

KODEC70X

BG	Ръководство за употреба Фурна	2
KA	მომხმარებლის სახელმძღვანელო ღუმელი	25
HU	Használati útmutató Sütő	50
PL	Instrukcja obsługi Piekarnik	72
RO	Manual de utilizare Cuptor	95
RU	Инструкция по эксплуатации Духовой шкаф	118
TR	Kullanma Kılavuzu Fırın	143
UK	Інструкція Духова шафа	166

МИСЛИМ ЗА ВАС

Благодарим Ви, че закупихте уред на Electrolux. Избрахте продукт, който носи в себе си десетилетия професионален опит и иновации. Оригинален и стилен, 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



Регистрирайте Вашия продукт за по-добро обслужване:

www.registerelectrolux.com



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

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

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	3
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	5
3. ИНСТАЛИРАНЕ.....	8
4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА.....	9
5. КОМАНДНО ТАБЛО.....	10
6. ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА.....	10
7. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....	11
8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА.....	13
9. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ.....	14
10. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....	15
11. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	15
12. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ.....	18
13. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	22
14. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	23
15. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА.....	24

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.
- Не използвайте уреда, преди да го инсталирате във вградената конструкция.
- Преди извършването на каквато и да е поддръжка, изключете уреда от електрозахранването.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се смени от производителя, от негов оторизиран сервизен център или от квалифицирано лице, за да се избегне опасност.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уверете се, че уредът е изключен, преди да смените лампата, за да избегнете евентуален токов удар.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Трябва да се внимава да не се докосват нагревателните елементи или повърхността на вътрешността на уреда.
- Винаги използвайте ръкавици за фурна при изваждане или поставяне на аксесоари или съдове за печене.
- 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.
- Следвайте инструкциите за инсталиране, приложени към уреда.
- Винаги внимавайте, когато местите уреда, тъй като е тежък. Винаги използвайте предпазни ръкавици и затворени обувки.
- Не дърпайте уреда за дръжката.
- Монтирайте уреда на безопасно и подходящо място, което отговаря на монтажните изисквания.
- Трябва да спазвате минималното разстояние до други уреди и устройства.
- Преди да монтирате уреда, проверете дали вратата му се отваря безпроблемно.
- Уредът е оборудван с електрическа система за охлаждане. Трябва да се използва с електрозахранването.

Минимална височина на отвора за вграждане (Минимална височина на отвора за вграждане под работния плот)	590 (600) мм
---	--------------

Ширина на отвора за вграждане	560 мм
-------------------------------	--------

Дълбочина на отвора за вграждане	550 (550) мм
----------------------------------	--------------

Височина в предната част на уреда	594 мм
-----------------------------------	--------

Височина в задната част на уреда	576 мм
----------------------------------	--------

Ширина в предната част на уреда	595 мм
---------------------------------	--------

Ширина в задната част на уреда	559 мм
--------------------------------	--------

Дълбочина на уреда	569 мм
--------------------	--------

Дълбочина на вграждане на уреда	548 мм
---------------------------------	--------

Дълбочина при отворена врата	1022 мм
------------------------------	---------

Минимален размер на отвора за вентилация. Отвор разположен в долната задна страна	560x20 мм
---	-----------

Дължина на основния захранващ кабел. Кабелът е разположен в десния ъгъл на задната страна	1500 мм
---	---------

Монтажни винтове	4x25 мм
------------------	---------

2.2 Електрическо свързване

ВНИМАНИЕ!

Риск от пожар или токов удар.

- Всички ел. връзки трябва да се направят от квалифициран електротехник.
- Уредът трябва да е заземен.
- Уверете се, че параметрите на табелката с технически данни са съвместими с електрическите данни на захранващата мрежа.
- Винаги използвайте правилно монтиран контакт със защита от токов удар.
- Не използвайте разклонители или адаптери с много входове.
- Внимавайте да не повредите захранващия щепсел и захранващия кабел. Ако захранващият кабел трябва да бъде подменен, това трябва да бъде извършено от нашия оторизиран сервизен център.
- Не допускайте захранващите кабели да се доближават до вратичката на уреда или пространството под него, особено когато е включен или когато вратичката е гореща.
- Защитата от токов удар на горещите и изолирани части трябва да бъде затегната по такъв начин, че да не може да се отстрани без инструмент.
- Свържете кабела за захранването към контакта единствено в края на

инсталацията. Уверете се, че щепселът за захранване е достъпен след инсталирането.

- Ако контактът е разхлабен, не свързвайте захранващия щепсел.
- Не издърпвайте захранващия кабел, за да изключите уреда. Винаги издърпвайте щепсела на захранването.
- Използвайте само правилни устройства за изолация: предпазни прекъсвачи на мрежата, предпазители (предпазителите от винтов тип трябва да се извадят от фасунгата), изключватели и контактори за утечка на заземяването.
- Електрическата инсталация трябва да има изолиращо устройство, което Ви позволява да изключите уреда от ел. мрежата при всички полюси. Изолиращото устройство трябва да е с ширина на отваряне на контакта минимум 3 мм.
- Този уред се доставя с електрозахранващи щепсел и кабел.

Типове кабели, подходящи за инсталация или подмяна за Европа:

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

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

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

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

2.3 Използване

ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване, изгаряния, токов удар или експлозия.

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

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 изтине 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 стъклениците панели да се счупят.
- Сменяйте незабавно стъклениците панели на вратичката, когато са повредени. Свържете се с оторизиран сервизен център.
- Внимавайте, когато сваляте вратичката от уреда. Вратичката е тежка!
- Почиствайте редовно уреда, за да предотвратите разваляне на повърхностния материал.
- 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.
- Не почиствайте каталитичния емайл с почистващи препарати.

2.5 Вътрешно осветление

ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар.

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

2.6 Обслужване

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

2.7 Изхвърляне

ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване или задушаване.

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

3. ИНСТАЛИРАНЕ

⚠ ВНИМАНИЕ!

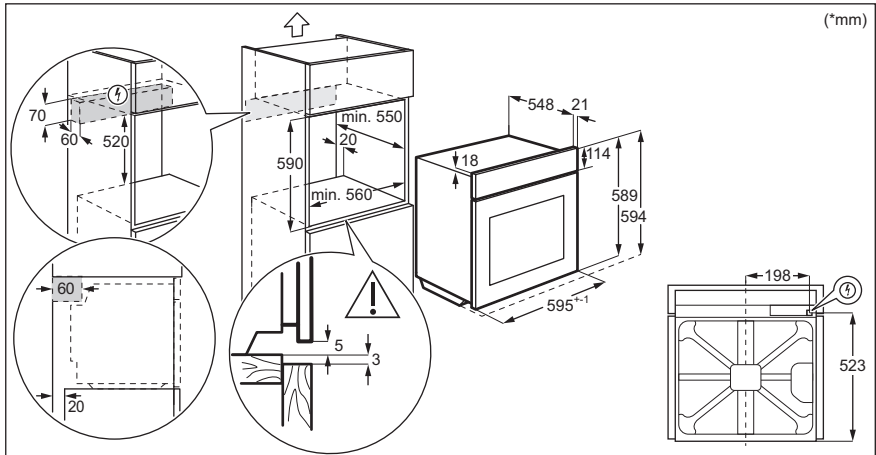
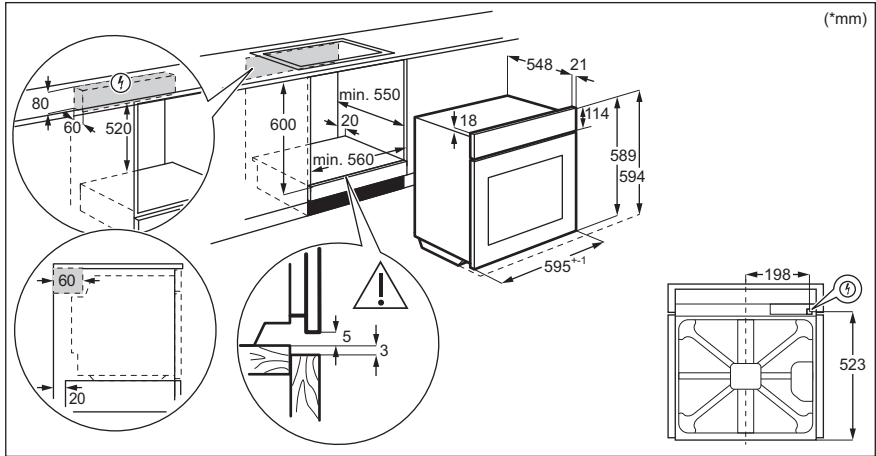
Вж. глава "Безопасност".

