovaném roštu	90 min.
P28	Jablečný koláč	-	 3; plech na pečení	45 min



# DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

	Jídlo	Hmotnost	Poloha roštu / příslušenství	Doba trvání
P29	Jablečný koláč	-	☐ 2; forma na koláč na tvarovaném roštu	40 min.
P30	Jablečný koláč	-	☐ 1; ∅ 22cm forma na koláč na tvarovaném roštu	60 min.
P31	Brownies - čokoládové sušenky	2 kg	☐ 3; hluboký pekáč	30 min.
P32	Čokoládové muffiny	-	☐ 3; plech na muffiny na tvarovaném roštu	25 min.
P33	Biskupský chlebíček	-	☐ 2; forma na biskupský chlebíček na tvarovaném roštu	50 min.
Zeleninové pokrmy / přílohy 🍄🥕🌿				
P34	Pečené brambory	1 kg	☐ 2; plech na pečení Vložte celé brambory ve slupce na plech na pečení.	50 min.
P35	Americké brambory	1 kg	☐ 3; plech na pečení vyložený pečicím papírem Použijte své oblíbené koření. Brambory nakrájejte na kousky.	35 min.
P36	Grilovaná zelenina	1–1,5 kg	☐ 3; plech na pečení vyložený pečicím papírem Použijte své oblíbené koření. Zeleninu nakrájejte na kousky.	30 min.
P37	Krokety, zmražené	0,5 kg	☐ 3; plech na pečení	25 min.
P38	Brambory, zmražené	0,75 kg	☐ 3; plech na pečení	25 min.
Zapékaná jídla, chléb a pizza 🍷🍕🍞				



	Jídlo	Hmotnost	Poloha roštu / příslušenství	Doba trvání
P39	Maso / zeleninové lasagne, které není třeba předvařovat	1–1,5 kg	 2; zapékací mísa na tvarovaném roštu	55 min.
P40	Zapečené brambory (surové brambory)	1–1,5 kg	 1; zapékací mísa na tvarovaném roštu Po polovině doby přípravy jídlo otočte.	60 min.
P41	Čerstvá pizza, tenká	-	  2; plech na pečení vyložený pečicím papírem	35 min.
P42	Čerstvá pizza, silná	-	 2; plech na pečení vyložený pečicím papírem	25 min.
P43	Slaný koláč	-	 2; forma na pečení na tvarovaném roštu	45 min
P44	Bageta / ciabatta / bílý chléb	0,8 kg	  2; plech na pečení vyložený pečicím papírem Pro bílý chléb je třeba více času.	50 min.
P45	Celozrnný/žitný/tmavý chléb ve formě na biskupský chlebiček	1 kg	 2; plech na pečení vyložený pečicím papírem / tvarovaný rošt	60 min.

## 8. FUNKCE HODIN




### 8.1 Funkce hodin



Funkce hodiny	Použití
	Minutka. Po uplynutí času na časovači zazní zvukový signál.
	Čas pečení. Po uplynutí času na časovači zazní zvukový signál a pečicí funkce se vypne.

# FUNKCE HODIN






Funkce hodiny	Použití
	Časový odklad. K odložení spuštění nebo ukončení pečení.
	Časovač. Maximum je 23 h 59 min. Tato funkce nemá žádný vliv na provoz trouby. Pro zapnutí a vypnutí Časovač zvolte: Nabídka, Nastavení.


## 8.2 Jak nastavit: Funkce hodin

Jak nastavit: Denní čas		
Krok 1	Krok 2	Krok 3
		
Pro změnu denního času otevřete nabídku a zvolte Nastavení, Denní čas.	Nastavte hodiny.	Stiskněte: OK.

Jak nastavit: Minutka			
Krok 1	Na displeji se zobrazí: 0:00 	Krok 2	Krok 3
			
Stiskněte: 		Nastavte Minutka	Stiskněte: OK.
 Časovač začne okamžitě odpočítávat.			

## Jak nastavit: Čas pečení

Krok 1	Krok 2	Na displeji se zobrazí: 0:00  STOP	Krok 3	Krok 4
				
Zvolte pečicí funkci a nastavte teplotu.	Opakovaně tiskněte:  .		Nastavte dobu přípravy.	Stiskněte: OK.

 Časovač začne okamžitě odpočítávat.

## Jak nastavit: Časový odklad

Krok 1	Krok 2	Na displeji se zobrazí: denní čas  ZAPNOUT	Krok 3	Krok 4	Na displeji se zobrazí: --:--  VYPNOUT	Krok 5	Krok 6
							
Zvolte pečicí funkci.	Opakovaně tiskněte:  .		Nastavte čas spuštění.	Stiskněte: OK.		Nastavte čas ukončení.	Stiskněte: OK.

 Časovač začne odpočítávat v nastavený čas spuštění.

## 9. POUŽITÍ: PŘÍSLUŠENSTVÍ

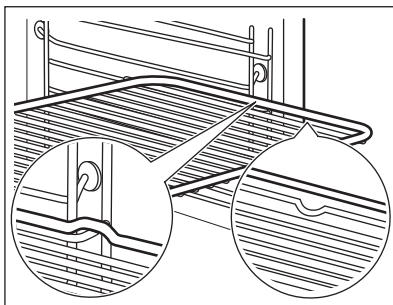
### 9.1 Vkládání příslušenství

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.

# POUŽITÍ: PŘÍSLUŠENSTVÍ

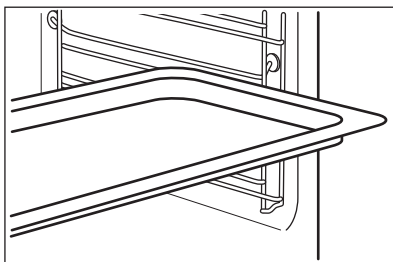
## **Tvarovaný rošt:**

Rošt zasuněte mezi vodící lišty drážek roštů a ujistěte se, že nožičky směřují dolů.



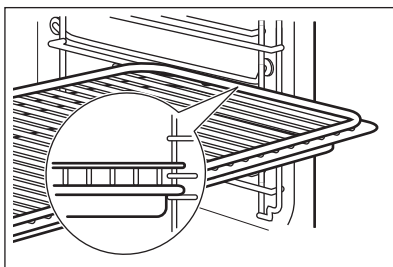
## **Plech na pečení / Hluboký pekáč:**

Zasuňte plech mezi drážky zvolené úrovně roštu.



## **Tvarovaný rošt, Plech na pečení / Hluboký pekáč:**

Plech zasuněte mezi drážky zvolené úrovně roštu a tvarovaný rošt v drážkách nad ním.



## 9.2 Pečící sonda

Pečící sonda – měří teplotu uvnitř pokrmu.

Lze nastavit dvě teploty:



Teplota trouby.



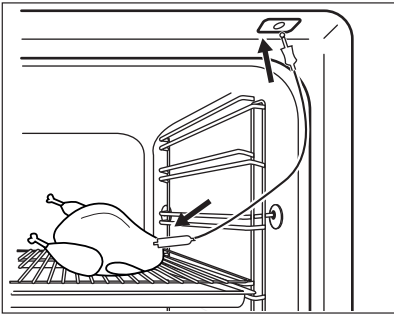
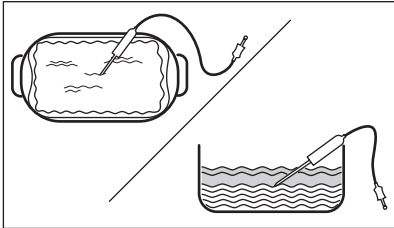

Teplota ve středu pokrmu.




## Pro dosažení nejlepších výsledků:

Příspěvky by měly mít pokojovou teplotu.	Nepoužívejte pro tekuté pokrmy.	V průběhu přípravy musí zůstat v pokrmu.
--	---------------------------------	--







## Pokyny k použití: Pečicí sonda

<b>Krok 1</b>	Zapněte troubu.
<b>Krok 2</b>	Nastavte pečicí funkci a v případě potřeby teplotu trouby.
<b>Krok 3</b>	Vložte: Pečicí sonda.
<b>Maso, drůbež a ryby</b>	<b>Dušená/zapékaná jídla</b>
Zasaňte špičku Pečicí sonda do středu masa nebo ryby, pokud možno do nejsilnější části. Ujistěte se, že alespoň 3/4 Pečicí sonda jsou vsunuty do pokrmu.	Zasaňte špičku Pečicí sonda přesně do středu mísy. Během pečení musí Pečicí sonda držet stabilně na jednom místě. Abyste toho dosáhli, použijte pevnou přísadu. Okraj zapékačské mísy použijte k podepření silikonové rukojeti Pečicí sonda. Špička Pečicí sonda by se měla dotýkat dna zapékačské mísy.
	
<b>Krok 4</b>	Zapojte Pečicí sonda do zásuvky na přední straně trouby. Displej zobrazí aktuální teplotu: Pečicí sonda.
<b>Krok 5</b>	 – stisknutím nastavíte teplotu pečicí sondy ve středu pokrmu.
<b>Krok 6</b>	OK – stisknutím potvrďte. Jakmile pokrm dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál. Můžete se rozhodnout skončit nebo pokračovat v přípravě jídla, abyste zajistili, že je pokrm dobře propečený.

<b>Krok 7</b>	Zástrčku Pečicí sonda vytáhněte ze zásuvky a pokrm vyjměte z trouby. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <b>VAROVÁNÍ!</b> Pečicí sonda může být velmi horký a hrozí nebezpečí popálenin. Při vytahování zástrčky a vyjmutí sondy z pokrmu buďte opatrní.</div>
---------------	---



## 10. DOPLŇKOVÉ FUNKCE

### 10.1 Zámek

<b>Tato funkce brání náhodné změně funkce spotřebiče.</b>		
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.	 OK – stisknutím a podržením funkci vypnete.
 3x  – bliká při zapnutí zámku.		

### 10.2 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
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 – maximální	3

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






## 10.3 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.

## 11. TIPY A RADY

### 11.1 Vlhký horkovzduch


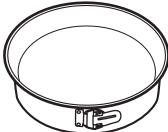

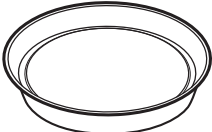
Nejlepších výsledků dosáhnete, budete-li se řídit doporučenou dobou pečení v tabulce níže.

		 (°C)		 (min)
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

		 (°C)		 (min)
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
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
Sředomořská zelenina, 0,7 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	4	25 - 30

## 11.2 Vlhký horkovzduch – doporučená příslušenství








Používejte formy a nádoby z tmavého kovu a s povrchovou vrstvou. Pohlcejí teplo lépe než nádoby ze světlého kovu a s reflexní úpravou.

			
<b>Plech na pizzu</b>	<b>Zapékací forma</b>	<b>Pečicí šálky</b>	<b>Dortový korpus</b>
Tmavý, nereflexní Průměr 28 cm	Tmavý, nereflexní Průměr 26 cm	Keramika Průměr 8 cm, výška 5 cm	Tmavý, nereflexní Průměr 28 cm








## 11.3 Tabulky vaření pro zkušebny








### Informace pro zkušebny

Testy podle normy IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min.)	
Malé koláče, 20 kousků na plech	Horní/ spodní ohřev	Plech na pečení	3	170	20 - 30	-
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	-

# TIPY A RADY

				 (°C)	 (min.)	
Jablečný koláč, 2 formy na pečení, Ø 20 cm	Pravý horný vzduch	Tvarovaný rošt	2	160	70 - 90	-
Piškotový koláč, v dortové formě Ø 26 cm	Horní/spodní ohřev	Tvarovaný rošt	2	170	40 - 50	Nechte troubu 10 minut předehřát.
Piškotový koláč, v dortové formě Ø 26 cm	Pravý horný vzduch	Tvarovaný rošt	2	160	40 - 50	Nechte troubu 10 minut předehřát.
Piškotový koláč, v dortové formě Ø 26 cm	Pravý horný vzduch	Tvarovaný rošt	2 a 4	160	40 - 60	Nechte troubu 10 minut předehřát.
Máslové sušenky	Pravý horný vzduch	Plech na pečení	3	140 - 150	20 - 40	-
Máslové sušenky	Pravý horný 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	Gril	Tvarovaný rošt	4	max.	2–3 minuty z jedné strany; 2–3 minuty z druhé strany	Nechte troubu 3 minuty předehřát.

				 (°C)	 (min.)	
Hovězí hamburger, 6 kusů, 0,6 kg	Gril	Tvarovaný rošt a odkapávací plech	4	max.	20 - 30	Tvarovaný rošt vložte na čtvrtou úroveň a odkapávací plech na třetí úroveň trouby. V polovině přípravy jídlo otočte. Nechte troubu 3 minuty předehřát.



## 12. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 12.1 Poznámky k čištění

 <b>Čistící prostředky</b>	Přední stranu spotřebiče očistíte 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.
 <b>Každodenní použití</b>	Vnitřek trouby očistěte po každém použití. Hromadění mastnoty či zbytků jídla 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 předehřát. Ve spotřebiči neuchovávejte potraviny déle než 20 minut. Po každém použití vysušte vnitřek spotřebiče hadříkem z mikrovlákna.



## Příslušenství

Všechno příslušenství vyčistěte po každém použití a nechte jej oschnout. Použijte hadřík z mikrovlákna namočený v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku. Příslušenství nečistěte v myčce nádobí.

Neprůhledné příslušenství nečistěte pomocí abrazivních čisticích prostředků nebo ostrých předmětů.

## 12.2 Jak vyjmout: Roštové drážky

K vyčištění trouby vyjměte drážky na rošty.

<b>Krok 1</b>	Vypněte troubu a vyčkejte, dokud nevychladne.	
<b>Krok 2</b>	Odtáhněte přední část konstrukce roštových drážek od postranní stěny.	
<b>Krok 3</b>	Odtáhněte zadní konec konstrukce roštových drážek od postranní stěny a vyjměte ji.	
<b>Krok 4</b>	Drážky na rošty nainstalujte stejným postupem v opačném pořadí. Patky výsuvných kolejniček musí směřovat dopředu.	

## 12.3 Pokyny k použití: Čištění vodou

Tento proces čištění využívá vlhkost k odstranění zachyceného tuku a zbytků jídel z trouby.

<b>Krok 1</b>	Nalijte vodu do vlnu vnitřku trouby: 300 ml.
<b>Krok 2</b>	Vyberte:  /  / . Stiskněte: OK. Funkce pracuje po dobu 30 minut. Po dokončení čištění zazní zvukový signál. Trouba se vypne.
<b>Krok 3</b>	Počkejte, dokud trouba nevychladne. Osušte vnitřek měkkým hadříkem.

## 12.4 Jak provádět čištění: Nádržka na vodu

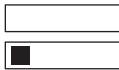



<b>Krok 1</b>	troubu vypněte.
---------------	-----------------



<b>Krok 2</b>	Pod vstup páry umístěte hluboký plech.
<b>Krok 3</b>	Do zásobníku na vodu nalijte 850 ml vody. Přidejte 5 lžic kyseliny citrónové. Vyčkejte 60 minut.
<b>Krok 4</b>	Zapněte troubu a nastavte funkci: Nízká vlhkost. Nastavte teplotu na 230 °C. Troubu vypněte po 25 minutách a vyčkejte, dokud nevychladne.
<b>Krok 5</b>	Zapněte troubu a nastavte funkci: Nízká vlhkost. Nastavte teplotu mezi 130 a 230 °C. Troubu vypněte po 10 minutách a vyčkejte, dokud nevychladne.
<p><b>i</b> Po každém pečení v páře vylijte zásobník na vodu, aby nedocházelo k usazování vodního kamene.</p>	

Po ukončení čištění:			
troubu vypněte.	Vylijte zásobník na vodu. Viz kapitolu „Vyprázdnění zásobníku na vodu“ v části Denní používání.	Zásobník na vodu vypláchněte a zbývající usazený vodní kámen vyčistěte pomocí měkkého hadříku.	Vyčistěte vypouštěcí hadici teplou vodou a jemným mycím prostředkem.

Níže uvedená tabulka uvádí rozsah tvrdosti vody (dH) s odpovídajícím ukládáním vápníku a kvalitou vody. Když tvrdost vody překročí úroveň 4, naplňte zásobník na vodu balenou vodou.

Tvrdost vody		Zkušební proužek	Ukládání vápníku (mg/l)	Klasifikace vody	Vyčistěte zásobník na vodu každé
Stupeň	dH				
1	0 - 7		0 - 50	měkká	75 cyklů – 2,5 měsíce
2	8 - 14		51 - 100	středně tvrdá	50 cyklů – 2 měsíce
3	15 - 21		101 - 150	tvrdá	40 cyklů – 1,5 měsíce
4	22 - 28		více než 151	velmi tvrdá	30 cyklů – 1 měsíc

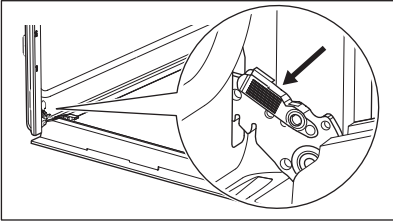
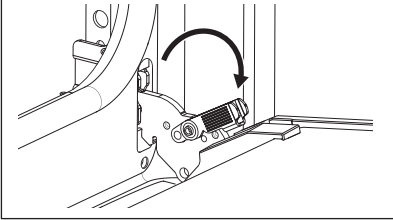
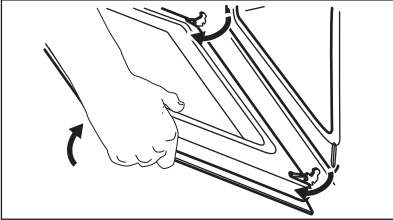
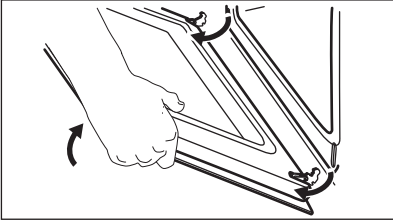
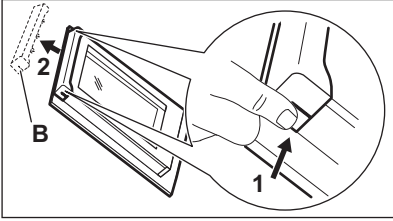
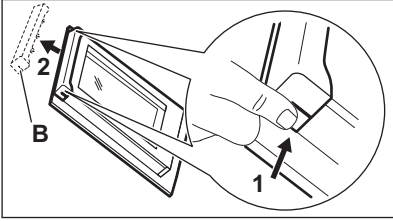
## 12.5 Jak odstranit a nainstalovat: Dvířka

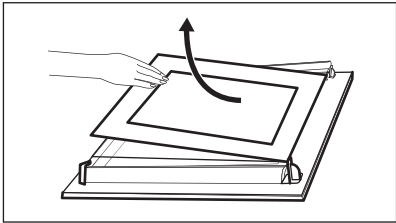
Dvířka trouby se skládají ze tří skleněných panelů. Dvířka trouby a vnitřní skleněné panely lze za účelem čištění demontovat. Před demontáží skleněných panelů si přečtete celou kapitolu „Odstranění a instalace dvířek“.

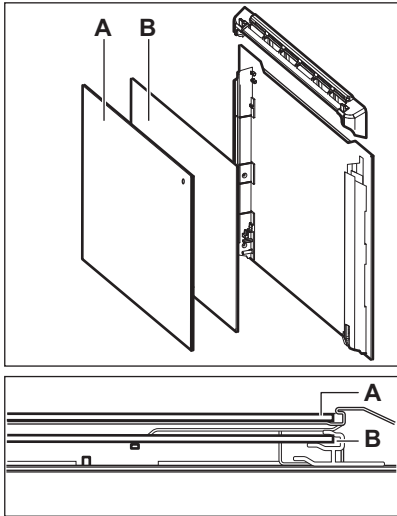


### POZOR!


Troubu bez skleněných panelů nepoužívejte.

<b>Krok 1</b>	Dvířka trouby zcela otevřete a podržte oba dveřní závěsy.	
<b>Krok 2</b>	Zvedněte západky a táhněte za ně, dokud necvaknou.	
<b>Krok 3</b>	Napůl přivřete dvířka trouby do první polohy otevření. Pak dvířka nadzdvihněte a vytáhněte z jejich umístění.	
<b>Krok 4</b>	Dvířka položte na měkkou látku na rovné podložce.	
<b>Krok 5</b>	Uchopte okrajovou lištu (B) na horní straně dvířek na obou stranách a zatlačením směrem dovnitř uvolněte svorku těsnění.	
<b>Krok 6</b>	Vytáhněte okrajovou lištu dopředu a vyjměte ji.	

<p><b>Krok 7</b></p>	<p>Uchopte skleněné panely dvířek za horní okraj a opatrně je postupně vytáhněte ven. Začněte horním panelem. Ujistěte se, že sklo zcela sklouzne z držáků.</p>	
<p><b>Krok 8</b></p>	<p>Skleněné panely omyjte vodou s mycím prostředkem. Skleněné panely opatrně osušte. Skleněné panely nemyjte v myčce nádobí.</p>	
<p><b>Krok 9</b></p>	<p>Po vyčištění skleněné panely a dvířka trouby opět nasadte.</p>	
<p>Jsou-li dvířka správně nainstalována, uslyšíte při zavírání západek cvaknutí.</p>		

<p>Dávejte pozor, abyste skleněné panely (A a B) nasadili zpět ve správném pořadí. Zkontrolujte symbol / potisk na straně skleněného panelu. Každý panel vypadá odlišně, aby se usnadnila jejich demontáž a montáž. Při správné instalaci dveřní lišta zacvakne. Dávejte pozor, abyste prostřední skleněný panel nainstalovali správně do jeho umístění.</p>	
--	--

## 12.6 Jak vyměnit: Osvětlení

	<p><b>VAROVÁNÍ!</b> Nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Žárovka může být horká.</p>
--	--

Halogenovou žárovku vždy držte v kusu látky, aby na jejím povrchu nedošlo k připálení mastnoty.

# ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

## Před výměnou osvětlení:

Krok 1	Krok 2	Krok 3
Vypněte troubu. Počkejte, dokud trouba nevychladne.	Odpojte troubu od elektrické sítě.	Na dno vnitřku trouby položte utěrku.

## Zadní žárovka

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

# 13. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD



## VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

## 13.1 Co dělat, když...



Ve všech případech, které nejsou v této tabulce zahrnuty, se obraťte na autorizované servisní středisko.

Trouba se nezapne nebo se neohřívá	
Problém	Zkontrolujte, zda...
Troubu nelze zapnout ani používat.	Trouba je správně zapojená do elektrické sítě.
Trouba nehřeje.	Funkce automatického vypnutí je vypnutá.
Trouba nehřeje.	Není spálená pojistka.
Trouba nehřeje.	Zámek je vypnutý.

Součásti	
Problém	Zkontrolujte, zda...
Osvětlení je vypnuté.	Vlhký horkovzduch – je zapnuté.

Součásti	
Osvětlení nefunguje.	Spálená žárovka.
Funkce Pečicí sonda nefunguje.	Zástrčka Pečicí sonda je zcela zasunutá do zásuvky.
Těsnění dvířek je poškozené.	Troubu nepoužívejte. Obrat'te se na autorizované servisní středisko.

Chybové kódy	
Na displeji se zobrazuje...	Zkontrolujte, zda...
Chyba C2	Vytáhli jste zástrčku Pečicí sonda ze zásuvky.
00:00	Došlo k výpadku proudu. Nastavte denní čas.
<p>Pokud se na displeji zobrazuje chybový kód, který není obsažen v této tabulce, restartujte troubu vypnutím a opětovným zapnutím domovní pojistky. Pokud se chybový kód zobrazí znovu, kontaktujte autorizované servisní středisko.</p>	

Čištění	
Problém	Zkontrolujte, zda...
Uvnitř trouby je voda.	V zásobníku není příliš mnoho vody.
 – kontrolka nesvítí.	V zásobníku je dostatek vody. Pokud začne uvnitř trouby vytékat voda a kontrolka stále nesvítí, obraťte se na autorizované servisní středisko.
 – kontrolka svítí.	V zásobníku je dostatek vody. Je-li zásobník plný a kontrolka stále svítí, obraťte se na autorizované servisní středisko.
Pečení v páře nefunguje.	V otvoru vstupu páry nejsou žádné usazeniny vodního kamene.
Pečení v páře nefunguje.	V zásobníku je voda.
Vyprázdnění zásobníku na vodu trvá déle než tři minuty nebo z otvoru vstupu páry uniká voda.	V otvoru vstupu páry nejsou žádné usazeniny vodního kamene. Vyčistěte zásobník na vodu.

# ENERGETICKÁ ÚČINNOST

## 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 vnitřku spotřebiče. Nesundávejte typový štítek z vnitřní části spotřebiče.

Doporučujeme vám zapsat si údaje sem:	
Model (Mod.)	.....
Výrobní číslo (PNC)	.....
Sériové číslo (S.N.)	.....

## 14. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

### 14.1 Informace o výrobku a list s údaji o výrobku

Jméno dodavatele	Electrolux
Označení modelu	EOC6H76X 949494489 EOC6H76Z 949494490 LOC6H76Z 949494491
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	EOC6H76X	33.2 kg
	EOC6H76Z	33.0 kg
	LOC6H76Z	32.7 kg

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

## 14.2 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 nepředehřívejte.

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.




## 15. STRUKTURA NABÍDKY

### 15.1 Nabídka



– zvolte pro zadání Nabídka.



# STRUKTURA NABÍDKY

Nabídka struktura		
Podporované Vaření 	Čištění 	Nastavení 

Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4	Krok 5
				
Zvolte Nabídka, Nastavení.	Potvrďte nastavení.	Zvolte nastavení.	Potvrďte nastavení.	Upravte hodnotu a stiskněte OK.

Nastavení					
O1	Denní čas	Změnit	O2	Displej jas	1 - 5
O3	Tóny tlačítek	1 – Pípnutí 2 – Cvaknutí 3 – Zvuk vypnutí	O4	Hlasitost zv. signalizace	1 - 4
O5	Pečicí sonda Krok	1 – Alarm a vypnutí 2 – Alarm	O6	Časovač	Zap/Vyp
O7	Osvětlení	Zap/Vyp	O8	Rychlé zahřátí	Zap/Vyp
O9	Režim demo	Aktivační kód: 2468	O10	Verze software	Kontrola
O11	Zrušit všechna nastavení	Ano/Ne			

## 16. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recykluje 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.



## GONDOLUNK ÖNRE

Köszönjük, hogy Electrolux készüléket választott. Egy olyan terméket választott, amely magában hordozza évtizedek szakmai tapasztalatát és innovációját. Zsenialitását és stílusos megjelenését az Ön igényei ihlették. Valahányszor csak használja, biztos lehet abban, hogy a benne foglalt tudás a siker garanciája.

Üdvözljük az Electrolux honlapján

Látogasson el weboldalunkra az alábbiakért:



Használattal kapcsolatos tanácsok, prospektusok, hibaelhárítási, szerviz- és javítási információk kérése:

**[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)**



Regisztrálja termékét a még kiválóbb szolgáltatásokért:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Tartozékok, segédanyagok és eredeti alkatrészek vásárlása a készülékhez:


**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## ÜGYFÉLSZOLGÁLAT ÉS SZERVIZ

Mindig eredeti cserealkatrészeket használjon.

Amikor felveszi a kapcsolatot a hivatalos szervizközponttal, gondoskodjon arról, hogy a következő adatok kéznél legyenek: Típus, PNC (termékszám), sorozatszám.

Az információk az adattáblán találhatóak.

 **Figyelem / Vigyázat – Biztonsági információk**

 **Általános információk és tanácsok**

 **Környezetvédelmi információk**

A változtatások jogát fenntartjuk.

## TARTALOM

<b>1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....</b>	<b>170</b>	<b>3. ÜZEMBE HELYEZÉS.....</b>	<b>176</b>
1.1 Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága.....	170	3.1 Beépítés.....	176
1.2 Általános biztonság.....	171	3.2 A sütő rögzítése a konyhaszekrényhez.....	177
<b>2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....</b>	<b>172</b>	<b>4. TERMÉKLEÍRÁS.....</b>	<b>178</b>
2.1 Üzembe helyezés.....	172	4.1 Általános áttekintés.....	178
2.2 Elektromos csatlakozás.....	173	4.2 Tartozékok.....	178
2.3 Használat.....	174	<b>5. A KÉSZÜLÉK BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA</b>	<b>179</b>
2.4 Ápolás és tisztítás.....	175	5.1 Visszahúzható gombok.....	179
2.5 Gőzsütés.....	175	5.2 Kezelőpanel.....	179
2.6 Belső világítás.....	176	<b>6. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....</b>	<b>180</b>
2.7 Szolgáltatások.....	176	6.1 Kezdeti tisztítás.....	180
2.8 Ártalmatlanítás.....	176		

6.2 Kezdeti előmelegítés.....	180	11.3 Ét elkészítési táblázatok a bevizsgáló intézetek számára.....	198
<b>7. NAPI HASZNÁLAT.....</b>	<b>181</b>	<b>12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....</b>	<b>199</b>
7.1 Sütőfunkciók beállítása.....	181	12.1 Megjegyzések a tisztítással kapcsolatban.....	200
7.2 Sütőfunkciók.....	182	12.2 Hogyan távolítsa el: Polctartók .	200
7.3 Megjegyzések a Konvekciós levegő (nedves) funkcióhoz.....	183	12.3 Hogyan használja: Víz tisztítás.....	201
7.4 Víz tartály.....	183	12.4 Hogyan tisztítsa: Víz tartály.....	201
7.5 Előre programozott sütés beállítása.....	184	12.5 Eltávolítás és visszaszerelés: Ajtó.....	202
7.6 Előre programozott sütés.....	185	12.6 Hogyan cserélje: Lámpa.....	204
<b>8. ÓRAFUNKCIÓK.....</b>	<b>190</b>	<b>13. HIBAELHÁRÍTÁS.....</b>	<b>205</b>
8.1 Órafunkciók.....	190	13.1 Mi a teendő, ha.....	205
8.2 Órafunkciók beállítása.....	190	13.2 A szerviz számára szükséges adatok.....	206
<b>9. HOGYAN HASZNÁLJA: TARTOZÉKOK</b>	<b>192</b>	<b>14. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....</b>	<b>207</b>
9.1 Tartozékok behelyezése.....	192	14.1 Termékismertető és Termékismertető adatlap.....	207
9.2 Hűshőmérő szenzor.....	193	14.2 Energiatakarékosság.....	208
<b>10. TOVÁBBI FUNKCIÓK.....</b>	<b>195</b>	<b>15. A MENÜ FELÉPÍTÉSE.....</b>	<b>208</b>
10.1 Funkciózár.....	195	15.1 Menü.....	208
10.2 Automatikus kikapcsolás.....	195	<b>16. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK.</b>	<b>209</b>
10.3 Hűtőventilátor.....	195		
<b>11. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....</b>	<b>195</b>		
11.1 Konvekciós levegő (nedves).....	195		
11.2 Konvekciós levegő (nedves) - ajánlott tartozékok.....	197		

## 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 fogyatékossgal élő személyek állandó felügyelet nélkül nem tartózkodhatnak a készülék közelében.

- Gondoskodni kell a gyermekek felügyeletéről, hogy ne játszanak a készülékkel.
- 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 képezített személy végezheti el.
- A bútorba való beépítés előtt ne használja a készüléket.
- Bármilyen karbantartás megkezdése előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.

# BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

---

- Ha a hálózati kábel 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 képesített személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelt 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 alján 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 villanyszerelőnek 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.

# BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

- 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 többől 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 csatlakozókábelrel 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. Hivatkozhat a táblára is:

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

A földelő (zöld/sárga) vezeték 2 cm-rel hosszabb legyen, mint a fázis és a nulla (kék és barna vezeték).

## 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.



## 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. Máskülönbön 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.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószer használjon. Ne használjon súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.
- Amennyiben sütőtisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószer csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.

## 2.5 Gőzsütés



## FIGYELMEZTETÉS!

Égési sérülés és a készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- A kiszabaduló gőz égési sérülést okozhat:
  - Gőz sütés közben ne nyissa ki a készülék ajtaját.
  - Gőz sütés után óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját.

## 2.6 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.

## 2.7 Szolgáltatások

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

## 2.8 Ártalmatlanítás



### FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély.

- A készülék ártalmatlanítására vonatkozó tájékoztatásért lépjen kapcsolatba a helyi hatóságokkal.
- Válassza le a készüléket ez 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

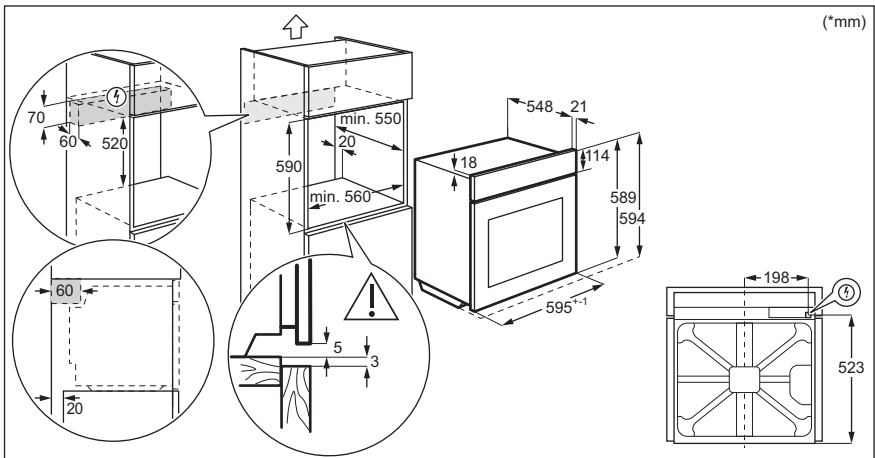
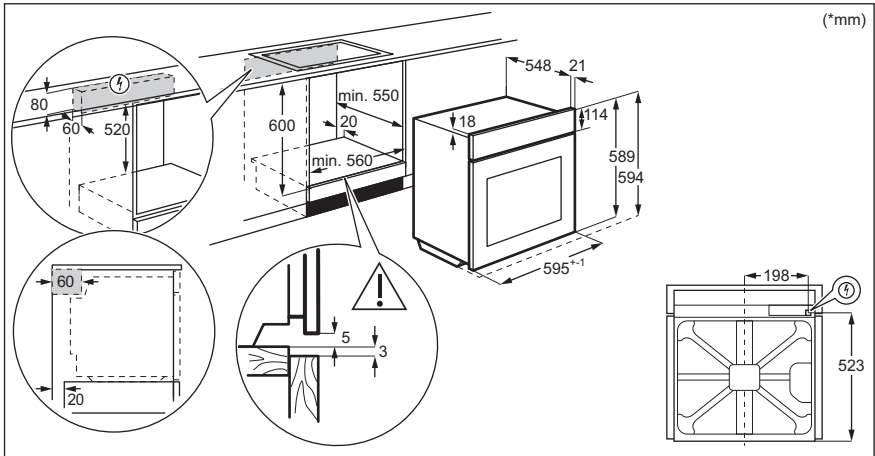


[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

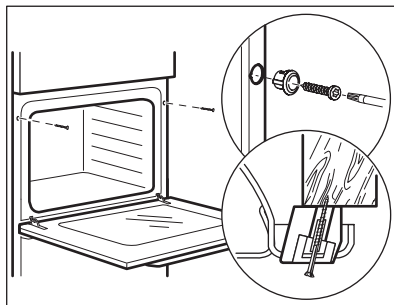
How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation





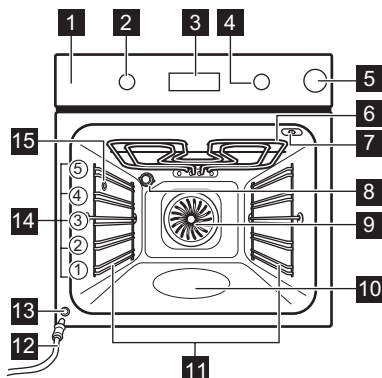


## 3.2 A sütő rögzítése a konyhaszekrényhez



## 4. TERMÉKLEÍRÁS

### 4.1 Általános áttekintés



- 1** Kezelőpanel
- 2** Sütőfunkciók szabályozógombja
- 3** Kijelző
- 4** Vezérlógomb
- 5** Víztartály
- 6** Fűtőbetét
- 7** Hűshőmérő szenzor csatlakozója
- 8** Lámpa
- 9** Ventilátor
- 10** Sütőtér mélyedése - Víz tisztítás tartálya
- 11** Polctartó, eltávolítható
- 12** Lefolyócső
- 13** Vízeeresztő szelep
- 14** Polcpozíciók
- 15** Gőz bemenet

### 4.2 Tartozékok

- **Sütőrács**  
Főzőedényekhez, tortaformákhoz, valamint hússütéshez.
- **Sütő tálca**  
Tortákhoz és süteményekhez.
- **Mély tepsi**  
Sütemények és hússok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.
- **Hűshőmérő szenzor**  
Az ételek elkészítési folyamatának ellenőrzéséhez.
- **Teleszkópos sínek**

# A KÉSZÜLÉK BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA







A teleszkópos sütősínek segítségével könnyebben lehet behelyezni és eltávolítani a polcokat.

## 5. A KÉSZÜLÉK BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA

### 5.1 Visszahúzható gombok



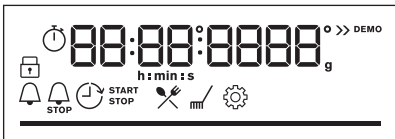
A készülék használatához nyomja meg a gombot. A gomb kiugrik.

### 5.2 Kezelőpanel

Kezelőpanel érzékelőmezői					Nyomja meg	Forgassa el a gombot
				OK		
Időzítő	Gyors felfűtés	Sütő világítás	Hűshőmérő szenzor	A beállítás megerősítése		







Válasszon ki egy sütőfunkciót a sütő bekapcsolásához.



A sütő kikapcsolásához fordítsa a sütőfunkciók gombját kikapcsolt helyzetbe.

	Amikor a sütőfunkciók gombját kikapcsolt helyzetbe fordítja, a kijelző készenléti állapotba lép.
	Főzéskor a kijelző megjeleníti a beállított hőmérsékletet, a pontos időt és az egyéb rendelkezésre álló kiegészítő funkciókat.
	Kijelző a nyomógombfunkciókkal.

Kijelző visszajelzői

# AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

 Funkciózár	 Előre programozott sütés	 Tisztítás	 Beállítások	 Gyors felfűtés
<b>Időzítő visszajelzői:</b>				
<b>Folyamatjelző sáv</b> - a hőmérséklet és az idő számára. Amikor a sütő eléri a beállított hőmérsékletet, a sáv színe pirosra változik.				

<b>Víztartály visszajelzői</b>		
		
<b>Hűshőmérő szenzor visszajelző</b>		





## 6. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.


### 6.1 Kezdeti tisztítás


<b>Az első használat előtt tisztítsa meg az üres sütőt, majd állítsa be a pontos időt:</b>			
			 <b>00:00 érték látható</b> Állítsa be az időt. Nyomja meg ezt: <b>OK</b>


### 6.2 Kezdeti előmelegítés

<b>Az első használat előtt hevítse fel az üres sütőt.</b>	
<b>1. lépés</b>	Vegyen ki a sütőből minden tartozékot és kivehető polctartót.

**Az első használat előtt hevítse fel az üres sütőt.**

**2. lépés** Állítsa be a maximális hőmérséklet ennél a funkciónál:   
Hagyja egy óráig működni a sütőt.

**3. lépés** Állítsa be a maximális hőmérséklet ennél a funkciónál:   
Hagyja 15 percig működni a sütőt.

 Előfűtés közben szagot és füstöt bocsáthat ki a sütő. Ügyeljen arra, hogy a helyiség szellőztetve legyen.

## 7. NAPI HASZNÁLAT






### FIGYELMEZTETÉS!







Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 7.1 Sütőfunkciók beállítása

#### Főzés elindítása

1. lépés	2. lépés
 	 °C
Válasszon egy sütőfunkciót.	Állítsa be a hőmérsékletet. Nyomja meg ezt: OK .

#### Gőzöléses főzés







1. lépés	2. lépés	3. lépés	4. lépés	5. lépés
			 	 °C





## Gőzöléses főzés

Nyomja meg a víztartály fedelét a kinyitáshoz.	Töltsön a víztartályba 900 ml vizet.	Tolja a víztartályt az eredeti helyzetébe.	Válassza ki a gőzölés sütőfunkciót.	Állítsa be a hőmérsékletet.
--	--------------------------------------	--	-------------------------------------	-----------------------------

## 7.2 Sütőfunkciók

### Hagyományos sütőfunkciók

Sütőfunkció	Alkalmazás
 <p><b>Hőlégbefúvás, nagy hőfok</b></p>	Sütés egyszerre maximum három sütőszinten, illetve aszalás. 20 - 40 °C-kal alacsonyabbra állítsa be a hőmérsékletet, mint Alsó + felső sütés esetén.
 <p><b>Alsó + felső sütés</b></p>	Egy sütőszinten történő sütéshez, valamint pörköléshez.
 <p><b>Páratartalom, alacsony</b></p>	A funkció hús, szárnyasok, tepsiben sülték és felfújtak készítéséhez alkalmas. A gőz és a hő kombinálása révén a hús porhanyóssá, szaftossá és kérges felületűvé válik.
 <p><b>Pizza funkció</b></p>	Pizza sütéséhez. Intenzív pirításhoz és ropogós aljú ételek készítéséhez.
 <p><b>Alsó sütés</b></p>	Ropogós aljú sütemények készítéséhez és étel tartósításához.
 <p><b>Fagyasztott ételek</b></p>	Készételek (pl. sült burgonya, steak burgonya vagy tavaszi tekercs) ropogóssá tételéhez.

Sütőfunkció	Alkalmazás
 <b>Konvekciós levegő (nedves)</b>	<p>A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a főzés során. A funkció használatakor a sütőtér hőmérséklete eltérhet a beállított hőmérséklettől. A készülék a maradékhőt használja fel. A fűtési teljesítmény lecsökkenhet. További tudnivalóért olvassa el a „Napi használat” c. fejezetben ezt a részt; Megjegyzések: Konvekciós levegő (nedves) funkciót.</p>
 <b>Grill</b>	<p>Vékony szelet élelmiszerek grillezéséhez és pirítós készítéséhez.</p>
 <b>Infrasütés</b>	<p>Nagy sült húsdarabok vagy nem kicsontozott szárnyas sütéséhez egy polcszinten. Csőben sütéshez és pirításhoz.</p>
 <b>Menü</b>	<p>Belépés a Menübe: Előre programozott sütés, Tisztítás, Beállítások.</p>

## 7.3 Megjegyzések a Konvekciós levegő (nedves) funkcióhoz




A funkció megfelel az EU 65/2014 és EU 66/2014 sz. szabványok szerinti energiahatékonysági besorolásnak és ökológiai kialakításra vonatkozó követelményeknek. Vizsgálati módszerek az alábbi szabványoknak megfelelően:

IEC/EN 60350-1

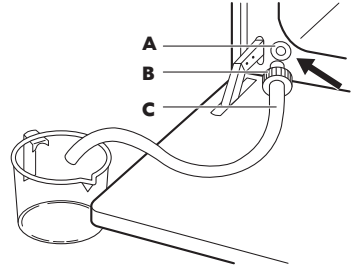
A sütőajtót sütés közben be kell csukni, hogy a funkció ne legyen megszakítva, és hogy a sütő a lehető legnagyobb energiahatékonysággal működjön.

A funkció használatakor a sütővilágítás 30 másodperc elteltével automatikusan kikapcsol. Főzési útmutatásokért olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” című fejezetet, Konvekciós levegő (nedves). Általános energiatakarékosági javaslatokért olvassa el az „Energiahatékonyság” fejezet Energiatakarékoság c. részét.

## 7.4 Víztartály

Víztartály jelzőfénye	
	A tartály megtelt.
	A tartály félig megtelt.
	A tartály üres. Töltse fel a tartályt.
<p>Ha túl sok vizet tölt a tartályba, a biztonsági leeresztő szelep a többlet vizet a sütőtér aljára folyatja. Szivaccsal itassa fel a vizet.</p>	

A víztartály ürítése	
1. lépés	Kapcsolja ki a sütőt, hagyja nyitva az ajtaját, és várja meg, hogy lehűljön.
2. lépés	Csatlakoztassa a leeresztőcsövet (C) a leeresztőszelephoz (A) a csatlakozón keresztül (B).
3. lépés	A cső végét tartsa az (A) szintje alatt, majd nyomja meg a (B) csatlakozót többször, hogy összegyűjtse a maradék vizet.
4. lépés	Válassa le a (C) és (B) alkatrészeket, majd egy puha ruhával törölje szárazra a sütőt.



## 7.5 Előre programozott sütés beállítása





Az almenüben szereplő összes ételhez van javasolt funkció és hőmérséklet. Főzés közben módosíthatja az időt és a hőmérsékletet.

Egyes ételek főzéséhez az alábbiak is használhatók:	Az étel megfőzöttségének szintje:
<ul style="list-style-type: none"> <li>Hűshőmérő szenzor</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Véres</li> <li>Közepes</li> <li>Jól átsütve</li> </ul>









Előre programozott sütés - használja az étel gyors elkészítéséhez az alapértelmezett beállításokkal:			
1. lépés	2. lépés	3. lépés	4. lépés
Lépjön be a menübe.	Válassza a Előre programozott sütés funkciót, majd nyomja meg a OK gombot.	Válassza ki az ételt. Nyomja meg ezt: OK.	Helyezze az ételt a sütőbe. Erősítse meg a beállítást.








## 7.6 Előre programozott sütés



















Magyarázat	
	Hűshőmérő szenzor rendelkezésre áll. Szúrja a Hűshőmérő szenzor hegyét az étel legvastagabb részébe. Amikor a Hűshőmérő szenzor a beállított hőmérsékletet elérte, a sütő ki-kapcsol.
	Töltsön vizet a víztartályba.
	Sütés előtt melegítse elő a sütőt.
	Polcszint.

Amikor a funkció véget ért, ellenőrizze, hogy elkészült-e az étel.