3.1 Вграждане

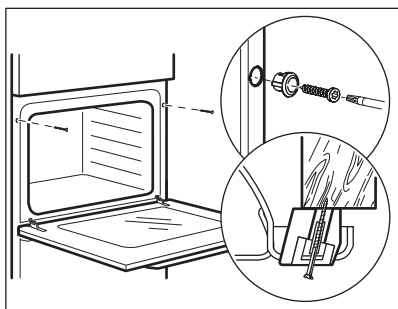


www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation

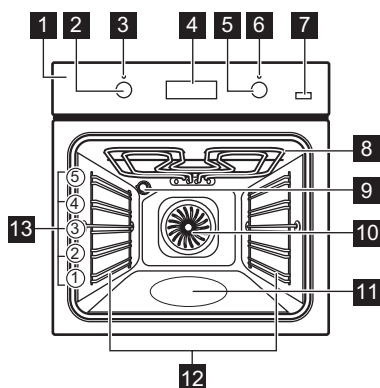


3.2 Закрепване на фурната към отвора за вграждане



4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

4.1 Общ преглед



- 1 Контролен панел
- 2 Копче за функциите за нагряване
- 3 Лампа за захранване/ символ
- 4 Екран
- 5 Копче за управление (за температурата)
- 6 Индикатор за температура/ символ
- 7 Плюс пара
- 8 Нагряващ елемент
- 9 Лампа
- 10 Вентилатор
- 11 Вътрешна част на фурната
- 12 Водачи за скара, отстраняеми
- 13 Позиция на скара

4.2 Аксесоари

- **Скара/рафт**
За съдове за готвене, тави за торти и печене.
- **Тава за печене**
За торти и бисквити.
- **Съд за грил / печене**

За печене или като съд за събиране на мазнина.



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

5. КОМАНДНО ТАБЛО

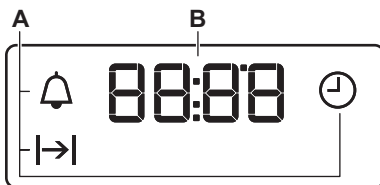
5.1 Прибираци се ключове

За да използвате уреда, натиснете ключа.
Ключът излиза.

5.2 Сензорни полета/бутони

—	За настройка на времето.
	За настройка на функция на часовника.
+	За настройка на времето.
	За включване и изключване на функцията Топъл въздух ПЛЮС.

5.3 Екран



- A. Функции на Часовника
- B. Таймер

6. ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА

ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

6.1 Преди първа употреба

От фурната може да излиза миризма и дим по време на предварителното загряване.
Погрижете се помещението да има добро проветряване..



Стъпка 1

Настройте часовника




Стъпка 2

Почистете фурната




Стъпка 3


Предварително загрейте празната фурна

1.  – натиснете, за да зададете часа. След приблизително 5 секунди мигането спира и дисплеят показва часа.

1. Извадете от фурната всички принадлежности и подвижните опори на скарата.

2. Почиствайте фурната и аксесоарите само с микрофибърна кърпа, топла вода и мек почистващ препарат.

1. Задайте максималната температура за функцията: .
Време: 1 ч

2. Задайте максималната температура за функцията: .
Време: 15 мин

3. Задайте максималната температура за функцията:



Време: 15 мин

Изключете фурната и изчакайте да изстине. Поставете принадлежностите и свалените опори за скара във фурната.

7. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

7.1 Как да настроите: Функция на затопляне

Стъпка 1 Завъртете ключа за функциите за нагриване, за да изберете функцията за нагриване.

Стъпка 2 Завъртете контролния ключ, за да изберете температурата.

Стъпка 3 Когато готвенето приключи, завъртете ключовете в изключена позиция, за да изключите фурната.


7.2 Задаване на функцията: Топъл вентилатор ПЛЮС

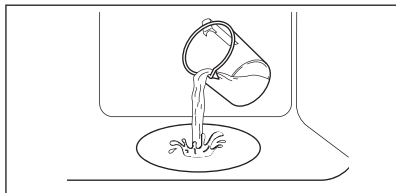
ВНИМАНИЕ!

Опасност от изгаряне и повреда в уреда.

Стъпка 1 Уверете се, че фурната е студена.

Стъпка 2 Напълнете релефа във вътрешността с чешмяна вода.


 Максималната вместимост на релефа във вътрешността е 250 мл. Не пълнете отново релефа във вътрешността по време на готвене или когато фурната е гореща.








Стъпка 3 Задайте функцията: .






Натиснете: . Индикаторът светва. Тя работи само с функцията: Топъл вентилатор ПЛЮС.

Стъпка 4 Завъртете ключа за управление на температурата, за да настроите температура.

Стъпка 5	Оставете празната фурна да загрее предварително в продължение на 10 минути, за да се образува влага.
Стъпка 6	Поставете я във фурната. Вижте глава „Препоръки и съвети“. Не отваряйте вратата на фурната по време на готвене на пара.
Стъпка 7	Завъртете ключа за функциите за нагряване в изключена позиция, за да изключите фурната.  – натиснете, за да изключите фурната. Индикаторът изгасва.
Стъпка 8	След като функцията приключи, внимателно отворете вратата. Освободената влажност може да предизвика изгаряния.
Стъпка 9	Уверете се, че фурната е студена. Отстранете остатъчната вода от релефа във вътрешността.

7.3 Функции нагряване

Функция за нагряване	Приложение
0 Положение Изключено (Off)	Фурната е изключена.
 Осветление	За да включите лампичката.
  Горещ въздух/вентилатор / Топъл вентилатор ПЛЮС	За печене на три нива едновременно и за сушене на храна. Задайте температурата с 20 – 40 °C по-ниска, отколкото за Традиционно печене. За добавяне на влажност по време на готвене. За получаване на правилния цвят и хрупкава коричка по време на печене. За повече сочност при претопляне.
 Печене с влажност	Функцията е разработена за пестене на енергия по време на готвене. Когато използвате тази функция, температурата във вътрешността може да се различава от зададената. Степента на нагряване може да бъде намалена. За повече информация вижте глава „Всекидневна употреба“, забележете: Печене с влажност.
 Долен нагревател	За печене на сладкиши с хрупкава долна част и за запазване на храната.

Функция за нагряване	Приложение
 Размразяване	За размразяване на храна (плодове и зеленчуци). Времето за размразяване зависи от количеството и размера на замразената храна.
 Бързо готвене на грил	За запичане на тънки храни в големи количества или препичане на хляб.
 Турбо грил	За печене на големи парчета месо или птици с костите на едно ниво. За огретени и за кафява коричка.
 Функция пица	За печене на пица. За хрупкав и запечен блат.
 Традиционно печене / Катализа	За печене на тестени и месни храни на едно ниво. Вижте глава „Грижа и почистване“ за повече информация относно каталитичното почистване.

7.4 Бележки относно: Печене с влажност

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

Вратата на фурната трябва да се затвори по време на готвене, така че функцията да не се прекъсва и да се гарантира, че




фурната работи с възможно най-висока енергийна ефективност.

За инструкции за готвене вижте глава „Съвети“, Печене с влажност. За общи

препоръки относно пестене на енергия вижте глава „Енергийна ефективност“, „Пестене на енергия“.