	Étel	Tömeg	Polcszint / tartozék	Időtartam
<b>Marha</b> 				
<b>P1</b>	<b>Marhasült, véresen</b>	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm vastag darabok	  2; <b>sütő tálca</b> A húst néhány percig süssse elő serpenyőben. Helyezze a sütőbe.	~ 40 perc
<b>P2</b>	<b>Marhasült, közepes</b>			~ 50 perc
<b>P3</b>	<b>Marhasült, jól átsütve</b>			~ 60 perc
<b>P4</b>	<b>Steak, közepes</b>	180 - 220 g-os darabok; 3 cm vastag szeletek	   3; <b>sütőedény a húzalpolcon</b> A húst néhány percig süssse elő serpenyőben. Helyezze a sütőbe.	~ 15 perc
<b>P5</b>	<b>Marhahús sült / párolt</b> (minőségi karréj, felső kerekpecsenye, vastag dagadó)	1,5 - 2 kg	  2; <b>sütőedény a húzalpolcon</b> A húst néhány percig süssse elő serpenyőben. Öntsön hozzá folyadékot. Helyezze a sütőbe.	~ 120 perc






















# NAPI HASZNÁLAT






	Étel	Tömeg	Polcsint / tartozék	Időtartam
P6	<b>Marhasült, véres</b> (hőlégbefűvás, kis hőfok)	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm vastag darabok	 <b>2; sütő tálca</b> Használja kedvenc fűszereit, vagy csak egyszerűen sózza, és szórja meg frissen őrölt borssal. A húst néhány percre süsse elő serpenyőben. Helyezze a sütőbe.	~ 75 perc
P7	<b>Marhasült, közepes</b> (hőlégbefűvás, kis hőfok)			~ 85 perc
P8	<b>Marhasült, jól átsütve</b> (hőlégbefűvás, kis hőfok)			~ 130 perc
P9	<b>Filé, véres</b> (hőlégbefűvás, kis hőfok)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm vastag darabok	 <b>2; sütő tálca</b> Használja kedvenc fűszereit, vagy csak egyszerűen sózza, és szórja meg frissen őrölt borssal. A húst néhány percre süsse elő serpenyőben. Helyezze a sütőbe.	~ 75 perc
P10	<b>Filé, közepes</b> (hőlégbefűvás, kis hőfok)			~ 90 perc
P11	<b>Filé, jól átsütve</b> (hőlégbefűvás, kis hőfok)			~ 120 perc
<b>Borjú</b> 🍖				
P12	<b>Borjú sült</b> (pl. lapocka)	0,8 - 1,5 kg; 4 cm vastag darabok	 <b>2; sütőedény a huzalpolcon</b> Használja kedvenc fűszereit. Öntsön hozzá folyadékot. Lefedve süsse.	~ 80 perc
<b>Sertés</b> 🍖				
P13	<b>Sertés sült tarja vagy lapocka</b>	1,5 - 2 kg	 <b>1; sütőedény a huzalpolcon</b> A sütés félidejében fordítsa meg a húst.	~ 165 perc
P14	<b>Ropogósra pirított sertés</b> (hőlégbefűvás, kis hőfok)	1,5 - 2 kg	 <b>2; sütő tálca</b> Használja kedvenc fűszereit. A sütés félidejében fordítsa meg a húst, hogy egyenletesen piruljon.	~ 215 perc

	Étel	Tömeg	Polcsint / tartozék	Időtartam
P15	Karaj, friss	1 - 1,5 kg; 5 - 6 cm vastag darabok	  2; sütőedény a huzalpolcon Használja kedvenc fűszereit.	~ 55 perc
P16	Karaj	2 - 3 kg; nyers, 2 - 3 cm vastag karaj	 3; mély tepsi Adjon hozzá annyi folyadékot, hogy befedje az edény alját. A sütés félidejében fordítsa meg a húst.	90 perc
<b>Bárány</b> 				
P17	Csontos báránycomb	1,5 - 2 kg; 7 - 9 cm vastag darabok	  2; sütőedény a sütő tálcán Öntsön hozzá folyadékot. A sütés félidejében fordítsa meg a húst.	~ 130 perc
<b>Szárnyasok</b> 				
P18	Egész csirke	1 - 1,5 kg; friss	  2; tűzálló edény a sütő tálcán Használja kedvenc fűszereit. A sütés félidejében fordítsa meg a csirkét, hogy egyenletesen piruljon.	~ 60 perc
P19	Fél csirke	0,5 - 0,8 kg	  3; sütő tálca Használja kedvenc fűszereit.	~ 40 perc
P20	Jércemell	180 - 200 g-os darabok	  1  2; tűzálló edény a huzalpolcon Használja kedvenc fűszereit. A húst néhány percig süsse elő serpenyőben.	~ 25 perc
P21	Csirkecomb, friss	-	  3; sütő tálca Ha a csirkecombokat marinálta először, csökkentse a hőmérsékletet, és hosszabb ideig főzze őket.	~ 30 perc
P22	Kacsa egészben	2 - 3 kg	  2; sütőedény a huzalpolcon Használja kedvenc fűszereit. Helyezze a húst a sütőedénybe. A sütés félidejében fordítsa meg a kacsát.	~ 100 perc

# NAPI HASZNÁLAT





	Étel	Tömeg	Polcsint / tartozék	Időtartam
P23	Liba egészben	4 - 5 kg	  2; mély tepszi Használja kedvenc fűszereit. Helyezze a húst a mély hússütő tepsibe. A sütés félidejében fordítsa meg a libát.	~ 110 perc
Egyéb 				
P24	Fasírt	1 kg	  2; huzalpolc Használja kedvenc fűszereit.	~ 60 perc
Hal 				
P25	Hal egészben, grillezve	0,5 - 1 kg halanként	  2; sütő tálca Töltse meg a halat vajjal, és használja kedvenc fűszereit.	~ 30 perc
P26	Halfilé	-	  3; tűzálló edény a <b>huzalpolcon</b> Használja kedvenc fűszereit.	35 perc
Édes felfújtak / desszertek   				
P27	Sajttorta	-	 2;  28 cm-es, rugós sütőforma a <b>huzalpolcon</b>	90 perc
P28	Almatorta	-	 3; sütő tálca	45 perc
P29	Almás pite	-	 2; piteforma a <b>huzalpolcon</b>	40 perc
P30	Almáspite	-	 1;  22 cm-es piteforma a <b>huzalpolcon</b>	60 perc
P31	Csokoládés sütitik	2 kg	 3; mély tepszi	30 perc
P32	Csokoládés muffin	-	 3; muffinsütő tepszi a <b>huzalpolcon</b>	25 perc
P33	Veknis sütemény	-	 2; kenyérsütő forma a <b>huzalpolcon</b>	50 perc

	Étel	Tömeg	Polcszint / tartozék	Időtartam
<b>Zöldséges ételek / köretek</b>   				
P34	<b>Tepsis burgonya</b>	1 kg	 <b>2; sütő tálca</b> Helyezze az egész, héjas burgonyákat a sütő tálcára.	50 perc
P35	<b>Hasábburgonya</b>	1 kg	 <b>3; sütő tálca</b> sütőpapírral béleelve Használja kedvenc fűszereit. Darabolja fel a burgonyákat.	35 perc
P36	<b>Grillezett vegyes zöldség</b>	1 - 1,5 kg	 <b>3; sütő tálca</b> sütőpapírral béleelve Használja kedvenc fűszereit. Darabolja fel a zöldségeket.	30 perc
P37	<b>Krokkett, gyorsfagyasztott</b>	0,5 kg	 <b>3; sütő tálca</b>	25 perc
P38	<b>Hasábburgonya, gyorsfagyasztott</b>	0,75 kg	 <b>3; sütő tálca</b>	25 perc
<b>Felfújtak, kenyér és pizza</b>   				
P39	<b>Húsos/zöldséges lasagne száraz tésztalapokkal</b>	1 - 1,5 kg	  <b>2; tűzálló edény a huzalpolcon</b>	55 perc
P40	<b>Burgonyafelfújt (nyers burgonya)</b>	1 - 1,5 kg	  <b>1; tűzálló edény a huzalpolcon</b> A főzés félidejében fordítsa meg az ételt.	60 perc
P41	<b>Pizza friss, vékony</b>	-	   <b>2; sütő tálca</b> sütőpapírral béleelve	35 perc
P42	<b>Pizza friss, vastag</b>	-	  <b>2; sütő tálca</b> sütőpapírral béleelve	25 perc
P43	<b>Quiche</b>	-	 <b>2; sütőforma a huzalpolcon</b>	45 perc




	Étel	Tömeg	Polcszint / tartozék	Időtartam
P44	Bagett / Ciabatta / Fehér kenyér	0.8 kg	   2; sütő tálca sütőpapírral béleelve A fehér kenyérhez több idő szükséges.	50 perc
P45	Teljes kiőrlésű / rizs / barna kenyér kenyérsütő formában	1 kg	  2; sütő tálca sütőpapírral béleelve / huzalpolc	60 perc

## 8. ÓRAFUNKCIÓK






### 8.1 Órafunkciók

Órafunkció	Alkalmazás
	Percszámláló. Amikor az időzítés véget ér, hangjelzés hallható.
	Főzési idő. Amikor az időzítés véget ér, hangjelzés hallható, és a sütőfunkció leáll.
	Késleltetési idő. A sütés elindításának és / vagy befejezésének késleltetése.
	Működésidőzítő. Legfeljebb 23 ó 59 perc. Ez a funkció nincs hatással a sütő működésére. A Működésidőzítő funkció be- és kikapcsolásához válassza az alábbiakat: Menü, Beállítások.







### 8.2 Órafunkciók beállítása

Hogyan állítsa be: Pontos idő		
1. lépés	2. lépés	3. lépés
		
Az idő módosításához lépjen a menübe, majd válassza ki a Beállításokban a Pontos idő lehetőséget.	Állítsa be az órát.	Nyomja meg: OK funkciót.











## Hogyan állítsa be: Percszámláló

1. lépés	A kijelzőn a következő látható: 0:00 érték látható. 	2. lépés	3. lépés
			
Nyomja meg:  funkciót.		Állítsa be Percszámláló értékét.	Nyomja meg: <b>OK</b> funkciót.
A  időzítő azonnal megkezdí a visszazámlálást.			

## Hogyan állítsa be: Főzési idő

1. lépés	2. lépés	A kijelzőn a következő látható: 0:00 érték látható.  STOP	3. lépés	4. lépés
				
Válassza ki a sütfunkciót, majd állítsa be a hőmérsékletet.	Nyomja meg többször a következőt:  funkciót.		A sütési idő beállítása.	Nyomja meg: <b>OK</b> funkciót.
A  időzítő azonnal megkezdí a visszazámlálást.				

# HOGYAN HASZNÁLJA: TARTOZÉKOK

Hogyan állítsa be: Késleltetési idő							
1. lépés	2. lépés		3. lépés	4. lépés		5. lépés	6. lépés
		A kijelző az új pontos időt mutatja.  START			A kijelzőn a következő látható: --:--  LEÁLLÍTÁS		
Válassza ki a sütőfunkciót.	Nyomja meg többször a következő funkciót.  funkciót.		Állítsa be az elindítás időpontját.	Nyomja meg: OK funkciót.		Állítsa be a befejezés időpontját.	Nyomja meg: OK funkciót.
A  időzítő a kezdés beállított időpontjában megkezdi a visszaszámlálást.							

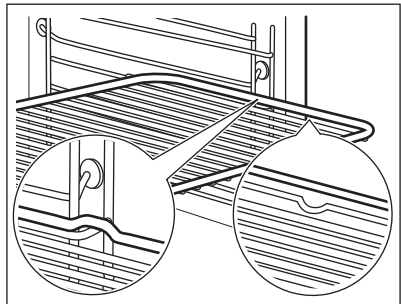
## 9. HOGYAN HASZNÁLJA: TARTOZÉKOK

### 9.1 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:

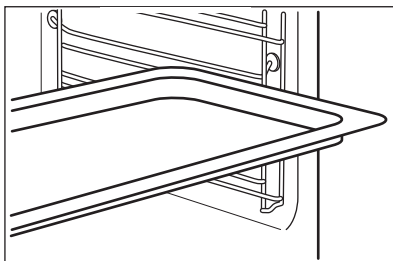
Csúsztassa be a polcot a polctartó vezető sínjei közé, és ügyeljen arra, hogy lábai lefelé mutassanak.





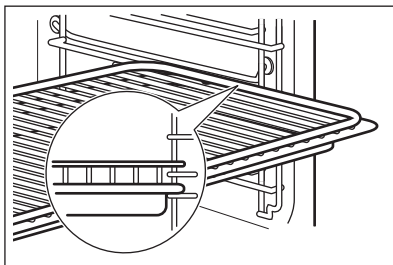
## Sütő tálca / Mély tepsi:

Csúsztassa be a tálcat a polctartó vezető-sínjei közé.



## Sütőrács, Sütő tálca / Mély tepsi:

Csúsztassa be a tálcat a polctartó vezető-sínjei közé, és a huzalpolcot a felettük levő vezetősínekre.



## 9.2 Húshőmérő szenzor

Húshőmérő szenzor- méri a hőmérsékletet az étel belsejében.

### Két hőmérsékletet kell beállítani:



A sütő hőmérséklete.



A maghőmérsékletet.

### A legjobb sütési eredmény eléréséhez:

A hozzávalók legyenek szoba-hőmérsékletűek.

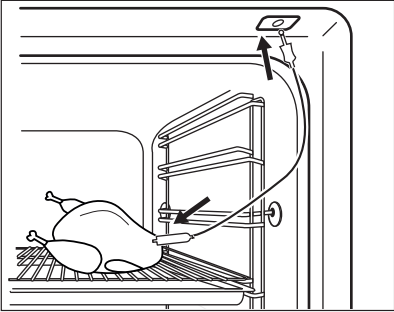
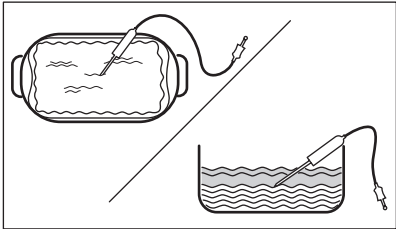


Ne használja folyékony álagú ételekhez.

Sütés közben az érzékelőnek végig az ételben kell maradnia.

## Hogyan használja: Húshőmérő szenzor

<b>1. lépés</b>	Kapcsolja be a sütőt.
<b>2. lépés</b>	Válasszon egy sütőfunkciót és, ha szükséges, a sütő hőmérsékletét.
<b>3. lépés</b>	Helyezze be: Húshőmérő szenzor funkciót.

# HOGYAN HASZNÁLJA: TARTOZÉKOK

Hús, szárnyas és hal	Zöldség/hús felfújtak
<p>Szűrje a Húshőmérő szenzor hegyét a hús vagy a hal közepébe, lehetőleg a legvastagabb részénél. Ügyeljen arra, hogy a Húshőmérő szenzor legalább 3/4 része az étel belsejében legyen.</p>	<p>Nyomja a Húshőmérő szenzor hegyét pontosan a zöldség/hús felfújt közepébe. A Húshőmérő szenzor maradjon a sütés alatt stabilan, ugyanabban a pozícióban. Ennek eléréséhez használjon egy szilárd hozzávalót. A sütőedény peremével támassza alá a Húshőmérő szenzor szilikon fogantyúját. A Húshőmérő szenzor hegye nem érintkezhet a sütőedény aljával.</p>
	
<b>4. lépés</b>	Illessze a Húshőmérő szenzor dugaszát a sütő elején lévő aljzatba. A kijelzőn a pillanatnyi hőmérséklet jelenik meg ennél: Húshőmérő szenzor funkciót.
<b>5. lépés</b>	 - a gomb megnyomásával állítsa be a szenzor maghőmérsékletét.
<b>6. lépés</b>	OK – nyomja meg a megerősítéshez. Amikor az étel eléri a beállított hőmérsékletet, hangjelzés hallható. Dönthet a leállítás vagy a főzés folytatása mellett, hogy az étel jól át legyen sütvé.
<b>7. lépés</b>	Húzza ki a Húshőmérő szenzor dugaszát a csatlakozóaljzatból, majd vegye ki az ételt a sütőből. <div data-bbox="213 1161 1029 1251" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <b>FIGYELMEZTETÉS!</b> Égésveszély áll fenn, mivel a Húshőmérő szenzor forró lehet. Legyen óvatos, amikor kihúzza és eltávolítja azt az ételből.</div>

## 10. TOVÁBBI FUNKCIÓK


### 10.1 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.

 OK - nyomja meg és tartsa nyomva a kikapcsoláshoz.

 3 x  felvillanás jelzi a lezárás bekapcsolását.

### 10.2 Automatikus kikapcsolás

Biztonsági okokból a sütő 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.

### 10.3 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.

## 11. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK






### 11.1 Konvekciós levegő (nedves)

A legjobb eredmény érdekében használja az alábbi táblázatban szereplő ajánlásokat.

# HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK

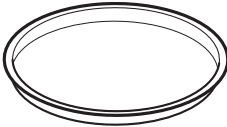
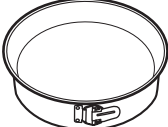


		 (°C)		 (perc)
Édes roládok, 16 db	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	20 - 30
Péksütemény, 9 db	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	30 - 40
Pizza, gyorsfagyasztott, 0,35 kg	huzalpolc	220	2	10 - 15
Keksztekercs	sütőtálca vagy csepptálca	170	2	25 - 35
Csokoládés sütemény	sütőtálca vagy csepptálca	175	3	25 - 30
Szufflé, 6 db	kerámiapoharak huzalpolcon	200	3	25 - 30
Piskóta tortaalap	tortaforma huzalpolcon	180	2	15 - 25
Piskótatorta	sütőforma huzalpolcon	170	2	40 - 50
Párolt hal, 0,3 kg	sütőtálca vagy csepptálca	180	3	20 - 25
Hal egészben, 0,2 kg	sütőtálca vagy csepptálca	180	3	25 - 35
Halfilé, 0,3 kg	pizzaserpenyő huzalpolcon	180	3	25 - 30
Párolt hús, 0,25 kg	sütőtálca vagy csepptálca	200	3	35 - 45
Saslik, 0,5 kg	sütőtálca vagy csepptálca	200	3	25 - 30
Cookie (amerikai csokis keksz), 16 db	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	20 - 30

# HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK

		 (°C)		 (perc)
Puszedli, 24 db	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	25 - 35
Muffin, 12 db	sütőtálca vagy csepptálca	170	2	30 - 40
Sós aprósütemény, 20 db	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	25 - 30
Teasütemény omlós tésztából, 20 db	sütőtálca vagy csepptálca	150	2	25 - 35
Kosárka, 8 db	sütőtálca vagy csepptálca	170	2	20 - 30
Párolt zöldségek, 0,4 kg	sütőtálca vagy csepptálca	180	3	35 - 45
Vegetáriánus omlett	pizzaszerpenyő huzalpolcon	200	3	25 - 30
Mediterrán zöldségek, 0,7 kg	sütőtálca vagy csepptálca	180	4	25 - 30

## 11.2 Konvekciós levegő (nedves) - ajánlott tartozékok








Használjon sötét, nem visszatükröző felületű tepsiket és edényeket. Ezek jobb hőelnyerő képességűek, mint a világos színű és visszatükröző felületű edények.








			
<b>Pizzaszerpenyő</b>	<b>Sütőedény</b>	<b>Bögrés sütemény</b>	<b>Tortasütő forma</b>
Sötét, nem visszatükröző felülettel 28 cm-es átmérő	Sötét, nem visszatükröző felülettel 26 cm-es átmérő	Kerámia 8 cm-es átmérő, 5 cm magasság	Sötét, nem visszatükröző felülettel 28 cm-es átmérő

## 11.3 Ételtészítési táblázatok a bevizsgáló intézetek számára

### Információ a bevizsgáló intézetek számára

Tesztek az IEC 60350-1 szabványnak megfelelően.

				 (°C)	 (perc)	
Aprósütemény, 20 db/tepsi	Alsó + felső sütés	Sütő tálca	3	170	20 - 30	-
Aprósütemény, 20 db/tepsi	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	Sütő tálca	3	150 - 160	20 - 35	-
Aprósütemény, 20 db/tepsi	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	Sütő tálca	2 és 4	150 - 160	20 - 35	-
Almáspite, 2 forma, átmérő: 20 cm	Alsó + felső sütés	Sütőrács	2	180	70 - 90	-
Almáspite, 2 forma, átmérő: 20 cm	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	Sütőrács	2	160	70 - 90	-
Piskóta Ø26 cm kerek sütőformában	Alsó + felső sütés	Sütőrács	2	170	40 - 50	Melegítse elő a sütőt 10 percig.
Piskóta Ø26 cm kerek sütőformában	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	Sütőrács	2	160	40 - 50	Melegítse elő a sütőt 10 percig.

				 (°C)	 (perc)	
Piskóta Ø26 cm kerek sütőfor- mában	Hőlégbefű- vás, nagy hőfok	Sütőrács	2 és 4	160	40 - 60	Melegítse elő a sütőt 10 percig.
Linzer	Hőlégbefű- vás, nagy hőfok	Sütő tálca	3	140 - 150	20 - 40	-
Linzer	Hőlégbefű- vás, nagy hőfok	Sütő tálca	2 és 4	140 - 150	25 - 45	-
Linzer	Alsó + fel- ső sütés	Sütő tálca	3	140 - 150	25 - 45	-
Toast kenyér, 4 - 6 db	Grill	Sütőrács	4	max.	2 - 3 perc egyik ol- dal; 2 - 3 perc má- sik oldal	Melegítse elő a sütőt 3 percig.
Marha- hús hambur- ger, 6 db, 0,6 kg	Grill	Huzalpolc és csepp- tálca	4	max.	20 - 30	Helyezze a huzal- polcot a negyedik szintre, míg a csepptálcát a har- madik szintre. A sütési idő félidejé- ben fordítsa meg az ételt. Melegítse elő a sütőt 3 percig.


## 12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS





### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

## 12.1 Megjegyzések a tisztítással kapcsolatban

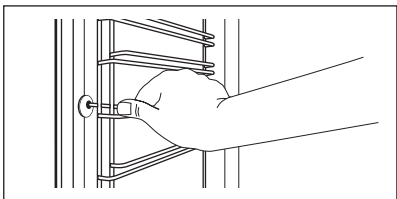
 <b>Tisztítósze- rek</b>	A készülék felületét meleg vízzel és enyhe mosogatószerrel mikroszálas ruhával tisztítsa meg. Tisztítsa meg és ellenőrizze a sütőtér kereténél körbefutó ajtó-tömítést.
	A fémfelületeket háztartási tisztítószerekkel tisztítsa meg.
	A szennyeződések elenyhe mosogatószerrel távolítsa el.

 <b>Napi haszná- lat</b>	A sütőteret minden használat után tisztítsa meg. 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 percig üzemeltesse a készüléket. Ne tárolja az ételeket 20 percnél tovább a készülékben. Minden használat után mikroszálas törőruhával törölje szárazra a készülék belsejét.

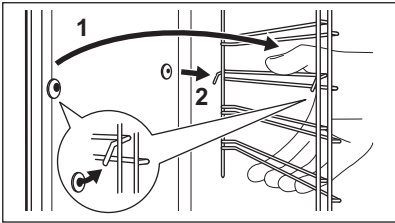
 <b>Tartozékok</b>	Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg a tartozékokat. Mikroszálas ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel végezze a tisztítást. A tartozékokat tilos mosogatógépben tisztítani.
	A tapadásmentes edény tartozékokat ne tisztítsa súroló hatású tisztítószerekkel vagy éles tárgyakkal.

## 12.2 Hogyan távolítsa el: Polctartók

A sütő tisztításához vegye ki a polctartókat.


<b>1. lépés</b>	Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön.	
<b>2. lépés</b>	Húzza el a polctartó elülső részét az oldalfaltól.	




<b>3. lépés</b>	Húzza el a polctartó hátulját az oldalfaltól, majd vegye ki a polctartót.	
<b>4. lépés</b>	A polctartókat a kisereléssel ellentétes sorrendben helyezze vissza. A teleszkópos sütősíneken található végállás ütközők előre nézzenek.	

## 12.3 Hogyan használja: Víz tisztítás

Ez a tisztítási eljárás pára segítségével könnyíti meg a zsír- és ételmaradékok eltávolítását a sütőből.

<b>1. lépés</b>	Töltsön vizet a sütőtér bemélyedésébe: 300 ml funkciót.
<b>2. lépés</b>	Válassza ezt:  / ml / . Nyomja meg: OK funkciót. A funkció 30 percig működik. A tisztítás végén hangjelzés hallható. A sütő kikapcsol.
<b>3. lépés</b>	Várja meg, míg a sütő lehül. Puha törlőruhával törölje szárazra a sütőteret.

## 12.4 Hogyan tisztítsa: Víz tartály






<b>1. lépés</b>	Kapcsolja ki a sütőt.
<b>2. lépés</b>	Helyezzen egy mély tepsit a gőz bemenet alá.
<b>3. lépés</b>	Töltsön vizet a víztartályba: 850 ml. Adjon hozzá 5 teáskanál citromsavat. Várjon 60 percig.
<b>4. lépés</b>	Kapcsolja be a sütőt, és állítsa be ezt a funkciót: Páratartalom, alacsony. Állítsa a hőmérsékletet 230 °C-ra. Kapcsolja ki a sütőt 25 perc elteltével, és várja meg, hogy lehűljön.
<b>5. lépés</b>	Kapcsolja be a sütőt, és állítsa be ezt a funkciót: Páratartalom, alacsony. Állítsa a hőmérsékletet 130 °C és 230 °C közé. Kapcsolja ki a sütőt 10 perc elteltével, és várja meg, hogy lehűljön.
<p> A vízkő maradványok kialakulásának elkerülésére ürítse ki a víztartályt minden gőzöléssel végzett sütés után.</p>	

# ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

## Amikor a tisztítás véget ér:

Kapcsolja ki a sütőt.	Ürítse ki a víztartályt. Olvassa el a „Napi használat” fejezetben a „Víz-tartály kiürítése” c. szakaszt.	Öblítse ki a víztartályt, és egy puha kendővel törölje le a még meglévő vízkőmaradványokat.	Tisztítsa meg a leeresztő csövet kímélő mosogatószeres langyos vízzel.
-----------------------	--	---	--

Az alábbi táblázat ismerteti a víz keménységi tartományait (dH) a hozzájuk tartozó kalciumtartalommal és vízminőséggel együtt. Amennyiben a vízkeménység túllépi a 4 értéket, palackozott vízzel töltsse fel a víztartályt.

Vízkeménység		Tesztcsík	Kalciumtartalom (mg/l)	Vízminőség szintje	Tisztítsa meg a víztartályt minden
Szint	dH				
1	0 - 7	 	0 - 50	lágy	75 ciklusonként - 2,5 havonta
2	8 - 14		51 - 100	mérsékelten kemény	50 ciklusonként - 2 havonta
3	15 - 21		101 - 150	kemény	40 ciklusonként - 1,5 havonta
4	22 - 28		151 felett	nagyon kemény	30 ciklusonként - havonta

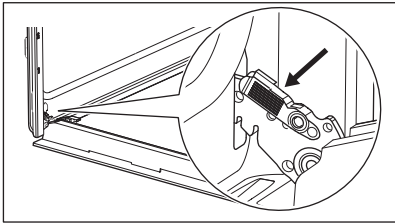
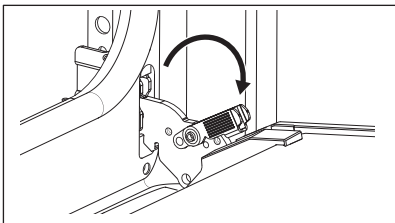
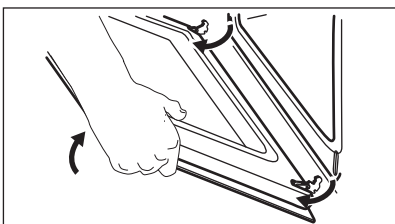

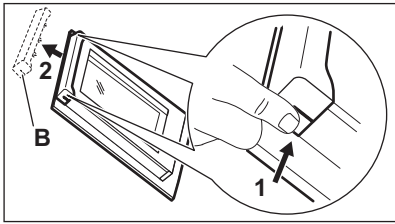

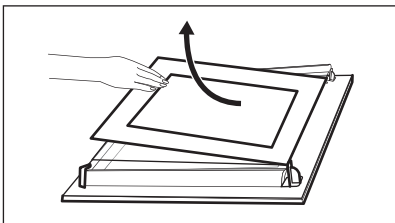
## 12.5 eltávolítás és visszaszerelés: Ajtó

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 sütőt az üveglapok nélkül.

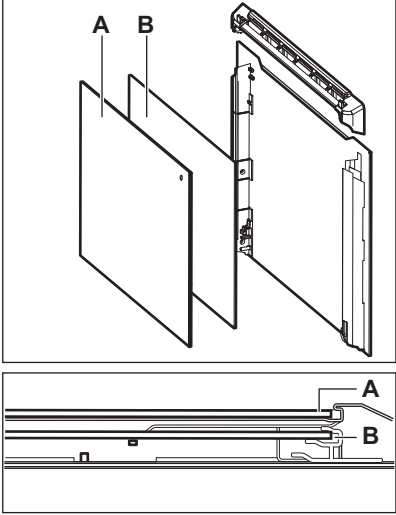
<p><b>1. lépés</b></p>	<p>Nyissa ki teljesen az ajtót, és fogja meg mindkét zsanért.</p>	
<p><b>2. lépés</b></p>	<p>Emelje fel és húzza a reteszeket, amíg bekattannak.</p>	
<p><b>3. lépés</b></p>	<p>Csukja vissza a sütő ajtaját az első nyitási pozícióig (félig). Ezután emelje fel és húzza meg, majd vegye ki az ajtót a helyéről.</p>	
<p><b>4. lépés</b></p>	<p>Helyezze a sütőajtót egy puha ruhával letakart egyenletes felületre.</p>	
<p><b>5. lépés</b></p>	<p>Tartsa az ajtó burkolatát (B) az ajtó felső szélénél a két oldalán, és nyomja befelé, hogy leválassza a zárószínt.</p>	
<p><b>6. lépés</b></p>	<p>Húzza előre a díszlécezt az eltávolításához.</p>	
<p><b>7. lépés</b></p>	<p>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 ki-sússzon a sínből.</p>	

# ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

<b>8. lépés</b>	Tisztítsa meg az üveglapokat mosogatószeres vízzel. Óvatosan törölje szárazra az üveglapokat. Az üveglapokat tilos mosogatógépben tisztítani.
<b>9. lépés</b>	Tisztítás után tegye vissza az üveglapokat és a sütőajtót a helyére.

Ha az ajtó helyesen van beszerelve, a reteszek zárásakor kattanás hallható.

Ügyeljen arra, hogy az üveglapokat (A és B) megfelelő sorrendben tegye vissza. Ellenőrizze az üveglapok szélénél lévő szimbólumot / nyomatot. Mindegyiken különbözőképpen néz ki, így a szét- és összeszerelés könnyebb. Helyes felszereléskor az ajtó díszléce kattanó hangot ad. Ellenőrizze, hogy a középső üveglapot megfelelően helyezte-e az ágyzatba.



## 12.6 Hogyan cserélje: Lámpa



### FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!  
Az izzó forró lehet.

A zsírmaradék ráégésének elkerülésére mindig kendővel fogja meg a halogénizzót.

A sütővilágítás izzójának cseréje előtt:		
<b>1. lépés</b>	<b>2. lépés</b>	<b>3. lépés</b>
Kapcsolja ki a sütőt. Várja meg, míg a sütő lehül.	Húzza ki a sütőt a hálózati aljzatból.	Tegyen egy kendőt a sütőtér aljára.

## Hátsó lámpa

<b>1. lépés</b>	Az üvegbura eltávolításához fordítsa azt az óramutató járásával ellentétes irányba.
<b>2. lépés</b>	Tisztítsa meg az üvegbúrát.
<b>3. lépés</b>	Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra.
<b>4. lépés</b>	Szerelje fel az üvegbúrát.

## 13. HIBAEELHÁRÍTÁS



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.



### 13.1 Mi a teendő, ha...

A táblázatban nem szereplő bármilyen más esetben forduljon a márkaszervizhez.

A sütő nem kapcsol be vagy nem melegszik fel	
Probléma	Ellenőrizze, ha...
Nem lehet elindítani vagy üzemeltetni a sütőt.	A sütőt megfelelően csatlakoztatta az elektromos hálózathoz.
A sütő nem melegszik fel.	Az automatikus kikapcsolás ki van kapcsolva.
A sütő nem melegszik fel.	Nem olvadt le a biztosíték.
A sütő nem melegszik fel.	A funkciózár ki van kapcsolva.

Alkotóelemek	
Probléma	Ellenőrizze, ha...
A sütővilágítás ki van kapcsolva.	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 sütőt. Vegye fel a kapcsolatot egy hivatalos szervizzel.

Hibakódok	
A kijelzőn a következő látható:	Ellenőrizze, ha...
Err C2	Kihúzza a Hűshőmérő szenzor dugaszát az aljzatból.
00:00 érték látható	Áramkimaradás történt. Állítsa be a pontos időt.
Ha a kijelzőn olyan hibakód látható, amely nem szerepel ebben a táblázatban, kapcsolja le és vissza a lakásban lévő kismegszakítót a sütő újraindításához. Ha a hibakód ismét megjelenik, forduljon a márkaszervizhez.	

Tisztítás	
Probléma	Ellenőrizze, ha...
Víz került a sütőtérbe.	Nincs túl sok víz a víztartályban.
 - a visszajelző nem világít.	Elegendő víz van a víztartályban. Ha a víz elkezd túlfolyni a sütő belsejébe, és a visszajelző továbbra sem világít, forduljon a márkaszervizhez.
 - világít a visszajelző.	Elegendő víz van a víztartályban. Ha a tartály tele van, és a visszajelző továbbra is világít, akkor forduljon a márkaszervizhez.
A gőzben sütés nem működik.	Nincs vízkömaradvány a gőz bemenet nyílásánál.
A gőzben sütés nem működik.	Van víz a víztartályban.
Több, mint 3 percig tart a víztartály kiürítése, vagy víz szivárog a gőz bemenet nyílásából.	Nincs vízkömaradvány a gőz bemenet nyílásánál. Tisztítsa meg a víztartályt.

## 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. 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 adatlap

Gyártó neve	Electrolux	
Modellazonosító	EOC6H76X 949494489 EOC6H76Z 949494490 LOC6H76Z 949494491	
Energiatakarékosági szám	81.2	
Energiatakarékosági osztály	A+	
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés, alsó + felső sütés mellett	0.93 kWh/ciklus	
Energiatakarékosítás normál terhelésnél, légkeveréses üzemmód mellett	0.69 kWh/ciklus	
Sütőtér száma	1	
Hőforrás	Elektromosság	
Hangerő	72 l	
A sütő fajtája	Beépíthető sütő	
Tömeg	EOC6H76X	33.2 kg
	EOC6H76Z	33.0 kg
	LOC6H76Z	32.7 kg

IEC/EN 60350-1 - Háztartási elektromos főzőkészülékek – 1. rész: Tűzhelyek, sütők, gőzsütők és grillezők - A teljesítmény mérésére szolgáló módszerek.

# A MENÜ FELÉPÍTÉSE

## 14.2 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 ajtó tömítést, 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.

### Maradékhő

A sütővilágítás és a légkeverés továbbra is működik. Amikor kikapcsolja a készüléket, a kijelző megjeleníti a maradékhőt. A maradékhőt 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 maradékhő tovább folytatja a sütést.

A maradékhőt más ételek felmelegítéséhez is használhatja.

### Ételek melegen tartása

A maradékhőt használhatja az étel melegen tartásához. Ehhez válassza a lehető legalacsonyabb hőmérséklet-beállítást. A maradékhő 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.

# 15. A MENÜ FELÉPÍTÉSE

## 15.1 Menü








- válassza ezt a Menü-re lépéshez.

### A Menü felépítése

Előre programozott sütés	Tisztítás	Beállítások
--------------------------	-----------	-------------



1. lépés	2. lépés	3. lépés	4. lépés	5. lépés
----------	----------	----------	----------	----------



				
Válassza a Menü, Beállítások lehetőségeket.	Erősítse meg a beállítást.	Válassza ki a beállítást.	Erősítse meg a beállítást.	Állítsa be az értéket, majd nyomja meg a OK gombot.

Beállítások					
O1	Pontos idő	Módosítás	O2	Kijelző fényerő	1 - 5
O3	Nyomógomb Hang	1 - Hangjelzés 2 - Kattanás 3 - Hang kikapcsolva	O4	Figyelmeztető hang-erő	1 - 4
O5	Hűshőmérő szenzor - műveletek	1 - Riasztás és leállítás 2 - Riasztás	O6	Működésidőzítő	Be/Ki
O7	Sütő világítás	Be/Ki	O8	Gyors felfűtés	Be/Ki
O9	Demo üzemmód	Aktiváló kód: 2468	O10	Szoftver verzió	Ellenőrzés
O11	Összes beállítás törlése	Igen / Nem			

## 16. 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.

## НИЕ МИСЛИМЕ НА ВАС

---

Ви благодариме што купивте апарат Electrolux. Избравте производ кој со себе носи децении професионално искуство и иновација. Уникатен и стилски, дизајниран е имајќи ги на ум вашите потреби. Кога и да го користите, можете да бидете сигурни дека секојпат ќе постигнете одлични резултати.

Добре дојдовте во Electrolux.

Посетете ја нашата страница за да:



Добиете совети за користење, брошури, водич за решавање проблеми, информации за сервисирање и поправка:

[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)



Регистрирајте го вашиот производ за подобро сервисирање:

[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)



Купувајте дополнителен прибор, потрошни материјали или оригинални резервни делови за вашиот апарат:


[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)


## ГРИЖА ЗА КОРИСНИЦИ И СЕРВИСИРАЊЕ


---

Ви препорачуваме да користите оригинални резервни делови.

Кога ќе контактирате со нашиот овластен сервисен центар, погрижете се да ги имате на располагање следниве податоци: Модел, Број на производот, Сериски број. Информациите можат да се најдат на етикетата со информации.

 Предупредување / Внимание-Безбедносни информации

 Општи информации и совети

 Информации за животната средина

Можноста за промени е задржана.

## СОДРЖИНА

---

<b>1. БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ.....</b>	<b>211</b>	<b>3. МОНТАЖА.....</b>	<b>217</b>
1.1 Сигурност за деца и ранлива категорија на лица.....	212	3.1 Вградување.....	217
1.2 Општа безбедност.....	212	3.2 Прицврстување на печката за плакар.....	218
<b>2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА.....</b>	<b>213</b>	<b>4. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ.....</b>	<b>219</b>
2.1 Монтажа.....	213	4.1 Општ преглед.....	219
2.2 Поврзување на струјата.....	214	4.2 Додатоци.....	219
2.3 Употреба.....	215	<b>5. КАКО ДА ГО ВКЛУЧИТЕ И ИСКЛУЧИТЕ АПАРАТОТ.....</b>	<b>220</b>
2.4 Нега и чистење.....	216	5.1 Тркалца коишто се повлекуваат.....	220
2.5 Готвење на пареа.....	217	5.2 Контролна табла.....	220
2.6 Внатрешна светилка.....	217		
2.7 Сервис.....	217		
2.8 Отстранување.....	217		

<b>6. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА.....</b>	<b>221</b>	<b>11.2</b> Печете со влажен воздух - препорачани додатоци.....	239
6.1 Првично чистење.....	221	<b>11.3</b> Табели за готвење за институти за тестирање.....	240
6.2 Прво предзагревање.....	221	<b>12. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ.....</b>	<b>242</b>
<b>7. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА.....</b>	<b>222</b>	12.1 Белешки околу чистењето.....	242
7.1 Како да поставите: Функции на греење.....	222	12.2 Како да отстранете: Држачи на решетки .....	243
7.2 Функции за греење.....	223	12.3 Начин на користење: Чисто со вода.....	243
7.3 Забелешки за: Печете со влажен воздух.....	224	12.4 Начин на чистење: Сад за вода.....	244
7.4 Сад за вода.....	224	12.5 Како да извадите и да монтирате: Врата.....	245
7.5 Како да поставите: Готвење со помош.....	225	12.6 Како да замените: Светло.....	247
7.6 Готвење со помош.....	226	<b>13. РЕШАВАЊЕ НА ПРОБЛЕМИ.....</b>	<b>247</b>
<b>8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКОТ.....</b>	<b>232</b>	13.1 Што да се направи ако.....	247
8.1 Функции на часовник.....	232	13.2 Сервисни податоци.....	249
8.2 Како да поставите: Функции на часовник.....	232	<b>14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....</b>	<b>249</b>
<b>9. НАЧИН НА КОРИСТЕЊЕ: ДОДАТОЦИ.....</b>	<b>234</b>	14.1 Информации за производот и лист со информации за производот.....	249
9.1 Вметнување на додатоци.....	234	14.2 Заштеда на енергија.....	250
9.2 Сензор за храна.....	235	<b>15. СТРУКТУРА НА МЕНИ.....</b>	<b>251</b>
<b>10. ДОПОЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....</b>	<b>237</b>	15.1 Мени.....	251
10.1 Заклучување.....	237	<b>16. ГРИЖА ЗА ОКОЛИНАТА.....</b>	<b>252</b>
10.2 Автоматско исклучување.....	237	11.1 Печете со влажен воздух.....	237
10.3 Вентилатор.....	237		
<b>11. ПОМОШ И СОВЕТИ.....</b>	<b>237</b>		

## 1. БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ

---

Пред монтирање и користење на апаратот, ве молиме внимателно да ги прочитате приложените упатства. Производителот не сноси одговорност за направена повреда или штета кои се резултат на неправилна монтажа или употреба. Секогаш чувајте ги упатствата на сигурно и безбедно место за подоцнежна употреба.

## 1.1 Сигурност за деца и ранлива категорија на лица

- Овој апарат може да го користат деца над 8 години и лица со намалени физички, сетилни или ментални способности или лица без искуство и знаење доколку тоа го прават под надзор или доколку им биле дадени упатства како безбедно да го употребуваат апаратот, и доколку ги разбираат опасностите поврзани со него. Не смее да биде на дофат на деца помали од 8 години и лица со многу обемни и сложени пречки во развојот, освен ако не се под постојан надзор.
- Децата треба да бидат под надзор да не играат со апаратот.
- Држете ја амбалажата подалеку од деца и фрлете ја соодветно.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Уредот и неговите достапни делови стануваат жешки при употреба. Држете ги децата и милениците подалеку од апаратот кога работи или кога се лади.
- Ако апаратот има уред за заштита на деца, треба да се вклучи.
- Децата не треба да го чистат или да го оддржуваат апаратот без надзор.

## 1.2 Општа безбедност

- Овој апарат е наменет само за готвење.
- Уредот е наменет да го користи едно домаќинство во домашни услови во затворен простор.
- Уредот може да се користи во канцеларии, хотелски соби, гостилници, фарми со гостилници и други слични сместувања каде неговото користење не надминува (просечно) ниво на користење во домаќинство.
- Само квалификувано лице може да го монтира уредот и да го замени кабелот.

- Не користете го апаратот пред да го монтирате во вградената структура.
- Пред одржување, исклучете го апаратот од напојувањето.
- Доколку се оштети кабелот за напојување, тој треба да биде заменет од страна на производителот, негов овластен сервисен центар или слично квалификувани лица за да се избегне електрична опасност.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Осигурајте се дека апаратот е исклучен пред да ја замените светилката за да избегнете струен шок.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Уредот и неговите достапни делови стануваат жешки при употреба. Треба да внимавате да не ги допрете грејните елементи или површината на шуплината на апаратот.
- Секогаш ставајте заштитни ракавици за вадење или ставање додатоци или садови за во рерна.
- Користете го само сензорот за храна (сензорот за температура на средината) препорачан за овој апарат.
- Да ги отстраните полиците, прво повлечете го предниот дел од полицата, а потоа задниот од страничните сидови. Ставете ги полиците по обратен редослед.
- Не користете чистач на параа за чистење на уредот.
- Не користете силно абразивни средства или остри метални стругалки за да го чистите стаклото на капаците со шарки на површината за готвење бидејќи тоа може да предизвика прскање на стаклото.

## 2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА

---

### 2.1 Монтажа



#### **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**

Апаратот мора да го монтира само квалификувано лице.

- Извадете ја целата амбалажа.
- Немојте да монтирате ниту да користите оштетен апарат.
- Следете ги инструкциите за монтирање дадени со апаратот.

# БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА

- Секогаш внимавјте кога го пренесувате апаратот затоа што е тежок. Секогаш носете заштитни ракавици и приложените обувки.
- Не влечете го апаратот за рачката.
- Монтирајте го апаратот во сигурно и погодно место кое ги исполнува потребите за монтажа.
- Одржувајте минимална оддалеченост од другите апарати и делови.
- Пред да го монтирате апаратот, проверете дали вратата на апаратот се отвара со леснотија.
- Апаратот е опремен со систем за електрично ладење. Мора да се ракува со напојување.

Минимална висина на плакар (Минимална висина на плакар под површината за готвење)	590 (600) мм
Должина на плакар	560 мм
Длабочина на плакар	550 (550) мм
Висина на предниот дел од апаратот	594 мм
Висина на задниот дел од апаратот	576 мм
Широчина на предниот дел од апаратот	595 мм
Широчина на задниот дел од апаратот	559 мм
Длабочина на апаратот	569 мм
Вградена длабочина на апаратот	548 мм
Длабочина со отворена врата	1022 мм
Минимална големина на отворот за вентилација. Отвор ставен на дното на задната страна	560x20 мм
Должина на кабелот за струја. Кабелот е ставен во десниот агол од задната страна	1500 мм
Завртки за монтирање	4x25 мм

## 2.2 Поврзување на струјата



### **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**

Ризик од пожар и струен удар.

- Секое поврзување со струја треба да биде направено од квалификуван електричар.
- Апаратот мора да биде заземјен.

- Проверете дали параметрите на плочката со спецификации се компатибилни со електричната моќност на мрежата на електрична енергија.
- Секогаш користете правилно монтиран штекер отпорен на струјни удари.
- Не користете адаптери со повеќе приклучоци и продолжни кабли.
- Погрижете се да не ги оштетите приклучокот за струја и кабелот. Доколку кабелот за струја на апаратот треба да се замени, тоа мора да го направи нашиот Овластен сервисен центар.
- Не дозволувајте кабелот да дојде во допир со или да биде близу до вратата на апаратот, особено кога работи или кога вратата е жешка.
- Заштитата од електричен удар на активните и изолираните делови мора да се поврзе на таков начин што нема да може да се извади без алатки.
- Поврзете го приклучокот за струја со штекерот на крајот од монтажата. Проверете дали приклучокот за струја е пристапен по монтирањето.
- Доколку штекерот е лабав, не приклучувајте го приклучокот за струја.
- Не влечете го кабелот за да го исклучите апаратот од струја. Секогаш повлекувајте го приклучокот за струја.
- Користете само соодветни уреди за изолација: заштитни прекинувачи на линија, осигурувачи (осигурувачи на вртење извадени од држачот), заземјување и контактори.
- Електричната инсталација мора да има изолациски уред кој што ви овозможува да го исклучите апаратот од приклучокот за струја од сите полови. Изолацискиот уред мора да има контактен отвор со ширина од најмалку 3 мм.
- Апаратот е снабден со приклучок и кабел за струја.

## Типови на кабли кои може да се монтираат или да се заменуваат за Европа:

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

За делот на кабелот, видете ја вкупната моќност на плочката со спецификации. Можете да погледнете и во табелата:

Вкупна јачина (W)	Пресек на кабелот (mm <sup>2</sup> )
максимум 1380	3x0.75
максимум 2300	3x1
максимум 3680	3x1.5

Кабелот за заземјување (зелен / жолт кабел) мора да биде 2 cm подолг од фазниот кабел и неутралниот кабел (син и кафеав кабел).

## 2.3 Употреба



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Постои опасност од повреда, изгореници или струен удар или експлозија.

- Не менувајте ја спецификацијата на овој апарат.
- Осигурајте се дека отворите за вентилација не се блокирани.
- Не го оставајте апаратот да работи без надзор.

# БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА

- Исклучете го апаратот по секоја употреба.
- Бидете внимателни кога ја отворате вратата на апаратот додека работи. Може да излезе врел воздух.
- Не ракувајте со апаратот со мокри раце или кога има контакт со вода.
- Не ја притискајте отворената врата.
- Не употребувајте го апаратот како работна површина или површина за складирање.
- Внимателно отворете ја вратата на апаратот. Користењето состојки со алкохол може да предизвика мешање на алкохол и воздух.
- Не дозволувајте искрите или отворен оган да дојдат во контакт со апаратот кога ќе ја отворите вратата.
- Не ставајте запаливи производи или предмети кои се мокри заедно со запаливи производи во апаратот, или во негова близина.



## **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**

Опасност од оштетување на апаратот.

- За да спречите оштетување или избледување на емајлот:
  - не ставајте садови за во рерна или други предмети во апаратот директно на дното.
  - не ставајте алуминиумска фолија директно на дното на внатрешноста на апаратот.
  - не ставајте вода директно на жешкиот апарат.
  - не чувајте влажни јадења и храна во апаратот откако ќе завршите со готвење.
  - внимавајте кога ги отстранувате или монтирате додатоците.
- Обезбојувањето на емајлот или на не'рѓосувачкиот челик нема ефект врз работата на апаратот.
- Користете длабок сад за влажни колачи. Овошните сокови предизвикуваат дамки кои може да бидат трајни.
- Секогаш гответе кога вратата на апаратот е затворена.
- Ако апаратот е монтиран зад плоча од мебел (на пр. врата), вратата не смее да се затвора кога апаратот е во функција. Може да се насобере топлина и влага зад затворена плоча на мебелот што може да предизвика последователно оштетување на апаратот, на мебелот или на подот. Не затворајте ја плочата на мебелот додека апаратот целосно не се излади по употребата.