8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА



8.1 Функции на Часовника

Функция на часовника	Приложение
 Час от денонощието	За настройка, промяна или проверка на часовото време.
 Времетраене	За определяне колко време да работи фурната.
 Таймер	За настройка на предстартовото броене. Тази функция не влияе върху работата на фурната. Можете да настроите тази функция по всяко време, включително и когато фурната е изключена.



8.2 Как да настроите: Функции на часовника



Как да настроите: Час от денонощието

 – свети, когато свържете фурната към електрическо захранване, а се окаже, че няма ток или таймерът не е зададен.

 ,  – натиснете, за да зададете часа.
След приблизително 5 секунди мигането спира и на екрана се показва часът.

Как се сменя: Час от денонощието

Стъпка 1  – натиснете неколккратно, за да смените часа.  – започва да мига.


Стъпка 2  ,  – натиснете, за да зададете часа.
След приблизително 5 секунди мигането спира и на екрана се показва часът.

Как да настроите: Времетраене

Стъпка 1 Задайте функция и температура на фурната.

Стъпка 2  – натиснете няколко пъти.  – започва да мига.

Стъпка 3  ,  – натиснете, за да зададете времетраене.

На екрана се показва: .

 – светва при приключване на настроеното време. Прозвучава сигнал, а фурната се изключва.



Стъпка 4 Натиснете произволен бутон, за да спрете сигнала.

Как да настроите: Времетраене

Стъпка 5 Завъртете ключовете в изключена позиция.

Как да настроите: Таймер


Стъпка 1  – натиснете няколко пъти.  – започва да мига.


Стъпка 2 ,  – натиснете, за да зададете часа.
Функцията започва автоматично след 5 секунди.
След края на зададеното време прозвучава сигнал.

Стъпка 3 Натиснете произволен бутон, за да спрете сигнала.

Стъпка 4 Завъртете ключовете в изключена позиция.

Как се анулира: Функции на часовника

Стъпка 1  – натискайте неколккратно, докато символа за функцията часовник започне да мига.

Стъпка 2 Натиснете и задръжте: .
Функцията часовни се изключва след няколко секунди.

9. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ

ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

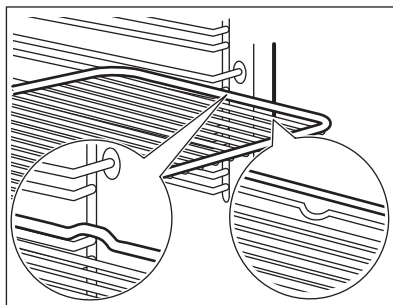
9.1 Поставяне на аксесоари

Малката вдлъбнатина отгоре увеличава безопасността. Вдлъбнатините също са

устройства против преобръщане. Високият ръб около рафта предотвратява използването на готварски съдове.

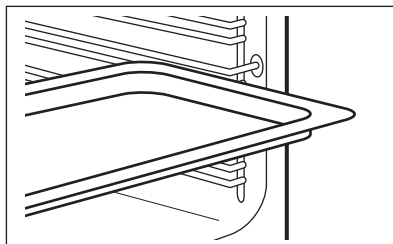
Скара/решетка:

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.



10. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

10.1 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.

10.2 Предпазен термостат

Неправилната работа с фурната или повредата на някои компоненти може да

доведе до опасно прегряване. За да предотврати това, фурната е оборудвана с термостат за безопасност, който прекъсва захранването. Фурната се включва отново автоматично, след като температурата спадне.

11. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ



Вж. глава "Безопасност".

11.1 Препоръки за готвене

Фурната има пет нива на рафтове.

Позициите на рафтовете се броят от дъното на фурната.

Вашата фурна може да пече по-различно от досегашната ви фурна.

Печене на кейкове

Не отваряйте вратата на фурната преди да е изтекло 3/4 от зададеното време за готвене.

Ако използвате две тави за печене едновременно, оставете едно празно ниво между тях.

Готвене на месо и риба

Използвайте дълбока тава за много мазна храна, за да предотвратите петна по фурната, които могат да бъдат постоянни.

Оставете месото за около 15 минути преди да го нарежете, за да не изтече сока му.

За да избегнете прекалено много дим във фурната по време на печене, добавете малко вода в дълбоката тава. За да предотвратите кондензация на дима, добавяйте вода всеки път, след като изсъхне.

Време за готвене

Времето за готвене зависи от вида на храната, нейната консистенция и количество.

Първоначално следете работата, когато готвите. Намерете най-добрите настройки (настройка на нагряване, време за готвене и т.н.) за Вашите готварски съдове,

рецепти и количества, когато използвате този уред.






11.2 Печене с влажност - препоръчителни аксесоари






Използвайте тъмни, неотразяващи фолия 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 Печене с влажност








За най-добри резултати следвайте предложенията в долната таблица.








		 (°C)		 (мин)
Сладки рула, 12 броя	тава за печене или съд за оттичане	175	3	40 - 50
Рула, 9 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	35 - 45
Пица, замразена, 0,35 кг	скара	180	2	45 - 55
Руло	тава за печене или съд за оттичане	170	2	30 - 40
Брауни	тава за печене или съд за оттичане	170	2	45 - 50
Суфле, 6 броя	керамични рамекини на скарата	190	3	45 - 55
Основа за пандишпанен флан	метална основа за флан на скарата	180	2	35 - 45
Торта „Виктория“	съд за печене на скарата	170	2	35 - 50
Варена риба, 0,3 кг	тава за печене или съд за оттичане	180	2	35 - 45
Цяла риба, 0,2 кг	тава за печене или съд за оттичане	180	3	25 - 35
Филе от риба, 0,3 кг	тиган за пица на скарата	170	3	30 - 40

		 (°C)		 (МИН)
Варено месо, 0,25 кг	тава за печене или съд за оттичане	180	3	35 - 45
Шашлик (шишче), 0,5 кг	тава за печене или съд за оттичане	180	3	40 - 50
Бисквитки, 16 броя	тава за печене или съд за оттичане	150	2	30 - 45
Макарунс (слад.), 20 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	45 - 55
Мъфини, 12 броя	тава за печене или съд за оттичане	170	2	30 - 40
Солени бисквити, 16 броя	тава за печене или съд за оттичане	170	2	35 - 45
Бисквити от леко тесто, 20 броя	тава за печене или съд за оттичане	150	2	40 - 50
Тарталети, 8 броя	тава за печене или съд за оттичане	170	2	30 - 40
Зеленчуци, варени, 0,4 кг	тава за печене или съд за оттичане	180	2	35 - 45
Вегетариански омлет	тиган за пица на скарата	180	3	35 - 45
Средиземноморски зеленчуци, 0,7 кг	тава за печене или съд за оттичане	180	4	35 - 45

11.4 Информация за изпитващи лаборатории

Изпитвания съгласно 60350-1.

				 (°C)	 (МИН)	
Малки кейкове 20 броя/табла	Традиционно печене	Тава за печене	3	170	20 - 35	-
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 см	Традиционно печене	Скара/решетка	2	180	70 - 90	-

				 (°C)	 (мин)	
Ябълков пай, 2 тави Ø20 см	Горещ въздух/вентилир.	Скара/решетка	2	160	70 - 90	-
Пандишпанова торта без мазнина, форма за кейк Ø 26 см	Традиционно печене	Скара/решетка	2	170	40 - 50	Загрейте предварително фурната за 10 мин.
Пандишпанова торта без мазнина, форма за кейк Ø 26 см	Горещ въздух/вентилир.	Скара/решетка	2	160	40 - 50	Загрейте предварително фурната за 10 мин.
Пандишпанова торта без мазнина, форма за кейк Ø 26 см	Горещ въздух/вентилир.	Скара/решетка	2 и 4	160	40 - 60	Загрейте предварително фурната за 10 мин.
Масленки	Горещ въздух/вентилир.	Тава за печене	3	140 - 150	20 - 40	-
Масленки	Горещ въздух/вентилир.	Тава за печене	2 и 4	140 - 150	25 - 45	-
Масленки	Традиционно печене	Тава за печене	3	140 - 150	25 - 45	-
Тост, 4 – 6 броя	Грил	Скара/решетка	4	макс.	1 - 5	Загрейте предварително фурната за 10 мин.
Бургер от говеждо, 6 броя, 0.6 кг	Грил	Скара/решетка, 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 предварително фурната за 10 мин.

12. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

12.1 Бележки относно почистването



Препарати за почистване

Почиствайте предната част на уреда само с микрофибърна кърпа с топла вода и мек почистващ препарат. Почистете и проверете уплътнението на вратата около рамката на вътрешността.

Използвайте почистващ разтвор, за да почистите металните повърхности.

Почистете петната с лек почистващ препарат. Не го нанасяйте върху каталитичните повърхности.



Всекидневна употреба

Почиствайте вътрешността след всяка употреба. Натрупвания на мазнини или други остатъци могат да доведат до пожар.

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



Акcesoари

Почиствайте акcesoарите, след всяко ползване и ги оставайте да изсъхнат. Използвайте само микрофибърна кърпа с топла вода и мек почистващ препарат. Не почиствайте акcesoарите в съдомиялната

Не почиствайте незалепащите акcesoари с абразивно почистващо средство или предмети с остри ръбове.

12.2 Как се почиства: Вътрешна част на фурната

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

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

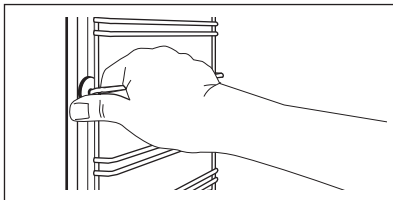
За функцията: Топъл вентилатор ПЛЮС почиствайте фурната на всеки 5-10 цикъла на готвене.

12.3 Начин на отстраняване: Опори на скарата / каталитични панели

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

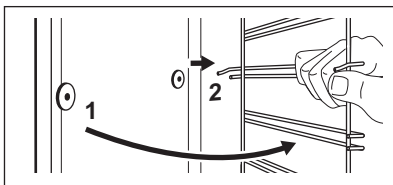
Стъпка 1 Изключете фурната и изчакайте да изстине.

Стъпка 2 Издърпайте предната част на опорите на скарата от страничната стена. Задръжте задната част на опората на скарата и каталитичния панел на място. Каталитичните панели не са прикрепени към стените на фурната. Те могат да изпаднат, когато премахвате опорите за скарата.



Стъпка 3 Издърпайте задната част на носача на рафта на скарата от стената и я извадете.

Стъпка 4 Поставете носачите на рафта в обратна последователност. Задържащите щифтове на телескопичните водачи трябва да сочат напред.



12.4 Начин на използване: Каталитично почистване

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

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

Преди каталитичното почистване


Изключете фурната и изчакайте да изстине.

Извадете всички аксесоари.

Почистете дъното на фурната и вътрешното стъкло на вратата с топла вода, мека кърпа и мек почистващ препарат.

Почистете фурната с каталитично почистване

Стъпка 1

Задайте функцията и температурата на фурната:  250°C
Времетраене: 1 ч

Стъпка 2

След почистване завъртете копчето за функциите на фурната до позиция изключено.

Стъпка 3

Когато фурната изстине, почистете вътрешността с мокра мека кърпа.

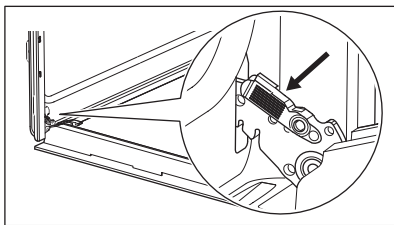
12.5 Как да премахнете и инсталирате: Вратичка

Вратичката на фурната има два стъкленни панела. Можете да отстраните вратичката на фурната и вътрешните стъкленни панели, за да я почистите. Прочетете инструкциите „Изваждане и монтиране на вратичката“, преди да вадите стъклените панели.

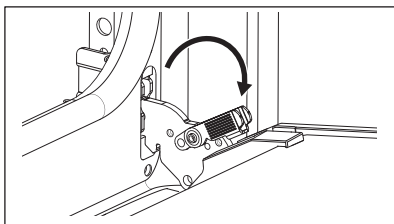
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не използвайте фурната без стъклените панели.

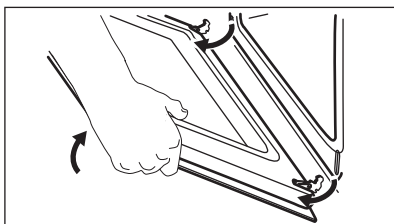
Стъпка 1 Отворете докрай вратичката и хванете двете ѝ панти.



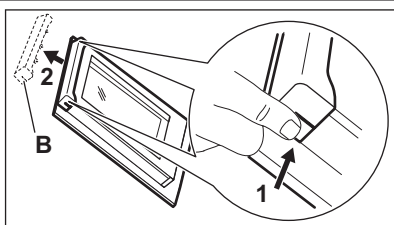
Стъпка 2 Повдигнете и издърпайте лостовете, докато щракнат.



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

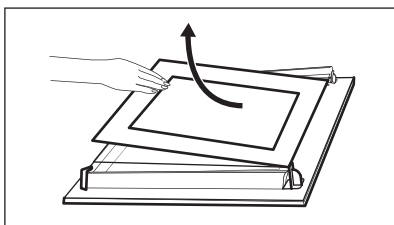


Стъпка 4 Поставете вратата върху мека кърпа върху стабилна повърхност.



Стъпка 5 Хванете рамката в горната част на вратата (B) от двете ѝ страни и натиснете навътре, за да освободите езичето.

Стъпка 6 Издърпайте рамката на вратичката към себе си, за да я извадите.



Стъпка 7 Хванете стъкления панел на вратичката за горната част и внимателно го издърпайте. Уверете се, че стъклото се плъзга напълно по подпорите.

Стъпка 8 Почистете стъклените панели с вода и сапун. Подсушете стъклените панели внимателно. Не почиствайте стъклените панели в съдомиялна машина.

Стъпка 9

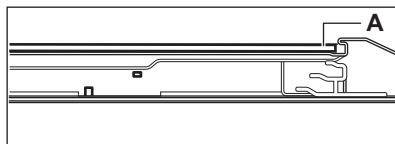
След почистване монтирайте стъкления панел и вратата на фурната.

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

Зоната с щампа трябва да е обърната към вътрешната страна на вратичката. Уверете се, че след монтажа не усещате грапавини по повърхността на рамката на стъкления панел със щамповани зони, когато я докосвате.

При правилен монтаж гарнитурата на вратата щраква.

Уверете се, че вътрешният стъклен панел е поставен 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. Изчакайте, 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.
Стъпка 3	Сменете крушката с подходяща крушка, устойчива на температура от 300 °C.
Стъпка 4	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 сервиз.

Проблем	Проверете дали...
Фурната не се затопля.	Предпазителят е изгорял.
Уплътнението на вратата е повредено.	Не използвайте фурната. Свържете се с упълномощен сервизен център.

Проблем	Проверете дали...
На екрана се показва „12.00“.	Имаше прекъсване на захранването. Задайте час от денонощието.
Водата изтича от вътрешното отделение.	Има прекалено много вода във вътрешното отделение.

Проблем	Проверете дали...
Незадоволителни резултати от изпълнението на функцията: Топъл вентилатор ПЛЮС .	Напълнете вътрешното отделение с чешмяна вода.
Лампичката не работи.	Лампичката е изгоряла.