## 2.4 Нега и чистење



## **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**

Опасност од повреди, пожар или оштетување на апаратот.

- Пред одржување, исклучете го апаратот и извадете го приклучокот за струја од штекерот.
- Проверете дали апаратот е ладен. Постои опасност од кршење на стаклените плочи.
- Веднаш заменете ги стаклените плочи на вратата ако се оштетени. Стапете во контакт со Овластен сервисен центар.
- Бидете внимателни кога ја вадите вратата од апаратот. Вратата е тешка!
- Редовно чистете го апаратот за да спречите оштетување на површинскиот материјал.
- Чистете го апаратот со мека, влажна крпа. Користете само неутрални детергенти. Не користете абразивни производи, абразивни сунгери за чистење, растворувачи или метални предмети.
- Доколку користите спреј за печка, следете ги безбедносните инструкции на пакувањето.



## 2.5 Готвење на пареа



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од изгореници и оштетување на апаратот.

- Ослободената пареа може да предизвика изгореници:
  - Не отворајте ја вратата од апаратот додека готвите со пареа.
  - Внимателно отворете ја вратата на апаратот после работата со готвење на пареа.

## 2.6 Внатрешна светилка



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од струен удар.

- Во однос на светилите во внатрешноста на овој производ и резервните светилки што се продаваат посебно: Овие светилки се предвидени да издржат екстремни физички услови во апаратите за домаќинство, како што се температура, вибрации, влажност или се предвидени за давање сигнали за работната состојба на апаратот. Тие не се предвидени да се користат за други намени и не се погодни за осветлување простории во домот.
- Овој производ содржи извор на светлина од класа на енергетска ефикасност G.
- Користете само светилки со истите спецификации.

## 2.7 Сервис

- За да го поправите апаратот, контактирајте со овластениот сервисен центар.
- Користете само оригинални резервни делови.

## 2.8 Отстранување



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од повреда или задушување.

- Контактирајте со вашите општински органи за да добиете информации за тоа како да се ослободите од апаратот.
- Исклучете го апаратот од приклучокот за струја.
- Извадете го електричниот кабел блиску до апаратот и фрлете го.
- Извадете ја кваката на вратата за да спречите затварање на деца или миленици во апаратот.

# 3. МОНТАЖА



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

## 3.1 Вградување

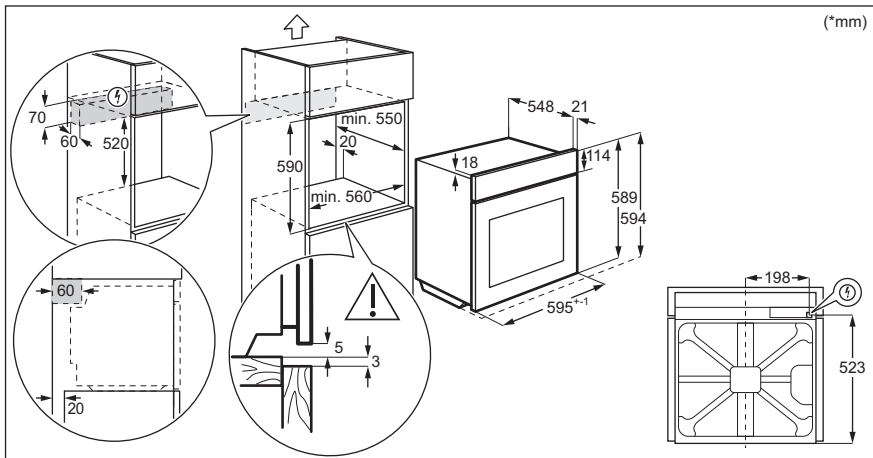
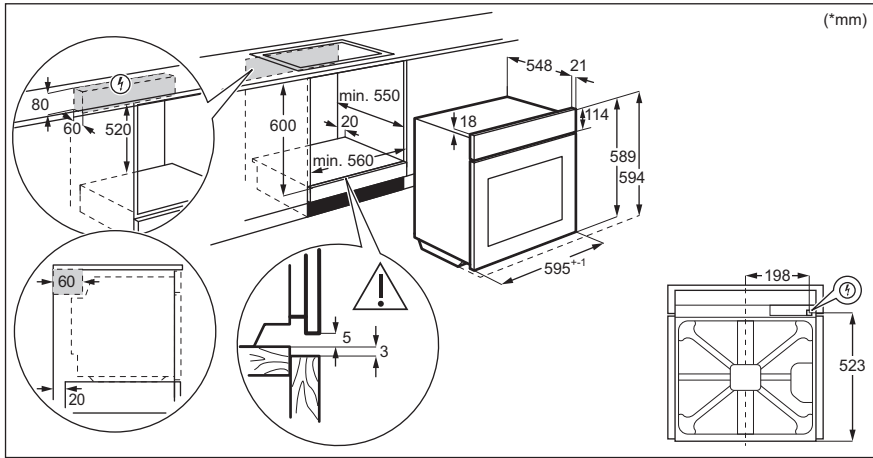


YouTube

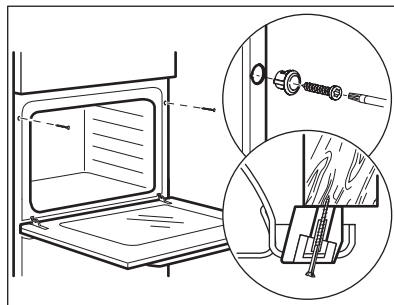
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



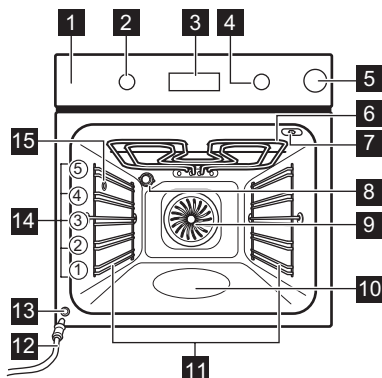


## 3.2 Прицврстување на печката за плакар



## 4. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ

### 4.1 Општ преглед



- 1** Контролна табла
- 2** Копче за функциите на греење
- 3** Екран
- 4** Контролно копче
- 5** Фиока за вода
- 6** Елемент за греење
- 7** Штекер за сензорот за храна
- 8** Светилка
- 9** Вентилатор
- 10** Втиснување во шуплината - Сад за чистење со вода
- 11** Потпора за полици, мобилна
- 12** Цевка за цедење
- 13** Вентил за испуштање пареа
- 14** Позиции на полици
- 15** Довод на пареа

### 4.2 Додатоци

- **Решетка**  
За садови за готвење, плехови за колачи, печења.
- **Плех за печење**  
За колачи и бисквити.
- **Тава за скара/печење месо**  
За печење десерти и месо или како плех за собирање на маснотиите.
- **Сензор за храна**  
За мерење колку е зготвена храната.
- **Телескопски шипки**

# КАКО ДА ГО ВКЛУЧИТЕ И ИСКЛУЧИТЕ АПАРАТОТ







Со телескопските шини можете полесно да ги ставате и вадите решетките.

## 5. КАКО ДА ГО ВКЛУЧИТЕ И ИСКЛУЧИТЕ АПАРАТОТ

### 5.1 Тркалца коишто се повлекуваат



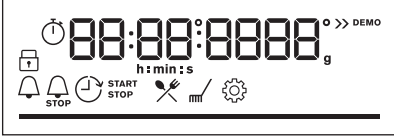
За да го користите апаратот, притиснете го тркалцето. Контролното копче излегува надвор.

### 5.2 Контролна табла

Сензорски полиња на контролната плоча					Притиснете на	Завртете го копчето
				OK		
Тајмер	Брзо загревање	Светло	Сензор за храна	Потврдете ја поставката		











Изберете ја функцијата на греење за да ја вклучите рерната.





Свртете го копчето за функции на греење на позиција исклучено за да ја исклучите печката.

	Кога копчето за функции на греење е на позицијата исклучено, екранот оди на стендбај.
	Кога готвите, екранот ја покажува поставената температура, време во денот функции и други достапни опции.
	Екран со клучни функции.

Показатели за екранот

# ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА

 Заклучување	 Готвење со помош	 Чистење	 Нагодувања	 Брзо загревање
Показател и за тајмер:				
Лента за прогрес - за температура или време. Лентата е целосно црвена кога рерната ќе ја достигне поставената температура.				

Показател за садот за вода		
		
Сензор за храна показател		





## 6. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

### 6.1 Првично чистење


Пред првата употреба, исчистете ја празната рерна и поставете го времето:			
			 00:00 Поставете го времето. Притиснете ОК.


### 6.2 Прво предзагревање


Загрејте ја празната печка пред првата употреба.	
1 чекор	Извадете ги сите додатоци и држачите на решетките што се вадат од печката.

# СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА

**Загрејте ја празната печка пред првата употреба.**

**2 чекор** Поставете ја максималната температура за функцијата:   
Оставете ја печката да работи околу еден час.

**3 чекор** Поставете ја максималната температура за функцијата:   
Оставете ја печката да работи 15 минути.

 Печката може да испушта миризба и чад за време на предзагревање. Погрижете се да има доволен проток на воздух.




## 7. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

### 7.1 Како да поставите: Функции на греење

Почеток на готвењето	
Чекор 1	Чекор 2
 	 °C
Одберете функција за греење.	Поставете ја температурата. Притиснете OK







Готвење на пара				
Чекор 1	Чекор 2	Чекор 3	Чекор 4	Чекор 5
			 	 °C





## Готвење на параа

Притиснете на капакот за фиоката за вода за да го отворите.	Наполнете ја фиоката за вода со 900 ml вода.	Турнете ја фиоката за вода во нејзината почетна состојба.	Изберете ја функцијата на греење на параа.	Поставете ја температурата.
---	--	---	--	-----------------------------

## 7.2 Функции за греење

### Стандардни функции на греење

Функција за греење	Примена
 <p>Готвење со вентилатор</p>	За печење на три решетки истовремено и за сушење храна. Поставете ја температурата за 20 - 40 °C пониска отколку за Конвенционално готвење.
 <p>Конвенционално готвење</p>	За печење храна и месо на едно ниво на полицата.
 <p>Ниска влажност</p>	Функцијата е погодна за месо, месо од живина, јадења од рерна и ѓувеч/потпечени јадења. Благодарение на комбинацијата од параа и топлина, месото омекнува, станува сочно и добива крцкава површина.
 <p>Функција за пица</p>	За печење пица. За појако печење и крцкав долен дел.
 <p>Долен грејач</p>	За печење колачи со крцкав долен дел и за конзервирање храна.
 <p>Замрзната храна</p>	За да ја направи лесно приготливата храна (на пр. пржени компирчиња, печени компири или крцкави ролнички) крцкава.

Функција за греење	Примена
 <p>Печете со влажен воздух</p>	<p>Функцијата е направена за штедење на електрична енергија за време на готвењето. Кога ја користите оваа функција, температурата во внатрешноста може да биде различна од поставената температура. Преостаната топлина е искористена. Јачината на топлината може да биде намалена. За повеќе информации видете во поглавјето „Секојдневна употреба“, Забелешки за: Печете со влажен воздух.</p>
 <p>Скара</p>	<p>За печење на скара на тенки парчиња храна и за печење тостови леб.</p>
 <p>Турбо-печење</p>	<p>За печење големи парчиња месо или живина со коски на една позиција на решетка. За запекнување и потпекнување.</p>
 <p>Мени</p>	<p>За да влезете во менито: Готвење со помош, Чистење, Нагодувања.</p>




## 7.3 Забелешки за: Печете со влажен воздух

Оваа функција беше искористена за усогласување со класата за енергетска ефикасност и барањата за екодизајн (во согласност со ЕУ 65/2014 и ЕУ 66/2014). Тестови според: IEC/EN 60350-1

Вратата на рерната треба да биде затворена за време на готвењето со што функцијата не би се прекинала и за да се осигурате дека рерната работи со највисока можна енергетска ефикасност.

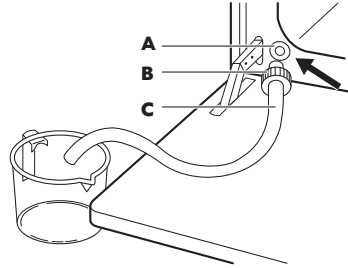
Кога ќе ја користите оваа функција, светлото автоматски се исклучува после 30 секунди. За упатства за готвење видете во поглавјето „Совети и помош“, Печете со влажен воздух. За општи препораки за заштеда на енергија видете во поглавјето „Енергетска ефикасност“, Заштеда на енергија.

## 7.4 Сад за вода

Индикатор за садот за вода	
	Резервоарот е полн.
	Резервоарот е полн до половина.
	Резервоарот е празен. Наполнете го садот.
<p>Ако сипете премногу вода во садот, безбедносниот уред за испуштање ќе го однесе вишокот вода во внатрешноста на печката. Отстранете ја водата со сунѓер.</p>	



Празнење на садот за вода	
<b>Чекор 1</b>	Исклучете ја рерната, оставете ја со вратата отворена и почекајте рерната да се излади.
<b>Чекор 2</b>	Поврзете ја цевката за цедење (C) со испустниот вентил (A) преку конекторот (B).
<b>Чекор 3</b>	Држете го крајот на цевката под нивото на A и притиснете го B повеќепати за да ја соберете преостанатата вода.
<b>Чекор 4</b>	Откачете ги C и B и исушете ја рерната со мек сунѓер.



## 7.5 Како да поставите: Готвење со помош





Секое јадење во ова подмени има препорачана функција и температура. Можете да ги прилагодите времето и температурата за време на готвењето.

Кај некои јадења, исто така, може да готвите со:	Степенот до кој јадењето ќе биде зготвено:
<ul style="list-style-type: none"> <li>Сензор за храна</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Делумно печено</li> <li>Средно</li> <li>Добро печено</li> </ul>







Готвење со помош - користете го за да подготвите јадење брзо со стандардните поставки:			
Чекор 1	Чекор 2	Чекор 3	Чекор 4
 ≡	 🍴	 P1 - P45	 OK
Влезете во менито.	Изберете Готвење со помош. Притиснете OK.	Изберете го јадењето. Притиснете OK.	Ставете го јадењето во рерна. Потврдете ја поставката.

# СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА





## 7.6 Готвење со помош

Легенда	
	Сензор за храна достапно. Ставете го Сензор за храна во најдебелиот дел од садот. Кога храната ја постигнува поставената Сензор за храна температура, рерната се исклучува.
	Додадете вода во садот.
	Загрејте ја рерната пред готвење.
	Ниво на решетка.
















Кога завршува функцијата, проверете дали храната е готова.

	Јадење	Тежина	Ниво на решетка / додаток	Времетраење
<b>Говедско месо</b> 				
P1	Печено говедско, полуживо	1 - 1,5 кг.; парчиња со дебелина 4 - 5 cm	  2; <b>плех за печење</b> Пржете го месото неколку минути во жешка тава. Вметнете во рерната.	~ 40 мин
P2	Печено говедско, средно			~ 50 мин
P3	Печено говедско, добро печено			~ 60 мин
P4	Стек, средно печен	180 - 220 g по парче; парчиња со дебелина 3 cm	   3; <b>печени јадења на решетка</b> Пржете го месото неколку минути во жешка тава. Вметнете во рерната.	~ 15 мин


















# СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА

	Јадење	Тежина	Ниво на решетка / додаток	Времетраење
P5	<b>Печено говедско месо / динстано</b> (ребро, тркалезно, дебело парче)	1,5 - 2 кг.	 <b>2</b> ; печени јадења на <b>решетка</b> Пржете го месото неколку минути во жешка тава. Додадете течност Вметнете во рерната.	~ 120 мин
P6	<b>Печено говедско, полуживо</b> (бавно готвење)	1 - 1,5 кг.; парчиња со дебелина 4 - 5 см	 <b>2</b> ; <b>плех за печење</b> Користете ги вашите омилени зачни или само сол и свежо мелен црн бибер. Пржете го месото неколку минути во жешка тава. Вметнете во рерната.	~ 75 мин
P7	<b>Печено говедско, средно</b> (бавно готвење)			~ 85 мин
P8	<b>печено говедско, добро печено</b> (бавно готвење)			~ 130 мин
P9	<b>Филети, полуживи</b> (бавно готвење)	0,5 - 1,5 кг.; парчиња со дебелина 5 - 6 см	 <b>2</b> ; <b>плех за печење</b> Користете ги вашите омилени зачни или само сол и свежо мелен црн бибер. Пржете го месото неколку минути во жешка тава. Вметнете во рерната.	~ 75 мин
P10	<b>Филети, средно печени</b> (бавно готвење)			~ 90 мин
P11	<b>Филети, добро печени</b> (бавно готвење)			~ 120 мин
<b>Телешко</b> 				






















# СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА

	Јадење	Тежина	Ниво на решетка / додаток	Времетраење
<b>P12</b>	<b>Печено телешко</b> (на пр. грб)	0,8 - 1,5 кг.; парчиња со дебелина 4 см	  <b>2</b> ; печени јадења на <b>решетка</b> Користете ги вашите омилени зачини. Додадете течност Печете го покриено.	~ 80 мин
<b>Свинско</b> 				
<b>P13</b>	<b>Печен свински врат или грб</b>	1,5 - 2 кг.	   <b>1</b> ; печени јадења на <b>решетка</b> По половина од времето за готвење превртете го месото.	~ 165 мин
<b>P14</b>	<b>Влечено свинско</b> (бавно готвење)	1,5 - 2 кг.	  <b>2</b> ; <b>плек за печење</b> Користете ги вашите омилени зачини. По половина од времето за готвење превртете го месото за подеднакво потпекување.	~ 215 мин
<b>P15</b>	<b>Плешка, свежа</b>	1 - 1,5 кг.; парчиња со дебелина 5 - 6 см	  <b>2</b> ; печење јадења на <b>решетка</b> Користете ги вашите омилени зачини.	~ 55 мин
<b>P16</b>	<b>Ребро</b>	2 - 3 кг.; користете сирово, тенки ребра со дебелина 2 - 3 см	 <b>3</b> ; <b>длабока тава</b> Додадете течност да го покрие дното на јадењето. По половина од времето за готвење превртете го месото.	90 мин
<b>Јагнешко</b> 				
<b>P17</b>	<b>Јагнешки бут со коски</b>	1,5 - 2 кг.; парчиња со дебелина 7 - 9 см	  <b>2</b> ; печење јадења на <b>плек за печење</b> Додадете течност По половина од времето за готвење превртете го месото.	~ 130 мин
<b>Живина</b> 				





















# СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА

	Јадење	Тежина	Ниво на решетка / додаток	Времетраење
P18	Цело пиле	1 - 1,5 кг.; свежо	  2; потпечено јадење на <b>плек за печење</b> Користете ги вашите омилени зачини. По половина од времето за готвење превртете го пилешкото месо за подеднакво потпекување.	~ 60 мин
P19	Половина пиле	0,5 - 0,8 кг.	  3; <b>плек за печење</b> Користете ги вашите омилени зачини.	~ 40 мин
P20	Пилешки гради	180 - 200 g по парче	   2; потпешено јадење на <b>решетка</b> Користете ги вашите омилени зачини. Пржете го месото неколку минути во жешка тава.	~ 25 мин
P21	Пилешки копани, свежи	-	  3; <b>плек за печење</b> Ако прво ги маринирајте пилешките копани, поставете пониска температура и готвење ги подолго.	~ 30 мин
P22	Цела патка	2 - 3 кг.	  2; печени јадења на <b>решетка</b> Користете ги вашите омилени зачини. Ставете го месото во сад за печење. По половина од времето за готвење превртете го месото од патка.	~ 100 мин
P23	Цела гуска	4 - 5 кг.	  2; <b>длабока тава</b> Користете ги вашите омилени зачини. Ставете го месото во длабок плек за печење. По половина од времето за готвење превртете го гускиното месо.	~ 110 мин
<b>Друго</b> 				
P24	Кофте	1 кг.	  2; <b>решетка</b> Користете ги вашите омилени зачини.	~ 60 мин
<b>Риба</b> 				



# СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА

	Јадење	Тежина	Ниво на решетка / додаток	Времетраење
P25	Цела риба, на скара	0,5 - 1 кг. по риба	  2; <b>плех за печење</b> Наполнете ја рибата со путер и користете ги вашите омилен зачини и билки.	~ 30 мин
P26	Филети од риба	-	   3; <b>потпечено јадење на решетка</b> Користете ги вашите омилен зачини.	35 мин
<b>Печење на слатки / десерти</b>   				
P27	Торта од сирење	-	 2;  28 см плех со федер на <b>решетка</b>	90 мин
P28	Колач со јаболка	-	 3; <b>плех за печење</b>	45 мин
P29	Пита со овошје	-	 2; модла за пита на <b>решетка</b>	40 мин
P30	Пита со јаболка	-	 1;  модла за пита од 22 см на <b>решетка</b>	60 мин
P31	Чоколадни колачиња	2 кг.	 3; <b>длабока тава</b>	30 мин
P32	Чоколадни мафини	-	 3; плех за мафини на <b>решетка</b>	25 мин
P33	Куглоф	-	 2; сад за погача на <b>решетка</b>	50 мин
<b>Зеленчук / гарнир</b>   				
P34	Печени компири	1 кг.	 2; <b>плех за печење</b> Ставете цели компири со лушпа на плех за печење.	50 мин

# СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА





	Јадење	Тежина	Ниво на решетка / додаток	Времетраење
P35	Парчиња	1 кг.	 3; <b>плех за печење</b> поставена со хартија за печење Користете ги вашите омилени зачини. Исечете ги компирите на парчиња.	35 мин
P36	Печен мешан зеленчук	1 - 1,5 кг.	 3; <b>плех за печење</b> поставена со хартија за печење Користете ги вашите омилени зачини. Исечете ги зеленчуците на парчиња.	30 мин
P37	Крокети, замрзнати	0,5 кг.	 3; <b>плех за печење</b>	25 мин
P38	Pommes, замрзнати	0,75 кг.	 3; <b>плех за печење</b>	25 мин
<b>Потпечени, леб и пица</b>   				
P39	Лазања од месо/ зеленчук со суви чинии за тестенини	1 - 1,5 кг.	  2; потпечено јадење на <b>решетка</b>	55 мин
P40	Потпечени компири (сирови компири)	1 - 1,5 кг.	  1; потпечено јадење на <b>решетка</b> По половина од времето за готвење завртете го јадењето.	60 мин
P41	Свежа пица, тенка	-	   2; <b>плех за печење</b> поставена со хартија за печење	35 мин
P42	Свежа пица, дебела	-	  2; <b>плех за печење</b> поставен со хартија за печење	25 мин
P43	Киш со јајца	-	 2; <b>плех за печење на решетка</b>	45 мин
P44	Багети / чијабата / бел леб	0,8 кг.	   2; <b>плех за печење</b> поставен со хартија за печење Повеќе време е потребно за бел леб.	50 мин

# ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКОТ

	Јадење	Тежина	Ниво на решетка / додаток	Времетраење
P45	Зрна / 'рж / црн леб од зрна во тава за леб	1 кг.	  2; плех за печење поставен со хартија за печење / решетка	60 мин

## 8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКОТ

### 8.1 Функции на часовник

Функција на часовник	Примена
	Потсетник во минути. Кога ќе истече тајмерот, се огласува звучен сигнал.
	Време на готвење. Кога тајмерот завршува се огласува сигнал и запира функцијата на греење.
	Одложен почеток. За одложување на почетокот и/или крајот на готвењето.
	Време на работење. Максимумот е 23 ч 59 мин. Оваа функција нема влијание врз работата на рерната. За да го вклучите и исклучите Време на работење изберете: Мени, Нагодувања.






### 8.2 Како да поставите: Функции на часовник


Како да поставите: Време во денот		
Чекор 1	Чекор 2	Чекор 3
		
За да го промените времето во денот влезете во менито и изберете Поставки, Време во денот	Поставете го часовникот.	Притиснете: ОК.







# ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКОТ


## Како да поставите: Потсетник во минути

Чекор 1		Чекор 2	Чекор 3
	На екранот се прикажува: 0:00 		
Притиснете: 		Поставете ја Потсетник во минути.	Притиснете: ОК.

 Тајмерот започнува да одбројува назад веднаш.

## Како да поставите: Време на готвење

Чекор 1	Чекор 2		Чекор 3	Чекор 4
		На екранот се прикажува: 0:00  STOP		
Одберете функција за греење и поставете ја температурата.	Притиснете неколку пати: 		Поставете го времето на готвење.	Притиснете: ОК.

 Тајмерот започнува да одбројува назад веднаш.

# НАЧИН НА КОРИСТЕЊЕ: ДОДАТОЦИ

Како да поставите: Одложен почеток							
Чекор 1	Чекор 2		Чекор 3	Чекор 4		Чекор 5	Чекор 6
		На екранот се покажува новото време.			На екранот се прикажува: --:--		
Одберете ја функцијата на греење.	Притиснете неколку пати:  .	 ПОЧЕТ ОК	Поставете го времето на почеток.	Притиснете: ОК.	 КРАЈ	Поставете го времето на крај.	Притиснете: ОК.

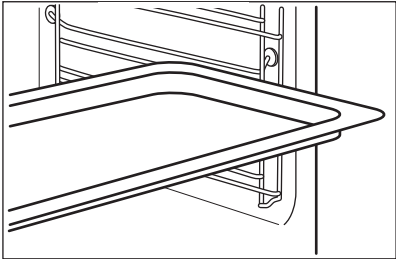
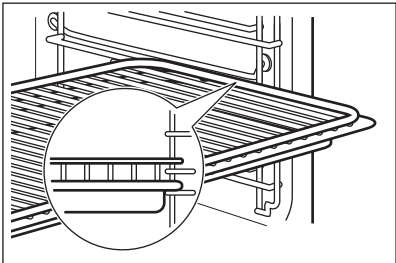
 Тајмерот започнува да одбројува на поставеното време на почеток.

## 9. НАЧИН НА КОРИСТЕЊЕ: ДОДАТОЦИ

### 9.1 Вметнување на додатоци


Мало вовлекување на горниот дел ја зголемува сигурноста. Сите вдлабнувања се и уреди за спречување превртување. Големiot раб околу полицата го спречува садот за готвење да се излизга.

<p><b>Решетка:</b> Турнете ја решетката меѓу водилките на држачот за решетката и проверете дали ногалките се свртени надолу.</p>	
--	--

<p><b>Плех за печење / Длабока тава:</b> Турнете ја решетката меѓу водилките на држачот за решетката.</p>	
<p><b>Решетка, Плех за печење / Длабока тава:</b> Турнете го плехот за печење помеѓу водилките на држачот и решетката на водилките горе.</p>	

## 9.2 Сензор за храна

Сензор за храна- ја мери температурата внатре во храната.

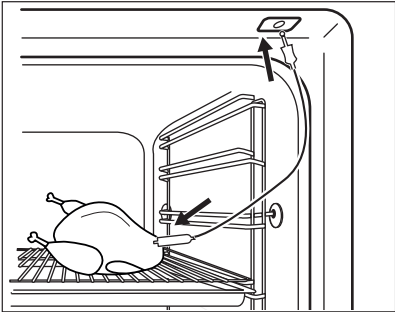
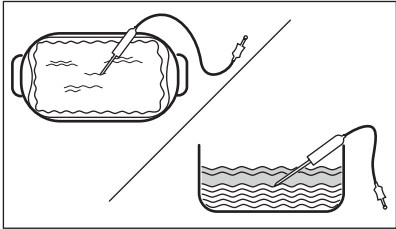


Има две температури за поставување:	
<p style="text-align: center;">°C</p> <p style="text-align: center;">Температура на печката.</p>	<p style="text-align: center;"></p> <p style="text-align: center;">Температурата на средината.</p>

За најдобри резултати при готвењето:		
<p>Состојките треба да се на собна температура.</p>	<p>- не користете го со течни јадења.</p>	<p>- за време на готвењето, мора да остане во јадењето.</p>

## Начин на користење: Сензор за храна

<b>Чекор 1</b>	Вклучете ја печката.
<b>Чекор 2</b>	Поставете функција за греење и, по потреба, температурата на печката.
<b>Чекор 3</b>	Ставете: Сензор за храна.

# НАЧИН НА КОРИСТЕЊЕ: ДОДАТОЦИ

Месо, живина и риба	Ѓувеч
<p>Ставете го врвот од Сензор за храна во центарот на месото или рибата, по можност во најдебелиот дел. Проверете дали барем 3/4 од Сензор за храна е внатре во садот.</p>	<p>Поставете го врвот на Сензор за храна во центарот на тепсијата. Сензор за храна треба да се стабилизира во едно место за време на печењето. Употребете цврста состојка за да го направите тоа. Користете го работи на садот за печење за да ја поддржите силиконската рачка на Сензор за храна. Врвот на Сензор за храна не треба да го допре дното на садот за печење.</p>
	
<b>Чекор 4</b>	<p>Ставете го приклучокот на Сензор за храна во штекерот што се наоѓа на предниот дел на печката. На екранот е прикажана моменталната температура на: Сензор за храна.</p>
<b>Чекор 5</b>	<p> - притиснете за да ја поставите температурата на средината на сензорот.</p>
<b>Чекор 6</b>	<p>ОК - притиснете за да потврдите. Кога печката ја достигнува поставената температура, се огласува сигнал. Може да одберете да запрете или да продолжите со готвење за да се осигурате дека храната е добро печена.</p>
<b>Чекор 7</b>	<p>Исклучете го Сензор за храна од приклучницата и извадете го садот од печката.</p> <div data-bbox="213 1211 1028 1326" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"><p> <b>ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!</b> Постојат ризици од изгореници затоа што Сензор за храна се вжештува. Внимавајте кога го исклучувате и кога го вадите од храната.</p></div>

## 10. ДОПОЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ


### 10.1 Заклучување


Оваа функција спречува случајно менување на функцијата на апаратот.


Вклучете ја кога апаратот работи - поставеното готвење продолжува, контролната плоча е заклучена.

Вклучете ја кога апаратот е исклучена - тој не може да се вклучи, контролната плоча е заклучена.





 OK - притиснете и држете за да ја вклучите функцијата. Се огласува звучен сигнал.

 OK - притиснете и држете за да исклучите.

 3 x  - трепка кога бравата е вклучена.

### 10.2 Автоматско исклучување

Заради безбедносни причини, печката автоматски се исклучува после некое време, ако функцијата на греење на печката работи и не се променети поставките.

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

Автоматското исклучување не работи со следните функции: Светло, Сензор за храна, Одложен почеток.

### 10.3 Вентилатор






Кога работи апаратот, вентилаторот се вклучува автоматски за да ги одржува ладни површините на апаратот. Ако го исклучите апаратот, вентилаторот продолжува да работи додека апаратот не се излади.






## 11. ПОМОШ И СОВЕТИ

### 11.1 Печете со влажен воздух

За најдобри резултати следете ги препораките дадени во табелата подолу.

# ПОМОШ И СОВЕТИ

		 (°C)		 (МИН)
Кифлички, благи, 16 парчиња	плех за печење или длабока тава	180	2	20 - 30
Кифлички, 9 парчиња	плех за печење или длабока тава	180	2	30 - 40
Пица, замрзната, 0,35 kg	решетка	220	2	10 - 15
Швајцарски ролат	плех за печење или длабока тава	170	2	25 - 35
Колаче	плех за печење или длабока тава	175	3	25 - 30
Суфле, 6 парчиња	керамичко тавче на решетка	200	3	25 - 30
Флан со пандишпан	основа за флан на решетка	180	2	15 - 25
Викторијанска торта со џем	потпечено јадење на решетка	170	2	40 - 50
Динстана риба, 0,3 kg	плех за печење или длабока тава	180	3	20 - 25
Цела риба, 0,2 kg	плех за печење или длабока тава	180	3	25 - 35
Филети од риба, 0,3 kg	тавче за пица на решетка	180	3	25 - 30
Динстано месо, 0,25 kg	плех за печење или длабока тава	200	3	35 - 45
Шаслик, 0,5 kg	плех за печење или длабока тава	200	3	25 - 30
Колачиња, 16 парчиња	плех за печење или длабока тава	180	2	20 - 30

		 (°C)		 (мин)
Макарон-колач, 24 парчиња	плех за печење или длабока тава	180	2	25 - 35
Мафини, 12 парчиња	плех за печење или длабока тава	170	2	30 - 40
Солено пециво, 20 парчиња	плех за печење или длабока тава	180	2	25 - 30
Колачиња од суво тесто, 20 парчиња	плех за печење или длабока тава	150	2	25 - 35
Мали тортички, 8 парчиња	плех за печење или длабока тава	170	2	20 - 30
Зеленчук, динстан, 0,4 kg	плех за печење или длабока тава	180	3	35 - 45
Вегетаријански омлет	тавче за пица на решетка	200	3	25 - 30
Зеленчук на медитерански начин, 0,7 kg	плех за печење или длабока тава	180	4	25 - 30

## 11.2 Печете со влажен воздух - препорачани додатоци








Употребете темни плехови и садови кои ја одбиваат светлината. Тие подобро ја абсорбираат топлината и од светлата воја и садовите кои ја одбиваат светлината.

			
<b>Тавче за пица</b>	<b>Сад за печење</b>	<b>Керамички сад</b>	<b>Рамна тава за печење колачи</b>
Темна, која не одбива светлина 28 cm дијаметар	Темна, која не одбива светлина 26 cm дијаметар	Керамика 8 cm дијаметар, 5 cm висина	Темна, која не одбива светлина 28 cm дијаметар








## 11.3 Табели за готвење за институти за тестирање

### Информации за тестирање








Тестови според IEC 60350-1.

				 (°C)	 (мин.)	
Мали колачиња, 20 парчиња по плех	Конвенционално готвење	Плех за печење	3	170	20 - 30	-
Мали колачиња, 20 парчиња по плех	Готвење со вентилатор	Плех за печење	3	150 - 160	20 - 35	-
Мали колачиња, 20 парчиња по плех	Готвење со вентилатор	Плех за печење	2 и 4	150 - 160	20 - 35	-
Пита со јаболка, 2 плеха Ø20 cm	Конвенционално готвење	Решетка	2	180	70 - 90	-
Пита со јаболка, 2 плеха Ø20 cm	Готвење со вентилатор	Решетка	2	160	70 - 90	-
Пандиш пан, калап за колачи Ø26 cm	Конвенционално готвење	Решетка	2	170	40 - 50	Претходно загрејте ја рерната 10 минути.



				 (°C)	 (мин.)	
Пандиш пан, калап за колачи Ø26 cm	Готвење со вентилатор	Решетка	2	160	40 - 50	Претходно загрејте ја рерната 10 минути.
Пандиш пан, калап за колачи Ø26 cm	Готвење со вентилатор	Решетка	2 и 4	160	40 - 60	Претходно загрејте ја рерната 10 минути.
Леб	Готвење со вентилатор	Плех за печење	3	140 - 150	20 - 40	-
Леб	Готвење со вентилатор	Плех за печење	2 и 4	140 - 150	25 - 45	-
Леб	Конвенционално готвење	Плех за печење	3	140 - 150	25 - 45	-
Тост, 4 - 6 парчиња	Скара	Решетка	4	макс.	2 - 3 минути прва страна; 2 - 3 минути втора страна	Претходно загрејте ја рерната 3 минути.

# НЕГА И ЧИСТЕЊЕ

				 (°C)	 (мин.)	
Бургер со говедска плескавица, 6 парчиња, 0,6 kg	Скара	На решетка и тава за собирање маснотии	4	макс.	20 - 30	Ставете ја решетката на четвртото ниво и тавата за собирање маснотии на третото ниво од печката. Свртете го јадењето на средина од времето за готвење. Претходно загрејте ја рерната 3 минути.



## 12. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ




### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

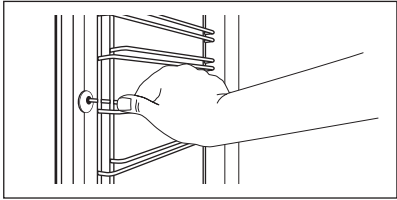
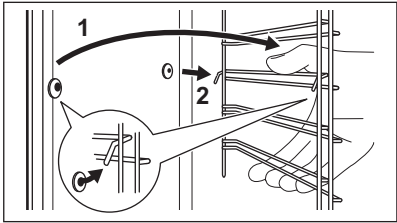
### 12.1 Белешки околу чистењето

 <b>Средства за чистење</b>	Предниот дел на апаратот чистете го со крпа од микрофибер натопена со топла вода и средство за чистење. Исчистете ја и проверете ја заптивката на вратата околу рамката на внатрешноста.
	Користете раствор за чистење за да ги исчистите металните површини.
	Чистете ги дамките со благ детергент.
 <b>Секојдневна употреба</b>	Чистете ја внатрешноста по секоја употреба. Насобирањето мрснотии или други остатоци од храна може да резултира со пожар.
	На апаратот или на стаклените плочи на вратата може да се кондензира влага. За да ја намалите кондензацијата, пуштете го апаратот да работи околу 10 минути пред готвењето. Не чувајте ја храната во апаратот подолго од 20 минути. Исушете ја внатрешноста со крпа од микрофибер по секоја употреба.

 <p><b>Додатоци</b></p>	<p>Чистете ги сите додатоци по секоја употреба и оставете ги да се исушат. Користете крпа од микрофибер натопена со топла вода и средство за чистење. Не чистете го приборот во машина за миење садови.</p>
	<p>Не чистете ги додатоците што не се лепат со употреба на абразивни средства за чистење или со предмети со остри рабови.</p>


## 12.2 Како да отстранете: Држачи на решетки

Извадете ги држачите за решетки за да ја исчистите печката.

<b>Чекор 1</b>	Исклучете ја печката и почекајте додека не се олади.	
<b>Чекор 2</b>	Повлечете го предниот дел од држачите настрана од страничниот сид.	
<b>Чекор 3</b>	Повлечете го задниот дел од држачите на решетките настрана од страничниот сид и извадете ја.	
<b>Чекор 4</b>	Ставете ги полиците по обратен редослед. Иглите за потпирање на телескопските шини мора да бидат насочени кон предната страна.	

## 12.3 Начин на користење: Чисто со вода

Оваа процедурата за чистење користи параа за да помогне во вадење на преостанатата мрснотија и остатоците од храна од печката.

<b>Чекор 1</b>	Сипете вода во моделираната внатрешност: 300 ml.
<b>Чекор 2</b>	Изберете:  / ml / . Притиснете: ОК. Функцијата работи 30 мин. Кога ќе заврши чистењето, се огласува звучен сигнал. Печката се исклучува.
<b>Чекор 3</b>	Почекајте додека печката не се олади. Исушете ја внатрешноста со мека крпа.

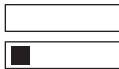

## 12.4 Начин на чистење: Сад за вода



<b>Чекор 1</b>	Исклучете ја печката.
<b>Чекор 2</b>	Ставете длабока тава под доводот на пареата.
<b>Чекор 3</b>	Ставете вода во фиоката за вода: 850 ml. Додадете лимонска киселина: 5 лажички. Почекајте 60 мин.
<b>Чекор 4</b>	Вклучете ја печката и поставете ја функцијата: Ниска влажност. Поставете ја температурата на 230 ° C. Исклучете ја печката по 25 мин и почекајте додека не се излади.
<b>Чекор 5</b>	Вклучете ја печката и поставете ја функцијата: Ниска влажност. Поставете ја температурата на 130 и 230 °C. Исклучете ја печката по 10 минути и почекајте додека не се излади.
<p><b>i</b> За да спречите појава на наслаги од бигор, испразнете го садот за вода после секое готвење со пареа.</p>	

### Кога ќе заврши чистењето:

Исклучете ја печката.	Празнење на садот за вода Видете во поглавјето Секојдневна употреба, „Празнење на садот за вода“.	Исплакнете го садот за вода и исчистете го остатокот од бигор со мека крпа.	Исчистете ја цевката за цедење на печката со топла вода и мек детергент.
-----------------------	---	---	--

Во табелата подолу е објаснет опсегот на тврдоста на водата (dH) според соодветното ниво на наслаги на калциум и квалитетот на водата. Кога нивото на тврдоста на водата е 4, пополнете ја фиоката за вода со флаширана вода.

Тврдост на водата		Тест-лентичка	Талог на калциум (mg/l)	Класификација на водата	Исчистете го садот за вода на секои
Ниво	dH				
1	0 - 7		0 - 50	мека	75 циклуси - 2,5 месеци
2	8 - 14		51 - 100	малку тврда	50 циклуси - 2 месеци

Тврдост на водата		Тест-лентичка	Талог на калциум (mg/l)	Класификација на водата	Исчистете го садот за вода на секои
Ниво	dH				
3	15 - 21		101 - 150	тврда	40 циклуси - 1,5 месеци
4	22 - 28		над 151	многу тврда	30 циклуси - 1 месец

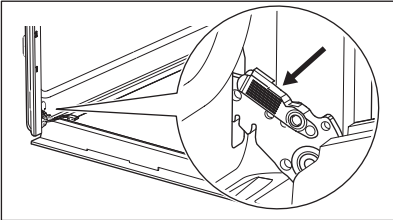
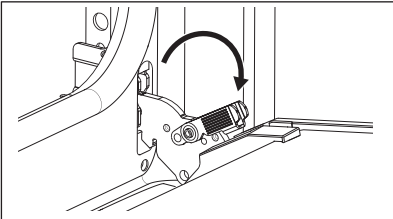
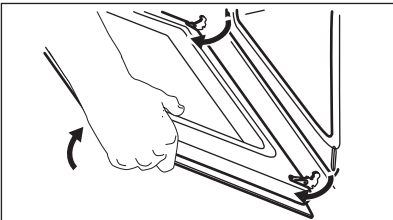
## 12.5 Како да извадите и да монтирате: Врата

Вратата на рерната има три стаклени плочи. Можете да ја отстраните вратата на рерната и внатрешните стаклени плочи за да ги исчистите. Прочитајте го целосното упатство „Вадење и монтирање врата“ пред да ги извадите стаклените плочи.

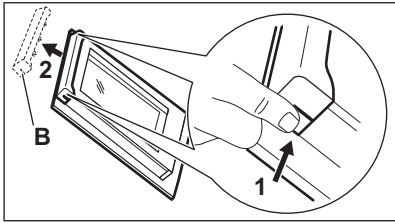
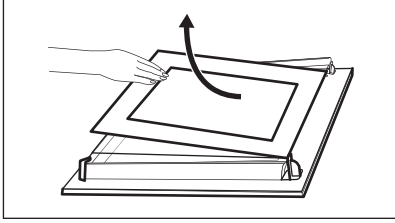


### ВНИМАНИЕ!

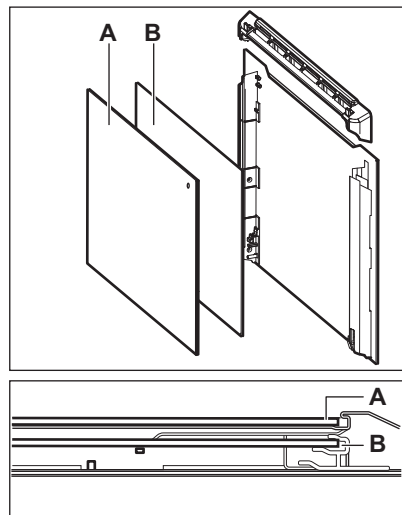
Не користете ја печката без стаклените плочи.

<b>Чекор 1</b>	Отворете ја вратата целосно и држете ги двете шарки.	
<b>Чекор 2</b>	Подигнете ги и повлечете ги рачките додека не кликнат.	
<b>Чекор 3</b>	Затворете ја вратата на рерната до првата позиција. Потоа кренете и повлечете за да ја извадите вратата од лежиштето.	
<b>Чекор 4</b>	Положете ја вратата врз мека крпа на стабилна површина.	

# НЕГА И ЧИСТЕЊЕ

<p><b>Чекор 5</b></p>	<p>Држете ја облогата на вратата (B) на горниот раб на вратата на двете страни и турнете навнатре за да се отпушти заптивката.</p>	
<p><b>Чекор 6</b></p>	<p>Повлечете ја облогата на вратата напред и извадете ја.</p>	
<p><b>Чекор 7</b></p>	<p>Држете ги стаклените плочи на вратата за нивниот горен раб и внимателно повлечете ги една по една. Започнете од горната плоча. Осигурете се дека стаклото целосно се излизнало од држачите.</p>	
<p><b>Чекор 8</b></p>	<p>Исчистете ги стаклените плочи со вода и сапун. Внимателно избришете ги стаклените плочи. Не чистете ги стаклените плочи во машина за миење садови.</p>	
<p><b>Чекор 9</b></p>	<p>По чистењето, монтирајте ги стакленати плочи и вратата на рерната.</p>	
<p>Ако вратата е правилно монтирана, ќе слушнете клик кога ги затворате рачките.</p>		

Погрижете се да ги вратите стаклените плочи (A и B) назад по точен редослед. Проверете го симболот / печатот на страната на стаклената плоча, секоја стаклена плоча изгледа различно за да може лесно да се монтира и демонтира. Кога ќе се монтира правилно поработ на вратата кликнува. Погрижете се правилно да ја поставите средната стаклена плоча во лежиштето.



## 12.6 Како да замените: Светло



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од струен удар.  
Ламбата може да биде жешка.

Секогаш држете ја халогената светилка со ткаенина за да спречите на светилката да изгорат остатоци од маснотија.

Пред да ја замените светилката:		
1 чекор	2 чекор	3 чекор
Вклучете ја печката. Почекајте додека печката не се олади.	Откачете ја печката од електричното напојување.	Ставете крпа на дното на внатрешноста.

## Задно светло

<b>Чекор 1</b>	Свртете го стакленото капаче за да го извадите.
<b>Чекор 2</b>	Исчистете го стакленото капаче.
<b>Чекор 3</b>	Заменете ја светилката со соодветна светилка отпорна на топлина до 300°C.
<b>Чекор 4</b>	Ставете го стакленото капаче.

## 13. РЕШАВАЊЕ НА ПРОБЛЕМИ



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

### 13.1 Што да се направи ако...

Ако некој случај не е вклучен во оваа табела, контактирајте со Овластен сервисен центар.


Печката не се вклучува или не се загрева	
Проблем	Проверете дали...
Не можете да ја вклучите или да ракувате со рерната.	Рерната е неправилно поврзана со доводот за струја.
Рерната не се загрева.	Исклучено е автоматското исклучување.
Рерната не се загрева.	Не е избиев осигурувач.

# РЕШАВАЊЕ НА ПРОБЛЕМИ


Печката не се вклучува или не се загрева	
Рерната не се загрева.	Заклучувањето е исклучено.

Компоненти	
Проблем	Проверете дали...
Светлото е исклучено.	Печете со влажен воздух - е вклучен.
Светлото не работи.	Светилката е прегорена.
Сензор за храна не работи.	Приклучницата на Сензор за храна е целосно вклучена во штекерот.
Заптивката на вратата е оштетена.	Не користите ја рерната. Контактирајте со овластен сервисен центар.

Кодови за грешки	
На екранот се прикажува...	Проверете дали...
Err C2	Сте ја извадиле Сензор за храна приклучницата од штекерот.
00:00	Прекинатата е струјата. Поставете го точното време.
Ако на екранот се покажува код за грешка што не е во оваа табела, исклучете го осигурувачот во куќата и вклучете го повторно за рестартирање на рерната. Ако повторно се појави проблемот, стапете во контакт со Овластениот сервисен центар.	

Чистење	
Проблем	Проверете дали...
Во внатрешноста на рерната има вода.	Има премногу вода во садот за вода.
Показното светло  - е исклучено.	Нема доволно вода во садот за вода. Ако водата почнува да тече во рерната, и показното светло е сè уште исклучено, стапете во контакт со Овластен сервисен центар.



Чистење	
Показателот  - е приклучен.	Има доволно вода во садот. Ако резервоарот е полн и показното светло е сè уште вклучено, стапете во контакт со Овластен сервисен центар.
Готвењето со пареа не работи.	Нема остатоци од бигор во отворот на довод на пареата.
Готвењето со пареа не работи.	Има вода во садот за вода.
Потребни се повеќе од три минути за да се испразни садот за вода или да истече водата од отворот на доводот на пареа.	Нема остатоци од бигор во отворот на довод на пареата. Исчистете го садот за вода.

## 13.2 Сервисни податоци

Ако не можете самите да го решите проблемот, обратете се кај Вашиот дилер или во овластениот сервисен центар.

Потребните податоци за сервисниот центар се на плочката со спецификации. Плочката со спецификации е на предната рамка на внатрешноста на апаратот. Не отстранувајте ја плочката со спецификации од внатрешноста на апаратот.

Препорачуваме овде да ги запишете податоците:	
Модел (MOD.)	.....
Број на производ (PNC)	.....
Сериски број (SN.)	.....

## 14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

### 14.1 Информации за производот и лист со информации за производот

Име на добавувачот	Electrolux
Идентификација на модел	EOC6H76X 949494489 EOC6H76Z 949494490 LOC6H76Z 949494491
Индекс на енергетска ефикасност	81.2

Класа на енергетска ефикасност	A+	
Потрошувачка на енергија кај нормално полнење, конвенционален режим	0.93 kWh/cycle	
Потрошувачка на енергија кај нормално полнење, режим на вентилатор	0.69 kWh/cycle	
Број на вдлабнатини	1	
Извор на топлина	Електрична енергија	
Јачина на глас	72 l	
Тип на печка	Вградена печка	
Маса	EOC6H76X	33.2 кг
	EOC6H76Z	33.0 кг
	LOC6H76Z	32.7 кг

IEC/EN 60350-1 - Електрични апарати за готвење за домаќинства - Дел 1: Опсеци, печки, печки на пара и скари - Методи за мерење на перформансите.

## 14.2 Заштеда на енергија



Апаратот има функции кои ви помагаат да заштедите енергија при секојдневното готвење.

Проверете дали вратата на апаратот е правилно затворена кога работи апаратот. Не отворајте ја вратата на апаратот многу често за време на готвењето. Оддржувајте го чист дихтунгот на вратата и проверете дали е добро фиксиран на својата позиција.

Користете метални садови за да го зголемите штедењето на енергија.

Кога е можно, не предзагревајте го апаратот пред готвење.

Правете колку што е можно помали паузи меѓу готвењето кога правите повеќе јадења истовремено.

### Готвење со вентилатор

Кога е можно, користете ги функциите за готвење со вентилатор за да заштедите енергија.

### Преостаната топлина

Вентилаторот и светилката продолжуваат со работа. Кога ќе го исклучите апаратот, екранот ја покажува преостанатата топлина. Можете да ја употребите топлината за да ја одржите храната топла.

Кога траењето на готвењето е подолго од 30 минути, намалете ја температурата на апаратот за минимум 3 - 10 минути пред крајот од готвењето. Преостанатата топлина во апаратот ќе продолжи да готви.

Користете ја преостанатата топлина за загревање храна.

## Одржување на топлина кај храната

Одберете ја најниската поставка за температура за да ја искористите преостаната топлина и да го одржите јадењето топло. Показателот за преостаната топлина или температура се појавува на екранот.

## Готвење со исклучена светилка

Исклучете ја светилката за време на готвењето. Вклучете ја кога ќе имате потреба.



## Печете со влажен воздух

Функција за штедење на електрична енергија за време на готвењето.




Кога ја користите оваа функција, лампата автоматски се исклучува по 30 сек. Можете да ја вклучите светилката повторно но оваа акција ќе ги намали очекуваните штедења на енергија.







## 15. СТРУКТУРА НА МЕНИ

### 15.1 Мени

	 - изберете за да внесете Мени.
---	--

#### Мени структура

Готвење со помош 	Чистење 	Нагодувања 
--	---	--

Чекор 1	Чекор 2	Чекор 3	Чекор 4	Чекор 5
 	 ОК	 01 - 011	 ОК	
Изберете Мени, Нагодувања.	Потврдете ја поставката.	Изберете ја поставката.	Потврдете ја поставката.	Прилагодете ја вредноста и притиснете ОК.

#### Нагодувања

01	Време во денот	Промени	02	Осветленост на екранот	1 - 5
03	Тонови на копчиња	1 - Свирење 2 - Клик 3 - Звукот е исклучен	04	Јачина на звучниот сигнал	1 - 4



# СТРУКТУРА НА МЕНИ

---

Нагодувања					
05	Сензор за храна Активност	1 - Аларм и крај 2 - Аларм	06	Време на работење	Вклучено / Исклучено
07	Светло	Вклучено / Исклучено	08	Брзо загревање	Вклучено / Исклучено
09	Демо-режим	Шифра за активирање : 2468	010	Верзија на софтвер	Проверка
011	Ресетирај ги сите нагодувања	Да / Не			

## 16. ГРИЖА ЗА ОКОЛИНАТА

---

Рециклирајте ги материјалите со симболот  Ставете ја амбалажата во соодветни контејнери за да ја рециклирате. Помогнете во заштитата на животната средина и човековото здравје и рециклирајте го отпадот од електрични и електронски апарати. Не фрлајте ги апаратите означени со симболот  во отпадот од домаќинството. Вратете го производот во вашиот локален капацитет за рециклирање или контактирајте ја вашата општинска канцеларија.

## MYŚLIMY O TOBIE

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

Witamy w świecie marki Electrolux

Przejdź na naszą witrynę internetową:



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

**[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)**



Zarejestruj produkt, aby korzystać z lepszej obsługi serwisowej:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



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

**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## OBSŁUGA KLIENTA I SERWIS


Należy zawsze używać oryginalnych części zamiennych.


Przed kontaktem z autoryzowanym centrum serwisowym należy przygotować poniższe dane:

Model, numer produktu, numer seryjny.

Informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej.

 Ostrzeżenie/przestroga — informacje dotyczące bezpieczeństwa

 Ogólne informacje i wskazówki

 Informacje dotyczące środowiska naturalnego

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

## SPIS TREŚCI

<b>1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....</b>	<b>254</b>	2.6 Oświetlenie wewnętrzne.....	260
1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych lub umysłowych.....	255	2.7 Serwis.....	260
1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa..	255	2.8 Utylizacja.....	260
<b>2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....</b>	<b>257</b>	<b>3. INSTALACJA.....</b>	<b>261</b>
2.1 Instalacja.....	257	3.1 Zabudowa.....	261
2.2 Podłączenie elektryczne.....	258	3.2 Mocowanie piekarnika do szafki..	262
2.3 Sposób używania.....	259	<b>4. OPIS URZĄDZENIA.....</b>	<b>263</b>
2.4 Konserwacja i czyszczenie.....	259	4.1 Ogólne informacje.....	263
2.5 Pieczenie parowe.....	260	4.2 Akcesoria.....	263
		<b>5. WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE URZĄDZENIA.....</b>	<b>264</b>
		5.1 Chowane pokręta sterujące.....	264

# INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

---

5.2 Panel sterowania.....	264	11.2 Termoobieg wilgotny – zalecane akcesoria.....	282
<b>6. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....</b>	<b>265</b>	11.3 Tabele pieczenia na potrzeby ośrodków przeprowadzających testy.	283
6.1 Czyszczenie wstępne.....	265	<b>12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....</b>	<b>284</b>
6.2 Wstępne nagrzewanie.....	265	12.1 Uwagi dotyczące czyszczenia... 285	
<b>7. CODZIENNA EKSPLOATACJA.....</b>	<b>266</b>	12.2 Sposób wyjmowania: Prowadnice blach .....	285
7.1 Jak ustawić: Funkcje pieczenia... 266		12.3 Obsługa urządzenia: Czyszczenie wodą.....	286
7.2 Funkcje pieczenia.....	267	12.4 Sposób czyszczenia: Zbiornik na wodę.....	286
7.3 Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny.....	268	12.5 Sposób demontażu i montażu: Drzwi.....	287
7.4 Zbiornik na wodę.....	268	12.6 Sposób wymiany: Oświetlenie... 289	
7.5 Jak ustawić: Gotowanie wspomaganie.....	269	<b>13. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....</b>	<b>290</b>
7.6 Gotowanie wspomaganie.....	269	13.1 Co zrobić, gdy.....	290
<b>8. FUNKCJE ZEGARA.....</b>	<b>275</b>	13.2 Dane serwisowe.....	291
8.1 Funkcje zegara.....	275	<b>14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....</b>	<b>292</b>
8.2 Jak ustawić: Funkcje zegara.....	275	14.1 Informacje o produkcie i Karta produktu*.....	292
<b>9. SPOSÓB UŻYCIA: AKCESORIA.....</b>	<b>277</b>	14.2 Oszczędzanie energii.....	293
9.1 Wkładanie akcesoriów.....	277	<b>15. STRUKTURA MENU.....</b>	<b>293</b>
9.2 Termosonda.....	278	15.1 Menu.....	293
<b>10. DODATKOWE FUNKCJE.....</b>	<b>279</b>	<b>16. OCHRONA ŚRODOWISKA.....</b>	<b>294</b>
10.1 Blokada.....	279		
10.2 Automatyczne wyłączenie.....	280		
10.3 Wentylator chłodzący.....	280		
<b>11. WSKAZÓWKI I PORADY.....</b>	<b>280</b>		
11.1 Termoobieg wilgotny.....	280		

## 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.
- 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 wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji dołączoną 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 otworzonymi drzwiami	1022 mm
Minimalna wielkość otworu wentylacyjnego. Otwór umieszczony na dole z tyłu	560x20 mm
Długość przewodu zasilającego Przewód jest umiejscowiony w prawym tylnym rogu	1500 mm
Wkręty mocujące	4x25 mm

## 2.2 Podłączenie elektryczne



### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Upewnij 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 obluźwane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykręcanego – wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowoprądowych oraz styczników.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarście styków wynoszące minimum 3 mm.
- Urządzenie wyposażono w przewód zasilający oraz wtyczkę.

### **Rodzaje przewodów przeznaczonych do montażu lub wymiany w krajach europejskich:**

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

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

<b>Moc całkowita (W)</b>	<b>Przekrój przewodu (mm<sup>2</sup>)</b>
maksymalnie 1380	3x0.75
maksymalnie 2300	3x1
maksymalnie 3680	3x1.5

# WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

## 2.3 Sposób używania



### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

- 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 otwarte drzwi.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania.
- Ostrożnie otworzyć drzwi urządzenia. Stosowanie składników zawierających alkohol może powodować zmieszanie alkoholu i powietrza.
- Podczas otwierania drzwi urządzenia nie wolno dopuszczać do kontaktu iskier lub otwartego płomienia z urządzeniem.
- Nie umieszczać produktów łatwopalnych ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi produktami w pobliżu lub na urządzeniu.



### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub przebarwieniu się emalii:
  - Nie umieszczać naczyń ani innych przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia.
  - Nie należy kłaść folii aluminiowej bezpośrednio na dnie komory urządzenia.
  - Nie wlewać wody bezpośrednio do gorącego urządzenia.
  - Nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń ani potraw w urządzeniu po zakończeniu pieczenia.
  - Podczas wyjmowania lub wyjmowania akcesoriów należy zachować ostrożność.
- Odbarwienie emalii lub stali nierdzewnej nie ma wpływu na działanie urządzenia.
- Do pieczenia wilgotnych ciast użyć głębokiej blachy. Soki owocowe powodują trwałe plamy.
- 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 wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda elektrycznego.
- Upewnić się, że urządzenie ostygło. Występuje zagrożenie pęknięciem szyb w drzwiach urządzenia.

# WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

---

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

## 2.5 Pieczenie parowe



### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie oparzeniem i uszkodzeniem urządzenia.

- Wydostająca się para może wywołać poparzenia:
  - Nie otwierać drzwi urządzenia podczas pieczenia parowego.
  - Po zakończeniu pieczenia parowego otworzyć drzwi z zachowaniem ostrożności.

## 2.6 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.

## 2.7 Serwis

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

## 2.8 Utylizacja



### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

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

## 3. INSTALACJA



### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

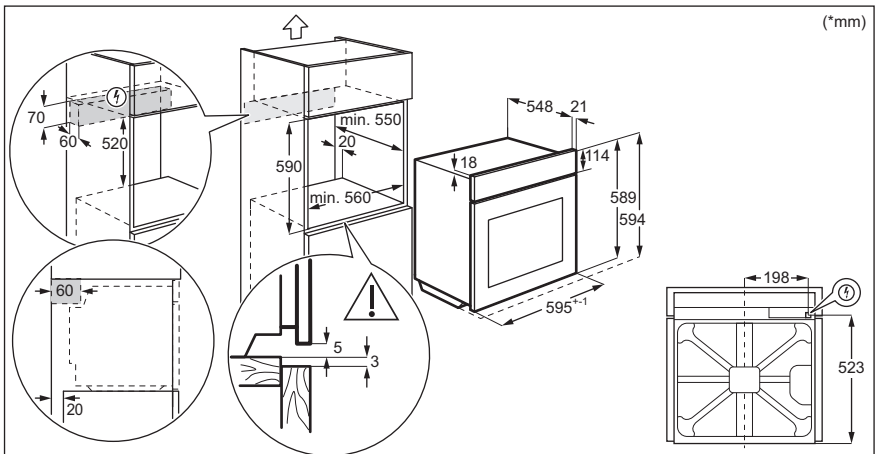
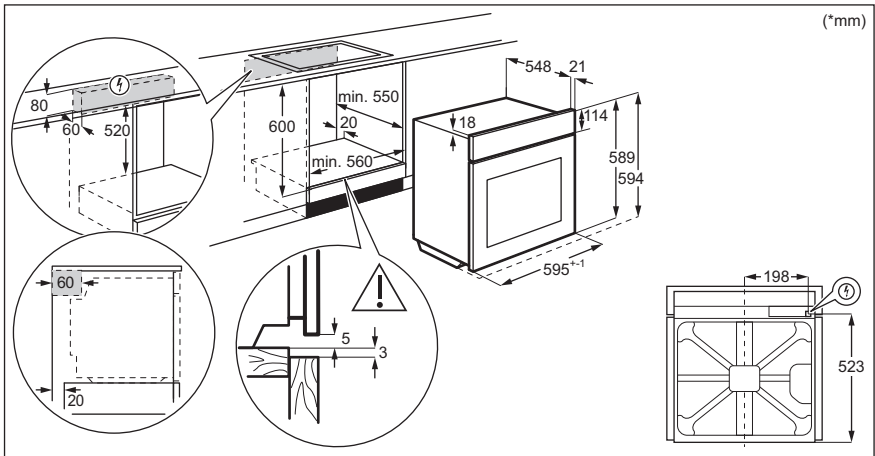
### 3.1 Zabudowa



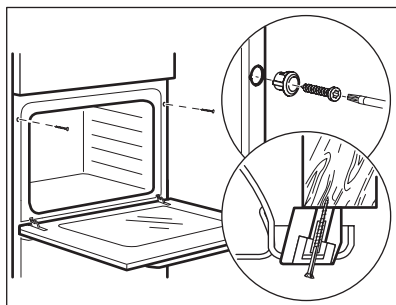
**YouTube**

[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

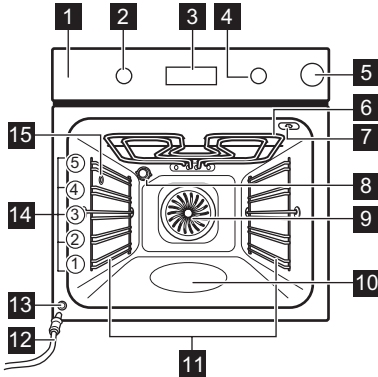


## 3.2 Mocowanie piekarnika do szafki



## 4. OPIS URZĄDZENIA

### 4.1 Ogólne informacje



- 1** Panel sterowania
- 2** Pokrętko wyboru funkcji pieczenia
- 3** Wyświetlacz
- 4** Pokrętko sterowania
- 5** Szuflada na wodę
- 6** Grzałka
- 7** Gniazdo termosondy
- 8** Lampa
- 9** Wentylator
- 10** Wnęka komory - Zbiornik systemu czyszczenia wodą
- 11** Prowadnice blach, wyjmowane
- 12** Rurka odpływowa
- 13** Zawór spustowy wody
- 14** Poziomy umieszczania potraw
- 15** Otwór wlotowy pary

### 4.2 Akcesoria

- **Ruszt**  
Do naczyń, form do ciast, pieczeni.
- **Blacha do pieczenia ciasta**  
Do ciast i ciasteczek.
- **Głęboka blacha**  
Do pieczenia ciasta i mięsa lub do zbierania tłuszczu.
- **Termosonda**  
Do pomiaru stopnia upieczenia potrawy.
- **Prowadnice teleskopowe**

# WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE URZĄDZENIA







Prowadnice teleskopowe ułatwiają wkładanie i wyjmowanie półek.

## 5. WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE URZĄDZENIA

### 5.1 Chowane pokrętła sterujące



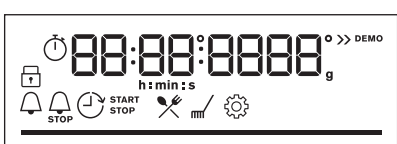
Aby użyć urządzenia, należy nacisnąć pokrętło. Pokrętło wysunie się.

### 5.2 Panel sterowania

Pola czujników panelu sterowania					Nacisnąć	Obrócić pokrętło
				OK		
Timer	Szybkie nagrzewanie	Oświetlenie piekarnika	Termosonoda	Potwierdź ustawienie		

Wybrać funkcję pieczenia, aby włączyć piekarnik.











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

	Gdy pokrętło wyboru funkcji piekarnika znajduje się w położeniu wyłączenia, wyświetlacz przechodzi do trybu czuwania.
	Podczas pieczenia na wyświetlaczu pojawi się ustawiona temperatura, aktualna godzina i inne dostępne opcje.
	Wyświetlacz z kluczowymi funkcjami.

#### Wskaźniki na wyświetlaczu



# PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

 Blokada	 Gotowanie wspomagane	 Czyszczenie	 Ustawienia	 Szybkie nagrzewanie
<b>Wskaźniki timera:</b>				
<b>Pasek postępu</b> – dla temperatury lub czasu. Pasek jest w pełni czerwony, gdy piekarnik osiągnie ustawioną temperaturę.				

<b>Wskaźnik zbiornika na wodę</b>		
		

<b>Termosonda Wskaźnik</b>	
----------------------------	---





## 6. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM




### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 6.1 Czyszczenie wstępne

<b>Przed pierwszym użyciem należy wyczyścić pusty piekarnik i ustawić czas:</b>			
			 <b>00:00</b> Ustawić czas. Nacisnąć przycisk OK.


### 6.2 Wstępne nagrzewanie


<b>Przed pierwszym użyciem należy wstępnie nagrzać pusty piekarnik.</b>	
<b>Krok 1</b>	Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria i prowadnice blach.
<b>Krok 2</b>	Ustawić maksymalną temperaturę dla funkcji:  Pozostawić włączony piekarnik na 1 godz.

# CODZIENNA EKSPLOATACJA

**Przed pierwszym użyciem należy wstępnie nagrzać pusty piekarnik.**

**Krok 3**

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

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




## 7. CODZIENNA EKSPLOATACJA



**OSTRZEŻENIE!**

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.










### 7.1 Jak ustawić: Funkcje pieczenia


Rozpoczęcie pieczenia	
<b>Krok 1</b>	<b>Krok 2</b>
 	 °C
Wybrać dowolną funkcję pieczenia.	Ustawić temperaturę Nacisnąć przycisk OK

Gotowanie na parze:				
Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4	Krok 5
			 	 °C
Nacisnąć pokrywę szuflady na wodę, aby ją otworzyć.	Wlać 900 ml wody do szuflady na wodę.	Wsunąć szufladę na wodę do pierwotnego położenia.	Wybrać funkcję pieczenia parowego.	Ustawić temperaturę

## 7.2 Funkcje pieczenia

### Standardowe funkcje pieczenia

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 <p><b>Termoobieg</b></p>	<p>Do jednoczesnego pieczenia na trzech poziomach i do suszenia żywności. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą niż dla funkcji Górna/dolna grzałka.</p>
 <p><b>Górna/dolna grzałka</b></p>	<p>Do pieczenia ciasta na jednym poziomie oraz do suszenia żywności.</p>
 <p><b>Mała wilgotność</b></p>	<p>Funkcja jest przeznaczona do pieczenia mięsa, drobiu, potraw z piekarnika i typu casserole. Dzięki połączeniu działania pary i gorącego powietrza mięso jest delikatne i soczyste, a jednocześnie chrupiące na zewnątrz.</p>
 <p><b>Funkcja Pizza</b></p>	<p>Do wypieku pizzy. Do intensywnego przyrumieniania i pieczenia potraw z chrupiącym spodem.</p>
 <p><b>Grzałka dolna</b></p>	<p>Do pieczenia ciast o chrupiącym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.</p>
 <p><b>Potrawy mrożone</b></p>	<p>Do przyrządzania produktów gotowych (np. frytek, pieczonych ziemniaków w ćwiartkach, sajonek itp.), tak aby nadać im chrupkość.</p>
 <p><b>Termoobieg wilgotny</b></p>	<p>Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia. Podczas używania tej funkcji temperatura w komorze może się różnić od temperatury ustawionej. Wykorzystywane jest ciepło resztkowe. Może nastąpić zmniejszenie mocy grzania. Więcej informacji można znaleźć w rozdziale „Codzienna eksploatacja”, Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny.</p>
 <p><b>Grill</b></p>	<p>Do grillowania cienkich porcji potraw i opiekania chleba.</p>
 <p><b>Turbo grill</b></p>	<p>Do pieczenia dużych kawałków mięsa lub drobiu z kośćmi na jednym poziomie. Do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania.</p>

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 <b>Menu</b>	Aby przejść do menu: Gotowanie wspomaganie, Czyszczenie, Ustawienia.

## 7.3 Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny

Funkcji tej użyto w celu potwierdzenia zgodności z wymogami rozporządzeń UE 65/2014 i UE 66/2014 dotyczących klasy efektywności energetycznej i ekoprojektu. Testy zgodnie z normą:




IEC/EN 60350-1

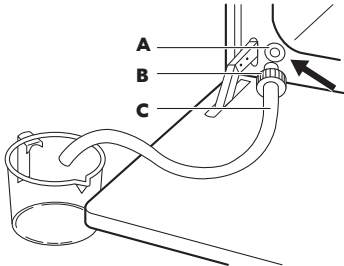
Drzwi piekarnika powinny być zamknięte podczas pieczenia, tak aby działanie funkcji nie było zakłócanie, a piekarnik działał z najwyższą możliwą wydajnością energetyczną.

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

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

## 7.4 Zbiornik na wodę





Wskaźnik zbiornika na wodę	
	Zbiornik jest pełny.
	Zbiornik jest napełniony w połowie.
	Zbiornik jest pusty. Napełnić zbiornik.
Po nalaniu do zbiornika zbyt dużej ilości wody, jej nadmiar przelewa się przez otwór bezpieczeństwa na dno komory. Usunąć wodę gąbką.	

Opróżnianie zbiornika na wodę		
<b>Krok 1</b>	Wyłączyć piekarnik, zostawić otworzone drzwi i zaczekać, aż piekarnik ostygnie.	
<b>Krok 2</b>	Podłączyć rurę odpływową (C) do zaworu spustowego (A) przez złącze (B).	
<b>Krok 3</b>	Utrzymywać koniec rury pod poziomem A i nacisnąć kilkakrotnie przycisk B, aby zebrać pozostałą wodę.	
<b>Krok 4</b>	Odłączyć C i B i osuszyć piekarnik miękką gąbką.	





## 7.5 Jak ustawić: Gotowanie wspomagane

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

Do przygotowania niektórych potraw można również użyć funkcji:	Stopień wypieczenia potrawy:
<ul style="list-style-type: none"> <li>Termosonda</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lekko wypieczone</li> <li>Średnio wypieczone</li> <li>Dobrze wypieczone</li> </ul>

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
















## 7.6 Gotowanie wspomagane

Legenda	
	Termosonda dostępna. Ustawić Termosonda w najgrubszej części potrawy. Piekarnik wyłącza się po ustawieniu Termosonda temperatury.
	Dodać wodę do zbiornika.
	Przed rozpoczęciem pieczenia należy wstępnie nagrzać piekarnik.
	Poziom umieszczania potraw.
















Po zakończeniu funkcji sprawdzić, czy potrawa jest gotowa.

# CODZIENNA EKSPLOATACJA

	Potrawa	Waga	Poziom półki/akcesoria	Czas trwania
<b>Wołowina</b> 🍖				
P1	<b>Pieczeń wołowa, krwista</b>	1 - 1,5 kg; kawałki o grubości 4 - 5 cm	🔪📦 2 <b>blacha do pieczenia ciasta</b> Podsmażyć mięso na patelni przez kilka minut. Włożyć do piekarnika.	~ 40 min
P2	<b>Pieczeń wołowa, średnio wypieczona</b>			~ 50 min
P3	<b>Pieczeń wołowa, dobrze wypieczona</b>			~ 60 min
P4	<b>Stek, średnio wypieczony</b>	180-220 g na sztukę; plastry o grubości 3 cm	🔪📦📦 3; brytfanna na <b>ruszcie</b> Podsmażyć mięso na patelni przez kilka minut. Włożyć do piekarnika.	~ 15 min
P5	<b>Pieczeń wołowa/duszona</b> (żeberka, okrągła, gruba powierzchnia)	1,5 - 2 kg	🔪📦 2; brytfanna na <b>ruszcie</b> Podsmażyć mięso na patelni przez kilka minut. Dodać płyn. Włożyć do piekarnika.	~ 120 min
P6	<b>Pieczeń wołowa, lekko wypieczona</b> (wolne gotowanie)	1 - 1,5 kg; kawałki o grubości 4 - 5 cm	🔪📦 2; <b>blacha do pieczenia ciasta</b> Użyć ulubionych przypraw lub po prostu soli i świeżo zmielonego pieprzu. Podsmażyć mięso na patelni przez kilka minut. Włożyć do piekarnika.	~ 75 min
P7	<b>Pieczeń wołowa, średnio wypieczona</b> (wolne gotowanie)			~ 85 min
P8	<b>Pieczeń wołowa, dobrze wypieczona</b> (wolne gotowanie)			~ 130 min























	Potrawa	Waga	Poziom półki/akcesoria	Czas trwania
P9	<b>Filet, lekko wypieczony</b> (wolne gotowanie)	0,5 - 1,5 kg; kawałki o grubości 5 - 6 cm	  <b>2 blacha do pieczenia ciasta</b> Użyć ulubionych przypraw lub po prostu soli i świeżo zmielonego pieprzu. Pod smażyć mięso na patelni przez kilka minut. Włożyć do piekarnika.	~ 75 min
P10	<b>Filet, średnio wypieczony</b> (wolne gotowanie)			~ 90 min
P11	<b>Filet, gotowy</b> (wolne gotowanie)			~ 120 min
<b>Cielęcina</b> 				
P12	<b>Pieczeń cielęcina</b> (np. łopatka)	0,8-1,5 kg; kawałki o grubości 4 cm	  <b>2; brytfanna na ruszcie</b> Wykorzystaj ulubione przyprawy. Dodać płyn. Pieczeń przykryta.	~ 80 min
<b>Wieprzowina</b>  				
P13	<b>Karczek wieprzowy lub łopatka</b>	1,5 - 2 kg	   <b>1; brytfanna na ruszcie</b> Obrócić mięso po upływie połowy czasu pieczenia.	~ 165 min
P14	<b>Wieprzowina rwana</b> (powolne gotowanie)	1,5 - 2 kg	  <b>2 blacha do pieczenia ciasta</b> Wykorzystaj ulubione przyprawy. Obrócić mięso po upływie połowy czasu pieczenia, aby uzyskać równomierne przyrumienienie.	~ 215 min
P15	<b>Schab, świeży</b>	1 - 1,5 kg; kawałki o grubości 5 - 6 cm	  <b>2; brytfanna na ruszcie</b> Wykorzystaj ulubione przyprawy.	~ 55 min
P16	<b>Żeberka</b>	2-3 kg; użyć surowych żeberek o grubości 2-3 cm	 <b>3 głęboka blacha</b> Dodać płyn, aby zakryć dno naczynia. Obrócić mięso po upływie połowy czasu pieczenia.	90 min

# CODZIENNA EKSPLOATACJA



















	Potrawa	Waga	Poziom półki/akcesoria	Czas trwania
<b>Jagnięcina</b> 🐏				
P17	<b>Udziec jagnięcy z kością</b>	1,5 - 2 kg; kawałki o grubości 7 - 9 cm	  2; brytfanna na <b>blasze do pieczenia</b> Dodać płyn. Obrócić mięso po upływie połowy czasu pieczenia.	~ 130 min
<b>Drób</b> 🐔				
P18	<b>Cały kurczak</b>	1-1,5 kg; świeży	  2; naczynie żaroodporne na <b>blasze do pieczenia</b> Wykorzystaj ulubione przyprawy. Obrócić kurczaka po upływie połowy czasu pieczenia, aby uzyskać równomierne przyrumienienie.	~ 60 min
P19	<b>Połówki kurczaka</b>	0,5 - 0,8 kg	  3 <b>blacha do pieczenia</b> Wykorzystaj ulubione przyprawy.	~ 40 min
P20	<b>Pierś kurczaka</b>	180-200 g na sztukę	   2; naczynie żaroodporne na <b>ruszcie</b> Wykorzystaj ulubione przyprawy. Podsmażać mięso na patelni przez kilka minut.	~ 25 min
P21	<b>Udka kurczaka, świeże</b>	-	  3 <b>blacha do pieczenia</b> Jeśli najpierw zamarynowano udka z kurczaka, ustawić niższą temperaturę i smażyć je dłużej.	~ 30 min
P22	<b>Kaczka, cała</b>	2 - 3 kg	  2; brytfanna na <b>ruszcie</b> Wykorzystaj ulubione przyprawy. Umieścić mięso na brytfannie. Obrócić kaczkę po upływie połowy czasu pieczenia.	~ 100 min
P23	<b>Gęś, cała</b>	4 - 5 kg	  2; <b>głęboka blacha</b> Wykorzystaj ulubione przyprawy. Umieścić mięso na głębokiej blasze do pieczenia. Obrócić gęś po upływie połowy czasu pieczenia.	~ 110 min







# CODZIENNA EKSPLOATACJA

	Potrawa	Waga	Poziom półki/akcesoria	Czas trwania
<b>Inne</b> 				
P24	<b>Pieczeń mięsna</b>	1 kg	  <b>2; ruszt</b> Wykorzystaj ulubione przyprawy.	~ 60 min
<b>Ryby</b> 				
P25	<b>Cała ryba, grillowana</b>	0,5-1 kg na rybę	  <b>2 blacha do pieczenia ciasta</b> Napełnij rybę masłem i użyć swoich ulubionych przypraw i ziół.	~ 30 min
P26	<b>Filet z ryby</b>	-	   <b>3; naczynie żaroodporne na ruszcie</b> Wykorzystaj ulubione przyprawy.	35 min
<b>Słodkie wypieki / desery</b>   				
P27	<b>Sernik</b>	-	 <b>2; <del>Ø</del> Tortownica o średnicy 28 cm na ruszcie</b>	90 min
P28	<b>Szarlotka</b>	-	 <b>3; blacha do pieczenia</b>	45 min
P29	<b>Tarta jabłkowa</b>	-	 <b>2; forma do ciasta na ruszcie</b>	40 min
P30	<b>Szarlotka</b>	-	 <b>1; <del>Ø</del> forma do ciasta 22 cm na ruszcie</b>	60 min
P31	<b>Brownies</b>	2 kg	 <b>3 głęboka blacha</b>	30 min
P32	<b>Babeczki czekoladowe</b>	-	 <b>3; taca na muffinki na ruszcie</b>	25 min
P33	<b>Ciasto bochenkowe</b>	-	 <b>2; blacha do chleba na ruszcie</b>	50 min
<b>Warzywa/dodatki</b>   				





# CODZIENNA EKSPLOATACJA

	Potrawa	Waga	Poziom półki/akcesoria	Czas trwania
P34	Pieczone ziemniaki	1 kg	 2; <b>blacha do pieczenia</b> Całe ziemniaki położyć na blasze do pieczenia.	50 min
P35	Ćwiartki	1 kg	 3; <b>blacha do pieczenia</b> wyłożona papierem do pieczenia Wykorzystaj ulubione przyprawy. Pokroić ziemniaki na kawałki.	35 min
P36	Grillowane mieszane warzywa	1 - 1,5 kg	 3; <b>blacha do pieczenia</b> wyłożona papierem do pieczenia Wykorzystaj ulubione przyprawy. Pokroić warzywa na kawałki.	30 min
P37	Krokiety, mrożone	0,5 kg	 3 <b>blacha do pieczenia</b>	25 min
P38	Pommes, mrożone	0,75 kg	 3; <b>blacha do pieczenia</b>	25 min
<b>Zapiekanki, chleb i pizza</b>   				
P39	Mięso / warzywna lasagna z talerzami suchego makaronu	1 - 1,5 kg	  2; naczynie żaroodporne na <b>ruszcie</b>	55 min
P40	Zapiekanka ziemniaczana (surowe ziemniaki)	1 - 1,5 kg	  1; naczynie żaroodporne na <b>ruszcie</b> Obrócić naczynie po upływie połowy czasu pieczenia.	60 min
P41	Pizza świeża, cienka	-	   2 <b>blacha do pieczenia ciasta</b> wyłożony papierem do pieczenia	35 min
P42	Pizza świeża, gruba	-	  2; <b>blacha do pieczenia</b> wyłożona papierem do pieczenia	25 min
P43	Quiche	-	 2; forma do pieczenia <b>na ruszcie</b>	45 min

	Potrawa	Waga	Poziom półki/akcesoria	Czas trwania
P44	Bagietka / Ciabatta / Biały chleb	0,8 kg	  2; <b>blacha do pieczenia</b> wyłożona papierem do pieczenia Na biały chleb potrzeba więcej czasu.	50 min
P45	Chleb pełnoziarnisty / żytni / ciemny pełnoziarnisty w formie chleba	1 kg	  2; <b>blacha do pieczenia</b> wyłożona papierem do pieczenia / <b>ruszt</b>	60 min

## 8. FUNKCJE ZEGARA

### 8.1 Funkcje zegara

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

### 8.2 Jak ustawić: Funkcje zegara

Jak ustawić: Aktualna godzina		
Krok 1	Krok 2	Krok 3
		

# FUNKCJE ZEGARA

## Jak ustawić: Aktualna godzina






Aby zmienić aktualną godzinę, należy przejść do menu i wybrać Ustawienia, Aktualna godzina.	Ustawianie zegara	Nacisnąć: OK.
---	-------------------	---------------

## Jak ustawić: Minutnik

Krok 1	Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie: 00:00 	Krok 2	Krok 3
			
Nacisnąć: 		Ustawianie funkcji Minutnik	Nacisnąć: OK.

 Timer natychmiast rozpocznie odliczanie czasu.

## Jak ustawić: Czas pieczenia

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

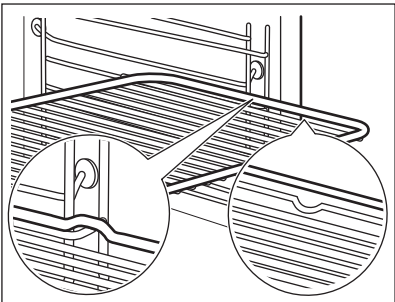
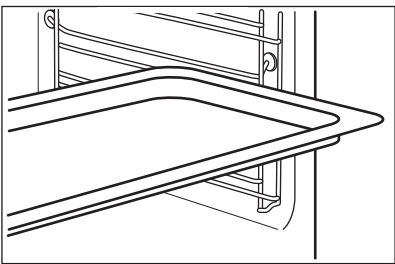
 Timer natychmiast rozpocznie odliczanie czasu.

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

## 9. SPOSÓB UŻYCIA: AKCESORIA

### 9.1 Wkładanie akcesoriów

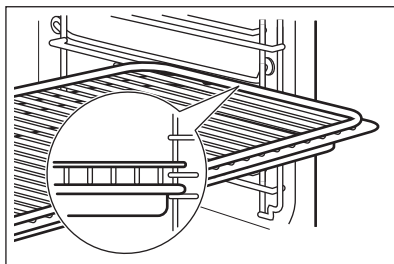
Niewielki występ na górze ma na celu zapewnienie większego bezpieczeństwa. Wgłębienia zapobiegają również przewróceniu. Wysoka krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się naczyń z rusztu.

<p><b>Ruszt:</b> Wsunąć ruszt między prowadnice jednego z poziomów umieszczania potraw i upewnić się, że nóżki są skierowane w dół.</p>	
<p><b>Blacha do pieczenia ciasta / Głęboka blacha:</b> Wsunąć blachę między prowadnice blachy.</p>	

# SPOSÓB UŻYCIA: AKCESORIA

## Ruszt, Blacha do pieczenia ciasta / Głęboka blacha:


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



## 9.2 Termosonda

Termosonda— mierzy temperaturę wewnątrz potrawy.

### Dostępne są dwa ustawienia temperatury:

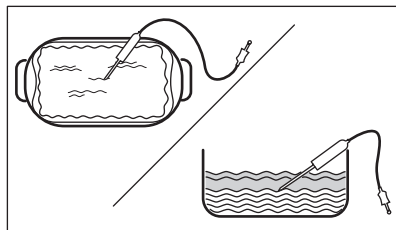
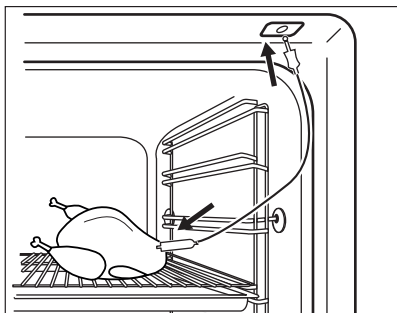
$^{\circ}\text{C}$ Temperatura piekarnika.	 Temperatura wewnątrz produktu
---	--



### Aby uzyskać najlepsze efekty pieczenia:

Składniki powinny mieć temperaturę pokojową.	Nie używać do potraw płynnych.	Podczas pieczenia musi pozostać w potrawie.
--	--------------------------------	---

## Obsługa urządzenia: Termosonda

<b>Krok 1</b>	Włączyć piekarnik.
<b>Krok 2</b>	Ustawić funkcję pieczenia i w razie potrzeby temperaturę piekarnika.
<b>Krok 3</b>	Umieścić: Termosonda.
<b>Mięso, drób i ryby</b>	<b>Zapiekanki</b>
Włożyć końcówkę Termosonda w środek mięsa lub ryby; jeśli to możliwe – w najgrubszą część. Upewnić się, że co najmniej 3/4 Termosonda znajduje się w potrawie.	Umieścić końcówkę Termosonda dokładnie w środkowej części casserole. Termosonda powinna być stabilna podczas pieczenia. Można w tym celu wykorzystać składnik potrawy o stałej konsystencji. Za pomocą krawędzi naczynia do pieczenia podparć silikonowy uchwyt Termosonda. Końcówka Termosonda nie powinna dotykać dna naczynia.



<p><b>Krok 4</b></p>	<p>Podłączyć Termosonda do gniazda znajdującego się z przodu piekarnika. Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie obecnej temperatury: Termosonda.</p>
<p><b>Krok 5</b></p>	<p> — nacisnąć, aby ustawić temperaturę wewnątrz produktu dla termosondy.</p>
<p><b>Krok 6</b></p>	<p>OK – nacisnąć, aby potwierdzić. Gdy potrawa osiągnie ustawioną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Można wyłączyć piekarnik lub kontynuować pieczenie, aby uzyskać odpowiedni stopień wypieczenia potrawy.</p>
<p><b>Krok 7</b></p>	<p>Wyciągnąć wtyczkę Termosonda z gniazda i wyjąć potrawę z piekarnika.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p> <b>OSTRZEŻENIE!</b> Występuje zagrożenie poparzeniem, ponieważ Termosonda staje się gorąca. Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania jej z gniazda i z potrawy.</p> </div>

## 10. DODATKOWE FUNKCJE

### 10.1 Blokada

**Funkcja ta 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.

# WSKAZÓWKI I PORADY

## Funkcja ta zapobiega przypadkowej zmianie funkcji urządzenia.



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

OK - nacisnąć i przytrzymać, aby ją wyłączyć.

3 x - miga, gdy włączona jest blokada.

## 10.2 Automatyczne wyłączenie

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

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

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

## 10.3 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.






# 11. WSKAZÓWKI I PORADY

## 11.1 Termoobieg wilgotny

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

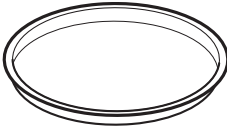
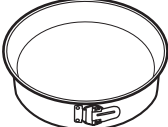



		 (°C)		 (min)
Słodkie bułki, 16 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	20 - 30
Bułki, 9 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	30 - 40
Pizza, mrożona, 0,35 kg	ruszt	220	2	10 - 15
Rolada biszkoptowa	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	25 - 35
Brownie	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 królowej Wiktorii	naczynie do pieczenia na ruszcie	170	2	40 - 50
Gotowana ryba, 0,3 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	20 - 25
Cała ryba, 0,2 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	25 - 35
Filet z ryby, 0,3 kg	blacha do pieczenia pizzy na ruszcie	180	3	25 - 30
Mięso z wody, 0,25 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	200	3	35 - 45
Szaszłyk, 0,5 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	200	3	25 - 30
Ciastka, 16 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	20 - 30

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

## 11.2 Termoobieg wilgotny – zalecane akcesoria








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

			
<b>Blacha do pizzy</b>	<b>Forma do pieczenia</b>	<b>Kokilki</b>	<b>Forma do tarty</b>
W ciemnym kolorze, matowa średnica: 28 cm	W ciemnym kolorze, matowa średnica: 26 cm	Ceramiczne średnica: 8 cm, wysokość: 5 cm	W ciemnym kolorze, matowa średnica: 28 cm








## 11.3 Tabele pieczenia na potrzeby ośrodków przeprowadzających testy

### Informacja dla instytucji wykonujących testy

Testy zgodne z normą IEC 60350-1.

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

# KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

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


## 12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE





### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

## 12.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

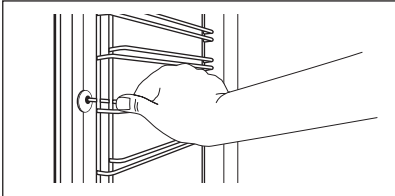
 <p><b>Środki czyszczące</b></p>	Przód urządzenia należy czyścić ściereczką z mikrofibry zwilżoną ciepłą wodą z łagodnym detergentem. Wyczyścić i sprawdzić uszczelkę drzwi wokół obramowania komory.
	Użyć roztworu czyszczącego, aby wyczyścić metalowe powierzchnie.
	Usunąć plamy za pomocą łagodnego detergentu.

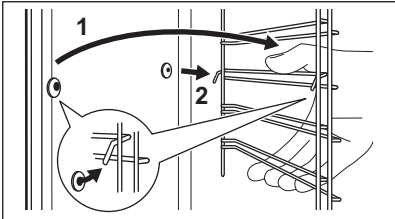
 <p><b>Codziennie użytkowanie</b></p>	Czyścić komorę po każdym użyciu. Nagromadzenie się tłuszczu lub innych zabrudzeń może skutkować pożarem.
	Wewnątrz urządzenia lub na szybach drzwi może skraplać się para wodna. Aby ograniczyć zjawisko skraplania się pary wodnej, należy uruchamiać urządzenie na 10 minut przed rozpoczęciem pieczenia. Nie pozostawiaj gotowych potraw w urządzeniu na dłużej niż 20 minut. Po każdym użyciu osusz komorę ściereczką z mikrofibry.

 <p><b>Aksesoria</b></p>	Po każdym użyciu należy wyczyścić wszystkie akcesoria i pozostawić do wyschnięcia. Do czyszczenia należy użyć ściereczki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. Nie myj akcesoriów w zmywarce.
	Do czyszczenia akcesoriów z powłoką zapobiegającą przywieraniu należy używać ściernych środków czyszczących ani przedmiotów o ostrych krawędziach.

## 12.2 Sposób wyjmowania: Prowadnice blach



Wyjąć prowadnice blach, aby wyczyścić piekarnik.

<b>Krok 1</b>	Wyłączyć piekarnik i zaczekać, aż ostygnie.	
<b>Krok 2</b>	Odciągnąć przednią część prowadnic blach od bocznej ścianki.	

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


## 12.3 Obsługa urządzenia: Czyszczenie wodą

W procesie czyszczenia wykorzystuje się wodę do usuwania pozostałości tłuszczu i resztek żywności z piekarnika.

<b>Krok 1</b>	Wlać wodę do wnęki komory: 300 ml.
<b>Krok 2</b>	Wybrać opcję:  /  . Naciśnąć: OK. Funkcja będzie działać przez 30 minut. Po zakończeniu czyszczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Piekarnik wyłączy się.
<b>Krok 3</b>	Odczekać, aż piekarnik ostygnie. Osuszyć komorę miękką ściereczką.

## 12.4 Sposób czyszczenia: Zbiornik na wodę





<b>Krok 1</b>	Wyłączyć piekarnik.
<b>Krok 2</b>	Umieść głęboką blachę poniżej wlotu pary.
<b>Krok 3</b>	Wlać wodę do szuflady na wodę: 850 ml. Dodać kwas cytrynowy: 5 łyżeczek. Odczekać 60 min.
<b>Krok 4</b>	Włączyć piekarnik i wybrać funkcję: Mała wilgotność. Ustawić temperaturę na wartość 230°C. Wyłączyć piekarnik po upływie 25 minut i zaczekać, aż ostygnie.
<b>Krok 5</b>	Włączyć piekarnik i wybrać funkcję: Mała wilgotność. Ustawić temperaturę na wartość od 130 do 230°C. Wyłączyć piekarnik po upływie 10 minut i zaczekać, aż ostygnie.

 Aby zapobiec osadzeniu się kamienia, należy opróżnić zbiornik na wodę po każdym pieczeniu parowym.

## Po zakończeniu czyszczenia:

Wyłączyć piekarnik.	Opróżnić zbiornik na wodę. Patrz rozdział Codzienna eksploatacja, „Opróżnianie zbiornika na wodę”.	Oplukać zbiornik na wodę i usunąć resztki kamienia miękką ściereczką.	Umyć wężyk spustowy ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.
---------------------	--	---	---

W poniższej tabeli znajduje się zestawienie zakresów twardości wody (dH) z odpowiadającymi im poziomami zawartości wapnia i jakości wody. Jeśli twardość wody przekracza poziom 4, należy napełnić szufladę na wodę wodą butelkowaną.