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 съгласно регламентите на ЕС за екодизайн и енергийно етикетирание

Име на доставчик	Electrolux
Идентификация на модела	KODEC70X 949499307
Индекс на енергийна ефективност	95.3
Клас на енергийна ефективност	A
Консумация на енергия при стандартно натоварване, конвенционален режим	0.95kWh/цикъл
Консумация на енергия при стандартно натоварване, форсиран режим на вентилатора	0.81kWh/цикъл
Брой кухни	1
Топлинен източник	Електричество
Сила на звука	72п
Тип фурна	Вградена фурна
Маса	30.5кг

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 ежедневното готвене.

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

Използвайте метални готварски съдове, за да подобрите енергоспестяването.

Когато е възможно, не подгрявайте фурната, преди готвене.

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

Готвене с вентилатор

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

Остатъчна топлина

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.


Подгряване на храна


Изберете най-ниската възможна температурна настройка, за да използвате остатъчната топлина и да поддържате ястията топли.

Печене с влажност

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

15. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

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

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

ჩვენ ვფიქრობთ თქვენზე

გმადლობთ, იმისათვის რომ შეიძინეთ Electrolux-ის მოწყობილობა. თქვენ აირჩიეთ პროდუქტი, რომელიც ათწლეულების მანძილზე პროფესიულ გამოცდილებასა და ინოვაციას ემყარება. გონებაშეზღუდული და თანამედროვე პროდუქტი თქვენი სურვილების გათვალისწინებით არის შექმნილი. ამგვარად, მისი გამოყენებისას ყოველთვის შეგიძლიათ იყოთ დაცული და დარწმუნებული იმაში, რომ ყოველ ჯერზე საუკეთესო შედეგს მიიღებთ.

კეთილი იყოს თქვენი მობრძანება Electrolux-ში.

ენჯივით ჩვენს ვებგვერდს, რათა:



მიიღოთ მოხმარების შესახებ რჩევები, ბროშურები, პრობლემის დროს დახმარება, სერვისისა და შეკეთების შესახებ ინფორმაცია:

www.electrolux.com/support

დაარეგისტრირდით თქვენი პროდუქტი უკეთესი სერვისისთვის:

www.registerelectrolux.com



შეიძინოთ აქსესუარები, მეორადი და ორიგინალი სათადარიგო ნაწილები თქვენი მოწყობილობისთვის:


www.electrolux.com/shop

კლიენტებზე ზრუნვა და მომსახურება


ყოველთვის გამოიყენეთ ორიგინალი სათადარიგო ნაწილები.

თქვენს ავტორიზებულ სერვის ცენტრთან დაკავშირებისას, დარწმუნდით, რომ ხელთ გაქვთ შემდეგი მონაცემები: მოდელი, PNC, სერიული ნომერი.

ინფორმაციის ნახვა შესაძლებელია ქარხნულ პასპორტში.

 გაფრთხილება / სიფრთხილე-უსაფრთხოების ინფორმაცია

 ზოგადი ინფორმაცია და რჩევები

 გარემოს შესახებ ინფორმაცია

ექვემდებარება შეცვლას წინასწარი გაფრთხილების გარეშე.

შინაარსი

1. უსაფრთხოების ინფორმაცია.....	26
2. უსაფრთხოების ინსტრუქციები.....	28
3. მონტაჟი.....	31
4. პროდუქტის აღწერა.....	33
5. კონტროლის პანელი.....	33
6. პირველ გამოყენებამდე.....	34
7. ყოველდღიური გამოყენება.....	35
8. საათის ფუნქციები.....	37
9. აქსესუარების გამოყენება.....	38
10. დამატებითი ფუნქციები.....	39
11. რჩევები და მითითებები.....	39
12. მოვლა და დასუფთავება.....	43
13. პრობლემის აღმოფხვრა.....	47
14. ენერგოეფექტურობა.....	48
15. გარემოსდაცვითი პრობლემები.....	49

1. ⚠ უსაფრთხოების ინფორმაცია

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

1.1 ბავშვებისა და სუსტი ადამიანების უსაფრთხოება

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

1.2 ზოგადი უსაფრთხოება

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

შემდეგ კი უკანა. დააყენეთ თაროს დამჭერები საპირისპირო მიმართულებით.

- არ გამოიყენოთ ორთქლით სარეცხი საშუალება მოწყობილობის გასაწმენდად.
- არ გამოიყენოთ უხეში აბრაზიული სარეცხი საშუალებები ან მეტალის საფხეკები მინის კარის გასაწმენდად, რადგან მათ შეიძლება გაფხაჭნონ ზედაპირი, რამაც შეიძლება მინა დააზიანოს.

2. უსაფრთხოების ინსტრუქციები

2.1 მონტაჟი

გარფთხილება!

ეს მოწყობილობა მხოლოდ კვალიფიცირებულმა სპეციალისტმა უნდა დააყენოს.

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

კორპუსის მინიმალური სიმაღლე (სამუშაო ზედაპირის ქვემოთ კორპუსის მინიმალური სიმაღლე)	590 (600) მმ
კორპუსის სიგანე	560 მმ
კორპუსის სიღრმე	550 (550) მმ
მოწყობილობის წინა მხარის სიმაღლე	594 მმ
მოწყობილობის უკანა მხარის სიმაღლე	576 მმ
მოწყობილობის წინა მხარის სიგანე	595 მმ
მოწყობილობის უკანა მხარის სიგანე	559 მმ
მოწყობილობის სიღრმე	569 მმ
მოწყობილობის შიდა სიღრმე	548 მმ
ღია კარის სიღრმე	1022 მმ
სავენტილაციო ნახვრეტის მინიმალური ზომა. ქვედა უკანა მხარეზე განთავსებული ნახვრეტი	560x20 მმ
ქსელის კვების კაბელის სიგრძე. კაბელი განთავსებულია უკანა მხარის მარჯვენა კუთხეში	1500 მმ
სამაგრი ხრახნები	4x25 მმ

2.2 ელექტრო კავშირი

⚠ გარფთხილება!

ხანძრისა და დენის დარტყმის რისკი.

- ელექტრო კავშირები უნდა გააკეთოს კვალიფიციურმა ელექტრიკოსმა.
- მოწყობილობა უნდა იქნას დამიწებული.
- დარწმუნდით, რომ სპეციფიკაციის იარაღი უნდა იყოს მითითებული პარამეტრები თავსებადი ძირითადი დენის წყაროს ელექტრო სპეციფიკაციებთან.
- ყოველთვის გამოიყენეთ სწორად დაყენებული დარტყმაგამძლე ბუდე.
- არ გამოიყენოთ მარავალშესაერთებლიანი გადასყვანები და დამაგრებლებები.
- დარწმუნდით, რომ არ აზიანებთ შტეფსელსა და სადენს. თუ სადენის შტეფსელს არის საჭირო, ეს უნდა მოახდინოს ჩვენმა ავტორიზებულმა სერვის ცენტრმა.
- არ მისცეთ საშუალება დენის სადენს შეხოს ან მიუახლოვდეს მოწყობილობის კარს ან დანადგარის ქვეშ ნიშას, განსაკუთრებით როცა კარი ცხელია.
- ჰირდაპირი და იზოლირებული ნაწილების დარტყმის საწინააღმდეგო დაცვა ისე უნდა იყოს დამაგრებული, რომ ინსტრუმენტების გარეშე მოხსნა არ შეიძლებოდეს.
- შტეფსელი როზეტთან დააკავშირეთ მხოლოდ მონტაჟის ბოლოს.
- დარწმუნდით, რომ როზეტთან წვდომა არის დამონტაჟების შემდეგ.
- თუ როზეტი მოშვებულია, არ შეაერთოთ შტეფსელი.
- არ მოქაჩოთ კაბელს მოწყობილობის გამოსართავად. ყოველთვის გამოსწიეთ შტეფსელი.
- გამოიყენეთ მხოლოდ სწორი საიზოლაციო მოწყობილობები: ხაზის მცველები, მცველები (ბუდიდან ამოღებული ხრახნიანი მცველები), მიწაზე ჟონვის კვალი და კონტაქტორები.
- ელექტრულ ინსტალაციას უნდა ჩქონდეს საიზოლაციო აპარატი, რომელიც საშუალებას მოგცემთ გათიშოთ მოწყობილობა დენის ქსელიდან ყველა პოლუსზე.