Twardość wody		Pasek testowy	Zawartość wapnia (mg/l)	Klasyfikacja wody	Częstotliwość czyszczenia zbiornika wody
Poziom	dH				
1	0 - 7		0 - 50	miękką	75 cykli - 2,5 miesiąca
2	8 - 14		51 - 100	średnio twarda	50 cykli - 2 miesiąca
3	15 - 21		101 - 150	twarda	40 cykli - 1,5 miesiąca
4	22 - 28		ponad 151	bardzo twarda	30 cykli - 1 miesiąc

## 12.5 Sposób demontażu i montażu: Drzwi

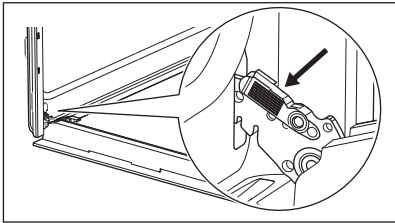
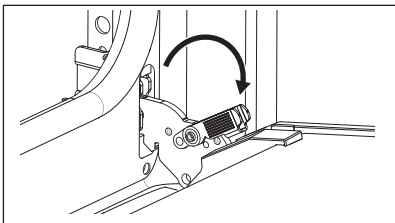
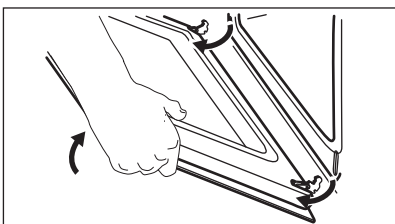

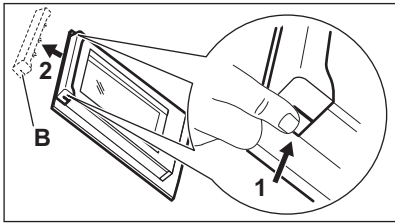

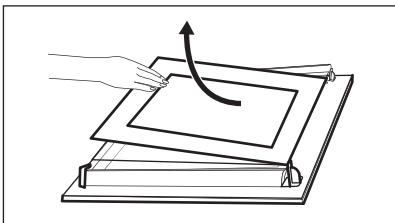
W drzwiach piekarnika są trzy szyby. Drzwi i wewnętrzne szyby można wymontować w celu ich wyczyszczenia. Przed przystąpieniem do demontażu szyb należy zapoznać się z instrukcją „Zdejmowanie i zakładanie drzwi”.



### UWAGA!

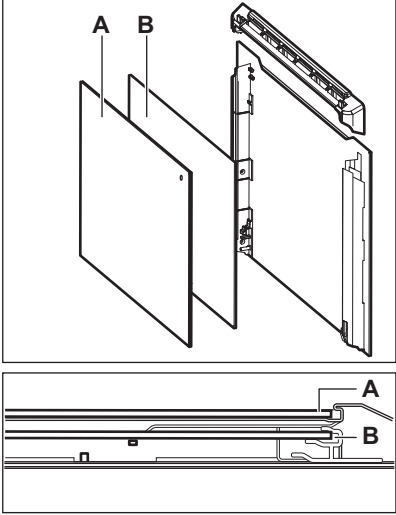
Nie używać piekarnika bez szyb.

# KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

<b>Krok 1</b>	Całkowicie otworzyć drzwi i chwycić oba zawiasy.	
<b>Krok 2</b>	Podnieść i pociągnąć zatrzaski, aż słyszalne będzie kliknięcie.	
<b>Krok 3</b>	Przymknąć drzwi piekarnika, ustawiając je w pierwszej pozycji otworzenia. Następnie unosząc i pociągając drzwi do siebie, wyjąć je z mocowania.	
<b>Krok 4</b>	Położyć drzwi na stabilnej powierzchni.	
<b>Krok 5</b>	Chwycić listwę drzwi (B) za górną krawędź drzwi po obu stronach i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski.	
<b>Krok 6</b>	Pociągnąć listwę drzwi do przodu, aby ją zdjąć.	
<b>Krok 7</b>	Chwycić szyby drzwi za górne krawędzie i ostrożnie wyjmować kolejno. Rozpocząć od szyby wierzchniej. Upewnić się, że szyba całkowicie wysunie się z prowadnic.	



<b>Krok 8</b>	Umyć szyby wodą z płynem do mycia naczyń. Ostrożnie osuszyć szyby. Nie należy myć szyb w zmywarce.
<b>Krok 9</b>	Po wyczyszczeniu zamontować szyby i drzwi piekarnika.
Jeśli drzwi są zainstalowane prawidłowo, podczas zamykania zatrasków słychać kliknięcie.	

<p>Umieścić szyby (A i B) z powrotem we właściwych miejscach w odpowiedniej kolejności. Sprawdzić symbol/nadruk na boku szyby. Każda z szyb wygląda inaczej, aby ułatwić procedurę demontażu i montażu. Zamontować prawidłowo listwę drzwi (powinno być słyszalne kliknięcie). Upewnić się, że środkowa szyba jest prawidłowo zamontowana w gniazdach.</p>	
--	---

## 12.6 Sposób wymiany: Oświetlenie



### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie porażeniem prądem.  
Żarówka może być gorąca.

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

Przed wymianą żarówki oświetlenia:		
Krok 1	Krok 2	Krok 3
Wyłączyć piekarnik. Odczekać, aż piekarnik ostygnie.	Odłączyć piekarnik od zasilania.	Umieścić ściereczkę na dnie komory.

## Tylne oświetlenie

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

## 13. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW



### **OSTRZEŻENIE!**

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.



### 13.1 Co zrobić, gdy...

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

<b>Piekarnik nie włącza się lub nie nagrzewa się</b>	
<b>Problem</b>	<b>Sprawdzić, czy...</b>
Nie można uruchomić piekarnika ani nim sterować.	Piekarnik podłączono prawidłowo do źródła zasilania.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Wyłączono funkcję samoczynnego wyłączenia.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Zadziałał bezpiecznik.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Blokada jest wyłączona.

<b>Podzespoły</b>	
<b>Problem</b>	<b>Sprawdzić, czy...</b>
Nie działa oświetlenie.	Termoobieg wilgotny – jest wł.
Oświetlenie nie działa.	Żarówka oświetlenia jest przepalona.
Termosonda nie działa.	Wtyczka Termosonda jest całkowicie włożona do gniazda.
Uszczelka drzwi jest uszkodzona.	Nie używać piekarnika. Skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

Kody błędów	
Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie...	Sprawdzić, czy...
Err C2	Wyjęto wtyczkę Termosonda z gniazda.
00:00	Nastąpiła przerwa w zasilaniu. Ustawianie aktualnej godziny
Jeśli wyświetlacz pokazuje kod błędu, którego nie uwzględniono w tabeli, należy wyłączyć i ponownie włączyć bezpiecznik domowy, aby ponownie uruchomić piekarnik. Jeśli kod błędu pojawi się ponownie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.	

Czyszczenie	
Problem	Sprawdzić, czy...
W komorze piekarnika jest woda.	W zbiorniku wody jest zbyt dużo wody.
 – nie świeci się wskaźnik.	W zbiorniku wody jest wystarczająca ilość wody. Jeżeli wskaźnik nadal się nie świeci, a woda zacznie wylewać się do komory piekarnika, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
 – świeci się wskaźnik.	W zbiorniku nie ma wystarczającej ilości wody. Jeśli zbiornik jest pełny, a wskaźnik nadal się świeci, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
Pieczenie parowe nie działa.	W otworze wlotowym pary nie ma osadu z kamienia.
Pieczenie parowe nie działa.	W zbiorniku wody jest woda.
Opróżnienie zbiornika wody lub wyciek wody z otworu wlotowego pary zajmuje więcej niż trzy minuty.	W otworze wlotowym pary nie ma osadu z kamienia. Wyczyścić zbiornik na wodę.

## 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 komory urządzenia. Nie usuwaj tabliczki znamionowej z komory piekarnika.

# EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

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

## 14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

### 14.1 Informacje o produkcie i Karta produktu\*

Nazwa dostawcy	Electrolux	
Dane identyfikacyjne modelu	EOC6H76X 949494489 EOC6H76Z 949494490 LOC6H76Z 949494491	
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	EOC6H76X	33.2 kg
	EOC6H76Z	33.0 kg
	LOC6H76Z	32.7 kg

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

## 14.2 Oszczędzanie energii



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 termoobieg.

### 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.

## 15. STRUKTURA MENU

### 15.1 Menu








– wybrać, aby przejść do Menu.

#### Struktura Menu

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



Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4	Krok 5
--------	--------	--------	--------	--------

# STRUKTURA MENU

				
Wybrać Menu, Ustawienia.	Potwierdzić ustawienie.	Wybrać ustawienie.	Potwierdzić ustawienie.	Ustawić wartość i nacisnąć przycisk OK.

Ustawienia					
O1	Aktualna godzina	Zmień	O2	Jasność wyświetlacza	1 - 5
O3	Dźwięki przycisków	1 – Sygnał dźwiękowy 2 – Kliknięcie 3 – Dźwięk wyłączony	O4	Głośność sygnału	1 - 4
O5	Termosonda Działanie	1 – Alarm i zatrzymanie 2 – Alarm	O6	Stoper	Wł. / Wył.
O7	Oświetlenie piekarnika	Wł. / Wył.	O8	Szybkie nagrzewanie	Wł. / Wył.
O9	Tryb demonstracyjny	Kod aktywacji: 2468.	O10	Wersja oprogramowania	Sprawdzanie
O11	Zresetuj wszystkie ustawienia	Tak / Nie			

## 16. OCHRONA ŚRODOWISKA

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

## МИСЛИМО НА ВАС

Хвала што сте купили Electrolux уређај. Изабрали сте производ који са собом доноси деценије стручног рада и иновација. Генијалан је, елегантан и осмишљен имајући у виду ваше потребе. Будите уверени да ћете при сваком коришћењу добити изванредне резултате.

Добро дошли у Electrolux.

Посетите наш сајт да:



Прибавите савете за коришћење, брошуре и информације за решавање проблема, сервис и поправку:

**[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)**



Региструјте производ ради боље услуге:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Купите прибор, потрошни материјал и оригиналне резервне делове за свој уређај:

**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## КОРИСНИЧКА ПОДРШКА И СЕРВИС


Увек користите оригиналне резервне делове.

Када контактирате овлашћени сервисни центар, водите рачуна да код себе имате следеће податке: Модел, број производа, серијски број.

Подаци могу да се пронађу на плочици са техничким карактеристикама.

 Упозорење/опрез – информације о безбедности

 Опште информације и савети

 Информације о животној средини

Задржано право измена.

## САДРЖАЈ

<b>1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ.....296</b>	<b>2.8 Одлагање.....302</b>
1.1 Безбедност деце и осетљивих особа.....296	<b>3. ИНСТАЛАЦИЈА..... 302</b>
1.2 Опште мере безбедности.....297	3.1 Уграђивање..... 302
<b>2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА..... 298</b>	3.2 Причвршћивање рерне за кухињски елемент..... 303
2.1 Монтажа.....298	<b>4. ОПИС ПРОИЗВОДА..... 304</b>
2.2 Прикључење на електричну мрежу..... 299	4.1 Општи приказ..... 304
2.3 Употреба.....300	4.2 Прибор..... 304
2.4 Нега и чишћење.....301	<b>5. КАКО УКЉУЧИТИ И ИСКЉУЧИТИ     УРЕЂАЈ..... 305</b>
2.5 Кување на пари.....301	5.1 Дугмад која се увлаче.....305
2.6 Унутрашње осветљење.....302	5.2 Командна табла..... 305
2.7 Сервисирање.....302	

<b>6. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ.....</b>	<b>306</b>	<b>11.2</b> Влажно печење уз вентилатор - препоручени прибор.....	<b>325</b>
6.1 Прво чишћење.....	306	<b>11.3</b> Табеле кувања за институте за тестирање.....	325
6.2 Иницијално предгревање.....	306	<b>12. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ.....</b>	<b>327</b>
<b>7. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА.....</b>	<b>307</b>	12.1 Напомене у вези са чишћењем.....	327
7.1 Како да подесите: Функције загревања.....	307	12.2 Како да извадите: Носачи решетке .....	328
7.2 Функције загревања.....	308	12.3 Како да користите: Чишћење водом.....	328
7.3 Напомене у вези са: Влажно печење уз вентилатор.....	309	12.4 Како да очистите: Резервоар за воду.....	329
7.4 Резервоар за воду.....	309	12.5 Како да скинете и монтирате: Врата.....	330
7.5 Како да подесите: Потпомогнута припрема.....	310	12.6 Како да замените: Лампица....	332
7.6 Потпомогнута припрема.....	311	<b>13. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА.....</b>	<b>333</b>
<b>8. ФУНКЦИЈЕ САТА.....</b>	<b>317</b>	13.1 Шта учинити ако.....	333
8.1 Функције сата.....	317	13.2 Подаци о сервисирању.....	334
8.2 Како да подесите: Функције сата.....	317	<b>14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....</b>	<b>335</b>
<b>9. КАКО ДА КОРИСТИТЕ: ПРИБОР.....</b>	<b>319</b>	14.1 Информације о производу и лист са информацијама о производу.....	335
9.1 Убацивање прибора.....	319	14.2 Уштеда енергије.....	336
9.2 Температурни сензор.....	320	<b>15. СТРУКТУРА МЕНИЈА.....</b>	<b>336</b>
<b>10. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ.....</b>	<b>322</b>	15.1 Мени.....	336
10.1 Контролна брава.....	322	<b>16. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА.....</b>	<b>337</b>
10.2 Аутоматско искључивање.....	322		
10.3 Вентилатор за хлађење.....	322		
<b>11. КОРИСНИ САВЕТИ.....</b>	<b>323</b>		
11.1 Влажно печење уз вентилатор.....	323		

## 1. ⚠ ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ

---

Пре инсталације и коришћења уређаја, пажљиво прочитајте приложено упутство. Произвођач није одговоран за било какве повреде или штету које су резултат неисправне инсталације или употребе. Чувајте упутство за употребу на безбедном и приступачном месту за будуће коришћење.

### 1.1 Безбедност деце и осетљивих особа

- Овај уређај могу да користе деца старија од 8 година и особе са смањеним физичким, чулним или менталним



способностима, као особе којима недостају искуство и знање, уколико им се обезбеди надзор или им се дају упутства у вези са употребом уређаја на безбедан начин и уколико схватају могуће опасности. Децу млађа од 8 година, као и особе са веома тешким и сложеним инвалидитетом, треба држати даље од уређаја, осим ако су под сталним надзором.

- Децу треба контролисати како се не би играла са уређајем.
- Држите сву амбалажу даље од деце и одложите је на одговарајући начин.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Држите децу и кућне љубимце даље од уређаја када уређај ради и када се хлади.
- Ако овај апарат има уређај за безбедност деце, треба га активирати.
- Деца не смеју да обављају чишћење и корисничко одржавање уређаја без надзора.

## 1.2 Опште мере безбедности

- Овај уређај је намењен само за кување.
- Овај уређај је намењен за употребу у једном домаћинству у затвореним просторима.
- Уређај се може користити у канцеларијама, хотелским собама, мотелима, пансионима, сеоским туристичким домаћинствима и сличним објектима за смештај где употреба не би превазилазила (просечан) ниво потрошње по домаћинству.
- Само квалификована особа може да монтира овај уређај и замени кабл.
- Не користите овај уређај пре него што га уградите.
- Искључите уређај из струје пре било каквог одржавања.
- Уколико је кабл за напајање оштећен, њега мора да замени произвођач, одговарајући овлашћени сервисни

центар или лица сличне квалификације, како би се избегла електрична опасност.

- УПОЗОРЕЊЕ: Уверите се да је уређај искључен пре него што замените сијалицу како бисте избегли могућност да дође до електричног шока.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Треба водити рачуна да се избегне додиривање грејних елемената или унутрашњих површина апарата.
- Када вадите прибор или посуђе из рерне или их стављате у рерну, увек носите заштитне рукавице.
- Користите само температурни сензор (сензор температуре у средини печеног меса) који је препоручен за овај уређај.
- Да бисте уклонили шине које држе решетке, прво повуците предњи део шина, а затим задњи део да бисте их одвојили од бочних зидова. Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом.
- Немојте користити парочистач за чишћење уређаја.
- Немојте користити груба абразивна средства за чишћење или оштре металне сунђере за чишћење стаклених врата јер они могу изгребати површину због чега може доћи до распрскавања стакла.

## 2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА

---

### 2.1 Монтажа



#### УПОЗОРЕЊЕ!

Само квалификована особа може да инсталира овај уређај.

- Уклоните комплетну амбалажу.
- Немојте да инсталирате или користите оштећен уређај.
- Придржавајте се упутстава за монтирање које сте добили уз уређај.
- Увек водите рачуна приликом померања уређаја зато што је тежак. Увек користите заштитне рукавице и затворену обућу.
- Не вуците уређај за ручицу.
- Инсталирајте уређај на сигурно и прикладно место које испуњава захтеве за инсталацију.

- Неопходно је придржавати се минималног растојања од других уређаја и кухињских елемената.
- Пре монтаже уређаја, проверите да ли се врата уређаја отварају без задршке.
- Овај уређај је опремљен системом за електрично хлађење. Мора се употребљавати са извором електричног напајања.

Минимална висина кухињског елемента (минимална висина елемента испод радне плоче)	590 (600) mm
Ширина кухињског елемента	560 mm
Дубина кухињског елемента	550 (550) mm
Висина предње стране уређаја	594 mm
Висина задње стране уређаја	576 mm
Ширина предње стране уређаја	595 mm
Ширина задње стране уређаја	559 mm
Дубина уређаја	569 mm
Дубина уграђеног уређаја	548 mm
Дубина са отвореним вратима	1022 mm
Минимална величина вентилационог отвора. Отвор постављен на доњој задњој страни	560x20 mm
Дужина кабла за напајање. Кабл је постављен у десном углу са задње стране	1500 mm
Монтажни завртњи	4x25 mm

## 2.2 Прикључење на електричну мрежу



### УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од пожара и струјног удара.

- Сва прикључивања струје треба да обави квалификован електричар.
- Уређај мора да буде уземљен.
- Уверите се да су параметри на плочици са техничким карактеристикама компатибилни са одговарајућим параметрима електричне мреже за напајање.
- Увек користите прописно уграђену утичницу са заштитом од струјног удара.
- Немојте да користите адаптере са више утичница и продужне каблове.
- Проверите да нисте оштетили главно напајање и кабл за напајање. Уколико струјни кабл треба да се замени, то треба да обави наш овлашћени сервисни центар.

# БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА

- Не дозволите да кабл за напајање додирује или дође близу вратима уређаја или ниши испод уређаја, нарочито када уређај ради или када су врата врела.
- Заштита од удара делова под напоном и изолованих делова мора да се причврсти тако да не може да се уклони без алата.
- Прикључите главни кабл за напајање на зидну утичницу тек на крају инсталације. Водите рачуна да постоји приступ мрежном утикачу након инсталације.
- Ако је зидна утичница лабава, немојте да прикључујете мрежни утикач.
- Не вуците кабл за напајање како бисте искључили уређај. Кабл искључите тако што ћете извући утикач из утичнице.
- Користите само исправне раставне прекидаче: заштитне прекидаче, осигураче (осигураче са навојем треба скинути са носача), аутоматске заштитне прекидаче и контакторе.
- У електричној инсталацији мора постојати раставни прекидач који вам омогућава да искључите све фазе напајања уређаја. Размак између контаката на раставном прекидачу мора да износи најмање 3 mm.
- Уређај се испоручује са струјним утикачем и струјним каблом.

## Типови каблова за инсталацију или замену за Европу:

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

За пресек кабла погледајте податке о укупној снази на плочици са техничким карактеристикама: Такође можете погледати и табелу:

Укупна снага (W)	Пресек кабла (mm <sup>2</sup> )
максимално 1380	3x0.75
максимално 2300	3x1
максимално 3680	3x1.5

Проводник за уземљење (зелени/жути проводник) мора бити за 2 cm дужи од проводника за фазу и нулу (плави и браон проводник).

## 2.3 Употреба



### УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од повређивања, опекотина и струјног удара или експлозије.

- Немојте да мењате спецификацију овог уређаја.
- Водите рачуна да отвори за вентилацију не буду запушени.
- Не остављајте уређај без надзора током рада.
- Уређај треба искључити након сваке употребе.
- Будите опрезни кад отварате врата уређаја док он ради. Може се десити да изађе врео ваздух.
- Немојте руковати уређајем када су вам мокре руке или када је он у контакту са водом.
- Немојте излагати отворена врата великом оптерећењу.
- Немојте користити уређај као радну површину или простор за одлагање.

- Пажљиво отворите врата уређаја. Коришћење састојака који садрже алкохол може довести до испаравања алкохола и мешања са ваздухом.
- Варнице или отворени пламен не смеју да буду у близини уређаја када отварате врата.
- Запаљиве материје или предмете натопљене запаљивим материјама немојте стављати унутар и поред уређаја или на њега.



## УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од оштећења уређаја.

- Да бисте спречили оштећење или губитак боје на емајлираним површинама:
  - Немојте стављати посуђе из рерне или друге предмете у уређају директно на дно.
  - Не стављајте алуминијумску фолију директно на дно унутрашњости уређаја.
  - Немојте сипати воду директно у врућ уређај.
  - Немојте држати у уређају влажно посуђе и храну након завршетка кувања.
  - Будите пажљиви када скидате или постављате прибор.
- Губитак боје на емајлираним површинама или нерђајућем челику не утиче на сам рад уређаја.
- Користите дубоки плех за заливане колаче. Воћни сок може да остави трајне мрље.
- Док спремате јело, врата уређаја треба увек да буду затворена.
- Ако је уређај монтиран иза панела намештаја (нпр. врата), обезбедите да приликом рада врата никада не буду затворена. Иза затвореног панела намештаја могу да се накупе топлота и влага и проузрокују накнадно оштећење уређаја, кућишта или пода. Не затварајте панел намештаја све док се уређај у потпуности не охлади након коришћења.

## 2.4 Нега и чишћење



### УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од озлеђивања, пожара или оштећења уређаја.

- Пре чишћења искључите уређај и извуците утикач из зидне утичнице.
- Проверите да ли је уређај хладан. Постоји ризик да се поломе стаклене плоче.
- Одмах замените стаклене плоче на вратима ако се оштете. Обратите се Овлашћеном сервисном центру.
- Будите пажљиви када скидате врата са уређаја. Врата су тешка!
- Редовно чистите уређај да бисте спречили пропадање површинског материјала.
- Уређај чистите влажном меком крпом. Користите искључиво неутралне детерџенте. Немојте користити абразивне производе, абразивне јастучиће за чишћење, раствараче или металне предмете.
- Уколико користите спреј за рерну, придржавајте се упутстава о безбедности на амбалажи.

## 2.5 Кување на пари



### УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од опекотина и оштећења уређаја.

- Отпуштена пара може да изазове опекотине:
  - Немојте да отварате врата уређаја током кувања на пари.
  - Отворите врата уређаја пажљиво након кувања на пари.

## 2.6 Унутрашње осветљење



### УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од струјног удара.

- Када се ради о сијалицама унутар производа и резервних делова, сијалице које се продају засебно: Ове сијалице су намењене да издрже екстремне физичке услове у кућним апаратима, као што су температура, вибрације, влага, или су намењене да сигнализирају информације о радном стању уређаја. Нису предвиђене за употребу у другим уређајима и нису погодне за осветљавање просторија у домаћинству.
- Овај производ садржи извор светлости чија је класа енергетске ефикасности G.
- Користите само сијалице које имају исту спецификацију.

## 2.7 Сервисирање

- Ради оправке уређаја обратите се овлашћеном сервисном центру.
- Користите само оригиналне резервне делове.

## 2.8 Одлагање



### УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од повреде или гушења.

- Обратите се општинским органима да бисте сазнали како да одложите уређај у отпад.
- Искључите утикач кабла за напајање уређаја из мрежне утичнице.
- Исеците мрежни електрични кабл на месту које је близу уређаја и одложите га.
- Уклоните кваку да бисте спречили да се деца или кућни љубимци заглаве у уређају.

# 3. ИНСТАЛАЦИЈА

---



### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

## 3.1 Уграђивање

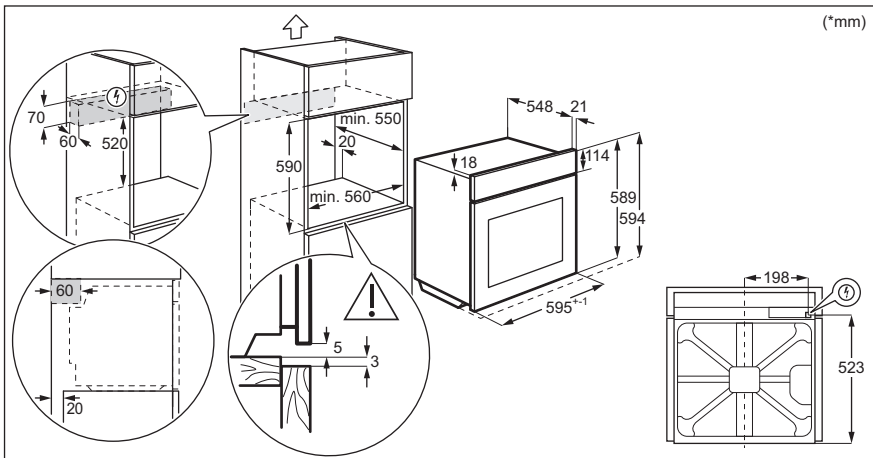
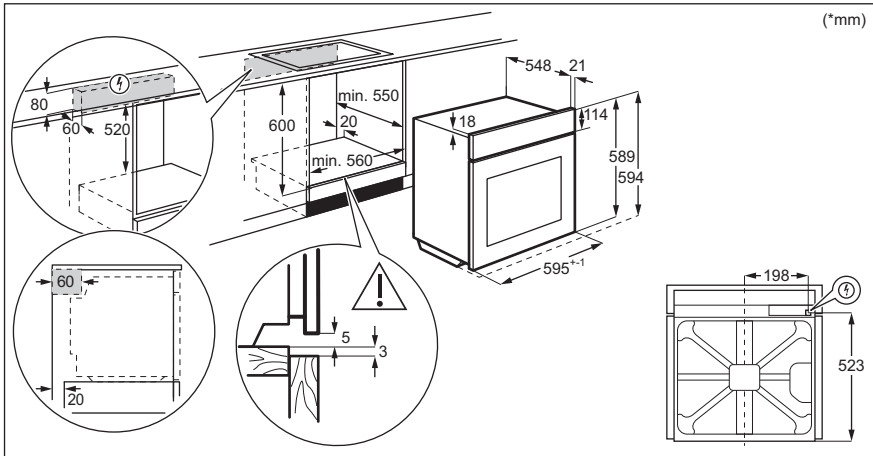


YouTube

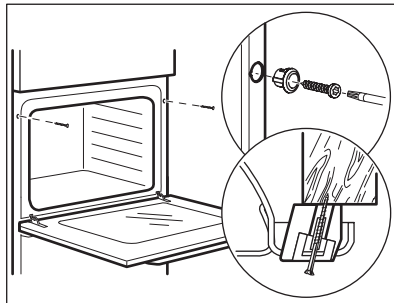
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



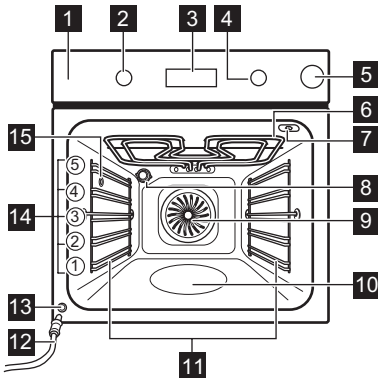


## 3.2 Причвршћивање рерне за кухињски елемент



## 4. ОПИС ПРОИЗВОДА

### 4.1 Општи приказ



- 1** Командна табла
- 2** Командно дугме за функције загревања
- 3** Дисплеј
- 4** Командно дугме
- 5** Фиока за воду
- 6** Грејни елемент
- 7** Утичница температурног сензора
- 8** Лампа
- 9** Вентилатор
- 10** Удубљења у унутрашњости - Суд за чишћење водом
- 11** Носач решетке, покретни
- 12** Одводна цев
- 13** Вентил за одвод воде
- 14** Положаји решетке
- 15** Црево за пару

### 4.2 Прибор

- **Решеткаста полица**  
За посуђе за кување, плехове за торте, печење.
- **Плех за печење**  
За колаче и кексе.
- **Грил/дубоки тигањ**  
За печење теста и меса или као посуда за скупљање масноће.
- **Температурни сензор**  
За мерење колико је храна испечена.
- **Телескопске вођице**



# КАКО УКЉУЧИТИ И ИСКЉУЧИТИ УРЕЂАЈ







Са овим телескопским вођицама можете лакше да постављате и уклањате решетке.

## 5. КАКО УКЉУЧИТИ И ИСКЉУЧИТИ УРЕЂАЈ

### 5.1 Дугмад која се увлаче

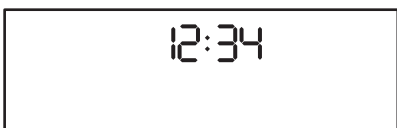

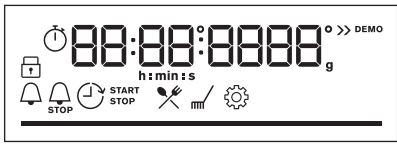
За коришћење овог уређаја притисните командно дугме. Командно дугме се извлачи.

### 5.2 Командна табла

Сензорска поља командне табле					Притискајте дугме	Окрените командно дугме
				OK		
Тајмер	Брзо загревање	Светло	Температурни сензор	Потврдите подешавање		

Изаберите функцију загревања да бисте укључили пећницу.

Окрените командно дугме за функције загревања у положај „искључено” да бисте искључили пећницу.

	Када је командно дугме за функције загревања буде у положају „искључено”, дисплеј прелази у режим приправности.
	Када кувате, на дисплеју се приказује подешена температура, доба дана и друге доступне опције.
	Дисплеј са кључним функцијама.

### Индикатори дисплеја

# ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ

 Контролна бртва	 Потпомогнута припрема	 Чишћење	 Подешавања	 Брзо загревање
Индикатори времена:		 STOP		
Трака напретка – за температуру или време. Трака је потпуно црвена када пећница достигне постављену температуру.				

## Индикатори резервоара за воду

		
Температурни сензор индикатор		

## 6. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ



### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.


### 6.1 Прво чишћење

Пре прве употребе, очистите празну пећницу и подесите време:

			 00:00 Подесите тајмер. Притисните OK.
---	---	---	---


### 6.2 Иницијално предгревање


Претходно загрејте рерну пре прве употребе.

Корак 1	Уклоните сав прибор и подршке решетки из рерне.
Корак 2	Подесите максималну температуру за функцију:  . Оставите рерну да ради 1 сат.

**Претходно загрејте рерну пре прве употребе.**

**Корак 3**

Подесите максималну температуру за функцију:   
Оставите рерну да ради 15 минута.

 Рерна може да испушта мирис и дим током предгревања. Уверите се да је просторија проветрена.

## 7. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА







**УПОЗОРЕЊЕ!**








Погледајте поглавља о безбедности.

### 7.1 Како да подесите: Функције загревања

#### Почните да кувате

Корак 1	Корак 2
 	 
Изаберите функцију загревања.	Подесите температуру. Притисните ОК

#### Кухање на пари







Корак 1	Корак 2	Корак 3	Корак 4	Корак 5
			 	 





## Кување на пари

Притисните поклопац фиоке за воду да бисте је отворили.	Напуните фиоку за воду са 900 ml воде.	Вратите фиоку за воду у њен почетни положај.	Изаберите функцију загревања на пари.	Подесите температуру.
---	--	--	---------------------------------------	-----------------------

## 7.2 Функције загревања

### Стандардне функције загревања

Функција загревања	Примена
 <p>Печење уз равни вентил.</p>	За печење на највише три положаја решетке истовремено и за сушење хране. Подесите температуру да буде нижа за 20–40°C него за Загревање одозго/одоздо.
 <p>Загревање одозго/одоздо</p>	За печење на једном положају решетке.
 <p>Ниска влажност</p>	Функција је погодна за месо, живину, јела из рерне и касероле. Захваљујући комбинацији паре и топлоте, месо добија меку и сочну текстуру, заједно са хрскавом корицом.
 <p>Функција за пицу</p>	За печење пике. За интензивно запецање и добијање хрскавог дна.
 <p>Загревање одоздо</p>	За печење колача са хрскавим дном и за конзервисање хране.
 <p>Смрзнута храна</p>	За припрему полуспремљене хране (нпр. помфрита, исеченог кромпира или пролећних ролница), тако да буде хрскава.

Функција загревања	Примена
 <p><b>Влажно печење уз вентилатор</b></p>	Ова функција је предвиђена за уштеду енергије током кувања. Када користите ову функцију, температура унутар рерне може да се разликује од задате температуре. Користи се заостала топлота. Снага загревања може бити умањена. За више информација погледајте поглавље „Свакодневна употреба“, напомене у вези са: Влажно печење уз вентилатор.
 <p><b>Гриловање</b></p>	За гриловање танких комада хране и тостирање хлеба.
 <p><b>Турбо гриловање</b></p>	За печење великих комада меса или живине са костима на једној решетки. За спремање гратинираних јела и за запецање.
 <p><b>Мени</b></p>	Да бисте ушли у Мени: Потпомогнута припрема, Чишћење, Подешавања.

## 7.3 Напомене у вези са: Влажно печење уз вентилатор




Ова функција је коришћена за усклађивање са класом енергетске ефикасности и захтевима екодизајна (у складу са стандардима EU 65/2014 и EU 66/2014). Тестови у складу са:

IEC/EN 60350-1

Врата пећнице треба да буду затворена током кувања како функција не би била прекидана и како би пећница радила на највишем могућем степену енергетске ефикасности.

Када користите ову функцију, лампица се аутоматски искључује након 30 сек. За упутства за кување погледајте одељак „Напомене и савети“, Влажно печење уз вентилатор. За опште препоруке у вези са уштедом енергије погледајте одељак „Енергетска ефикасност“, Уштеда енергије.

## 7.4 Резервоар за воду

Индикатор резервоара за воду	
	Резервоар је пун.
	Резервоар је пун до половине.
	Резервоар је празан. Поново напуните резервоар.

# СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА

## Индикатор резервоара за воду

Ако у резервоар сипате превише воде, сигурносни одводни вентил испустиће сувишну воду на дно унутрашњости. Сунђером уклоните воду.

## Пражњење резервоара за воду

<b>Корак 1</b>	Искључите пећницу, оставите врата отворена и сачекајте док се пећница не охлади.	
<b>Корак 2</b>	Повежите одводну цев (C) на вентил за одвод (A) преко конектора (B).	
<b>Корак 3</b>	Држите крај цеви испод нивоа A и узастопно притискајте B да бисте прикупили преосталу воду.	
<b>Корак 4</b>	Одвојте C и B и осушите пећницу меким сунђером.	

## 7.5 Како да подесите: Потпомогнута припрема

Свако јело у овом подменију има препоручену функцију и температуру. Можете да подесите време и температуру током кувања.

Приликом кувања неких јела, можете да користите и:	Степен до ког се јело кува:
<ul style="list-style-type: none"> <li>Температурни сензор</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Слабо печено</li> <li>Средња</li> <li>Добро печено</li> </ul>





## Потпомогнута припрема – користите за брзу припрему јела са подразумеваним подешавањима:

Корак 1	Корак 2	Корак 3	Корак 4




**Потпомогнута припрема – користите за брзу припрему јела са подразумеваним подешавањима:**

Уђите у мени.	Изаберите Потпомогнута припрема. Притисните ОК.	Изаберите јело. Притисните ОК.	Ставите посуду у пећницу. Потврдите подешавање.
---------------	--	-----------------------------------	---

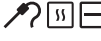



## 7.6 Потпомогнута припрема

Легенда	
	Температурни сензор је доступно. Поставите Температурни сензор у најдебљи део јела. Пећница се искључује када се достигне подешена температура Температурни сензор.
	Додајте воду у резервоар.
	Загрејте пећницу пре кувања.
	Ниво решетке.

Када се функција заврши, проверите да ли је храна спремна.







	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор	Време трајања
<b>Говедина</b> 				
P1	Говеђе печење, слабо печено	1–1,5 kg; комади дебљине 4– 5 cm	  2; плех за печење Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у пећницу.	~ 40 мин
P2	Говеђе печење, средње печено			~ 50 мин
P3	Говеђе печење, добро печено			~ 60 мин

# СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА


















	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор	Време трајања
P4	Котлет, средње печен	180–220 g по комаду; комади дебљине 3 cm	 3; посуда за печење на <b>решеткастој полици</b> Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у пећницу.	~ 15 мин
P5	Говеђе печење/ динстано (ребра прве класе, округли одрезак, дебели пауфлек)	1,5–2 kg	 2; посуда за печење на <b>решеткастој полици</b> Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Додајте течност. Ставите у пећницу.	~ 120 мин
P6	Говеђе печење, слабо печено (споро печење)	1–1,5 kg; комади дебљине 4–5 cm	 2; <b>плек за печење</b> Користите своје омиљене зачине или једноставно со и свежу млевену паприку. Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у пећницу.	~ 75 мин
P7	Говеђе печење, средње печено (споро печење)			~ 85 мин
P8	Говеђе печење, добро печено (споро печење)			~ 130 мин
P9	Филе, слабо печено (споро печење)	0,5–1,5 kg; комади дебљине 5–6 cm	 2; <b>плек за печење</b> Користите своје омиљене зачине или једноставно со и свежу млевену паприку. Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у пећницу.	~ 75 мин
P10	Филе, средње печен (споро печење)			~ 90 мин
P11	Филе, печен (споро печење)			~ 120 мин























# СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА

	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор	Време трајања
<b>Телетина</b> 🍖				
P12	<b>Печена телетина</b> (нпр. плећка)	0,8–1,5 kg; комади дебљине 4 cm	 2; посуда за печење на <b>решеткастој полици</b> Користите омиљене зачине. Додајте течност. Печење покривено.	~ 80 мин
<b>Свињетина</b> 🍖 🍷				
P13	<b>Свињско печење, врат или плећка</b>	1,5–2 kg	 1; посуда за печење на <b>решеткастој полици</b> Окрените месо након половине времена кувања.	~ 165 мин
P14	<b>Вучена свињетина</b> (споро кување)	1,5–2 kg	 2; <b>плек за печење</b> Користите омиљене зачине. Окрените месо након половине времена кувања да бисте постигли равномерно запецање.	~ 215 мин
P15	<b>Каре, свеж</b>	1–1,5 kg; комади дебљине 5– 6 cm	 2; посуда за печење на <b>решеткастој полици</b> Користите омиљене зачине.	~ 55 мин
P16	<b>Ребра</b>	2–3 kg; користите сирову, танка ребра дебљине 2–3 cm	 3; <b>дубоки тигањ</b> Додајте течност да бисте покрили дно посуде. Окрените месо након половине времена кувања.	90 мин
<b>Јагњетина</b> 🍖				
P17	<b>Јагњећи бут са костима</b>	1,5–2 kg; комади дебљине 7– 9 cm	 2; посуда за печење на <b>плеку за печење</b> Додајте течност. Окрените месо након половине времена кувања.	~ 130 мин
<b>Живина</b> 🍗				


















# СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА





	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор	Време трајања
P18	Цело пиле	1–1,5 kg; свеже	  2; посуда за касеролу на <b>плеху за печење</b> Користите омиљене зачине. Окрените пиле након половине времена кувања да бисте постигли равномерно запецање.	~ 60 мин
P19	Пола пилета	0,5–0,8 kg	  3; <b>плех за печење</b> Користите омиљене зачине.	~ 40 мин
P20	Пилеће груди	180–200 g по комаду	   2; посуда за касеролу на <b>решеткастој полици</b> Користите омиљене зачине. Пржите месо неколико минута на врућем тигању.	~ 25 мин
P21	Пилећи батаци, свежи	-	  3; <b>плех за печење</b> Ако сте прво маринирали пилеће батаке, подесите нижу температуру и кувајте их дуже.	~ 30 мин
P22	Патка, цела	2–3 kg	  2; посуда за печење на <b>решеткастој полици</b> Користите омиљене зачине. Ставите месо на посуду за печење. Окрените патку након половине времена кувања.	~ 100 мин
P23	Гуска, цела	4–5 kg	  2; <b>дубоки тигањ</b> Користите омиљене зачине. Ставите месо на дубоки плех за печење. Окрените гуску након половине времена кувања.	~ 110 мин
<b>Остало</b> 				
P24	Векна од меса	1 kg	  2; <b>решеткаста полица</b> Користите омиљене зачине.	~ 60 мин
<b>Риба</b> 				

# СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА

	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор	Време трајања
P25	Цела риба, грилована	0,5–1 kg по риби	  2; <b>плех за печење</b> Испуните рибу маслацем и користите омиљене зачине и зачинско биље.	~ 30 мин
P26	Рибљи филети	-	  3; посуда за касеролу на <b>решеткастој полици</b> Користите омиљене зачине.	35 мин
<b>Печење слаткиша/десерти</b>   				
P27	Колач од сира	-	 2;  калуп за печење од 28 cm на <b>решеткастој полици</b>	90 мин
P28	Колач од јабука	-	 3; <b>плех за печење</b>	45 мин
P29	Тарт од јабука	-	 2; калуп за питу на <b>решеткастој полици</b>	40 мин
P30	Пита с јабукама	-	 1;  калуп за питу од 22 cm на <b>решеткастој полици</b>	60 мин
P31	Брауни колачи	2 kg	 3; <b>дубоки тигањ</b>	30 мин
P32	Чоколадни мафини	-	 3; <b>плех за мафине на решеткастој полици</b>	25 мин
P33	Суви колач	-	 2; посуда за колач на <b>решеткастој полици</b>	50 мин
<b>Поврће/Прилози</b>   				
P34	Печени кромпир	1 kg	 2; <b>плех за печење</b> Ставите цео кромпир са кором на плех за печење.	50 мин





# СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА

	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор	Време трајања
P35	Домаћински кромпир	1 kg	 3; <b>плех за печење</b> обложен папиром за печење Користите омиљене зачине. Исеците кромпире на комаде.	35 мин
P36	Гриловано мешано поврће	1–1,5 kg	 3; <b>плех за печење</b> обложен папиром за печење Користите омиљене зачине. Исеците поврће на комаде.	30 мин
P37	Крокети, замрзнати	0,5 kg	 3; <b>плех за печење</b>	25 мин
P38	Помфрит, замрзнут	0,75 kg	 3; <b>плех за печење</b>	25 мин
Гратинирана јела, леб и пица   				
P39	Лазане са месом / поврћем са сувим кнедлама	1–1,5 kg	  2; посуда за касеролу на <b>решеткастој полици</b>	55 мин
P40	Гратинирани кромпир (сирови кромпир)	1–1,5 kg	  1; посуда за касеролу на <b>решеткастој полици</b> Окрените посуду после половине времена кувања.	60 мин
P41	Свежа пица, танка	-	   2; <b>плех за печење</b> обложен папиром за печење	35 мин
P42	Свежа пица, дебела	-	  2; <b>плех за печење</b> обложен папиром за печење	25 мин
P43	Киш	-	 2; плех за печење на <b>решеткастој полици</b>	45 мин



	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор	Време трајања
P44	Багет/Ћабата/Бели хлеб	0,8 kg	  2; плех за печење обложен папиром за печење За бели хлеб је потребно више времена.	50 мин
P45	Хлеб са целим зрном/ ражени хлеб/ црни хлеб са целим зрном у посуди за хлеб	1 kg	  2; плех за печење обложен папиром за печење / решеткаста полица	60 мин

## 8. ФУНКЦИЈЕ САТА

### 8.1 Функције сата

Функција сата	Примена
	Тајмер. Када тајмер заврши са одбројавањем, оглашава се звучни сигнал.
	Време кувања. Када тајмер заврши са одбројавањем, чује се звучни сигнал и функција загревања се зауставља.
	Време одлагања. За одлагање старта и/или краја кувања.
	Тајмер током рада. Максимално је 23 ч 59 мин. Ова функција не утиче на рад пећице. За укључивање и искључивање Тајмер током рада изаберите: Мени, Подешавања.

### 8.2 Како да подесите: Функције сата

Како да подесите: Доба дана		
Корак 1	Корак 2	Корак 3
		

# ФУНКЦИЈЕ САТА

## Како да подесите: Доба дана


Да бисте променили доба дана, уђите у мени и изаберите опције Подешавања, Доба дана.	Подесите сат.	Притисните: ОК.
--	---------------	-----------------

## Како да подесите: Тајмер

Корак 1	Дисплеј приказује: 0:00 	Корак 2	Корак 3
			
Притисните: 		Подесите Тајмер	Притисните: ОК.

 Тајмер одмах почиње да одбројава.

## Како да подесите: Време кувања

Корак 1	Корак 2	Дисплеј приказује: 0:00  STOP	Корак 3	Корак 4
				
Изаберите функцију загревања и подесите температуру.	Узастопно притискајте: 	За подешавање времена кувања.	Притисните: ОК.	

 Тајмер одмах почиње да одбројава.

# КАКО ДА КОРИСТИТЕ: ПРИБОР

## Како да подесите: Време одлагања

Корак 1	Корак 2		Корак 3	Корак 4		Корак 5	Корак 6
		Дисплеј приказује: доба дана			Дисплеј приказује: --:--		
Изаберите функцију загревања.	Узастопно притискајте: 	 ПОКРЕТАЊЕ	Подесите време почетка.	Притисните: ОК.	 ЗАУСТАВЉАЊЕ	Подесите време завршетка.	Притисните: ОК.
 Тајмер почиње да одбројава у подешено време почетка.							

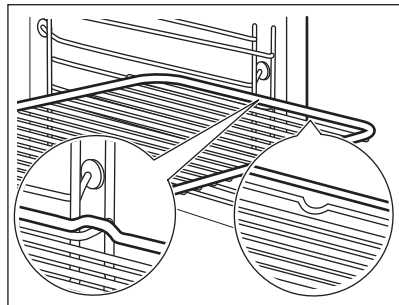
## 9. КАКО ДА КОРИСТИТЕ: ПРИБОР

### 9.1 Убацивање прибора

Мало удубљење са горње стране повећава безбедност. Удубљења такође спречавају превртање. Уздигнута ивица око полице спречава клизање посуђа на полици.

#### Решеткаста полица:

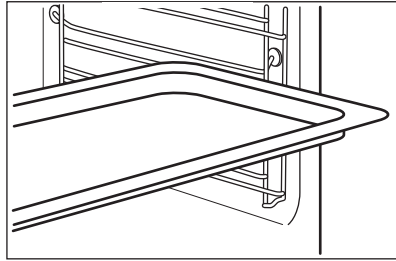
Угурајте полицу између вођица на носачу решетке и водите рачуна да ножице буду окренуте надоле.



# КАКО ДА КОРИСТИТЕ: ПРИБОР

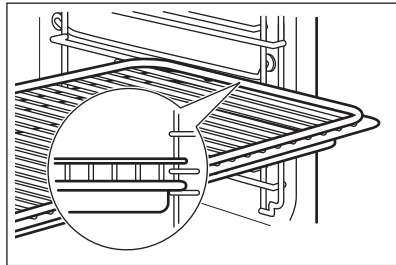
## Плех за печење / Дубоки тигањ:

Гурните плех између вођица на носачу решетке.



## Решеткаста полица, Плех за печење / Дубоки тигањ:

Гурните плех између вођица на носачу решетке, а решетку на вођице изнад.



## 9.2 Температурни сензор

Температурни сензор- мери температуру унутар хране.

Треба да се подесе две температуре:

°C

Температура пећнице.



Температура у средини.

За најбоље резултате кувања:

Састојци треба да буду на собној температури.

Не користите за течна јела.

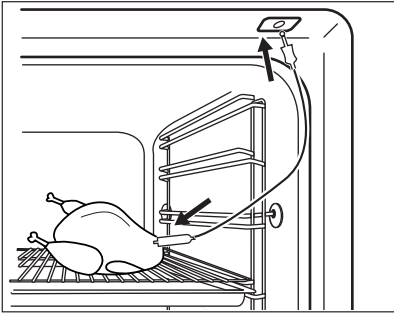
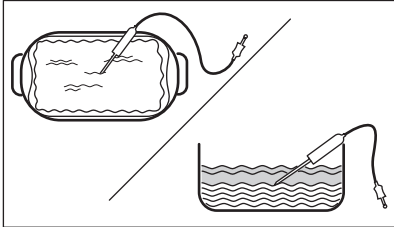


Током кувања мора да остане унутар хране.

## Како да користите: Температурни сензор

Корак 1	Укључите рерну.
Корак 2	Подесите функцију загревања и по потреби температуру рерне.
Корак 3	Поставите: Температурни сензор.








# КАКО ДА КОРИСТИТЕ: ПРИБОР

Месо, живина и риба	Касерола
<p>Убаците врх Температурни сензор у центар меса, рибе, ако је могуће у најдебљи део. Водите рачуна да барем 3/4 Температурни сензор буде унутар јела.</p>	<p>Убаците врх Температурни сензор тачно у центар касероле. Температурни сензор треба да стоји стабилно на једном месту током печења. Да бисте то постигли, користите чврсте састојке. Користите обод посуде за печење као подршку за силиконску ручицу Температурни сензор. Врх Температурни сензор не треба да додирује дно посуде за печење.</p>
	
<p><b>Корак 4</b></p>	<p>Прикључите Температурни сензор у утичницу с предње стране пећнице. Дисплеј приказује тренутну температуру: Температурни сензор.</p>
<p><b>Корак 5</b></p>	<p> - притисните да бисте подесили температуру сензора унутар хране.</p>
<p><b>Корак 6</b></p>	<p>ОК – притисните да бисте потврдили. Када храна достигне подешену температуру, чује се звучни сигнал. Можете изабрати да прекинете или да наставите са кувањем како бисте били сигурни да је храна добро скувана.</p>
<p><b>Корак 7</b></p>	<p>Извучите утикач Температурни сензор из утичнице и извадите јело из пећнице.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p> <b>УПОЗОРЕЊЕ!</b> Постоји ризик од опекотина јер Температурни сензор постаје вreo. Будите пажљиви када га искључујете и вадите из јела.</p> </div>



## 10. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ

### 10.1 Контролна брава

<b>Ова функција спречава случајну промену функције апарата.</b>		
<p>Укључите је када апарат ради – подешено кување се наставља, командна табла је за-кључана.                  Укључите га када је апарат искључен - не може да се укључи, контролна табла је за-кључана.</p>		
	<p> ОК – притисните и држите да бисте укључили функцију. Звучни сигнал.</p>	<p> ОК – притисните и држите да бисте је искључили.</p>
<p> 3 x  – трепери када је контролна брава укључена.</p>		

### 10.2 Аутоматско искључивање

Из безбедносних разлога пећница се искључује након неког времена ако функција загревања ради, а ви не промените подешавања.

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

Аутоматско искључивање не ради са функцијама: Светло, Температурни сензор, Време одлагања.






### 10.3 Вентилатор за хлађење

Када апарат ради, вентилатор за хлађење се аутоматски укључује како би хладио површине апарата. Ако искључите апарат, вентилатор за хлађење може да настави да ради док се апарат не охлади.






## 11. КОРИСНИ САВЕТИ






### 11.1 Влажно печење уз вентилатор

За постизање најбољих резултата, придржавајте се савета наведених у табели у наставку.

		 (°C)		 (МИН)
Слатке земичке, 16 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	20 - 30
Ролнице, 9 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	30 - 40
Пица, замрзнута, 0,35 kg	решеткаста полица	220	2	10 - 15
Швајцарски ролат	плех за печење или посуда за скупљање масноће	170	2	25 - 35
Брауни колач	плех за печење или посуда за скупљање масноће	175	3	25 - 30
Суфле, 6 комада	керамичке посуде на решеткастој полици	200	3	25 - 30
Корица за флан	плех за флан на решеткастој полици	180	2	15 - 25
Сендвич-торта Викторија	посуда за печење на решеткастој полици	170	2	40 - 50
Поширана риба, 0,3 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	3	20 - 25
Цела риба, 0,2 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	3	25 - 35

# КОРИСНИ САВЕТИ

		 (°C)		 (МИН)
Рибљи филети, 0,3 kg	плех за пицу на решет- кастој полици	180	3	25 - 30
Поширано месо, 0,25 kg	плех за печење или по- суда за скупљање ма- сноће	200	3	35 - 45
Шашлик, 0,5 kg	плех за печење или по- суда за скупљање ма- сноће	200	3	25 - 30
Колачи, 16 кома- да	плех за печење или по- суда за скупљање ма- сноће	180	2	20 - 30
Колачи-макаро- ни, 24 комада	плех за печење или по- суда за скупљање ма- сноће	180	2	25 - 35
Мафини, 12 ко- мада	плех за печење или по- суда за скупљање ма- сноће	170	2	30 - 40
Слано пециво, 20 комада	плех за печење или по- суда за скупљање ма- сноће	180	2	25 - 30
Кекс од сипкавог теста, 20 комада	плех за печење или по- суда за скупљање ма- сноће	150	2	25 - 35
Тортице, 8 кома- да	плех за печење или по- суда за скупљање ма- сноће	170	2	20 - 30
Поврће, бланширано, 0,4 kg	плех за печење или по- суда за скупљање ма- сноће	180	3	35 - 45
Вегетаријански омлет	плех за пицу на решет- кастој полици	200	3	25 - 30

		 (°C)		 (мин)
Медитеранско поврће, 0,7 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	4	25 - 30

## 11.2 Влажно печење уз вентилатор - препоручени прибор








Користите тамне и нерелефтујуге лименке и посуде. Оне бољу апсорбују топлоту него светле боје и рефлектујуге посуде.

			
<b>Плех за пицу</b>	<b>Посуда за печење</b>	<b>Мала посуда за печење</b>	<b>Плех за флан</b>
Таман, нерелефтујуги Пречник 28 см	Таман, нерелефтујуги Пречник 26 см	Керамички Пречник 8 см, висина 5 см	Таман, нерелефтујуги Пречник 28 см








## 11.3 Табеле кувања за институте за тестирање








### Информације за институте за тестирање

Тестови према стандарду IEC 60350-1.

				 (°C)	 (мин)	
Ситни колачи, 20 по плеху	Загревање одозго/ одоздо	Плех за печење	3	170	20 - 30	-
Ситни колачи, 20 по плеху	Печење уз равни вентил.	Плех за печење	3	150 - 160	20 - 35	-

# КОРИСНИ САВЕТИ

				 (°C)	 (МИН)	
Ситни колачи, 20 по плеху	Печење уз равни вентил.	Плех за печење	2 и 4	150 - 160	20 - 35	-
Пита с јабукама, 2 плеха Ø20 cm	Загревање одозго/одоздо	Решеткаста полица	2	180	70 - 90	-
Пита с јабукама, 2 плеха Ø20 cm	Печење уз равни вентил.	Решеткаста полица	2	160	70 - 90	-
Бисквит торта, калуп за тарту Ø26 cm	Загревање одозго/одоздо	Решеткаста полица	2	170	40 - 50	Претходно загревајте рерну 10 минута.
Бисквит торта, калуп за тарту Ø26 cm	Печење уз равни вентил.	Решеткаста полица	2	160	40 - 50	Претходно загревајте рерну 10 минута.
Бисквит торта, калуп за тарту Ø26 cm	Печење уз равни вентил.	Решеткаста полица	2 и 4	160	40 - 60	Претходно загревајте рерну 10 минута.
Шкотски колачић	Печење уз равни вентил.	Плех за печење	3	140 - 150	20 - 40	-
Шкотски колачић	Печење уз равни вентил.	Плех за печење	2 и 4	140 - 150	25 - 45	-

				 (°C)	 (мин)	
Шкотски колачић	Загревање одозго/ одоздо	Плех за печење	3	140 - 150	25 - 45	-
Тост, 4–6 комада	Гриловање	Решеткаста полица	4	макс.	2–3 минута прву страну; 2–3 минута другу страну	Претходно загревајте рерну 3 минута.
Говеђа пљескавица, 6 комада, 0,6 kg	Гриловање	Решеткаста полица и посуда за скупљање масноће	4	макс.	20 - 30	Ставите решеткасту полицу на четврти ниво и посуду за скупљање масноће на други ниво рерне. Окрените храну на пола печења. Претходно загревајте рерну 3 минута.


## 12. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ




### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

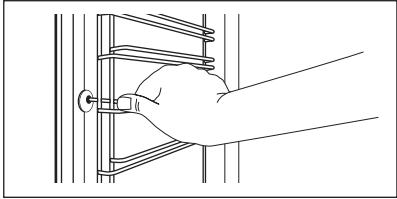
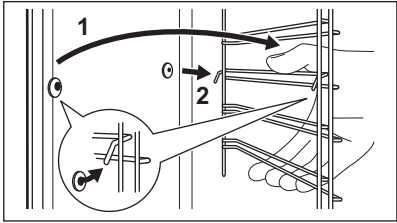
### 12.1 Напомене у вези са чишћењем

 <p><b>Средства за чишћење</b></p>	Предњи део апарата очистите крпом од микрофибера натопљеном млаком водом и благим детерџентом. Очистите и проверите заптивку врата око оквира унутрашњости.
	Користите раствор за чишћење металних површина.
	Флеке очистите благим детерџентом.

 <p><b>Свакодневна употреба</b></p>	<p>Унутрашњост апарата треба чистити након сваке употребе. Нагомилана масноћа или други остаци могу проузроковати пожар.</p> <p>У апарату или на стакленим плочама на вратима може доћи до кондензовања влаге. Да бисте смањили кондензацију, пустите апарат да ради 10 минута пре кувања. Не чувајте храну у апарату дуже од 20 минута. Осушите унутрашњост апарата крпом од микрофибера после сваке употребе.</p>
 <p><b>Прибор</b></p>	<p>Након сваке употребе, очистите сав пибор и оставите га да се осуши. Користите крпу од микрофибера са млаком водом и благим детерџентом. Не перите додатну опрему у машини за прање посуђа.</p> <p>Не чистите додатну опрему са нелепљивом површином абразивним средством за чишћење и оштрим предметима.</p>

## 12.2 Како да извадите: Носачи решетке

Извадите подршке решетака да бисте очистили рерну.


<p><b>Корак 1</b></p>	<p>Искључите рерну и сачекајте да се охлади.</p>	
<p><b>Корак 2</b></p>	<p>Извуците предњи део подршке решетке из бочног зида.</p>	
<p><b>Корак 3</b></p>	<p>Извуците задњи део подршке решетке из бочног зида и уклоните га.</p>	
<p><b>Корак 4</b></p>	<p>Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом. Клинови на телескопским вођицама морају бити окренути ка предњој страни.</p>	

## 12.3 Како да користите: Чишћење водом


Овај поступак чишћења користи влагу како би се из пећнице уклониле заостале честице масноће и хране.

<p><b>Корак 1</b></p>	<p>Сипајте воду у удубљење у унутрашњости: 300 ml.</p>
-----------------------	--



<b>Корак 2</b>	Изаберите:  . Притисните: ОК. Фнкција ради 30 мин. Када се чишћење заврши, оглашава се звучни сигнал. Рерна ће се искључити.
<b>Корак 3</b>	Сачекајте да се пећница охлади.осушите унутрашњост меком крпом.

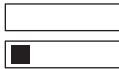



## 12.4 Како да очистите: Резервоар за воду

<b>Корак 1</b>	Искључите рерну.
<b>Корак 2</b>	Поставите дубоки тигањ испод црева за пару.
<b>Корак 3</b>	Сипајте воду у фиоку за воду: 850 ml. Додајте лимунску киселину: 5 кафених кашичица. Сачекајте 60 минута.
<b>Корак 4</b>	Укључите пећницу и подесите функцију: Ниска влажност. Подесите температуру на 230°C. Искључите пећницу након 25 минута и сачекајте да се охлади.
<b>Корак 5</b>	Укључите пећницу и подесите функцију: Ниска влажност. Подесите температуру између 130°C и 230°C. Искључите пећницу након 10 минута и сачекајте да се охлади.
<p> Да бисте спречили појаву наслага каменца, испразните резервоар за воду након сваког кувања на пари.</p>	

### Када се чишћење заврши:

Искључите рерну.	Испразните резервоар за воду. Погледајте део Свакодневна употреба, одељак „Прављење резервоара за воду“.	Исперите резервоар за воду и очистите преостале насlage каменца меком крпом.	Очистите одводну цев топлом водом и благим детергентом.
------------------	--	--	---

Табела испод приказује опсег тврдоће воде (dH) са одговарајућим нивоом наслага калцијума и квалитет воде. Када тврдоћа воде пређе 4. ниво, напуните фиоку за воду флашираном водом.

Тврдоћа воде		Тест трака	Наслаге калцијума (mg/l)	Класификација воде	Очистите резервоар за воду на сваких
Ниво	dH				
1	0 - 7		0 - 50	мека	75 циклуса – 2,5 месеца
2	8 - 14		51 - 100	умерено тврда	50 циклуса – 2 месеца
3	15 - 21		101 - 150	тврда	40 циклуса – 1,5 месеца
4	22 - 28		преко 151	веома тврда	30 циклуса – 1 месец

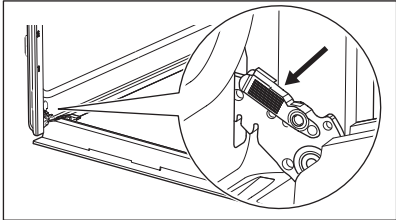
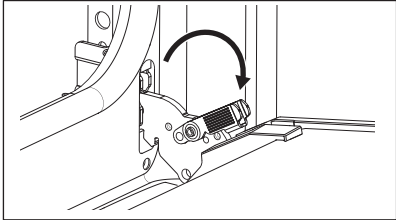
## 12.5 Како да скинете и монтирате: Врата

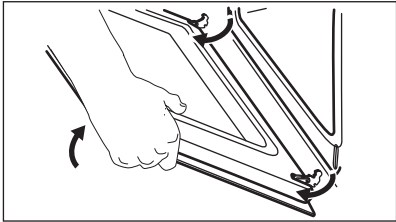
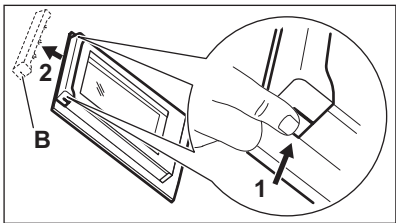
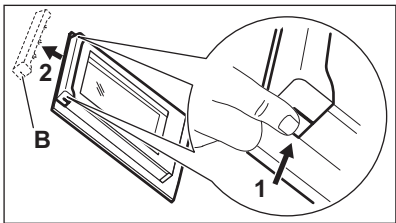
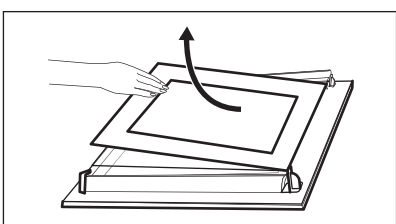
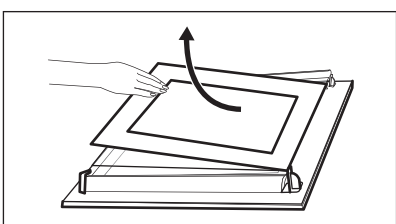
Врата пећнице имају три стаклене плоче. Врата пећнице и унутрашње стаклене плоче можете да уклоните да бисте их очистили. Пре него што уклоните стаклене плоче прочитајте цело упутство „Уклањање и постављање врата”.



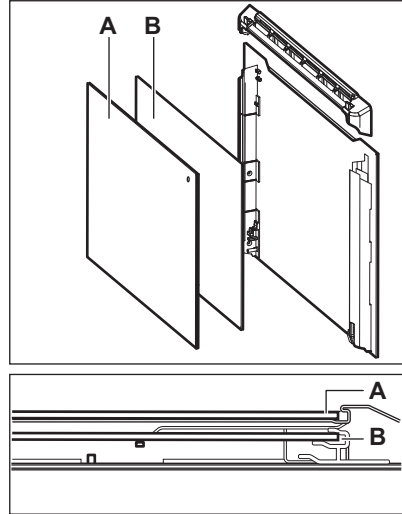
### ОПРЕЗ

Немојте да рерну уређај без стаклених плоча.

<p><b>Корак 1</b></p>	<p>Потпуно отворите врата и ухватите обе шарке.</p>	
<p><b>Корак 2</b></p>	<p>Подигните и повуците бравице док не кликну.</p>	

<p><b>Корак 3</b></p>	<p>Затворите врата пећнице до пола, до првог отвореног положаја. Затим подигните и повуците да бисте уклонили врата из лежишта.</p>	
<p><b>Корак 4</b></p>	<p>Врата поставите на меку крпу на стабилној површини.</p>	
<p><b>Корак 5</b></p>	<p>Притисните оквир врата (В) са обе стране горње ивице ка унутра да бисте отпустили стезну заптивку.</p>	
<p><b>Корак 6</b></p>	<p>Повуците оквир врата напред да бисте га уклонили.</p>	
<p><b>Корак 7</b></p>	<p>Ухватите стаклене плоче за горњу ивицу и пажљиво извлачите једну по једну. Почните од горње плоче. Уверите се да су стаклене плоче исклизнуле до краја из носача.</p>	
<p><b>Корак 8</b></p>	<p>Очистите стаклену плочу водом и сапуницом. Пажљиво осушите стаклене плоче. Не перите стаклене плоче у машини за прање судова.</p>	
<p><b>Корак 9</b></p>	<p>Након чишћења, угрејте стаклене плоче и врата пећнице.</p>	
<p>Ако су врата исправно постављена, чућете клик приликом затварања бравица.</p>		

Водите рачуна да стаклене плоче (А и В) вратите одговарајућим редоследом. Потражите симбол / одштампану зону на бочној страни стаклене плоче, јер свака стаклена плоча изгледа другачије да би олакшала демонтажу и монтажу. Када се исправно постави, оквир врата кликне. Проверите да ли сте средњу стаклену плочу правилно поставили на лежишта.



## 12.6 Како да замените: Лампица



### УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од струјног удара.  
Лампица може бити врућа.

Халогену лампу увек држите умотану у крпу како бисте спречили сагоревање остатака масноће на лампи.

Пре замене лампице:		
Корак 1	Корак 2	Корак 3
Искључите рерну. Сачекајте да се рерна охлади.	Искључите утикач кабла за напајање рерне из мрежне утичнице.	Дно унутрашњости рерне прекријте крпом.

## Задња сијалица

Корак 1	Окренте стаклени поклопац да бисте га уклонили.
Корак 2	Очистите стаклени поклопац.
Корак 3	Замените сијалицу одговарајућом сијалицом која је отпорна на температуре до 300°C.
Корак 4	Поставите стаклени поклопац.

## 13. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА



### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

### 13.1 Шта учинити ако...

У свим случајевима који нису обухваћени овом табелом, контактирајте са овлашћеним сервисним центром.



Рерна се не укључује или се не загрева	
Проблем	Проверите...
Не можете да активирате пећницу нити да њоме управљате.	Пећница је правилно прикључена на електрично напајање.
Пећница се не загрева.	Функција аутоматског искључивања је деактивирана.
Пећница се не загрева.	Осигурач није прегорео.
Пећница се не загрева.	Брава је искључена.

Компоненте	
Проблем	Проверите...
Лампица је искључена.	Влажно печење уз вентилатор – је укључен.
Лампа не ради.	Лампица је прегорела.
Температурни сензор не ради.	Утикач Температурни сензор је потпуно убачен у утичницу.
Заптивка врата је оштећена.	Немојте користити пећницу. Контактирајте овлашћени сервисни центар.

Шифре грешке	
Дисплеј приказује...	Проверите...
Err C2	Уклонили сте утикач Температурни сензор из утичнице.

# РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА

Шифре грешке	
00:00	Дошло је до нестанка струје. Подесите доба дана.
Ако се на дисплеју прикаже код грешке који није у овој табели, искључите и укључите кућни осигурач да бисте поново покренули пећницу. Ако се код грешке поново појави, обратите се овлашћеном сервисном центру.	

Чишћење	
Проблем	Проверите...
У унутрашњости пећнице има воде.	У резервоару за воду нема превише воде.
 – индикатор је искључен.	У резервоару за воду има довољно воде. Уколико вода почне да цури у пећницу, а индикатор је и даље искључен, обратите се овлашћеном сервисном центру.
 – индикатор је укључен.	У резервоару има довољно воде. Ако је резервоар пун, а индикатор је и даље укључен, обратите се овлашћеном сервисном центру.
Кухање на пару не ради.	У отвору за цево за пару нема наслага каменца.
Кухање на пару не ради.	У резервоару за воду има воде.
Прахњење резервоара за воду траје дуже од три минута или вода цури из отвора за цево за пару.	У отвору за цево за пару нема наслага каменца. Очистите резервоар за воду.

## 13.2 Подаци о сервисирању

Уколико не можете сами да пронађете решење проблема, обратите се продавцу или овлашћеном сервисном центру.

Подаци потребни сервисном центру налазе се на плочици са техничким карактеристикама. Плочица са техничким карактеристикама налази се на предњој страни оквира унутрашњости апарата. Немојте уклањати плочицу са техничким карактеристикама из унутрашњости апарата.

Препоручујемо вам да овде запишете податке:	
Модел (MOD.)	.....

Препоручујемо вам да овде запишете податке:

Број производа (PNC) .....

Серијски број (S.N.) .....

## 14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

### 14.1 Информације о производу и лист са информацијама о производу

Назив добављача	Electrolux	
Идентификација модела	EOC6H76X 949494489 EOC6H76Z 949494490 LOC6H76Z 949494491	
Индекс енергетске ефикасности	81.2	
Класа енергетске ефикасности	A+	
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, уобичајен режим	0.93 kWh/циклус	
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, режим са форсирањем вентилатора	0.69 kWh/циклус	
Број шупљина у рерни	1	
Извор топлоте	Електрична струја	
Јачина звука	72 l	
Тип рерне	Уградна рерна	
Маса	EOC6H76X	33.2 kg
	EOC6H76Z	33.0 kg
	LOC6H76Z	32.7 kg

IEC/EN 60350-1 – Електрични уређаји за кување у домаћинству – Део 1: Шпорети, рерне, рерне на пару и грилови – поступци за мерење учинка.

## 14.2 Уштеда енергије



Овај уређај садржи неке функције које вам помажу да уштедите електричну енергију током свакодневне припреме хране.

Уверите се да су врата апарата затворена када апарат ради. Не отварајте врата апарата сувише често током кувања. Одржавајте заптивку врата чистом и постарајте се да буде добро причвршћена на свом месту.

Користите метално посуђе за кување да бисте повећали уштеду енергије.

Кад је то могуће, немојте да загревате пећницу пре кувања.

Правите што краће размаке између печења када истовремено припремате неколико јела.

### Кување са вентилатором

Када је могуће, користите функције кувања са вентилатором да бисте уштедели енергију.

### Преостала топлота

Вентилатор и лампица настављају да раде. Када искључите апарат, дисплеј приказује преосталу топлоту. Можете да користите ту топлоту како бисте храну одржали топлотом.

Када кување траје дуже од 30 мин., смањите температуру апарата на минимум 3–10 минута пре краја кувања. Кување ће се наставити користећи преосталу топлоту у апарату.

Користите преосталу топлоту за загревање друге хране.

### Одржавање хране топлотом

Изаберите најниже могуће подешавање температуре да бисте помоћу преостале топлоте одржали топлоту obroka. На дисплеју се приказује индикатор преостале топлоте или температура.

### Кување са искљученом лампицом

Искључите лампицу током кувања. Укључите је само када вам је потребна.

### Влажно печење уз вентилатор

Функција је предвиђена за уштеду енергије током кувања.

Када користите ову функцију, лампица се аутоматски искључује након 30 сек. Можете поново да упалите лампицу, али ће ова активност смањити очекивану уштеду енергије.

# 15. СТРУКТУРА МЕНИЈА

## 15.1 Мени



– изаберите за улаз у Мени.

### Мени структура

Потпомогнута припрема

Чишћење

Подешавања

Корак 1

Корак 2

Корак 3

Корак 4



Корак 5



				
Изаберите Мени, Подешавања.	Потврдите подешавање.	Изаберите подешавање.	Потврдите подешавање.	Прилагодите вредност и притисните ОК.

Подешавања					
О1	Доба дана	Промени	О2	Осветљеност дисплеја	1 - 5
О3	Звукови тастера	1 – Звучни сигнал 2 – Клик 3 – Звук је искључен	О4	Јачина звучног сигнала	1 - 4
О5	Температурни сензор Радња	1 – Аларм и засутављање 2 – Аларм	О6	Тајмер током рада	Укључи/ Искључи
О7	Светло	Укључи/ Искључи	О8	Брзо загревање	Укључи/ Искључи
О9	Демо режим	Активациони код: 2468	О10	Верзија софтвера	Провера
О11	Поништи сва подешавања	Да/Не			

## 16. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА

Рециклирајте материјале са симболом . Паковање одложите у одговарајуће контејнере ради рециклирања. Помозите у заштити животне средине и људског здравља као и у рециклирању отпадног материјала од електронских и електричних уређаја. Уређаје обележене симболом  немојте бацати заједно са смећем. Производ вратите у локални центар за рециклирање или се обратите општинској канцеларији.

## NAVRHNUTÉ PRE VÁS

---

Ďakujeme, že ste si zakúpili spotrebič Electrolux. Vybrali ste si výrobok, ktorý vznikol na základe desaťročí odborných skúseností a inovácií. Dômyselný a štýlový – navrhnutý s dôrazom na váš komfort. Pri každom použití si môžete byť istí, že uvidíte skvelý výkon. Vitajte vo svete Electrolux.

Navštívte našu stránku, kde nájdete:



Rady týkajúce sa používania, brožúry, návody na riešenie problémov a informácie o servise a opravách:

[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)



Zaregistrujte si výrobok a využite tak ešte lepší servis:

[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)



Pre váš spotrebič si môžete zakúpiť príslušenstvo, spotrebný materiál a originálne náhradné diely:

[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)


## STAROSTLIVOSŤ O ZÁKAZNÍKA A ZÁKAZNÍCKY SERVIS

---

Vždy používajte originálne náhradné diely.

Ak potrebujete kontaktovať autorizované servisné stredisko, uistite sa, že máte k dispozícii nasledujúce údaje: Model, číslo výrobku, sériové číslo.

Tieto informácie nájdete na typovom štítku.

 Upozornenie / Výstražné a bezpečnostné informácie

 Všeobecné informácie a tipy

 Informácie o životnom prostredí

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

## OBSAH

---

<b>1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....</b>	<b>339</b>	<b>3. INŠTALÁCIA.....</b>	<b>345</b>
1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb.....	339	3.1 Zabudovanie.....	345
1.2 Všeobecná bezpečnosť.....	340	3.2 Upevnenie rúry k linke.....	346
<b>2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....</b>	<b>341</b>	<b>4. POPIS VÝROBKU.....</b>	<b>347</b>
2.1 Montáž.....	341	4.1 Všeobecný prehľad.....	347
2.2 Zapojenie do elektrickej siete.....	342	4.2 Príslušenstvo.....	347
2.3 Použitie.....	343	<b>5. ZAPNUTIE A VYPNUTIE SPOTREBIČA</b>	<b>348</b>
2.4 Starostlivosť a čistenie.....	344	5.1 Zasúvacie ovládače.....	348
2.5 Parné pečenie.....	344	5.2 Ovládací panel.....	348
2.6 Vnútorne osvetlenie.....	344	<b>6. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....</b>	<b>349</b>
2.7 Servis.....	345	6.1 Prvé čistenie.....	349
2.8 Likvidácia.....	345		

6.2 Počiatočný predohrev.....	349	11.3 Tabuľky pečenia pre skúšobné inštitúty.....	367
<b>7. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....</b>	<b>350</b>	<b>12. OŠETROVANIE A ČISTENIE.....</b>	<b>369</b>
7.1 Ako nastaviť: Funkcie ohrevu.....	350	12.1 Poznámky k čisteniu.....	369
7.2 Funkcie ohrevu.....	351	12.2 Vybratie: Zasúvacie lišty.....	369
7.3 Poznámky k: Vlhký horúci vzduch.....	352	12.3 Spôsob používania: Čistenie vodou.....	370
7.4 Nádržka na vodu.....	352	12.4 Čistenie: Nádržka na vodu.....	370
7.5 Ako nastaviť: Sprievodca pečením.....	353	12.5 Vybratie a inštalácia: Dvierka....	371
7.6 Sprievodca pečením.....	354	12.6 Výmena: Osvetlenie.....	373
<b>8. ČASOVÉ FUNKCIE.....</b>	<b>359</b>	<b>13. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....</b>	<b>374</b>
8.1 Časové funkcie.....	359	13.1 Čo robiť, ak.....	374
8.2 Ako nastaviť: Časové funkcie.....	360	13.2 Servisné údaje.....	376
<b>9. POUŽÍVANIE: PRÍSLUŠENSTVO.....</b>	<b>361</b>	<b>14. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....</b>	<b>376</b>
9.1 Vloženie príslušenstva.....	361	14.1 Informácie o výrobku a informačný list k výrobku.....	376
9.2 Teplotná sonda.....	362	14.2 Úspora energie.....	377
<b>10. DOPLNKOVÉ FUNKCIE.....</b>	<b>363</b>	<b>15. ŠTRUKTÚRA PONUKY.....</b>	<b>377</b>
10.1 Blokovanie.....	363	15.1 Ponuka.....	377
10.2 Automatické vypínanie.....	364	<b>16. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA.....</b>	<b>378</b>
10.3 Chladiaci ventilátor.....	364		
<b>11. TIPY A RADY.....</b>	<b>364</b>		
11.1 Vlhký horúci vzduch.....	364		
11.2 Vlhký horúci vzduch – odporúčané príslušenstvo.....	366		

## 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 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, musíte ho dať vymeniť u výrobcu, v autorizovanom servisnom stredisku alebo u kvalifikovanej osoby, aby sa predišlo nebezpečenstvu.

- 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 smie nainštalovať iba 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 pracovnou doskou)	590 (600) mm
Šírka kuchynskej skrinky	560 mm

# BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

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!**

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

Pri určovaní správneho prierezu kábla sa riadte celkovým výkonom uvedeným na štítku spotrebiča. Môžete si tiež pozrieť údaje v tabuľke:

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) musí byť o 2 cm dlhší než fázový a neutrálny kábel (modrý a hnedý).

## 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 mokрыmi rukami alebo keď je v kontakte s vodou.
- Na otvorené dvierka nevyvíjajte 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.



### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Aby sa predišlo škode alebo zmene farby povrchovej úpravy:

# BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- Nedávajte priamo do spodnej časti spotrebiča riad alebo iné objekty.
- Nedávajte priamo na dno dutiny spotrebiča alobal.
- 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 saponáty. Nepoužívajte abrazívne výrobky, špongie s abrazívnou vrstvou, rozpúšťadlá ani kovové predmety.
- Ak používate sprej na čistenie rúr, dodržiavajte bezpečnostné pokyny na jeho obale.

## 2.5 Parné pečenie



### VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo popálenín a poškodenia spotrebiča.

- Uvoľnená para môže spôsobiť popáleniny:
  - Počas parného pečenia neotvárajte dvierka spotrebiča.
  - Po parnom pečení otvárajte dvierka spotrebiča opatrne.

## 2.6 Vnútné 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 .



## 2.7 Servis

- Ak treba dať spotrebič opraviť, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Používajte iba originálne náhradné diely.

## 2.8 Likvidácia



### VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia 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 oĥľadne bezpečnosti.

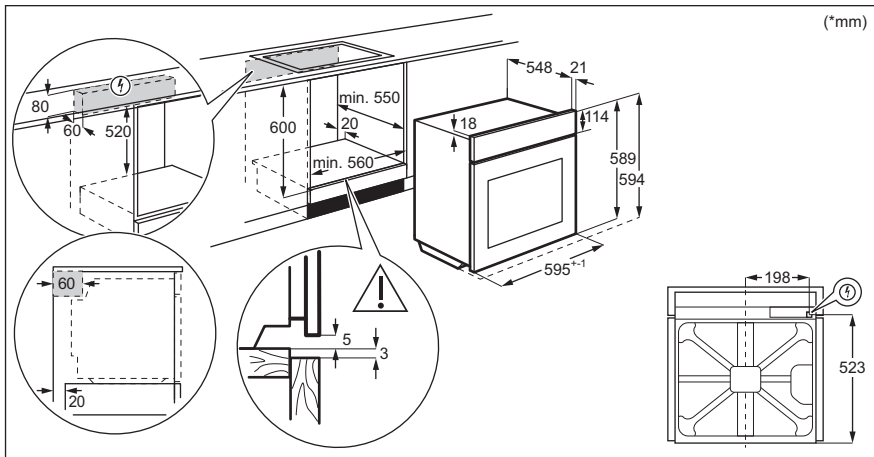
### 3.1 Zabudovanie

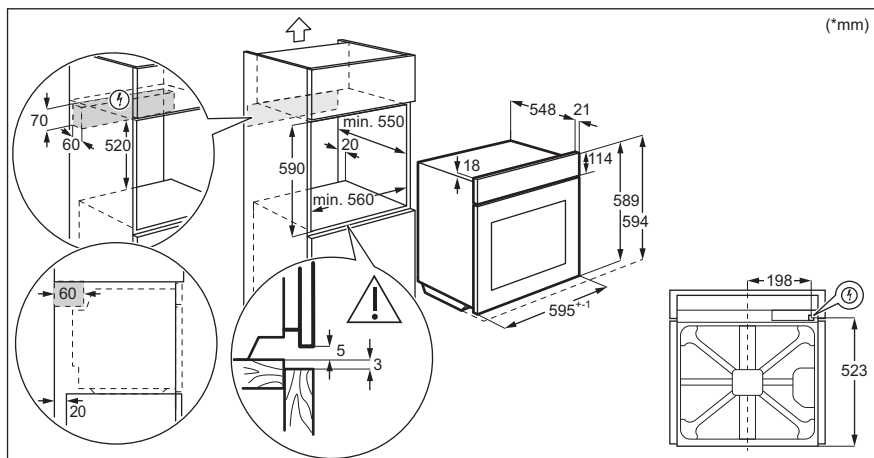


YouTube

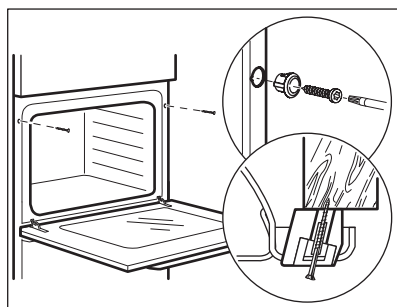
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



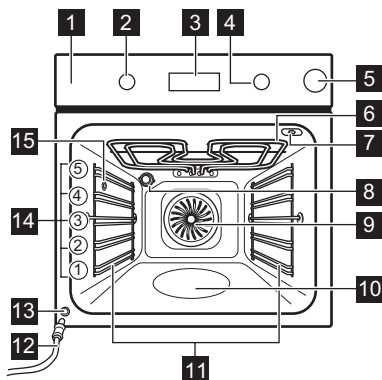


## 3.2 Upevnenie rúry k linke



## 4. POPIS VÝROBKU

### 4.1 Všeobecný prehľad



- 1** Ovládací panel
- 2** Ovládač funkcií ohrevu
- 3** Displej
- 4** Otočný ovládač
- 5** Zásuvka na vodu
- 6** Ohrevný prvok
- 7** Zásuvka pre teplotnú sondu
- 8** Osvetlenie
- 9** Ventilátor
- 10** Reliéf dutiny - Zásobník na čistenie vodou
- 11** Zasúvacia lišta, odstrániteľná
- 12** Odtoková rúra
- 13** Ventil na vypustenie vody
- 14** Úrovne roštu v rúre
- 15** Prívod pary

### 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 toho, ako sa jedlo pripravuje.
- **Teleskopické lišty**

# ZAPNUTIE A VYPNUTIE SPOTREBIČA







S teleskopickými lištami môžete ľahšie vsunúť a vybrať rošty.

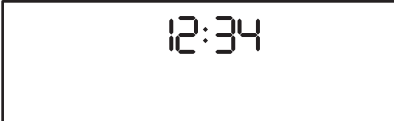

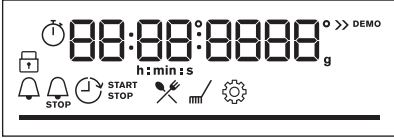
## 5. ZAPNUTIE A VYPNUTIE SPOTREBIČA

### 5.1 Zasúvacie ovládače

Ak chcete spotrebič použiť, stlačte ovládač. Ovládač sa vysunie.











### 5.2 Ovládací panel





Senzorové polia ovládacieho panela					Stláčajte	Otočte otočný ovládač
				OK		
Časovač	Rýchle zohrievanie	Osvetlenie rúry	Teplotná sonda	Potvrďte nastavenia		
Rúru zapnete zvolením funkcie ohrevu.						
Rúru vypnete otočením ovládača funkcií ohrevu do polohy Vyp.						

	Keď je ovládač funkcií ohrevu v polohe Vyp., displej sa prepne do pohotovostného režimu.
	Keď pečiete, na displeji sa zobrazuje nastavená teplota, presný čas a ostatné dostupné funkcie.
	Displej s kľúčovými funkciami.

#### Ukazovatele na displeji

# PRED PRVÝM POUŽITÍM

 Blokovanie	 Sprievodca pečením	 Čistenie	 Nastavenia	 Rýchle zohrievanie
<b>Ukazovatele časovača:</b>				
<b>Lišta priebehu</b> – pre teplotu alebo čas. Čiarový ukazovateľ je úplne červený, keď rúra dosiahne nastavenú teplotu.				

<b>Ukazovatele nádržky na vodu</b>		
		
<b>Teplotná sonda ukazovateľ</b>		





## 6. PRED PRVÝM POUŽITÍM



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 6.1 Prvé čistenie


<b>Pred prvým použitím prázdnu rúru vyčistite a nastavte čas:</b>			
			 <b>0:00</b> Nastavte čas. Stlačte tlačidlo: <b>OK</b> .


### 6.2 Počiatočný predohrev

<b>Pred prvým použitím prázdnu rúru predhrejete.</b>	
<b>Krok č.</b> <b>1</b>	Vyberte z rúry vyberateľné zasúvacie lišty a príslušenstvo.

# KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

**Pred prvým použitím prázdnu rúru predhrejete.**

**Krok č. 2** Nastavte maximálnu teplotu pre funkciu:   
Rúru nechajte spustenú jednu hodinu.

**Krok č. 3** Nastavte maximálnu teplotu pre funkciu:   
Rúru nechajte spustenú 15 minút.

 Rúra môže počas predohrevu produkovať zápach a dym. Skontrolujte, či je miestnosť vetraná.

## 7. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE



### **VAROVANIE!**

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 7.1 Ako nastaviť: Funkcie ohrevu

#### Spustiť varenie

**Krok č. 1**



Vyberte funkciu ohrevu.

**Krok č. 2**



Nastavte teplotu.  
Stlačte tlačidlo  
OK

#### Parné varenie

**Krok č. 1**



**Krok č. 2**



**Krok č. 3**



**Krok č. 4**










**Krok č. 5**






Parné varenie				
Zatlačením na kryt otvorte zásuvku na vodu.	Do zásuvky na vodu nalejte 900 ml vody.	Zásuvku na vodu zasuníte do jej pôvodnej polohy.	Zvoľte funkciu ohrevu parou.	Nastavte teplotu.

## 7.2 Funkcie ohrevu

### Štandardné funkcie ohrevu

Funkcia ohrevu	Aplikácia
 <p><b>Teplovzdušné Pečenie</b></p>	Na pečenie na 3 úrovniach súčasne a na sušenie potravín. Nastavte o 20 – 40 °C nižšiu teplotu než pre Tradičné pečenie.
 <p><b>Tradičné pečenie</b></p>	Na pečenie a opekanie na jednej úrovni roštu.
 <p><b>Vlhkosť nízka</b></p>	Táto funkcia je vhodná na mäso, hydinu, pečené jedlá a dusené/zapekané jedlá. Vďaka kombinácii pary a tepla získa mäso jemnú a šťavnatú konzistenciu a zároveň chrumkavý okraje.
 <p><b>Pizza</b></p>	Na prípravu pizze. Na intenzívnejšie zhnednutie povrchu a chrumkavý korpus.
 <p><b>Dolný ohrev</b></p>	Na pečenie koláčov s chrumkavým korpusom a na zaváranie potravín.
 <p><b>Mrazené pokrmy</b></p>	Na prípravu chrumkavých polotovarov (napr. zemiakových hranolčekov, amerických zemiakov alebo jarných závitkov).
 <p><b>Vlhký horúci vzduch</b></p>	Táto funkcia je určená na úsporu energie počas prípravy jedál. Keď použijete túto funkciu, teplota v dutine sa môže líšiť od nastavenej teploty. Použije sa zvyškové teplo. Výkon ohrevu môže byť znížený. Viac informácií nájdete v kapitole „Každodenné používanie“, poznámky k: Vlhký horúci vzduch.

# KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

Funkcia ohrevu	Aplikácia
 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.

## 7.3 Poznámky k: Vlhký horúci vzduch




Táto funkcia bola použitá na zaradenie do triedy energetickej účinnosti a splnenie požiadaviek na ekologický dizajn (podľa predpisov EÚ 65/2014 a EÚ 66/2014). Skúšky podľa: 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.

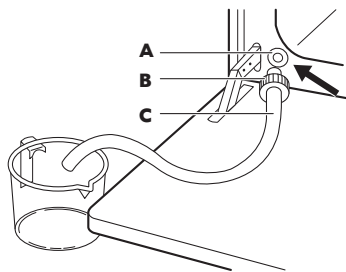
Pokyny ohľadom varenia nájdete v kapitole „Rady a tipy“, Vlhký horúci vzduch. Všeobecné odporúčania na úsporu energie si pozrite v kapitole „Energetická účinnosť“, v časti Úspora energie.

## 7.4 Nádržka na vodu

Ukazovateľ nádržky na vodu	
	Nádržka na vodu je plná.
	Nádržka na vodu je poloprázdna.
	Nádržka na vodu je prázdna. Doplňte vodu do nádržky.
Ak do nádržky nalejete príliš veľa vody, bezpečnostným kanálikom vytečie nadbytočná voda na dno dutiny. Vodu vysajte špongiou.	



Vyprázdnenie nádržky na vodu	
<b>Krok č. 1</b>	Vypnite rúru, dverka nechajte otvorené a počkajte, kým rúra nevychladne.
<b>Krok č. 2</b>	Odtokovú rúrku (C) pripojte k ventilu na vypustenie vody (A) pomocou konektora (B).
<b>Krok č. 3</b>	Koniec rúrky udržiajte pod úrovňou A a opakovaním stláčajte B, aby ste odčerpali zvyšnú vodu.
<b>Krok č. 4</b>	Odpojte C a B a rúru utrite do sucha s jemnou špongiou.







## 7.5 Ako nastaviť: Sprievodca pečením

Každý pokrm v tejto podponuke má odporúčanú funkciu a teplotu. Počas varenia môžete upraviť čas a teplotu.









Na prípravu niektorých pokrmov môžete použiť aj:	Úroveň uvarenia pokrmu:
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Teplotná sonda</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nепреpečený</li> <li>• Stredne</li> <li>• Prepečený</li> </ul>

Sprievodca pečením – na rýchlu prípravu pokrmu s predvolenými nastaveniami:			
Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3	Krok č. 4
 	 	 <b>P1 - P45</b>	 <b>OK</b>
Vstúpte do ponuky.	Vyberte Sprievodca pečením. Stlačte <b>OK</b> .	Vyberte pokrm. Stlačte tlačidlo <b>OK</b> .	Vložte pokrm do rúry. Potvrďte nastavenia.













## 7.6 Sprievodca pečením

Legenda	
	Teplotná sonda dostupné. Teplotná sonda umiestnite do najhrubšej časti pokrmu. Po dosiahnutí nastavenej teploty Teplotná sonda sa rúra vypne.
	Dolejte do nádržky vodu.
	Pred pečením rúru predhrejte.
	Úroveň roštu.



















Keď funkcia skončí, skontrolujte, či je pokrm hotový.

	Pokrm	Hmotnosť	Úroveň roštu/príslušenstvo	Trvanie
<b>Hovädzie</b> 				
P1	<b>Pečené hovädzie, neprepečené</b>	1 – 1,5 kg; 4 – 5 cm hrubé kúsky	  2; <b>plech na pečenie</b> Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do rúry.	~ 40 min
P2	<b>Hovädzie pečené, stredne prepečené</b>			~ 50 min
P3	<b>Hovädzie pečené, prepečené</b>			~ 60 min
P4	<b>Steak, stredne prepečený</b>	180 – 220 g/kus; 3 cm hrubé plátky	   3; nádoba na pečenie na <b>drôtenom rošte</b> Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do rúry.	~ 15 min
P5	<b>Hovädzie pečené/dusené</b> (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 rúry.	~ 120 min






















# KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

	Pokrm	Hmotnosť	Úroveň roštu/príslušenstvo	Trvanie
P6	<b>Hovädzie pečené, neprepečené</b> (pomalé pečenie)	1 – 1,5 kg; 4 – 5 cm hrubé kusky	  <b>2; plech na pečenie</b> Použite svoje obľúbené koreniny alebo jednoducho soľ a čerstvo namleté koreniny. Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do rúry.	~ 75 min
P7	<b>Hovädzie pečené, stredne prepečené</b> (pomalé pečenie)			~ 85 min
P8	<b>Hovädzie pečené, dobre prepečené</b> (pomalé pečenie)			~ 130 min
P9	<b>Filety, neprepečené</b> (pomalé pečenie)	0,5 – 1,5 kg; 5 – 6 cm hrubé kusky	  <b>2; plech na pečenie</b> Použite svoje obľúbené koreniny alebo jednoducho soľ a čerstvo namleté koreniny. Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do rúry.	~ 75 min
P10	<b>Filety, stredne prepečené</b> (pomalé pečenie)			~ 90 min
P11	<b>Filety, prepečené</b> (pomalé pečenie)			~ 120 min
<b>Teľacie</b> 				
P12	<b>Teľacie pečené</b> (napr. plece)	0,8 – 1,5 kg; 4 cm hrubé kusky	  <b>2; nádoba na pečenie na drôtenom rošte</b> Použite svoje obľúbené koreniny. Dolejte tekutinu. Pečte prikryté.	~ 80 min
<b>Bravčové</b>  				
P13	<b>Pečená bravčová krkovička alebo plece</b>	1,5 – 2 kg	   <b>1; nádoba na pečenie na drôtenom rošte</b> Po polovici doby prípravy mäso obráťte.	~ 165 min



















# KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE












	Pokrm	Hmotnosť	Úroveň roštu/príslušenstvo	Trvanie
P14	Ťahané bravčové (pomalé pečenie)	1,5 – 2 kg	  2; <b>plech na pečenie</b> Použite svoje obľúbené koreniny. Pre rovnomerné opečenie po polovici doby prípravy mäso obráťte.	~ 215 min
P15	Čerstvé karé	1 – 1,5 kg; 5 – 6 cm hrubé kúsky	  2; nádoba na pečenie na <b>drôtenom rošte</b> Použite svoje obľúbené koreniny.	~ 55 min
P16	Rebierka	2 – 3 kg; použite surové rebierka hrubé 2 – 3 cm	 3; <b>hlboká panvica</b> Dolejte tekutinu tak, aby pokryla dno nádoby. Po polovici doby prípravy mäso obráťte.	90 min
<b>Jahňacie</b> 				
P17	Jahňacie stehno s kosťami	1,5 – 2 kg; 7 – 9 cm hrubé kúsky	  2; nádoba na pečenie na <b>plechu na pečenie</b> Dolejte tekutinu. Po polovici doby prípravy mäso obráťte.	~ 130 min
<b>Hydina</b> 				
P18	Celé kurča	1 – 1,5 kg; čerstvé	  2; nádoba na zapekanie na <b>plechu na pečenie</b> Použite svoje obľúbené koreniny. Pre rovnomerné opečenie po polovici doby prípravy kurča obráťte.	~ 60 min
P19	Polovička kurčatá	0,5 – 0,8 kg	  3; <b>plech na pečenie</b> Použite svoje obľúbené koreniny.	~ 40 min
P20	Kuracie prsia	180 – 200 g/kus	  3  2; zapekacia nádoba na <b>drôtenom rošte</b> Použite svoje obľúbené koreniny. Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici.	~ 25 min
P21	Kuracie stehná, čerstvé	-	  3; <b>plech na pečenie</b> Ak ste kuracie stehná najskôr marinovali, nastavte nižšiu teplotu a pečte ich dlhšie.	~ 30 min

# KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

	Pokrm	Hmotnosť	Úroveň roštu/príslušenstvo	Trvanie
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.	~ 100 min
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.	~ 110 min
<b>Iné</b> 				
P24	Sekaná	1 kg	  2; <b>drôtený rošt</b> Použite svoje obľúbené koreniny.	~ 60 min
<b>Ryby</b> 				
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.	~ 30 min
P26	Rybie filé	-	  3; nádoba na zapekanie na <b>drôtenom rošte</b> Použite svoje obľúbené koreniny.	35 min
<b>Sladké pečivo/dezerty</b>   				
P27	Tvarohový koláč	-	 2;  28 cm rozkladacia forma na tortu na <b>drôtenom rošte</b>	90 min
P28	Jablkový koláč	-	 3; <b>plech na pečenie</b>	45 min
P29	Jablková torta	-	 2; okrúhla forma na koláč na <b>drôtenom rošte</b>	40 min
P30	Jablkový koláč	-	 1;  22 cm okrúhla forma na koláč na <b>drôtenom rošte</b>	60 min





# KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

	Pokrm	Hmotnosť	Úroveň roštu/príslušenstvo	Trvanie
P31	Brownies – čok. sušienky	2 kg	 3; hlboká panvica	30 min
P32	Čokoládové muffiny	-	 3; plech na muffiny na <b>drôtenom rošte</b>	25 min
P33	Bochníkový koláč	-	 2; forma na bochník na <b>drôtenom rošte</b>	50 min
<b>Zelenina/prílohy</b>   				
P34	Pečené zemiaky	1 kg	 2; <b>plech na pečenie</b> Na plech na pečenie položte celé zemiaky so šupkou.	50 min
P35	Americké zemiaky	1 kg	 3; <b>plech na pečenie</b> vystlaný papierom na pečenie Použite svoje obľúbené koreniny. Nakrájajte zemiaky na kúsky.	35 min
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.	30 min
P37	Krokety, mrazené	0,5 kg	 3; <b>plech na pečenie</b>	25 min
P38	Hranolčky, mrazené	0,75 kg	 3; <b>plech na pečenie</b>	25 min
<b>Gratinovanie, chlieb a pizza</b>   				
P39	Mäsové/zeleninové lasagne so suchými rezancami	1 – 1,5 kg	  2; zapekacia nádoba na <b>drôtenom rošte</b>	55 min
P40	Zapečené zemiaky (surové zemiaky)	1 – 1,5 kg	  1; zapekacia nádoba na <b>drôtenom rošte</b> Po uplynutí polovice času prípravy pokrm otočte.	60 min




	Pokrm	Hmotnosť	Úroveň roštu/príslušenstvo	Trvanie
P41	Čerstvá pizza, tenká	-	   2; plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie	35 min
P42	Čerstvá pizza, hrubá	-	  2; plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie	25 min
P43	Slaný koláč	-	 2; plech na pečenie na drôtenom rošte	45 min
P44	Bageta/ciabatta/biely chlieb	0,8 kg	   2; plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie Biely chlieb si vyžaduje viac času.	50 min
P45	Celozrnný/ražný/tmavý celozrnný chlieb vo forme na bochník	1 kg	  2; plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie / drôtený rošt	60 min







## 8. ČASOVÉ FUNKCIE








### 8.1 Časové funkcie

Funkcia časovača	Aplikácia
	Časomer. Po uplynutí času zaznie zvukový signál.
	Čas prípravy. Po uplynutí času zaznie zvukový signál a funkcia ohrevu sa vypne.
	Odklad nastavenia času. Odklad začiatku a/alebo konca varenia.
	Časovač. Maximálne 23 h 59 min. Táto funkcia nemá vplyv na činnosť rúry. Časovač zapnete a vypnete tak, že zvolíte: Ponuka, Nastavenia.