საიზოლაციო აპარატს უნდა ჰქონდეს კონტაქტის ღიობი არანაკლებ 3 მმ სისქის.

- ამ მოწყობილობას მოყვება ძირითადი შტეკერი და კაბელი.

ვეროპაში მონტაჟისა და შეცვლისთვის საჭირო კაბელის ტიპები:

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

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

სრული სიმძლავრე (ვტ)	კაბელის კვეთი (მმ²)
მაქსიმუმ 1380	3x0.75
მაქსიმუმ 2300	3x1
მაქსიმუმ 3680	3x1.5

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

2.3 გამოყენება

⚠ გარფთხილება!

დაზიანების, დაწვის და დენის დარტყმის ან აფეთქების რისკი.

- არ შეცვალოთ ამ მოწყობილობის სპეციფიკაცია.
- დარწმუნდით, რომ სავენტილაციო ღიობები არ არის დაბლოკილი.
- არ დატოვოთ მოწყობილობა მუშაობის დროს უმეტესადაა ურთავად.
- გამორთეთ მოწყობილობა ყოველი გამოყენების შემდეგ.
- ფრთხილად იყავით მოწყობილობის კარის გაღებისას, როცა მოწყობილობა მუშაობს. შეიძლება ცხელი ჰაერი გამოვიდეს.
- არ ამუშაოთ მოწყობილობა სველი ხელით ან წყალთან კონტაქტისას.
- არ მოახდინოთ ზეწოლა ღია კარზე.
- არ გამოიყენოთ მოწყობილობა სამუშაო ან შესანახ ზედაპირად.

- ფრთხილად გააღეთ მოწყობილობის კარი. სპირტიანი ინგრედიენტების გამოყენებამ შეიძლება გამოიწვიოს ჰაერისა და ალკოჰოლის შერევა.
- კარის გაღებისას მოარიდეთ მოწყობილობა ნაპერწკლებთან და ცეცხლთან შეხებას.
- არ დადოთ აალებადი პროდუქტი, ან სველი საგნები აალებად პროდუქტებთან ერთად მოწყობილობაში, მოწყობილობაზე ან მასთან ახლოს.

⚠ გარფთხილება!
მოწყობილობის გაფუჭების რისკი.

- მინაწკრის დაზიანების ან ფერის გადასვლის თავიდან ასაცილებლად:
 - არ დადოთ ჭურჭელი ან სხვა პროდუქტები ღუმელში პირდაპირ ძირზე.
 - არ დადოთ ალუმინის ფოლგა პირდაპირ მოწყობილობის ღრუს ძირზე.
 - არ მოათავსოთ წყალი პირდაპირ ცხელ მოწყობილობაში.
 - მომზადების შემდეგ არ დატოვოთ ტენიანი ჭურჭელი ან საკვები მოწყობილობაში.
 - ფრთხილად იყავით აქსესუარების მოხსნისა თუ დაყენებისას.
- მინაწკრის ან უკანგავი ფოლადის ფერის გადასვლა გავლენას არ ახდენს მოწყობილობის მუშაობაზე.
- გამოიყენეთ ღრმა ფორმა ნოტიო ნამცხვრებისთვის. ხილის წვენი ტოვებს ლაქებს, რომლებიც შეიძლება მუდმივი იყოს.
- საჭმლის მომზადებისას ღუმლის კარი ყოველთვის დახურული უნდა იყოს.
- თუ მოწყობილობა დაყენებულია ავეჯის პანელის (მაგ., კარის) უკან, დარწმუნდით, რომ მოწყობილობის მუშაობისას კარი არასდროს დაიხურება. სითბო და ტენი, შესაძლოა, დახურული პანელის უკან დაგროვდეს და შედეგად, მოწყობილობის, გარსაცმის ბლოკის ან იატაკის დაზიანება გამოიწვიოს. არ დახუროთ პანელი, სანამ მოწყობილობა სრულად არ გაგრილდება გამოყენების შემდეგ.

2.4 მოვლა და დასუფთავება

⚠ გარფთხილება!
დაზიანების, ხანძრის ან მოწყობილობის გაფუჭების რისკი.

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

2.5 შიდა განათება

⚠ გარფთხილება!
დენის დარტყმის რისკი.

- პროდუქტში არსებული ნათურა(ები) და სათადარიგო ნათურის ნაწილები დამოუკიდებლად უნდა შეიძინოთ: ეს ნათურები განკუთვნილია ექსტრემალური ფიზიკური პირობებისათვის საყოფაცხოვრებო დანადგარებში, როგორც არის ტემპერატურა, ვიბრაცია, ტენიანობა და ასევე იღებენ სასიგნალო ინფორმაციას დანადგარის საოპერაციო სტატუსის შესახებ. ისინი არ არის განკუთვნილი სხვა დანადგარებში გამოყენებისათვის

- და საყოფაცხოვრებო ოთახების გასანათებლად.
- ეს პროდუქტი შეიცავს G-კლასის ენერგოეფექტურობის მქონე სინათლის წყაროს.
- გამოიყენეთ მხოლოდ იმავე სპეციფიკაციის ნათურები.

2.6 სერვისი

- მოწყობილობის შესაკეთებლად დაუკავშირდით ავტორიზებულ სერვის ცენტრს.
- გამოიყენეთ მხოლოდ ორიგინალი სათადარიგო ნაწილები.

2.7 განკარგვა

⚠ გარფთხილება!
დაზიანების ან დაზუთვის რისკი.

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

3. მონტაჟი

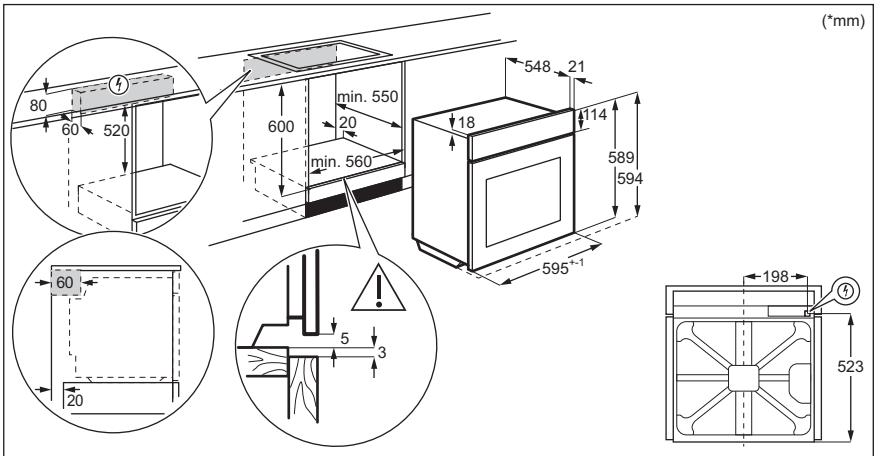
⚠ გარფთხილება!
იზილეთ უსაფრთხოების თავები.