## 8.2 Ako nastaviť: Časové funkcie

Nastavenie: Presný čas		
Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3
		
Presný čas zmeníte tak, že vstúpite do ponuky a vyberiete Nastavenia, Presný čas.	Nastavte hodiny.	Stlačte tlačidlo: OK.

Nastavenie: Časomer			
Krok č. 1	Na displeji sa zobrazí: 0:00 	Krok č. 2	Krok č. 3
			
Stlačte tlačidlo: 	Nastavte funkciu Časomer	Stlačte tlačidlo: OK.	
 Časovač začne ihneď odpočítavať.			

Nastavenie: Čas prípravy				
Krok č. 1	Krok č. 2	Na displeji sa zobrazí: 0:00  STOP	Krok č. 3	Krok č. 4
				
Vyberte funkciu ohrevu a nastavte teplotu.	Opakovane stlačte: 	Nastavte čas varenia.	Stlačte tlačidlo: OK.	
 Časovač začne ihneď odpočítavať.				

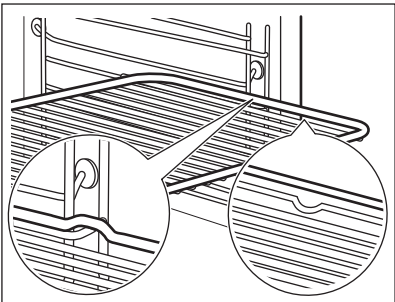
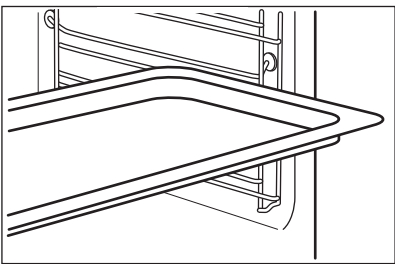


Nastavenie: Odklad nastavenia času							
<b>Krok č. 1</b>	<b>Krok č. 2</b>		<b>Krok č. 3</b>	<b>Krok č. 4</b>		<b>Krok č. 5</b>	<b>Krok č. 6</b>
		Na displeji sa zobrazí: presný čas ⌚ START			Na displeji sa zobrazí: --- ⌚ STOP		
Vyberte funkciu ohrevu.	Opakovane stlačte: 		Nastavte čas spustenia.	Stlačte tlačidlo: OK.		Nastavte čas skončenia.	Stlačte tlačidlo: OK.
 Časovač začne odpočítavať v nastavenom čase spustenia.							

## 9. POUŽÍVÁNIE: PRÍSLUŠENSTVO

### 9.1 Vloženie príslušenstva

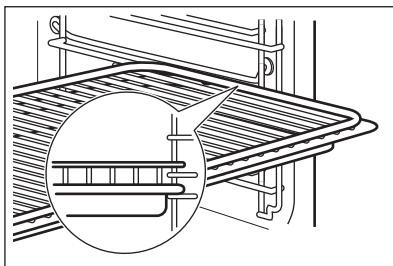
Malé zarážky na vrchu zvyšujú bezpečnosť. Tieto odsadenia tiež zabraňujú prevráteniu. Vysoký okraj okolo roštu zabraňuje zošmyknutiu kuchynského riadu z roštu.

<p><b>Drôtený rošt:</b> Rošt zasunúť medzi vodiace tyče zasúvacích líšt a uistiť sa, že nožičky smerujú nadol.</p>	
<p><b>Plech na pečenie / Hlboký pekáč:</b> Plech na pečenie zasunúť medzi vodiace líšty zvolenej úrovne rúry.</p>	

# POUŽÍVANIE: PRÍSLUŠENSTVO

## Drôtený rošt, Plech na pečenie / Hlboký pekáč:

Plech na pečenie zasuňte medzi vodiace lišty zvolenej úrovne rúry a drôtený rošt na vodiacich lištách.



## 9.2 Teplotná sonda

Teplotná sonda– meria teplotu vnútri potraviny.

### Nastavujú sa dve teploty:

°C  
Teplota v rúre.

  
Teplota vo vnútri.

### Pre najlepšie výsledky varenia:

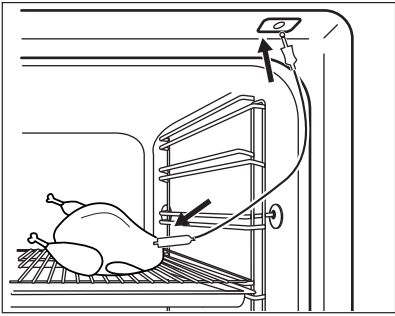
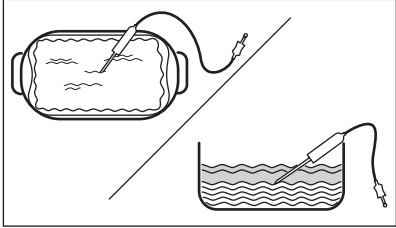


Prísady by mali mať izbovú teplotu.

Nepoužívajte s tekutými pokrmami.

Počas varenia musí zostať v pokme.




## Spôsob používania: Teplotná sonda

<b>Krok č. 1</b>	Zapnite rúru.
<b>Krok č. 2</b>	Nastavte funkciu ohrevu a v prípade potreby zmeňte teplotu rúry.
<b>Krok č. 3</b>	Vložte: Teplotná sonda.
<b>Mäso, hydinu a rybu</b>	<b>Zapekaciu nádobu</b>
Špičku Teplotná sonda vložte do stredu mäsa alebo ryby, podľa možnosti do najhrubšej časti. Uistite sa, že minimálne 3/4 Teplotná sonda sú vnútri pokrmu.	Špičku Teplotná sonda zapichnete presne do stredu zapekacej nádoby. Teplotná sonda má byť počas pečenia stabilne na jednom mieste. Dosiahnete to použitím pevnej prísady. Na podoprenie silikónovej rukoväte Teplotná sonda použite okraj zapekacej formy. Špička Teplotná sonda by sa nemala dotýkať dna zapekacej nádoby.

	
<p><b>Krok č. 4</b></p>	<p>Teplotná sonda zasuňte do zásuvky v prednej časti rúry. Na displeji sa zobrazí aktuálna teplota: Teplotná sonda.</p>
<p><b>Krok č. 5</b></p>	<p>Stlačte , aby ste nastavili teplotu vnútri pokrmu.</p>
<p><b>Krok č. 6</b></p>	<p>OK – stlačením potvrdte. Keď dosiahne potravina nastavenú teplotu, zaznie zvukový signál. Môžete si vybrať, či budete v varení pokračovať alebo prestanete, aby bola potravina správne prepečená.</p>
<p><b>Krok č. 7</b></p>	<p>Vytiahnite zástrčku Teplotná sonda z príslušnej zásuvky a vyberte pokrm z rúry.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p> <b>VAROVANIE!</b> Pretože sa Teplotná sonda zohreje, hrozí nebezpečenstvo popálenia. Pri odpájaní a vyberaní teplotnej sondy z potraviny buďte opatrní.</p> </div>

## 10. DOPLNKOVÉ FUNKCIE

### 10.1 Blokovanie

<p><b>Táto funkcia predchádza náhodnej zmene funkcie spotrebiča.</b></p>		
<p>Zapnite ju, keď je spotrebič zapnutý – nastavená príprava pokrmu pokračuje, ovládací panel je zablokovaný. Zapnite ju, keď je spotrebič vypnutý – nedá sa zapnúť, ovládací panel je zablokovaný.</p>		
	<p> OK – stlačte a podržte, ak chcete zapnúť funkciu. Zaznie zvukový signál.</p>	<p> OK – stlačte a podržte, ak to chcete vypnúť.</p>



# TIPY A RADY

Táto funkcia predchádza náhodnej zmene funkcie spotrebiča.

 3x  – zablíká, keď sa blokovanie zapne.

## 10.2 Automatické vypínanie

Ak je zapnutá funkcia ohrevu a nezmeníte žiadne z nastavení, rúra sa z bezpečnostných dôvodov po určitom čase vypne.

 °C	 (h)
30 - 115	12.5
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.






## 10.3 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.






# 11. TIPY A RADY

## 11.1 Vlhký horúci vzduch

V záujme čo najlepších výsledkov sa riadte tipmi v tabuľke nižšie.

		 (° C)		 (min)
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

		 (° C)		 (min)
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
Nákyp, 6 kusov	keramické zapekacie for- my na drôtenom rošte	200	3	25 - 30
Piškótový korpus	forma na korpus na drô- tenom rošte	180	2	15 - 25
Viktóriin koláč	forma na pečenie na drô- tenom 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 drôte- nom rošte	180	3	25 - 30
Pošírované mä- so, 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 ku- sov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	20 - 30

		 (° C)		 (min)
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
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 drôťovom rošte	200	3	25 - 30
Stredomorská zelenina, 0,7 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	4	25 - 30

## 11.2 Vlhký horúci vzduch – odporúčané príslušenstvo

Použite tmavé a matné formy a nádoby. Absorbujú teplo lepšie ako svetlý a lesklý riad.










Tmavá, matná priemer 28 cm	Tmavá, matná priemer 26 cm	Keramická 8 cm priemer, 5 cm výška	Tmavá, matná priemer 28 cm
-------------------------------	-------------------------------	--	-------------------------------








## 11.3 Tabuľky pečenia pre skúšobné inštitúty

### Informácie pre skúšobné ústavy

Testy podľa normy IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Malé koláčiky, 20 ks/ plech	Tradičné pečenie	Plech na pečenie	3	170	20 - 30	-
Malé koláčiky, 20 ks/ plech	Teplo- vzdušné Pečenie	Plech na pečenie	3	150 - 160	20 - 35	-
Malé koláčiky, 20 ks/ plech	Teplo- vzdušné 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	Teplo- vzdušné Pečenie	Drôtený rošt	2	160	70 - 90	-
Piškótový koláč, forma na kolá- če Ø 26 cm	Tradičné pečenie	Drôtený rošt	2	170	40 - 50	Rúru predhrievaj- te 10 minút.

# TIPY A RADY

				 (°C)	 (min)	
Piškótový koláč, forma na koláče Ø 26 cm	Teplo-vzdušné Pečenie	Drôtený rošt	2	160	40 - 50	Rúru predhrievajte 10 minút.
Piškótový koláč, forma na koláče Ø 26 cm	Teplo-vzdušné Pečenie	Drôtený rošt	2 a 4	160	40 - 60	Rúru predhrievajte 10 minút.
Linecké koláčiky	Teplo-vzdušné Pečenie	Plech na pečenie	3	140 - 150	20 - 40	-
Linecké koláčiky	Teplo-vzdušné 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	Gril	Drôtený rošt	4	Max.	2 – 3 minúty prvá strana; 2 – 3 minúty druhá strana	Rúru predhrievajte 3 minúty.
Hovädzí burger, 6 kusov, 0,6 kg	Gril	Drôtený rošt a pekáč na zachytávanie tuku	4	Max.	20 - 30	Drôtený rošt vložte do štvrtky a pekáč na zachytávanie tuku do tretej úrovne rúry. V polovici varenia otočte pokrm na druhú stranu. Rúru predhrievajte 3 minúty.



## 12. OŠETROVANIE A ČISTENIE



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 12.1 Poznámky k čisteniu



Čistiace pro-  
striedky

Prednú stranu spotrebiča očistite 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.



Každodenné  
používanie

Dutinu očistite 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. Dutinu osušte po každom použití handričkou z mikrovlákien.



Príslušenstvo

Vyčistite všetko príslušenstvo po každom použití a nechajte ho vyschnúť. Použite handričku z mikrovlákien namočenú v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom. Príslušenstvo sa nesmie umývať v umývačke riadu.

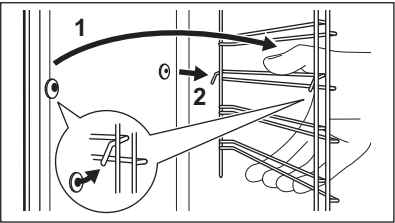
Príslušenstvo s nelepivou povrchovo úpravou nečistite abrazívnymi čistiacimi prostriedkami ani predmetmi s ostrými hranami.

### 12.2 Vybratie: Zasúvacie lišty

Vyberte zasúvacie lišty, aby ste mohli očistiť rúru.



<p><b>Krok č. 1</b></p>	<p>Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne.</p>	
<p><b>Krok č. 2</b></p>	<p>Odtiahnite prednú časť zasúvacích lišt od bočnej steny.</p>	

# OŠETROVANIE A ČISTENIE


<b>Krok č. 3</b>	Zadnú časť lišty odtiahnite od bočnej steny a lišty vyberte.	
<b>Krok č. 4</b>	Zasúvacie lišty nainštalujte v opačnom poradí. Pridržiavacie kolíky na teleskopických lištách musia smerovať dopredu.	

## 12.3 Spôsob používania: Čistenie vodou

Tento postup čistenia využíva vlhkosť na odstránenie zvyškov tuku a potravín z rúry.





<b>Krok č. 1</b>	Do priehlbiny dutiny nalejte vodu: 300 ml.
<b>Krok č. 2</b>	Vyberte možnosť:  /  . Stlačte: OK. Funkcia trvá 30 minút. Po skončení čistenia zaznie zvukový signál. Rúra sa vypne.
<b>Krok č. 3</b>	Počkajte, kým nebude rúra studená. Dutinu vysušte mäkkou handričkou.

## 12.4 Čistenie: Nádržka na vodu

<b>Krok č. 1</b>	Vypnite rúru.
<b>Krok č. 2</b>	Pod prívod pary položte hlbokú panvicu.
<b>Krok č. 3</b>	Do zásuvky na vodu nalejte vodu: 850 ml. Pridajte kyselinu citrónovú: 5 čajových lyžičiek. Počkajte 60 minút.
<b>Krok č. 4</b>	Zapnite rúru a nastavte funkciu: Vlhkosť Nízka. Teplotu nastavte na 230 °C. Po 25 minútach vypnite rúru a počkajte, kým nevychladne.
<b>Krok č. 5</b>	Zapnite rúru a nastavte funkciu: Vlhkosť Nízka. Teplotu nastavte medzi 130 a 230 °C. Po 10 minútach vypnite rúru a počkajte, kým nevychladne.
 Aby ste predišli zvyškom vodného kameňa, vyprázdňte nádržku na vodu po každom pečení s parou.	

Po skončení čistenia:			
Vypnite rúru.	Vyprázdnite nádržku na vodu. Pozrite si kapitolu „Každodenné používanie“, časť „Vyprázdnenie nádržky na vodu“.	Opláchnite nádržku na vodu a vyčistite zvyšky vodného kameňa s jemnou handričkou.	Odtokovú rúrkou vyčistite teplou vodou a jemným čistiacim prostriedkom.

Tabuľka nižšie vysvetľuje vzťah medzi škálou tvrdosti vody (dH) s príslušnou úrovňou usadenín vápnika a kvalitou vody. Keď úroveň tvrdosti vody prekročí hodnotu 4, doplňte zásuvku na vodu vodou balenou vo fľaši.

Tvrdosť vody		Testovací pásik	Usadenie vápnika (mg/l)	Klasifikácia vody	Vyčistite nádržku na vodu každých
Úroveň	dH				
1	0 - 7		0 - 50	mäkká	75 cyklov – 2,5 mesiaca
2	8 - 14		51 - 100	stredne tvrdá	50 cyklov – 2 mesiace
3	15 - 21		101 - 150	tvrdá	40 cyklov – 1,5 mesiaca
4	22 - 28		viac ako 151	veľmi tvrdá	30 cyklov – 1 mesiac

## 12.5 Vybratie a inštalácia: Dvierka

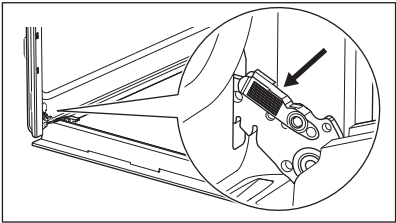
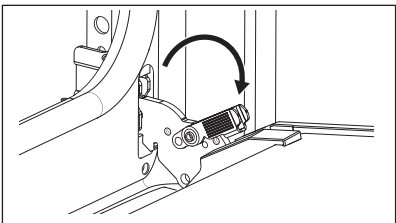
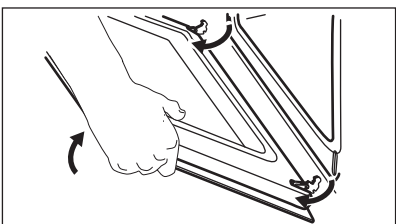

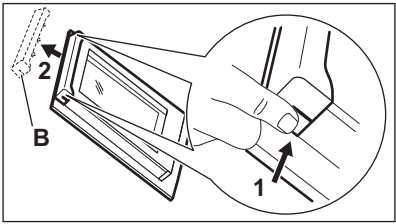

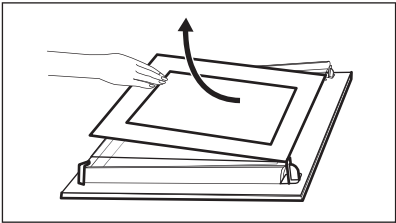
Dvierka rúry majú tri sklenené panely. Dvierka a vnútorné sklenené panely rúry môžete vybrať a vyčistiť. Pred odstránením sklenených panelov si prečítajte celý pokyn „Odstránenie a montáž dvierok“.



### UPOZORNENIE!

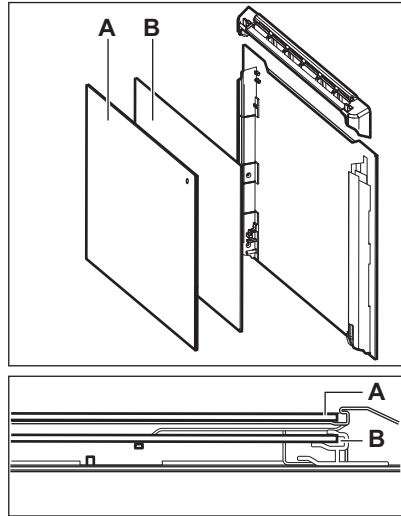
Rúru nepoužívajte bez sklenených panelov.

# OŠETROVANIE A ČISTENIE

<b>Krok č. 1</b>	Úplne otvorte dverka a uchopte oba závesy.	
<b>Krok č. 2</b>	Západky nadvihnite a potiahnite, kým nezacvaknú.	
<b>Krok č. 3</b>	Dverka rúry privrite do polovice, aby zostali v prvej otvorenej polohe. Potom ich nadvihnite a potiahnite vpred a vyberte z lôžka.	
<b>Krok č. 4</b>	Dverka položte na mäkkú tkaninu na rovny povrch.	
<b>Krok č. 5</b>	Uchopte rám dveriek (B) po stranách v hornej časti a zatlačte ich smerom dnu, aby sa uvoľnila upevňovacia západka.	
<b>Krok č. 6</b>	Rám dveriek vyberte potiahnutím smerom dopredu.	
<b>Krok č. 7</b>	Sklenené panely dveriek uchopte za horný okraj a opatrne ich vytiahnite jeden za druhým. Začnite od horného panela. Uistite sa, že sklenený panel sa úplne vysunie z podpier.	

<b>Krok č. 8</b>	Sklenené panely umyte vodou s prídavkom saponátu. Sklenené panely dôkladne osušte. Sklenené panely neumývajte v umývačke riadu.
<b>Krok č. 9</b>	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) namontovali späť v správnom poradí. Skontrolujte symbol/potlač na bočnej strane skleneného panela, každý zo sklenených panelov vyzerá odlišne, aby boli demontáž a montáž jednoduchšie. Pri správnej montáži rám dvierok zacvakne. Uistite sa, že ste namontovali stredný sklenený panel správne do lôžok.



## 12.6 Výmena: Osvetlenie



### VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.  
Žiarovka môže byť horúca.

Halogénovú žiarovku vždy držte cez tkaninu, aby ste predišli pripáleniu zvyškov mastnoty na žiarovke.

### Pred výmenou žiarovky v osvetlení:

Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3
Vypnite rúru. Počkajte, kým nebude rúra studená.	Rúru odpojte zo siete.	Na dno dutiny položte handričku.

## Zadné osvetlenie

<b>Krok č. 1</b>	Otočte sklenený kryt a vyberte ho.
<b>Krok č. 2</b>	Vyčistite sklenený kryt.
<b>Krok č. 3</b>	Vymeňte žiarovku za vhodnú žiarovku s tepelnou odolnosťou do 300 °C.
<b>Krok č. 4</b>	Nainštalujte sklenený kryt.

## 13. RIEŠENIE PROBLÉMOV



### **VAROVANIE!**

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 13.1 Čo robiť, ak...



V prípadoch, ktoré nie sú uvedené v tejto tabuľke, sa obráťte na autorizované servisné stredisko.

<b>Rúra sa nezapne ani sa nezohrieva</b>	
<b>Problém</b>	<b>Skontrolujte, či...</b>
Rúra sa nedá zapnúť ani používať.	Rúra je správne pripojená ku zdroju elektrického napájania.
Rúra sa nezohrieva.	Deaktivovalo sa automatické vypínanie.
Rúra sa nezohrieva.	Nie je vypálená poistka.
Rúra sa nezohrieva.	Blokovanie je vypnuté.

<b>Komponenty</b>	
<b>Problém</b>	<b>Skontrolujte, či...</b>
Osvetlenie je vypnuté.	Vlhký horúci vzduch – je zapnuté.
Žiarovka nefunguje.	Žiarovka je vypálená.

Komponenty	
Teplotná sonda nefunguje.	Konektor Teplotná sonda je plne zasunutý do zásuvky.
Tesnenie dvierok je poškodené.	Rúru nepoužívajte. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.

Chybové kódy	
Displej zobrazuje...	Skontrolujte, či...
Err C2	Vytiahli ste zástrčku Teplotná sonda zo zásuvky.
0:00	Došlo k výpadku napájania. Nastavte presný čas.
Ak sa na displeji zobrazí chybový kód, ktorý nie je v tabuľke, vypnite domovú poistku a reštartujte rúru. Ak sa chybový kód objaví znova, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.	

Čistenie	
Problém	Skontrolujte, či...
Vo vnútri dutiny rúry je voda.	V nádržke na vodu nie je dostatočné množstvo vody.
 – ukazovateľ zhasne.	V nádržke na vodu je dost' vody. Ak začne voda vytekať do rúry a ukazovateľ stále nesvieti, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
Svieti ukazovateľ  .	V nádržke je dost' vody. Ak je nádržka plná a ukazovateľ stále svieti, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
Pečenie s parou nefunguje.	V otvore prívodu pary nie sú usadeniny vodného kameňa.
Pečenie s parou nefunguje.	V nádržke na vodu je voda.
Vyprázdnenie nádržky na vodu trvá dlhšie ako 3 minúty alebo voda vyteká z otvoru prívodu pary.	V otvore prívodu pary nie sú usadeniny vodného kameňa. Vyčistite nádržku na vodu.

# ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

## 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 dutiny spotrebiča. Neodstraňujte typový štítok z dutiny 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 informačný list k výrobku

Názov dodávateľa	Electrolux
Identifikácia modelu	EOC6H76X 949494489 EOC6H76Z 949494490 LOC6H76Z 949494491
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	EOC6H76X	33.2 kg
	EOC6H76Z	33.0 kg
	LOC6H76Z	32.7 kg

IEC/EN 60350-1 – Elektrické varné spotrebiče pre domácnosť – Časť 1: Sporáky, rúry, parné rúry a grily – metódy merania výkonu.

## 14.2 Úspora energie



Spotrebič má funkcie, ktoré vám pomôžu usporiť energiu pri každodennom varení a pečení.

Uistite sa, že sú dverka spotrebiča počas prevádzky zatvorené. Počas prípravy pokrmu neotvárajte dverka spotrebiča príliš často. Tesnenie dveriek udržiavajte čisté a uistite sa, že je upevnené na svojom mieste.

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.




## 15. ŠTRUKTÚRA PONUKY

### 15.1 Ponuka



– vyberte pre vstup do Ponuka.



# ŠTRUKTÚRA PONUKY

Ponuka štruktúra		
Sprievodca pečením 	Čistenie 	Nastavenia 

Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3	Krok č. 4	Krok č. 5
	 OK	 01 – 011	 OK	
Vyberte Ponuka, Nastavenia.	Potvrďte nastavenia.	Vyberte nastavenie.	Potvrďte nastavenia.	Upravte hodnoty a stlačte OK.

Nastavenia					
O1	Presný čas	Zmeniť	O2	Jas displeja	1 - 5
O3	Tóny tlačidiel	1 – Pípnutie 2 – Cvaknutie 3 – Vypnutý zvuk	O4	Hlasitosť zvuku	1 - 4
O5	Teplotná sonda Akcia	1 – Signál a stop 2 – Signál	O6	Časovač	Zap./Vyp.
O7	Osvetlenie rúry	Zap./Vyp.	O8	Rýchle zohrievanie	Zap./Vyp.
O9	Režim Demo	Aktivačný kód: 2468	O10	Verzia softvéru	Kontrola
O11	Zrušiť všetky nastavenia	Áno/nie			

## 16. 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.

## MISLIMO NA VAS

Zahvaljujemo se vam, da ste kupili napravo Electrolux. Izbrali ste izdelek, ki s sabo prinaša večdesetletne strokovne izkušnje in inovacije. Ta genialen in eleganten izdelek je bil zasnovan z vami v mislih. Kadar koli ga uporabite, ste tako lahko prepričani, da boste vsakič dobili odlične rezultate.

Pozdravljeni pri podjetju Electrolux.

Obiščite naše spletno mesto za



Pridobitev nasvetov glede uporabe, brošure, odpravljanje težav, servisne informacije in informacije glede popravil:

**[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)**



Registrirajte izdelek za večjo uporabnost:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Kupite dodatno opremo, potrošno blago in originalne nadomestne dele za vašo napravo:

**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## SKRB ZA STRANKE IN SERVIS

Vedno uporabite samo originalne rezervne dele.

Ko kličete servis, imejte pri roki naslednje podatke: Model, številka izdelka, serijska številka.

Podatke najdete na ploščici za tehnične navedbe.

 Opozorilo / varnostne informacije

 Splošni podatki in nasveti

 Informacije o varovanju okolja

Pridržujemo si pravico do sprememb.

## KAZALO

<b>1. VARNOSTNE INFORMACIJE.....</b>	<b>380</b>	<b>3.2</b> Pritrditev pečice v omaro.....	<b>387</b>
1.1 Varnost otrok in ranljivih oseb.....	380	<b>4. OPIS IZDELKA.....</b>	<b>388</b>
1.2 Splošna varnost.....	381	4.1 Splošni pregled.....	388
<b>2. VARNOSTNA NAVODILA.....</b>	<b>382</b>	4.2 Pripomočki.....	388
2.1 Montaža.....	382	<b>5. KAKO VKLOPITI IN IZKLOPITI</b>	
2.2 Električne povezave.....	383	<b>NAPARAVO.....</b>	<b>389</b>
2.3 Uporaba.....	384	5.1 Gumbi, ki jih lahko potisnete	
2.4 Vzdrževanje in čiščenje.....	385	nazaj.....	389
2.5 Kuhanje v sopari.....	385	5.2 Upravljalna plošča.....	389
2.6 Notranja osvetlitev.....	385	<b>6. PRED PRVO UPORABO.....</b>	<b>390</b>
2.7 Servis.....	385	6.1 Začetno čiščenje.....	390
2.8 Odlaganje.....	385	6.2 Začetno predgrevanje.....	390
<b>3. NAMESTITEV.....</b>	<b>386</b>		
3.1 Vgradnja.....	386		

<b>7. VSAKODNEVNA UPORABA.....</b>	<b>391</b>	<b>11.3</b> Razpredelnice za pečenje za preizkuševalne inštitute.....	<b>407</b>
7.1 Nastavitev: Funkcije pečice.....	391	<b>12. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE.....</b>	<b>409</b>
7.2 Funkcije pečice.....	392	12.1 Opombe o čiščenju.....	409
7.3 Opombe v zvezi s:		12.2 Odstranjevanje: nosilcev rešetk	410
Vlažno pečenje.....	393	12.3 Uporaba: Čiščenje z vodo.....	410
7.4 Posoda za vodo.....	393	12.4 Postopek čiščenja: Posoda za vodo.....	411
7.5 Nastavitev: Kuharski pomočnik.....	394	12.5 Odstranjevanje in nameščanje: Vrat.....	412
7.6 Kuharski pomočnik.....	395	12.6 Zamenjava: Luči.....	414
<b>8. ČASOVNE FUNKCIJE.....</b>	<b>400</b>	<b>13. ODPRAVLJANJE TEŽAV.....</b>	<b>415</b>
8.1 Časovne funkcije.....	400	13.1 Kaj storite v primeru .....	415
8.2 Nastavitev: Časovne funkcije.....	401	13.2 Servisni podatki.....	416
<b>9. UPORABA: PRIPOMOČKOV.....</b>	<b>402</b>	<b>14. ENERGIJSKA UČINKOVITOST.....</b>	<b>417</b>
9.1 Vstavljanje opreme.....	402	14.1 Podatki o izdelku in Podatkovni list za izdelek.....	417
9.2 Sonda za hrano.....	403	14.2 Varčevanje z energijo.....	417
<b>10. DODATNE FUNKCIJE.....</b>	<b>404</b>	<b>15. STRUKTURA MENIJA.....</b>	<b>418</b>
10.1 Ključavnica.....	404	15.1 Meni.....	418
10.2 Samodejni izklop.....	405	<b>16. SKRB ZA OKOLJE.....</b>	<b>419</b>
10.3 Ventilator za hlajenje.....	405		
<b>11. NAMIGI IN NASVETI.....</b>	<b>405</b>		
11.1 Vlažno pečenje.....	405		
11.2 Vlažno pečenje - priporočeni pripomočki.....	407		

## 1. ⚠️ VARNOSTNE INFORMACIJE

---

Pred namestitvijo in uporabo naprave natančno preberite priložena navodila. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe ali škodo, nastalo zaradi nepravilne namestitve ali uporabe. Navodila vedno shranite na varnem in dostopnem mestu za poznejšo uporabo.

### 1.1 Varnost otrok in ranljivih oseb

- To napravo lahko otroci od osmega leta naprej ter osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja uporabljajo le pod nadzorom ali če so dobile ustrezna navodila glede varne uporabe naprave in če se zavedajo nevarnosti, ki obstajajo. Otroci, mlajši od osem (8) let, ter osebe z visoko stopnjo

invalidnosti se ne smejo približevati napravi, če niso pod nenehnim nadzorom.

- Otroci morajo biti pod nadzorom, da se ne igrajo z napravo.
- Vso embalažo hranite zunaj dosega otrok in jo ustrezno zavržite.
- **OPOZORILO:** Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Med uporabo in hlajenjem naprave naj bo naprava izven dosega otrok in hišnih ljubljencev.
- Če je naprava opremljena z zaščito za otroke, mora biti zaščita vklopljena.
- Otroci ne smejo izvajati čiščenja in uporabniškega vzdrževanja naprave, če ni zagotovljen nadzor.

### 1.2 Splošna varnost

- Ta naprava je namenjena le kuhanju.
- Ta naprava je namenjena zgolj uporabi v gospodinjstvu v notranjem okolju.
- Ta naprava se lahko uporablja v pisarnah, hotelskih sobah, sobah motelov, kjer nudijo prenočišča z zajtrkom, kmečkih turizmih in drugih podobnih nastanitvenih objektih, kjer takšna uporaba ne presega (povprečnih) ravni domače uporabe.
- Nameščanje naprave in zamenjavo kabla lahko opravi le strokovno usposobljena oseba.
- Ne uporabljajte, preden jo namestite v vgrajeno strukturo.
- Pred vzdrževalnimi deli napravo odklopite iz napajanja.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, pooblaščen servisni center ali druga strokovno usposobljena oseba, da se izognete nevarnosti električnega udara.
- **OPOZORILO:** Zagotovite, da je naprava izključena, preden zamenjate žarnico, da preprečite možnost električnega udara.

# VARNOSTNA NAVODILA

---

- **OPOZORILO:** Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Pazite, da se ne dotaknete grelcev ali površine naprave.
- Vedno si nadenite zaščitne rokavice, ko opremo in pekače jemljete iz ali jih nameščate v pečico.
- Uporabite samo tipalo za jedi (sondo za meso), priporočljivo za to napravo.
- Če želite odstraniti nosilce za rešetke, najprej potegnite sprednji del nosilca rešetke, nato pa še zadnji del, stran od bočnih sten. Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju.
- Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnega čistilnika.
- Za čiščenje steklenih vrat ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev ali ostrega kovinskega strgala, da ne poškodujete stekla.

## 2. VARNOSTNA NAVODILA

---

### 2.1 Montaža

**OPOZORILO!**

To napravo lahko namesti le strokovno usposobljena oseba.

- Odstranite vso embalažo.
- Ne nameščajte ali uporabljajte poškodovane naprave.
- Upoštevajte navodila za namestitev, priložena napravi.
- Pri premikanju naprave bodite pazljivi, ker je težka. Vedno uporabljajte zaščitne rokavice in priloženo obutev.
- Naprave ne vlecite za ročaj.
- Napravo namestite na varno in primerno mesto, ki ustreza zahtevam za namestitev.
- Upoštevajte predpisano najmanjšo razdaljo do drugih naprav in enot.
- Pred namestitvijo naprave preverite, ali se vrata neovirano odpirajo.
- Naprava je opremljena z električnim hladilnim sistemom. Za krmiljenje slednjega je potrebno električno napajanje.

Najmanjša višina omarice (najmanjša višina omarice pod delovno površino)	590 (600) mm
Širina omarice	560 mm
Globina omarice	550 (550) mm
Višina sprednjega dela naprave	594 mm

Višina hrbtnega dela naprave	576 mm
Širina sprednjega dela naprave	595 mm
Širina hrbtnega dela naprave	559 mm
Globina naprave	569 mm
Vgradna globina naprave	548 mm
Globina ob odprtih vratih	1022 mm
Najmanjša velikost prezračevalne odprtine. Odprtina na dnu hrbtni strani	560x20 mm
Dolžina napajalnega kabla. Kabel je v desnem vogalu na hrbtni strani	1500 mm
Pritrdilni vijaki	4x25 mm

## 2.2 Električne povezave



### OPOZORILO!

Nevarnost požara in električnega udara.

- Električno priključitev mora opraviti usposobljen električar.
- Naprava mora biti ozemljena.
- Preverite, ali so parametri s ploščice za tehnične navedbe združljivi z električno napetostjo omrežja.
- Vedno uporabite pravilno nameščeno varnostno vtičnico.
- Ne uporabljajte razdelilnikov in podaljškov.
- Pazite, da ne poškodujete vtiča in kabla. Če je treba kabel zamenjati, mora to storiti osebje pooblaščenega servisnega centra.
- Priključni kabli ne smejo priti v stik ali bližino vrat naprave ali odprtine pod napravo, še posebej, ko naprava deluje ali so vrata vroča.
- Zaščita pred udarom električnega toka izoliranih delov in delov pod električno napetostjo mora biti pritrjena tako, da je ni mogoče odstraniti brez orodja.
- Vtič vtaknite v vtičnico šele ob koncu nameščanja. Poskrbite, da bo vtič dosegljiv tudi po namestitvi.
- Če je omrežna vtičnica zrahljana, ne vtikajte vtiča.
- Ne vlecite za električni priključni kabel, če želite izključiti napravo. Vedno povlecite za vtič.
- Uporabite le prave izolacijske naprave: odklopnike, varovalke (talilne varovalke odvijte iz nosilca), zaščitne naprave na diferenčni tok in kontaktorje.
- Električna napeljava mora imeti izolacijsko napravo, ki omogoča odklop naprave z omrežja na vseh polih. Izolacijska naprava mora imeti med posameznimi kontakti minimalno razdaljo 3 mm.
- Ta naprava je dobavljena z vtičem in napajalnim kablom.

# VARNOSTNA NAVODILA

## Vrste kablov, ki so primerni za priključitev ali zamenjavo za Evropo:

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

Za presek kabla si oglejte skupno moč na ploščici za tehnične navedbe. Ogladate si lahko tudi preglednico:

Skupna moč (W)	Presek kabla (mm <sup>2</sup> )
maksimalno 1380	3x0.75
maksimalno 2300	3x1
maksimalno 3680	3x1.5

Ozemljitveni vodnik (zeleno-rumeni kabel) mora biti 2 cm daljši od faznega in nevtralnega vodnika (moder in rjav kabel).

## 2.3 Uporaba



### OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe, opeklin in električnega udara ali eksplozije.

- Ne spreminjajte specifikacij te naprave.
- Prepričajte se, da prezračevalne odprtine niso ovirane.
- Naprave med delovanjem ne puščajte brez nadzora.
- Po vsaki uporabi izklopite napravo.
- Pri odpiranju vrat naprave, medtem ko je naprava v uporabi, bodite previdni. Lahko pride do izpusta vročega zraka.
- Naprave se ne dotikajte z mokrimi rokami, ali kadar je v stiku z vodo.
- Ne pritiskajte odprtih vrat.
- Naprave ne uporabljajte kot delovno površino ali površino za odlaganje.
- Previdno odprite vrata naprave. Uporaba sestavin z alkoholom lahko povzroči mešanico alkohola in zraka.
- Ne dovolite, da bi iskre ali odprti plameni prišli v stik z napravo, ko odprete vrata.
- Ne postavljajte vnetljivih izdelkov ali predmetov, ki so prepojeni z vnetljivimi izdelki, v napravo, blizu nje ali nanjo.



### OPOZORILO!

Obstaja nevarnost škode na napravi.

- Za preprečevanje poškodb ali razbarvanja emajla:
  - Ne smete postaviti pekačev ali drugih predmetov neposredno na dno naprave.
  - Ne smete postaviti aluminijaste folije neposredno na dno naprave.
  - Ne smete postaviti vode neposredno v vročo napravo.
  - Ne smete hraniti vlažnih jedi in hrane v napravi, potem ko nehate kuhati.
  - Pri odstranjevanju ali nameščanju opreme bodite previdni.
- Sprememba barve emajla ali nerjavnega jekla ne vpliva na zmogljivost naprave.



- Za vlažno pecivo uporabite globok pekač. Sadni sokovi povzročijo madeže, ki so lahko trajni.
- Vedno kuhajte z zaprtimi vrati naprave.
- Če napravo namestite za ploščo pohišvenega elementa (npr. vrata), poskrbite, da vrata med delovanjem naprave ne bodo nikoli zaprta. Za zaprto ploščo pohišvenega elementa se lahko nakopičita toplota in vlaga ter povzročita nadaljnje poškodbe naprave, ohišja ali tal. Plošče omarice ne zapirajte, dokler se po uporabi naprava popolnoma ne ohladi.

## 2.4 Vzdrževanje in čiščenje



### OPOZORILO!

Nevarnost telesnih poškodb, požara ali poškodb naprave.

- Pred vzdrževanjem izklopite napravo in iztaknite vtič iz vtičnice.
- Prepričajte se, da je naprava hladna. Vroče steklene plošče lahko počijo.
- Ko se steklene plošče v vratih poškodujejo, jih takoj zamenjajte. Obrnite se na pooblaščen servisni center.
- Ob odstranjevanju vrat z naprave bodite previdni. Vrata so težka!
- Napravo redno čistite, da preprečite poškodbe materiala na površini.
- Napravo očistite z vlažno mehko krpo. Uporabljajte samo nevtralna čistilna sredstva. Za čiščenje ne uporabljajte abrazivnih čistil, grobih gobic, topil ali kovinskih predmetov.
- Če uporabljate razpršilo za čiščenje pečice, upoštevajte varnostna navodila z embalaže.

## 2.5 Kuhanje v sopari



### OPOZORILO!

Nevarnost opeklin in poškodb naprave.

- Sproščena para lahko povzroči opekline:
  - Med kuhanjem v sopari ne odpirajte vrat naprave.
  - Po kuhanju v sopari vrata naprave previdno odprite.

## 2.6 Notranja osvetlitev



### OPOZORILO!

Nevarnost električnega udara.

- O žarnicah v izdelku in nadomestnih žarnicah, ki se prodajajo ločeno: Te žarnice so zasnovane za ekstremne pogoje v gospodinjskih aparatih, kot so izjemne temperature, vibracije in vlažnosti, ali za sporočanje informacij o delovanju aparata. Niso namenjene za uporabo drugje in niso primerne za sobno razsvetljavo v gospodinjstvu
- Ta izdelek vsebuje svetlobni vir razreda energijske učinkovitosti G.
- Uporabite le žarnice z istimi specifikacijami.

## 2.7 Servis

- Za popravilo naprave se obrnite na pooblaščen servisni center.
- Uporabite samo originalne rezervne dele.

## 2.8 Odlaganje



### OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe ali zadušitve.

# NAMESTITEV

- Za informacije o pravilnem odlaganju naprave se obrnite na občinsko upravo.
- Napravo izključite iz napajanja.
- Odrežite električni priključni kabel tik ob napravi in napravo zavrzite.
- Odstranite zapah in na ta način preprečite, da bi se otroci, ali živali ujeli v napravo.

## 3. NAMESTITEV



### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

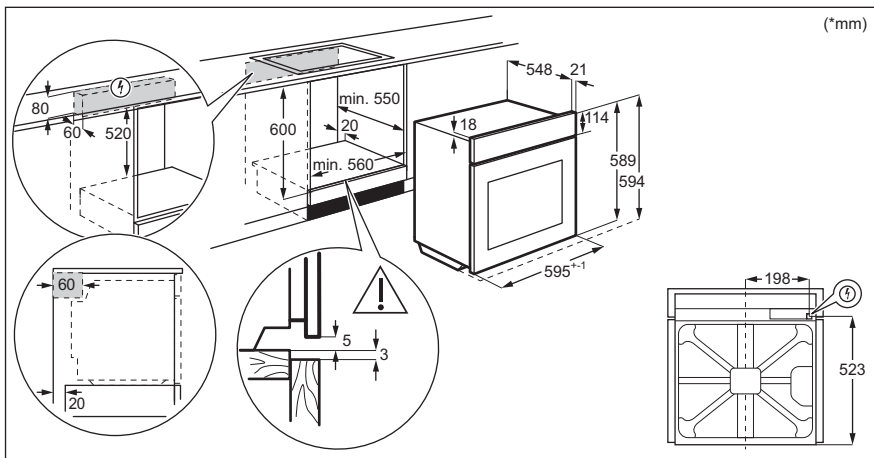
### 3.1 Vgradnja

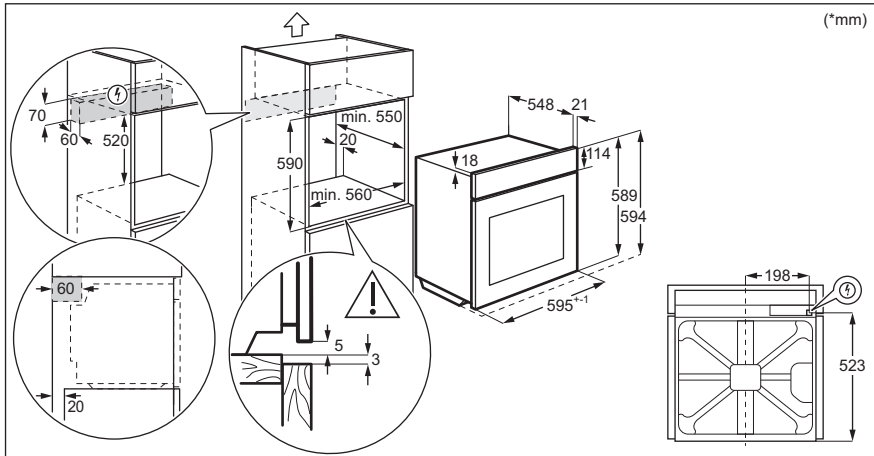


YouTube

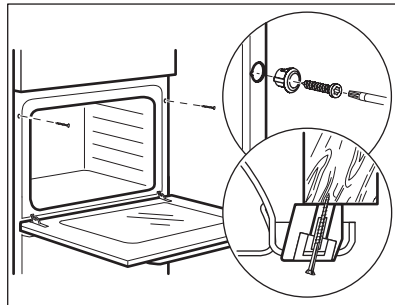
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation





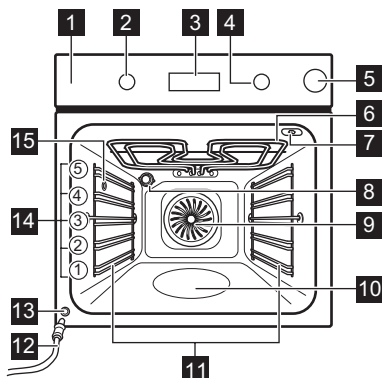
## 3.2 Pritrditev pečice v omaro



## 4. OPIS IZDELKA

---

### 4.1 Splošni pregled



- 1** Upravljalna plošča
- 2** Gumb za funkcije pečice
- 3** Prikazovalnik
- 4** Upravljalni gumb
- 5** Predal za vodo
- 6** Grelnik
- 7** Vtičnica za tipalo za jedi
- 8** Luč
- 9** Ventilator
- 10** Izboklina pečice – Posoda za čiščenje z vodo
- 11** Nosilec police, snemljiv
- 12** Odtočna cev
- 13** Ventil za odvod vode
- 14** Položaji polic
- 15** Dovod za paro

### 4.2 Pripomočki

- **Mreža za pečenje**  
Za posode za kuhanje, pekače za pecivo, pečenke.
- **Pekač za pecivo**  
Za pecivo in biskvit.
- **Posoda za žar/pekač**  
Za peko in praženje ali kot posoda za zbiranje maščobe.
- **Sonda za hrano**  
Za merjenje stopnje kuhanosti hrane.
- **Teleskopska vodila**

# KAKO VKLOPITI IN IZKLOPITI NAPARAVO







Teleskopski vodili omogočata lažje vstavljanje in odstranjevanje rešetk.