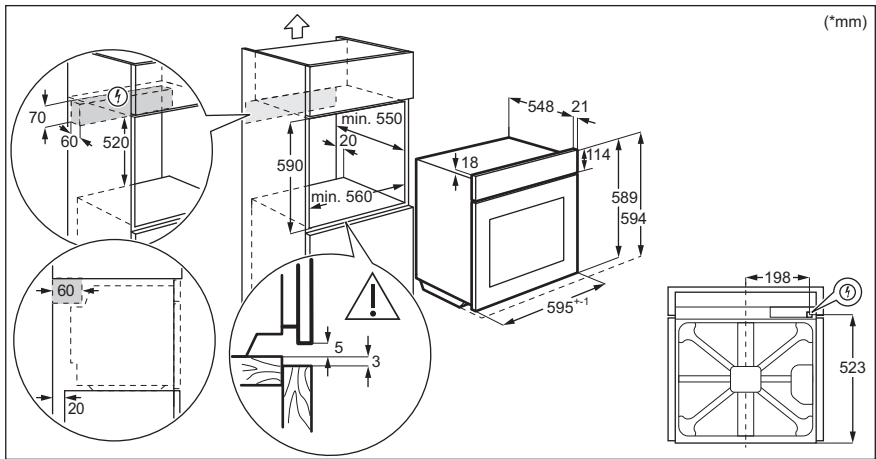
3.1 ჩაშენება



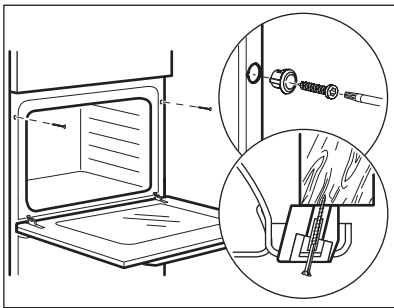
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux Oven - Column installation



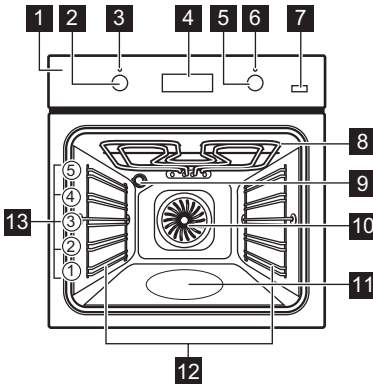


3.2 ღუმელის კარადაში ჩასმა



4. პროდუქტის აღწერა

4.1 ზოგადი მიმოხილვა



- 1** კონტროლის პანელი
- 2** გახურების ფუნქციების სახელური
- 3** კვების ნათურა / სიმბოლო
- 4** დისპლეი
- 5** მართვის სახელური (ტემპერატურისთვის)
- 6** ტემპერატურის ინდიკატორი / სიმბოლო
- 7** პლუს ორთქლი
- 8** გამათბობელი ელემენტი
- 9** ნათურა
- 10** ვენტილატორი
- 11** კამერის რელიეფური ნაწილი
- 12** თაროს საყრდენი, მოსახსნელი
- 13** თაროს პოზიციები

4.2 აქსესუარები

- **გისოსებიანი თარო**
ჭურჭლისთვის, ნამცხვრის ფორმებისთვის, შემწვრებისთვის.
- **საცხობი ლანგარი**
ნამცხვრებისა და ბისკვიტებისთვის.
- **გრილის / შესაწვავი ტაფა**

- გამოსაცხობად და შესაწვავად ან როგორც ცხიმის შესაგროვებელი ტაფა.
- **ტელესკოპური მიმმართველები**
ტელესკოპური მიმმართველებით შეგიძლიათ უფრო მარტივად მოათავსოთ და ამოიღოთ თაროები.

5. კონტროლის პანელი

5.1 გამოსაწევ-შესაწევი სახელურები

მოწყობილობის გამოსაყენებლად დააჭირეთ სახელურს. სახელური გამოდის.

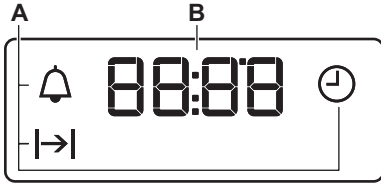
5.2 სენსორის ველები / დილაკები

—	დროის დასაყენებლად.
⊖	საათის ფუნქციის დასაყენებლად.
+	დროის დასაყენებლად.



ვენტილატორით მომზადების (True Fan Cooking) PLUS ფუნქციის ჩასართავად და გამოსართავად.

5.3 დისპლეი



- A. საათის ფუნქციები
- B. ტაიმერი

6. პირველ გამოყენებამდე

⚠ გარფთხილება!

ინილეთ უსაფრთხოების თავები.

6.1 პირველ გამოყენებამდე

ღუმელმა შესაძლოა გამოყოს სუნი და კვამლი წინასწარი გაცხელების დროს. დარწმუნდით, რომ ოთახი ნიავედება.



ნაბიჯი 1

დააყენეთ საათი



ნაბიჯი 2

გაასუფთავეთ ღუმელი



ნაბიჯი 3

წინასწარ გაცხელებული ცარიელი ღუმელი

1. **+,-** – დააჭირეთ დროის დასაყენებლად. დაახლოებით 5 წამის შემდეგ, ციმციმი შეწყდება და ეკრანზე აისახება დრო.

1. მოხსენით ღუმელს ყველა აქსესუარი და თაროების მოხსნადი დამჭერები.
2. ღუმელი და აქსესუარები გაწმინდეთ მხოლოდ მიკრობიკოვანი ტილოთი, თბილი წყლითა და მსუბუქი საწმენდი საშუალებით.

1. დააყენეთ ფუნქციის მაქსიმალური ტემპერატურა: -ით. ნანგრძლივობა: 1 სთ.
2. დააყენეთ ფუნქციის მაქსიმალური ტემპერატურა: -ით. ნანგრძლივობა: 15 წთ.
3. დააყენეთ ფუნქციის მაქსიმალური ტემპერატურა: -ით. ნანგრძლივობა: 15 წთ.

გამორთეთ ღუმელი და დაელოდეთ მის გაცივებას. მოათავსეთ აქსესუარები და თაროები მოხსნადი დამჭერები ღუმელში.

7. ყოველდღიური გამოყენება

⚠ გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

7.1 დაყენების წესი: გაცხელების ფუნქცია

ნაბიჯი 1 გაცხელების ფუნქციის ასარჩევად ჩართეთ სახელური გაცხელების ფუნქციებისთვის.

ნაბიჯი 2 ჩართეთ საკონტროლო სახელური, რომ აირჩიოთ ტემპერატურა.

ნაბიჯი 3 საჭმლის მომზადების დასრულების შემდეგ გამორთეთ სახელურები ლუმელის გამოსართავად.

7.2 ფუნქციის დაყენება: True Fan Cooking PLUS (საჭმლის მომზადების ნამდვილი მოყვარულები პლუს)

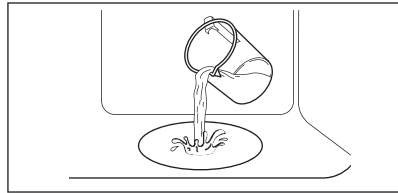
⚠ გარფთხილება!

დაწვისა და მოწყობილობის გაფუჭების რისკი.

ნაბიჯი 1 დარწმუნდით, რომ ლუმელი ცივია.

ნაბიჯი 2 აავსეთ კამერის რელიეფური ნაწილი ონკანის წყლით.

ⓘ კამერის რელიეფური ნაწილის მაქსიმალური მოცულობა არის 250 მლ. არ აავსოთ ზელახლა კამერის რელიეფური ნაწილი საჭმლის მომზადების დროს ან ლუმელის გაცხელებისას.



ნაბიჯი 3 დააყენეთ ფუნქცია:

დააჭირეთ: . ინდიკატორი ჩაირთვება. ის მუშაობს მხოლოდ ფუნქციით: True Fan Cooking PLUS (საჭმლის მომზადების ნამდვილი მოყვარულები პლუს)-ით.

ნაბიჯი 4 ტემპერატურის დასაყენებლად ჩართეთ მართვის სახელური ტემპერატურისთვის.

ნაბიჯი 5 ტენიანობისთვის წინასწარ გაცხელეთ ლუმელი 10 წუთის განმავლობაში.

ნაბიჯი 6 მოათავსეთ საკვები ლუმელში. იხილეთ თავი „რჩევები და მითითებები“. არ გააღოთ ლუმელის კარი საჭმლის მომზადების განმავლობაში.








ნაბიჯი 7 გამორთეთ გაცხელების ფუნქციების მართვის სახელურები ლუმელის გამოსართავად.





- დააჭირეთ ლუმელის გამოსართავად. ინდიკატორი გამოირთვება.