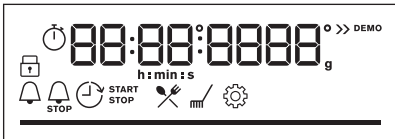
## 5. KAKO VKLOPITI IN IZKLOPITI NAPARAVO

### 5.1 Gumbi, ki jih lahko potisnete nazaj

Za uporabo naprave pritisnite gumb. Gumb izskoči.











### 5.2 Upravljalna plošča





Senzorska polja nadzorne plošče					Pritiskajte	Obrnite gumb
				OK		
Časovnik	Hitro segrevanje	Osvečitev	Tipalo za hrano	Potrditev nastavitve		
Izberite funkcijo pečice, da izklopite pečico.						
Gumb za funkcije pečice obrnite v položaj za izklop, da izklopite pečico.						

	Ko je gumb za funkcije pečice v položaju za izklop, prikazovalnik preklopi v stanje pripravljenosti.
	Med pečenjem se na prikazovalniku prikažejo nastavljena temperatura, ura in druge razpoložljive možnosti.
	Prikazovalnik s ključnimi funkcijami.

**Indikatorji prikazovalnika**

# PRED PRVO UPORABO

 Ključavnica	 Kuharski pomočnik	 Čiščenje	 Nastavitve	 Hitro segrevanje pečice
<b>Indikatorji programske ure:</b>				
<b>Vrstica napredovanja</b> – za temperaturo ali uro. Ko pečica doseže nastavljeno temperaturo, je vrstica povsem rdeča.				

<b>Indikatorji posode za vodo</b>		
		
<b>Sonda za hrano indikator</b>		





## 6. PRED PRVO UPORABO



### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.


### 6.1 Začetno čiščenje


<b>Pred prvo uporabo očistite prazno pečico in nastavite čas:</b>			
			 <b>00:00</b> Nastavite programsko uro. Pritisnite OK.


### 6.2 Začetno predgrevanje

<b>Pred prvo uporabo prazno pečico predhodno ogrevajte.</b>	
<b>1. korak:</b>	Iz pečice odstranite vso opremo in odstranljive nosilce rešetk.

**Pred prvo uporabo prazno pečico predhodno ogrevajte.**

**2. korak:** Nastavite najvišjo temperaturo za funkcijo: .  
Pečica naj deluje eno uro.

**3. korak:** Nastavite najvišjo temperaturo za funkcijo: .  
Pečica naj deluje 15 minut.

 Pečica lahko med predgrevanjem oddaja neprijetne vonjave in dim. Poskrbite za prezračevanje prostora.

## 7. VSAKODNEVNA UPORABA






### OPOZORILO!







Oglejte si poglavja o varnosti.

### 7.1 Nastavitev: Funkcije pečice

#### Začetek pečenja

1. korak	2. korak
 	 °C
Izberite funkcijo pečice.	Nastavite temperaturo. Pritisnite OK .








#### Priprava jedi s paro

1. korak	2. korak	3. korak	4. korak	5. korak
			 	 °C




Priprava jedi s paro				
Pritisnite pokrov predala za vodo, da ga odprete.	Napolnite predal za vodo z 900 ml vode.	Predal za vodo potisnite v prvotni položaj.	Izberite funkcijo gretja s paro.	Nastavite temperaturo.

## 7.2 Funkcije pečice

### Standardne funkcije pečice

Funkcija pečice	Aplikacija
 <p>Vroči zrak</p>	Za sočasno pečenje na do treh višinah pečice in sušenje živil. Temperaturo nastavite za 20–40 °C nižje kot pri funkciji Gretje zgoraj/spodaj.
 <p>Gretje zgoraj/spodaj</p>	Za peko in pečenje mesa na enem položaju rešetke.
 <p>Vlaga nizka</p>	Funkcija je primerna za meso, perutnino, jedi iz pečice in enolončnice. Zahvaljujoč kombinaciji pare in toplote je meso mehko in sočno ter ima hrustljivo površino.
 <p>Pizza funkcija</p>	Za peko pizze. Za močno zapečenost in hrustljivo dno.
 <p>Gretje spodaj</p>	Za peko tort s hrustljivim dnom in da se hrana ne pokvari.
 <p>Zamrznjene jedi</p>	Za hrustljave pripravljene jedi (npr. ocvrti krompir, pečen krompir v oblicah ali spomladanski zvitki).
 <p>Vlažno pečenje</p>	Ta funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem. Ko uporabljate to funkcijo, se lahko temperatura v pečici razlikuje od nastavljene. Uporabljena je akumulirana toplota. Moč segrevanja se lahko zmanjša. Za dodatne informacije si oglejte poglavje »Dnevna uporaba«, Opombe: Vlažno pečenje.



Funkcija pečice	Aplikacija
 <b>Žar</b>	Za pečenje tankih živil na žaru in popekanje kruha.
 <b>Infra pečenje</b>	Za pečenje velikih kosov mesa ali perutnine s kostmi na eni višini. Za gratiniranje in dodatno zapečenost.
 <b>Meni</b>	Za vstop v meni: Kuharski pomočnik, Čiščenje, Nastavitve.

## 7.3 Opombe v zvezi s: Vlažno pečenje




Ta funkcija je bila uporabljena za skladnost z razredom energijske učinkovitosti in zahtevami glede okoljske primernosti (v skladu z EU 65/2014 in EU 66/2014). Preizkusi v skladu z: IEC/EN 60350-1

Med pečenjem morajo biti vrata pečice zaprta, da se funkcija ne prekine in pečica deluje z največjo energijsko učinkovitostjo.

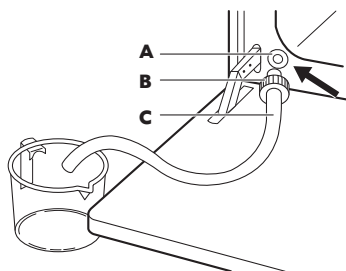
Ko uporabljate to funkcijo, luč po 30 sekundah samodejno ugasne.

Navodila za pripravo jedi lahko najdete v poglavju »Namigi in nasveti«, funkcija »Pečenje z ventilatorjem in zadrževanjem vlage« Vlažno pečenje. Splošna priporočila za varčevanje z energijo lahko najdete v poglavju »Energijska učinkovitost«, Varčevanje z energijo.

## 7.4 Posoda za vodo

Indikator posode za vodo	
	Posoda je polna.
	Posoda je napolnjena do polovice.
	Posoda je prazna. Napolnite posodo.
<p>Če v posodo nalijete preveč vode, varnostni odvod pomakne odvečno vodo na dno pečice. Z gobo odstranite vodo.</p>	

Praznjenje posode za vodo	
<b>1. korak</b>	Izklopite pečico, pustite vrata odprta in počakajte, da se pečica ohladi.
<b>2. korak</b>	Priklopite odtočno cev (C) na ventil za odvod (A) prek konektorja (B).
<b>3. korak</b>	Držite konec cevi pod ravnjo A in večkrat pritisnite B, da pobere preostalo vodo.
<b>4. korak</b>	Odklopite C in B ter obrišite pečico do suhega z mehko gobico.







## 7.5 Nastavitev: Kuharski pomočnik

Vsaka jed v tem podmeniju ima priporočeno funkcijo in temperaturo. Čas in temperaturo lahko nastavite med pečenjem.









Nekatere jedi lahko pripravite tudi s funkcijo:	Stopnja zapečenosti jedi:
<ul style="list-style-type: none"> <li>Sonda za hrano</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Manj pečeno</li> <li>Srednja</li> <li>Bolj pečeno</li> </ul>

Kuharski pomočnik – uporabite ga za hitro pripravo s privzetimi nastavitvami:			
1. korak	2. korak	3. korak	4. korak
 ≡	 ✂	 P1 - P45	 OK
Vstopite v meni.	Izberite Kuharski pomočnik. Pritisnite OK.	Izberite jed. Pritisnite OK.	Vstavite jed v pečico. Potrdite nastavev.






## 7.6 Kuharski pomočnik



















Legenda	
	Sonda za hrano na voljo. Postavite Sonda za hrano v najdebelejši del jedi. Ko jed doseže nastavljeno temperaturo Sonda za hrano, se pečica izklopi.
	Dodajte vodo v posodo za vodo.
	Preden začnete peči, predhodno ogrejte pečico.
	Višina rešetke.

Ko se funkcija konča, preverite, ali je hrana pripravljena.






















	Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema	Čas trajanja
<b>Govedina</b> 				
P1	Goveja pečenka, manj pečena	1–1,5 kg; 4–5 cm debeli kosi	  2; pekač za pecivo Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v pečico.	~ 40 min
P2	Goveja pečenka, srednje pečena			~ 50 min
P3	Goveja pečenka, dobro pečena			~ 60 min
P4	Zrezek, srednje pečen	180–220 g na kos; 3 cm debele rezine	   3; posoda za pečenje na mreži za pečenje Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v pečico.	~ 15 min
P5	Pečena/dušena govedina (bržolna pečenka, notranje stegno, debela potrebušina)	1,5–2 kg	  2; posoda za pečenje na mreži za pečenje Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Dodajte tekočino. Vstavite v pečico.	~ 120 min


















# VSAKODNEVNA UPORABA

	Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema	Čas trajanja
P6	<b>Goveja pečenka, manj pečena</b> (pečenje z nizko temp.)	1–1,5 kg; 4–5 cm debeli kosi	 2; <b>pekač za pecivo</b> Uporabite vaše priljubljene začimbe ali preprosto sol in sveže mleti poper. Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v pečico.	~ 75 min
P7	<b>Goveja pečenka, srednje pečena</b> (pečenje z nizko temp.)			~ 85 min
P8	<b>Goveja pečenka, bolj pečena</b> (pečenje z nizko temp.)			~ 130 min
P9	<b>File, manj pečen</b> (pečenje z nizko temp.)	0,5–1,5 kg; 5–6 cm debeli kosi	 2; <b>pekač za pecivo</b> Uporabite vaše priljubljene začimbe ali preprosto sol in sveže mleti poper. Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v pečico.	~ 75 min
P10	<b>File, srednje pečen</b> (pečenje z nizko temp.)			~ 90 min
P11	<b>File, dobro pečen</b> (pečenje z nizko temp.)			~ 120 min
<b>Teletina</b> 				
P12	<b>Telečja pečenka</b> (npr. pleče)	0,8–1,5 kg; 4 cm debeli kosi	 2; <b>posoda za pečenje na mreži za pečenje</b> Uporabite vaše priljubljene začimbe. Dodajte tekočino. Pecite pokrito.	~ 80 min
<b>Svinjina</b> 				







	Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema	Čas trajanja
P13	Pečen svinjski vrat ali pleče	1,5–2 kg	  1; posoda za pečenje na mreži za pečenje Po polovici časa pečenja meso obrnite.	~ 165 min
P14	Svinjina (pečenje z nizko temp.)	1,5–2 kg	  2; <b>pekač za pecivo</b> Uporabite vaše priljubljene začimbe. Po polovici časa pečenja meso obrnite, da se enakomerno zapeče.	~ 215 min
P15	Ledvena pečenka, sveža	1–1,5 kg; 5–6 cm debeli kosi	  2; posoda za pečenje na mreži za pečenje Uporabite vaše priljubljene začimbe.	~ 55 min
P16	Rebrca	2–3 kg; uporabite surova, 2–3 cm tanka rebrca	 3; <b>globok pekač</b> Dodajte tekočino, da prekrijete spodnji del jedi. Po polovici časa pečenja meso obrnite.	90 min
<b>Jagnjetina</b> 				
P17	Jagnječje stegno s kostmi	1,5–2 kg; 7–9 cm debeli kosi	  2; posoda za pečenje na pekaču za pecivo Dodajte tekočino. Po polovici časa pečenja meso obrnite.	~ 130 min
<b>Perutnina</b> 				
P18	Cel piščanec	1–1,5 kg; svež	  2; kozica na pekaču za pecivo Uporabite vaše priljubljene začimbe. Po polovici časa pečenja piščanca obrnite, da se enakomerno zapeče.	~ 60 min
P19	Piščanec, polovica	0,5–0,8 kg	  3; <b>pekač za pecivo</b> Uporabite vaše priljubljene začimbe.	~ 40 min
P20	Piščančje prsi	180–200 g na kos	   2; kozica na mreži za pečenje Uporabite vaše priljubljene začimbe. Nekaj minut pražite meso v vroči posodi.	~ 25 min

# VSAKODNEVNA UPORABA

	Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema	Čas trajanja
P21	Piščancja bedra, sveža	-	  3; <b>pekač za pecivo</b> Če ste piščancja bedra marinirali, nastavite nižjo temperaturo in jih pecite dlje.	~ 30 min
P22	Raca, cela	2–3 kg	  2; posoda za pečenje na <b>mreži za pečenje</b> Uporabite vaše priljubljene začimbe. Postavite meso v posodo za pečenje. Po polovici časa pečenja raco obrnite.	~ 100 min
P23	Gos, cela	4–5 kg	  2; <b>globok pekač</b> Uporabite vaše priljubljene začimbe. Postavite meso na globok pekač. Po polovici časa pečenja gos obrnite.	~ 110 min
<b>Ostalo</b> 				
P24	Mesna štruca	1 (kg)	  2; <b>mreža za pečenje</b> Uporabite vaše priljubljene začimbe.	~ 60 min
<b>Ribe</b> 				
P25	Cela riba, pečena na žaru	0,5–1 kg na ribo	  2; <b>pekač za pecivo</b> Napolnite ribo z maslom in uporabite vaše priljubljene začimbe in zelišča.	~ 30 min
P26	Ribji file	-	  3; <b>kozica na mreži za pečenje</b> Uporabite vaše priljubljene začimbe.	35 min
<b>Kolači / sladice</b>   				
P27	Skutna torta	-	 2;  28 cm model za pečenje s snemljivim obodom na <b>mreži za pečenje</b>	90 min
P28	Jabolčni kolač	-	 3; <b>pekač za pecivo</b>	45 min.
P29	Jabolčna pita	-	 2; model za pito na <b>mreži za pečenje</b>	40 min





	Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema	Čas trajanja
P30	Jabolčna pita	-	 1; $\emptyset$ 22 cm model za pito na mreži za pečenje	60 min
P31	Čokoladni kolač z lešniki	2 kg	 3; globok pekač	30 min
P32	Čokoladni muffini	-	 3; pekač za muffine na mreži za pečenje	25 min
P33	Biskvitno pecivo	-	 2; model za kruh na mreži za pečenje	50 min
<b>Zelenjava/priloge</b>   				
P34	Pečen krompir	1 (kg)	 2; pekač za pecivo Postavite cele neolupljene krompirje na pekač za pecivo.	50 min
P35	Pečeni krompir v oblicah	1 (kg)	 3; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko Uporabite vaše priljubljene začimbe. Narežite krompir na kose.	35 min
P36	Mešana zelenjava na žaru	1–1,5 kg	 3; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko Uporabite vaše priljubljene začimbe. Narežite zelenjavo na kose.	30 min
P37	Kroketi, zamrznjeni	0,5 kg	 3; pekač za pecivo	25 min
P38	Ocvrt krompir, zamrznjen	0,75 kg	 3; pekač za pecivo	25 min
<b>Gratiniranje, kruh in pizza</b>   				
P39	Mesna/zelenjavna lazanja s suhimi rezanci	1–1,5 kg	  2; kozica na mreži za pečenje	55 min

# ČASOVNE FUNKCIJE

	Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema	Čas trajanja
P40	Gratiniran krompir (surov krompir)	1–1,5 kg	 1; kozica na mreži za pečenje Po polovici časa priprave jedi le-to obrnite.	60 min
P41	Sveža pizza, tanka	-	 2; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko	35 min
P42	Sveža pizza, debela	-	 2; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko	25 min
P43	Kiš	-	 2; model za pečenje na mreži za pečenje	45 min.
P44	Francoske štručke / ciabatta / beli kruh	0,8 kg	 2; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko Več časa, potrebnega za beli kruh.	50 min
P45	Polnozrnat/rženi/črni kruh v modelu za kruh	1 (kg)	 2; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko / mreža za pečenje	60 min




## 8. ČASOVNE FUNKCIJE







### 8.1 Časovne funkcije








Časovna funkcija	Aplikacija
	Odštevalna ura. Ko se programska ura izteče, se oglasi zvočni signal.
	Čas priprave. Ko se programska ura izteče, se oglasi zvočni signal, funkcija pečice pa se izklopi.
	Zamik vklopa. Za zamik začetka in/ali konca pečenja.
	Čas delovanja. Največ je 23 ur in 59 minut. Ta funkcija ne vpliva na delovanje pečice. Za vklop in izklop Čas delovanja izberite: Meni, Nastavitve.




## 8.2 Nastavitev: Časovne funkcije

Nastavitev: Ura		
1. korak	2. korak	3. korak
		
Za spremembo ure vstopite v meni in izberite Nastavitve, Ura.	Nastavite uro.	Pritisnite: OK.

Nastavitev: Odštevalna ura			
1. korak	Na prikazovalniku se prikaže: 0:00 	2. korak	3. korak
			
Pritisnite: 	Nastavite Odštevalna ura	Pritisnite: OK.	
 Programska ura začne takoj odštevati čas.			

Nastavitev: Čas priprave				
1. korak	2. korak	Na prikazovalniku se prikaže: 0:00  STOP	3. korak	4. korak
				
Izberite funkcijo pečice in nastavite temperaturo.	Ponavljajoče pritisnite: 	Nastavite čas kuhanja.	Pritisnite: OK.	
 Programska ura začne takoj odštevati čas.				

# UPORABA: PRIPOMOČKOV

Nastavitev: Zamik vklopa							
1. korak	2. korak		3. korak	4. korak		5. korak	6. korak
		Na prikazovalniku se prikaže: ura			Na prikazovalniku se prikaže: --:--		
Izberite funkcijo pečice.	Ponavljajoče pritisnite. 	 ZACETEK	Nastavite začetni čas.	Pritisnite: OK.	 ZAUUSTAVITEV	Nastavite končni čas.	Pritisnite: OK.
 Programska ura začne odšteti čas ob nastavljenem začetnem času.							

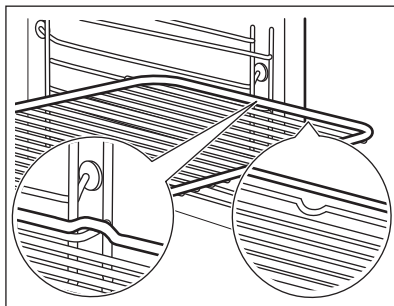
## 9. UPORABA: PRIPOMOČKOV

### 9.1 Vstavljanje opreme

Mala zarez na vrhu poveča varnost. Zareze so tudi varovala proti prevračanju. Visoki rob okrog mreže preprečuje zdrs posode s police.

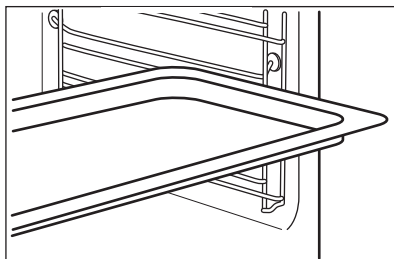
#### Mreža za pečenje:

Mrežo potisnite med vodili nosilca rešetk in poskrbite, da bodo nožice obrnjene navzdol.



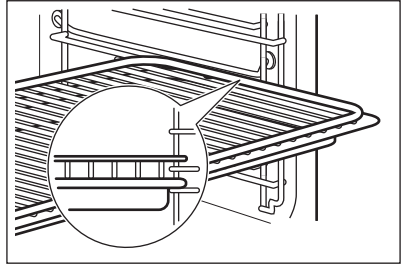
#### Pekač za pecivo / Globok pekač:

Pekač potisnite med vodili nosilca rešetk.



## Mreža za pečenje, Pekač za pecivo / Globok pekač:



Pekač potisnite med vodili nosilca rešetk in mrežo za pečenje na zgornjih vodilih.



## 9.2 Sonda za hrano

Sonda za hrano – meri temperaturo znotraj hrane.

### Nastaviti je mogoče dve temperaturi:

 Temperatura pečice.	 Temperaturo jedra.
--	---

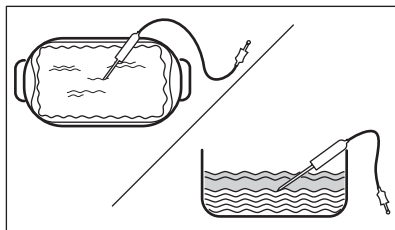
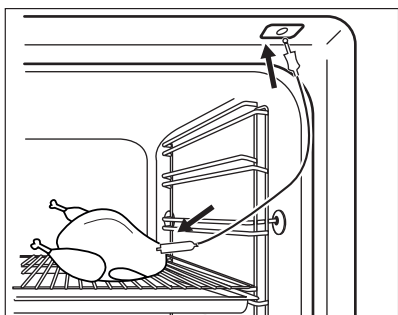
### Za najboljše rezultate kuhanja:


Sestavine morajo imeti sobno temperaturo.	Ne uporabljajte za tekoče jedi.	Med pečenjem mora ostati v jedi.
---	---------------------------------	----------------------------------

## Uporaba: Sonda za hrano

<b>1. korak</b>	Vključite pečico.	
<b>2. korak</b>	Nastavite funkcijo pečice in po potrebi temperaturo pečice.	
<b>3. korak</b>	Vstavite: Sonda za hrano.	
<b>Meso, perutnina in ribe</b>	<b>Zloženska</b>	
Konico Sonda za hrano potisnite v sredino mesa ali ribe, če je možno, v najdebelejši del. Poskrbite, da bo v jedi vsaj 3/4 konice Sonda za hrano.	Konico Sonda za hrano vstavite točno v sredino zloženske. Sonda za hrano med pečenjem mora biti trdno na enem mestu. Za to uporabite trdno sestavino. Z robom posode za pečenje podprite silikonski ročaj Sonda za hrano. Konica Sonda za hrano se ne sme dotikati dna posode za pečenje.	

# DODATNE FUNKCIJE



- |                 |   |
|-----------------|---|
| <b>4. korak</b> | Vključite Sonda za hrano v vtičnico na sprednji strani pečice. Na prikazovalniku se prikaže trenutna temperatura: Sonda za hrano.   |
| <b>5. korak</b> |  – pritisnite, da nastavite temperaturo jedra sonde za meso.   |
| <b>6. korak</b> | OK – pritisnite za potrditev.<br>Ko hrana doseže nastavljeno temperaturo, se oglasi zvočni signal. Izberete lahko prekinitve delovanja ali nadaljevanje pečenja, da preverite, ali je jed dobro pečena. |
| <b>7. korak</b> | Iztaknite vtič Sonda za hrano iz vtičnice ter vzemite jed iz pečice.  |



## OPOZORILO!

Ker se Sonda za hrano segreje, obstaja nevarnost opeklin. Ob izključitvi in odstranjevanju iz jedi bodite previdni.

## 10. DODATNE FUNKCIJE

### 10.1 Ključavnica

Ta funkcija preprečuje nenamerno spremembo funkcije naprave.


Vklopite jo, ko naprava deluje – nastavljeno pečenje se nadaljuje, nadzorna plošča je zaklenjena. Vkllopite jo, ko je naprava izklopljena - ni je mogoče vklopiti, upravljalna plošča je zaklenjena.



OK



OK - pritisnite in držite za vklop funkcije. Oglasi se zvočni signal.

OK - pritisnite in držite, da jo izklopite.

 3 x  - utripne, ko je zapora vklopljena.

## 10.2 Samodejni izklop

Iz varnostnih razlogov se pečica po določenem času izklopi, če deluje funkcija pečice in ne spremenite nastavitvev.

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

Samodejni izklop ne deluje pri naslednjih funkcijah: Osvetlitev, Sonda za hrano, Zamik vklopa.






## 10.3 Ventilator za hlajenje

Ko naprava deluje, se samodejno vklopi ventilator za hlajenje, da ostanejo površine naprave hladne. Če napravo izklopite, lahko ventilator za hlajenje deluje, dokler se naprava ne ohladi.






# 11. NAMIGI IN NASVETI






## 11.1 Vlažno pečenje

Za najboljše rezultate upoštevajte priporočila, navedena v spodnji razpredelnici.

		 (°C)		 (min.)
Buhtlji, 16 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	20 - 30
Žemlje, 9 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	30 - 40
Pizza, zamrzje- na, 0,35 kg	mreža za pečenje	220	2	10 - 15
Rulada	Pekač ali prestrezna posoda	170	2	25 - 35
Čokoladni kolač z lešniki	Pekač ali prestrezna posoda	175	3	25 - 30


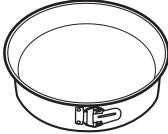

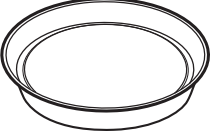
# NAMIGI IN NASVETI

		 (°C)		 (min.)
Soufflé/Narastek, 6 kosov	Keramični ramekini na mreži za pečenje	200	3	25 - 30
Testo za kolač	Model za testo za kolač na mreži za pečenje	180	2	15 - 25
Viktorijin kolač	Posoda za peko na mreži za pečenje	170	2	40 - 50
Poširana riba, 0,3 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	3	20 - 25
Cela riba, 0,2 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	3	25 - 35
Ribji file, 0,3 kg	Posoda za pico na mreži za pečenje	180	3	25 - 30
Poširano meso, 0,25 kg	Pekač ali prestrezna posoda	200	3	35 - 45
Šašlik, 0,5 kg	Pekač ali prestrezna posoda	200	3	25 - 30
Piškotki, 16 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	20 - 30
Makaroni, 24 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	25 - 35
Muffini, 12 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	170	2	30 - 40
Slano pecivo, 20 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	25 - 30
Piškoti iz krhkega testa, 20 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	150	2	25 - 35
Kolački, 8 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	170	2	20 - 30

		 (°C)		 (min.)
Zelenjava, poširana, 0,4 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	3	35 - 45
Vegetarijanska omleta	Posoda za pico na mreži za pečenje	200	3	25 - 30
Mediterranska zelenjava, 0,7 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	4	25 - 30

## 11.2 Vlažno pečenje - priporočeni pripomočki








Uporabite temne in neodbojne pekače in posode. Bolje vsrkavajo toploto od svetlih barvnih in odbojnih posod.

 <b>Posoda za pico</b>	 <b>Pekač za peko</b>	 <b>Majhne posodice za pečenje in serviranje</b>	 <b>Model za testo za kolač</b>
Temen, neodbojen premer 28 cm	Temen, neodbojen premer 26 cm	Keramika premer 8 cm, višina 5 cm	Temen, neodbojen premer 28 cm








## 11.3 Razpredelnice za pečenje za preizkuševalne inštitute

### Informacije za testne inštitute

Preizkusi v skladu z IEC 60350-1.








				 (°C)	 (min.)	
Drobno pecivo (20 kosov na pekač)	Gretje zgoraj/spodaj	Pekač za pecivo	3	170	20 - 30	-

# NAMIGI IN NASVETI

				 (°C)	 (min.)	
Drobno pecivo (20 kosov na pekač)	Vroči zrak	Pekač za pecivo	3	150 - 160	20 - 35	-
Drobno pecivo (20 kosov na pekač)	Vroči zrak	Pekač za pecivo	2 in 4	150 - 160	20 - 35	-
Jabolčna pita, 2 modela za pečenje Ø 20 cm	Gretje zgoraj/spodaj	Mreža za pečenje	2	180	70 - 90	-
Jabolčna pita, 2 modela za pečenje Ø 20 cm	Vroči zrak	Mreža za pečenje	2	160	70 - 90	-
Biskvit, tortni model Ø 26 cm	Gretje zgoraj/spodaj	Mreža za pečenje	2	170	40 - 50	Pečico 10 minut predhodno segrevajte.
Biskvit, tortni model Ø 26 cm	Vroči zrak	Mreža za pečenje	2	160	40 - 50	Pečico 10 minut predhodno segrevajte.
Biskvit, tortni model Ø 26 cm	Vroči zrak	Mreža za pečenje	2 in 4	160	40 - 60	Pečico 10 minut predhodno segrevajte.
Masleni piškoti	Vroči zrak	Pekač za pecivo	3	140 - 150	20 - 40	-



# VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

				 (°C)	 (min.)	
Masleni piškoti	Vroči zrak	Pekač za pecivo	2 in 4	140 - 150	25 - 45	-
Masleni piškoti	Gretje zgoraj/spodaj	Pekač za pecivo	3	140 - 150	25 - 45	-
Toast, 4–6 kosov	Žar	Mreža za pečenje	4	Največje	2–3 minute prva stran; 2–3 minute druga stran	Pečico predhodno segrevajte 3 minute.
Goveji burger, 6 kosov, 0,6 kg	Žar	Mreža za pečenje in prestrezna ponev	4	Največje	20 - 30	Mrežo za pečenje postavite na četrti, prestrezno ponev pa na tretji nivo pečice. Hrano obrnite po polovici časa pečenja. Pečico predhodno segrevajte 3 minute.


## 12. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE





### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 12.1 Opombe o čiščenju

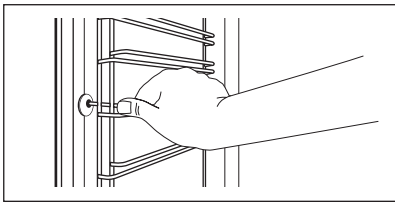
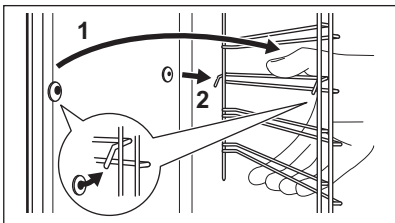
 <b>Čistilna sredstva</b>	Sprednji del naprave čistite s krpo iz mikrovlaknen, toplo vodo in blagim čistilom. Očistite in preverite tesnilo vrat okrog okvira pečice.
	Za čiščenje kovinskih površin uporabite namensko čistilno sredstvo
	Madeže očistite z blagim čistilnim sredstvom.

# VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

 <b>Vsakodnevna uporaba</b>	Pečico očistite po vsaki uporabi. Nakopičena maščoba ali drugi ostanki lahko povzročijo požar.
	Vlaga lahko v napravi ali na steklenih vratih kondenzira. Če želite zmanjšati kondenzacijo, naj aparat deluje 10 minut pred začetkom pečenja. Hrane ne shranjujte v aparatu dlje kot 20 minut. Po vsaki uporabi notranjost osušite s krpo iz mikrovlaknen.
 <b>Pripomočki</b>	Vso dodatno opremo očistite po vsaki uporabi in pustite, da se posuši. Uporabite krpo iz mikrovlaknen, toplo vodo in blago čistilno sredstvo. Pripomočkov ne pomivajte v pomivalnem stroju.
	Pripomočkov s premazom proti prijemanju in ne čistite z abrazivnimi čistilnimi sredstvi ali ostrimi predmeti.

## 12.2 Odstranjevanje: nosilcev rešetk



Pred začetkom čiščenja pečice odstranite nosilce rešetk.

<b>1. korak</b>	Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi.	
<b>2. korak</b>	Sprednji del nosilca rešetke povlecite stran od stranske stene.	
<b>3. korak</b>	Zadnji del nosilca rešetke potegnite s stranskih sten in ga odstranite.	
<b>4. korak</b>	Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju. Zadrževalni zatiči na teleskopskih vodilih morajo biti obrnjeni naprej.	

## 12.3 Uporaba: Čiščenje z vodo

Ta postopek čiščenja uporablja vlago za odstranjevanje preostalih delcev maščobe in hrane iz pečice.

<b>1. korak</b>	V vboklino pečice nalijte vodo: 300 ml.
-----------------	---

<b>2. korak</b>	Izberite:  /  . Pritisnite: OK. Funkcija deluje 30 minut. Ko se čiščenje konča, se oglasi zvočni signal. Pečica se izklopi.
<b>3. korak</b>	Počakajte, da se pečica ohladi. Notranjost obrišite do suhega z mehko krpo.

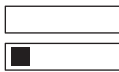
## 12.4 Postopek čiščenja: Posoda za vodo

<b>1. korak</b>	Izklopite pečico.
<b>2. korak</b>	Pod dovod za paro postavite globok pekač.
<b>3. korak</b>	V predal za vodo nalijte vodo: 850 ml. Dodajte citronsko kislino: 5 čajnih žličk. Počakajte 60 minut.
<b>4. korak</b>	Vklopite pečico in nastavite funkcijo: Vlaga nizka. Temperaturo nastavite na 230 °C. Po 25 minutah pečico izklopite in počakajte, da se ohladi.
<b>5. korak</b>	Vklopite pečico in nastavite funkcijo: Vlaga nizka. Temperaturo nastavite med 130 in 230 °C. Po 10 minutah pečico izklopite in počakajte, da se ohladi.




 Za preprečitev kopičenja apnenca posodo za vodo izpraznite po vsakem pečenju s paro.

Ko se čiščenje konča:			
Izklopite pečico.	Izpraznite posodo za vodo. Oglejte si razdelek Vsakodnevna uporaba, poglavje »Praznjenje posode za vodo«.	Izperite posodo za vodo in odstranite ostanke apnenca z mehko krpo.	Očistite odvodno cev s toplo vodo in blagim čistilnim sredstvom.

V spodnji razpredelnici so navedene stopnje trdote vode (dH) z ustreznimi stopnjami kalcijevih usedlin in kakovosti vode. Ko trdota vode preseže stopnjo 4, napolnite predal za vodo z ustekleničeno vodo.

Trdota vode		Testni listič	Kalcijeva usedlina (mg/l)	Razvrstitev vode	Očistite posodo za vodo vsakih
Raven	dH				
1	0 - 7		0 - 50	mehko	75 ciklov – 2,5 meseca

# VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

Trdota vode		Testni listič	Kalcijeva usedlina (mg/l)	Razvrstitev vode	Očistite posodo za vodo vsakih
Raven	dH				
2	8 - 14		51 - 100	srednje trda	50 ciklov – 2 meseca
3	15 - 21		101 - 150	trda	40 ciklov – 1,5 meseca
4	22 - 28		nad 151	zelo trda	30 ciklov – 1 mesec

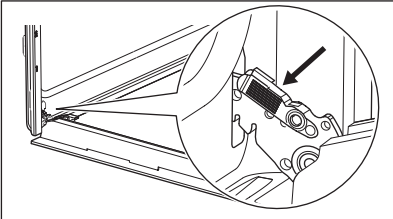
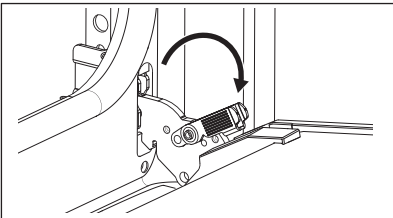
## 12.5 Odstranjanje in nameščanje: Vrat

Vrata pečice imajo tri steklene plošče. Za čiščenje lahko snamete vrata pečice in notranje steklene plošče. Preden odstranite steklene plošče, preberite celotna navodila »Odstranjanje in nameščanje vrat«.

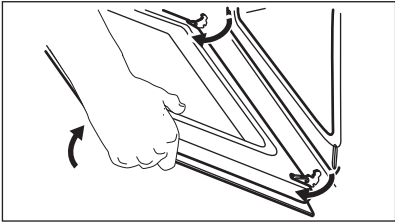
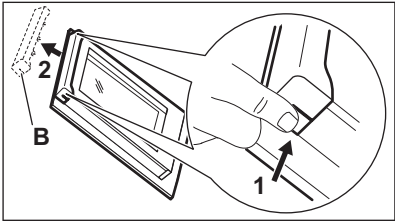
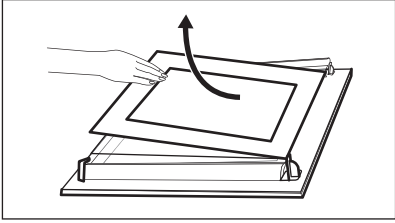


### POZOR!

Pečice ne uporabljajte brez steklenih plošč.

<b>1. korak</b>	Odprite vrata do konca in primate tečaja.	
<b>2. korak</b>	Dvignite in vlecite zapahe, dokler se ne zaskočijo.	

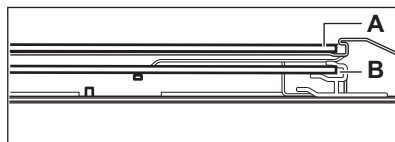
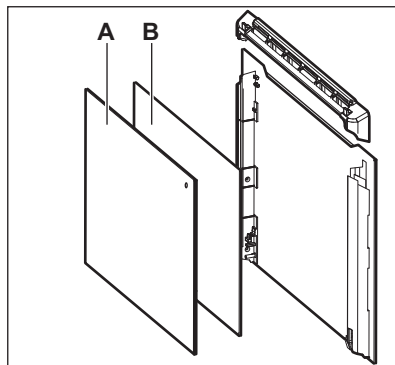
# VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

<b>3. korak</b>	Zaprte vrata pečice do polovice do prvega položaja odpiranja. Potem jih dvignite in povlecite, da jih snamete s tečajev.	
<b>4. korak</b>	Položite vrata na mehko krpo na stabilni površini.	
<b>5. korak</b>	Okvir vrat (B) pridržite na njihovem zgornjem robu na obeh straneh in potisnete navznoter, da sprostite tesnilo sponke.	
<b>6. korak</b>	Okvir vrat potegnite k sebi in ga odstranite.	
<b>7. korak</b>	Držite steklene plošče vrat za zgornji rob in jih previdno izvlcite eno za drugo. Začnite z zgornjo ploščo. Poskrbite, da steklene plošče povsem zdrsnejo iz nosilcev.	
<b>8. korak</b>	Steklene plošče očistite z vodo in milom. Steklene plošče temeljito posušite. Staklenih plošč ne pomivajte v pomivalnem stroju.	
<b>9. korak</b>	Po čiščenju namestite steklene plošče in vrata pečice.	
Če so vrata pravilno nameščena, boste pri zapiranju zapahov zaslišali klik.		

Pazite, da stekleni plošči (A in B) namestite nazaj v pravem zaporedju. Preverite simbol/ natis na strani steklene plošče; vsaka steklena plošča je drugačna, da je razstavljanje in sestavljanje preprostejše.

Ko je okvir vrat pravilno nameščen, se zasliši klik.

Poskrbite, da bo srednja steklena plošča vstavljena na pravo mesto.



## 12.6 Zamenjava: Luči



### OPOZORILO!

Nevarnost električnega udara.  
Žarnica je lahko vroča.

Halogensko žarnico vedno prijemajte s krpo, da se ostanki maščobe ne bi zapekli nanjo.

### Pred zamenjavo žarnice:

1. korak:	2. korak:	3. korak:
Izklopite pečico. Počakajte, da se pečica ohladi.	Pečico izključite iz napajanja.	Na dno pečice položite krpo.

## Žarnica na zadnji steni

1. korak	Obrnite steklen pokrov in ga odstranite.
2. korak	Očistite stekleni pokrov.
3. korak	Žarnico zamenjajte z ustrežno žarnico, odporno proti visoki temperaturi 300 °C.
4. korak	Namestite stekleni pokrov.

## 13. ODPRAVLJANJE TEŽAV


**OPOZORILO!**

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 13.1 Kaj storite v primeru ...

V vseh primerih, ki niso vključeni v to razpredelnico, se obrnite na pooblaščen servisni center.

Pečica se ne vklopi ali segreje	
Problem	Preverite naslednje:
Pečice ni mogoče vklopiti ali je uporabljati.	Pečica je pravilno priključena na električno napajanje.
Pečica se ne segreje.	Samodejni izklop je onemogočen.
Pečica se ne segreje.	Varovalka ni pregorela.
Pečica se ne segreje.	Zaklepanje je izklopljeno.

Komponente	
Problem	Preverite naslednje:
Luč ne sveti.	Vlažno pečenje – je vklopljeno.
Luč ne deluje.	Luč je pregorela.
Sonda za hrano ne deluje.	Vtič Sonda za hrano je povsem vtaknjen v vtičnico.
Tesnilo vrat je poškodovano.	Ne uporabljajte pečice. Obrnite se na pooblaščen servisni center.



Kode napak	
Na prikazovalniku se prikaže ...	Preverite naslednje:
Err C2	Izveli ste vtič Sonda za hrano iz vtičnice.
00:00	Prišlo je do izpada napajanja. Nastavite uro.

# ODPRAVLJANJE TEŽAV

## Kode napak

Če se na prikazovalniku prikaže koda napake, ki je ni v razpredelnici, izklopite in vklopite varovalko, da ponovno zaženete pečico. Če se koda napake pojavi ponovno, se obrnite na pooblaščen servisni center.

## Čiščenje

Problem	Preverite naslednje:
V pečici je voda.	V posodi za vodo ni preveč vode.
 - indikator ne sveti.	V posodi za vodo je dovolj vode. Če začne voda iztekati iz pečice in indikator še vedno ne sveti, se obrnite na pooblaščen servisni center.
 - indikator sveti.	V posodi za vodo je dovolj vode. Če je posoda polna in indikator še vedno sveti, se obrnite na pooblaščen servisni center.
Pečenje s paro ne deluje.	V dovodu za paro ni ostankov vodnega kamna.
Pečenje s paro ne deluje.	V posodi za vodo je voda.
Praznjenje posode za vodo traja dlje kot tri minute ali pa voda izteka iz dovoda za paro.	V dovodu za paro ni ostankov vodnega kamna. Očistite posodo za vodo.

## 13.2 Servisni podatki

Če težave ne morete razrešiti sami, se obrnite na prodajalca ali pooblaščen servisni center. Potrebni podatki za servisni center se nahajajo na ploščici za tehnične navedbe. Ploščica za tehnične navedbe se nahaja na sprednjem okvirju notranjosti naprave. Ploščice za tehnične navedbe ne odstranjujte iz notranjosti naprave.

### Priporočamo, da podatke vpišete sem:

Model (MOD.)	.....
Produktna številka (PNC)	.....
Serijska številka (S.N.)	.....



## 14. ENERGIJSKA UČINKOVITOST

### 14.1 Podatki o izdelku in Podatkovni list za izdelek

Ime dobavitelja	Electrolux	
Identifikacija modela	EOC6H76X 949494489 EOC6H76Z 949494490 LOC6H76Z 949494491	
Indeks energijske učinkovitosti	81.2	
Razred energijske učinkovitosti	A+	
Poraba energije pri standardni obremenitvi, običajni način	0.93 kWh/cikel	
Poraba energije pri standardni obremenitvi, način z ventilatorjem	0.69 kWh/cikel	
Število votlin pečice	1	
Toplotni vir	Električna energija	
Prostornina	72 l	
Vrsta pečice	Pečica, v vgrajenem štedilniku	
Masa	EOC6H76X	33.2 (kg)
	EOC6H76Z	33.0 (kg)
	LOC6H76Z	32.7 (kg)

IEC/EN 60350-1 – Gospodinjski električni aparati za pripravo jedi – 1. del: Štedilniki, pečice, parne pečice in žari – Metode za merjenje obnašanja.

### 14.2 Varčevanje z energijo



Ta naprava ima funkcije, ki vam pomagajo varčevati z energijo med vsakodnevnim pečenjem.

Poskrbite, da bodo vrata naprave med delovanjem zaprta. Vrat med pripravo obroka ne odpirajte prepogosto. Poskrbite, da bo tesnilo vrat čisto, in preverite, da je dobro nameščeno. Uporabljajte kovinsko posodo za boljše varčevanje z energijo.

Ko je mogoče, naprave ne segrevajte pred pečenjem.

Presledki med pečenjem več jedi naj bodo čim krajši.

# STRUKTURA MENIJA

## Pečenje z ventilatorjem

Ko je mogoče, uporabljajte funkcije pečenja z ventilatorjem, da prihranite energijo.

## Akumulirana toplota

Ventilator in luč še naprej delujeta. Ko izklopite napravo, se na prikazovalniku prikaže akumulirana toplota. To toploto lahko uporabite za ohranjanje toplote hrane.

Pri pečenju, daljšem od 30 minut, tri do 10 minut pred potekom časa pečenja znižajte temperaturo naprave na najnižjo stopnjo. Akumulirana toplota v napravi peče naprej. Z akumulirano toploto pogrejte ostale jedi.

## Ohranjanje jedi toplih

Če želite uporabiti akumulirano toploto in ohraniti topel obrok, izberite najnižjo možno nastavitev temperature. Na prikazovalniku se prikaže indikator akumulirane toplote ali temperatura.

## Pečenje ob izklopljeni luči

Med pečenjem izklopite luč. Vključite jo samo, ko jo potrebujete.

## Vlažno pečenje

Funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem.

Ko uporabljate to funkcijo, luč po 30 sekundah samodejno ugasne. Luč lahko ponovno vklopite, a to dejanje bo zmanjšalo pričakovani prihranek energije.


# 15. STRUKTURA MENIJA

## 15.1 Meni

	 – izberite, da vnesete Meni.
---	--



### Meni struktura

Kuharski pomočnik 	Čiščenje 	Nastavitve 
---	--	--

1. korak	2. korak	3. korak	4. korak	5. korak
 	 OK	 01 - 011	 OK	
Izberite Meni, Nastavitve.	Potrdite nastavitve.	Izberite nastavitve.	Potrdite nastavitve.	Prilagodite vrednost in pritisnite OK.

Nastavitve					
O1	Ura	Spremeni	O2	Osvetlitev	1 - 5
O3	Zvok tipk	1 - Pisk 2 - Klik 3 - Zvok izklopljen	O4	Glasnost	1 - 4
O5	Sonda za hrano Dejanje	1 - Alarm in zaustavitev 2 - Alarm	O6	Čas delovanja	Vklop/Izklop
O7	Osvetlitev	Vklop/Izklop	O8	Hitro segrevanje pečice	Vklop/Izklop
O9	Predstavitveni način	Aktivacijska koda: 2468	O10	Različica programske opreme	Preverjanje
O11	Ponastavi vse nastavitve	Da/ne			

## 16. SKRB ZA OKOLJE

Reciklirajte materiale, ki jih označuje simbol . Embalažo odložite v ustrezne zabojnike za reciklažo. Pomagajte zaščititi okolje in zdravje ljudi ter reciklirati odpadke električnih in elektronskih naprav. Naprav, označenih s simbolom , ne odstranjajte z gospodinjskimi odpadki. Izdelek vrnite na krajevno zbirališče za recikliranje ali se obrnite na občinski urad.

[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)



867369692-A-272022