ნაბიჯი 8 ფუნქციის დასრულების შემდეგ ფრთხილად გააღეთ კარი. გამოშვებულმა ტენიანობამ შეიძლება დამწვრობები გამოიწვიოს.

ნაბიჯი 9 დარწმუნდით, რომ ლუმელი ცივია. გადმოცალეთ დარჩენილი წყალი კამერის რელიეფური ნაწილიდან.

7.3 გაცხელების ფუნქციები

გაცხელების ფუნქცია	გამოყენება
	ღუმელი გამორთულია.
 სინათლე	ჩართეთ სანათი.
  ნამდვილი კონვექციური მომზადება / True Fan Cooking PLUS (საჭმლის მომზადების ნამდვილი მოყვარულები კლუს)	ერთდროულად სამი თაროს პოზიციაზე ცხობა და საჭმლის გამოშრობა. დააყენეთ 20 - 40 °C-ით ნაკლებ ტემპერატურაზე კონვექციური მომზადება. მზადების განმავლობაში ტენიანობის დასამატებლად. ცხობის განმავლობაში სწორი ფერისა და ხრამუნა ქერქის მისაღებად. ხელახლა გაცხელებისას მეტი წვნიანობის მისაღებად.
 ცხობა ტენიანი ვენტილატორით	ეს ფუნქცია შექმნილია საჭმლის მომზადების დროს ენერჯის დასაზოგად. ამ ფუნქციის გამოყენებისას კამერაში არსებული ტემპერატურა შესაძლოა დაყენებული ტემპერატურისგან განსხვავდებოდეს. შესაძლებელია სიმბურვალის სიმძლავრის შემცირება. დამატებითი ინფორმაციისთვის, გაეცანით „ყოველდღიური გამოყენების“ თავში მოცემული შემდეგ შენიშვნებს: ცხობა ტენიანი ვენტილატორით.
 ქვედა წვა	ხრამუნადირიანი ნამცხვრების გამოცხობა და საკვები პროდუქტების დაკონსერვება.
 გაღობა	საკვების გასაღობად (ბოსტნეული და ხილი). ლღობის დრო გაყინული საკვების მოცილობასა და ზომავად დამოკიდებული.

გაცხელების ფუნქცია	გამოყენება
 სწრაფი შეწვა გრილზე	დიდი ოდენობის საჭმლის თხელი ნაჭრების გრილზე შეწვა ან პურის გახზვა.
 ტურბო მომზადება გრილზე	თაროს ერთ პოზიციაზე საჭმლის თუ ფრინველის ძვლიანი ხორცის სახსრების შესაწვავად. გრატენის მომზადება და შებრაწვა.
 პიცის ფუნქცია	პიცის გამოცხობა. ინტენსიურად დასაბრაწად და ხრამუნა ძირის მისაღებად.
 კონვექციური მომზადება / კატალიზი	საკვები პროდუქტის გამოცხობა და შეწვა თაროს ერთ პოზიციაზე. კატალიტური წმენდის შესანებ დამატებითი ინფორმაციისთვის გაეცანით თავს „მოვლა და დასუფთავება“.

7.4 შენიშვნები: ცხობა ტენიანი ვენტილატორით




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

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











საჭმლის მომზადების ინსტრუქციისთვის გაეცანით თავს „რჩევები და მითითებები“, ცხობა ტენიანი ვენტილატორით. ენერჯის დაზოგვასთან დაკავშირებით ზოგადი რეკომენდაციების მისაღებად გაეცანით თავს „ენერგოეფექტურობა“, ენერჯის დაზოგვა.

8. საათის ფუნქციები

8.1 საათის ფუნქციები

საათის ფუნქცია	გამოყენება
 დღის მონაკვეთი	დროის დაყენება, შეცვლა ან შემოწმება.
 ხანგრძლივობა	ლუმელის მუშაობის ხანგრძლივობის დაყენება.
 უკუთვლის ტაიმერი	უკუთვლის დაყენება. ფუნქცია არ მოქმედებს ლუმელის მუშაობაზე. ამ ფუნქციის დაყენება ნებისმიერ დროს შეგიძლიათ, მაშინაც, როცა ლუმელი გამორთულია.

8.2 დაყენების წესი: საათის ფუნქციები

დაყენების წესი: დღის მონაკვეთი	
	- ციმციმებს, როცა ლუმელს ელექტროენერგიის მიწოდება ჩაერთვება/გაეთიშება ან როცა ტაიმერი არ არის დაყენებული.
	- დააჭირეთ დროის დასაყენებლად. დაახლოებით 5 წამის შემდეგ ციმციმი შეწყდება და ეკრანი დროს აჩვენებს.
შეცვლის წესი: დღის მონაკვეთი	
ნაბიჯი 1	 - დროის შესაცვლელად დააჭირეთ განმეორებით.  - იწყებს ციმციმს.
ნაბიჯი 2	 - დააჭირეთ დროის დასაყენებლად. დაახლოებით 5 წამის შემდეგ ციმციმი შეწყდება და ეკრანი დროს აჩვენებს.
დაყენების წესი: ხანგრძლივობა	
ნაბიჯი 1	დააყენეთ ლუმელის ფუნქცია და ტემპერატურა.
ნაბიჯი 2	 - დააჭირეთ რამდენჯერმე.  - იწყებს ციმციმს.
ნაბიჯი 3	 - დააჭირეთ ხანგრძლივობის დასაყენებლად. დისპლეიზე დაჩვენდება:  -ით.  - ციმციმებს, როცა განსაზღვრული დრო იწურება. გამოიცვამა სიგნალის ხმა და ლუმელი ითიშება.
ნაბიჯი 4	სიგნალის შესაწყვეტად დააჭირეთ ნებისმიერ ლილავს.
ნაბიჯი 5	გამორთეთ სახელურები.

დაყენების წესი: უკუთვლის ტაიმერი

ნაბიჯი 1 ⚠ - დააჭირეთ რამდენჯერმე. 🔔 - იწყებს ციმციმს.

ნაბიჯი 2 +, - - დააჭირეთ დროის დასაყენებლად.
ფუნქცია ავტომატურად ჩაირთვება 5 წამის შემდეგ.
განსაზღვრული დროის დასრულების შემდეგ გამოიცემა სიგნალის ხმა.

ნაბიჯი 3 სიგნალის შესაწყვეტად დააჭირეთ ნებისმიერ ლილაკს.

ნაბიჯი 4 გამორთეთ სახელურები.

გაუქმების წესი: საათის ფუნქციები

ნაბიჯი 1 ⚠ - დააჭირეთ განმეორებით, სანამ საათის ფუნქციის სიმბოლო არ აციმციმდება.

ნაბიჯი 2 ხანგრძლივად შეეხეთ: —-ით.
სათის ფუნქცია გამოირთვება რამდენიმე წამის შემდეგ.

9. აქსესუარების გამოყენება

⚠ გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

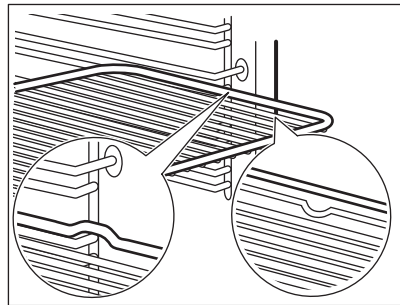
9.1 აქსესუარების ჩასმა

ზემოთ მცირე ნაჭდევი უსაფრთხოებას ზრდის. ნაჭდევები ასევე გადასრიალების

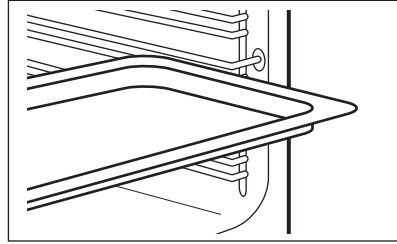
საწინააღმდეგო საშუალებებია. თაროს ირგვლივ მაღალი კიდე ხელს უშლის თაროდან სამზარეულოს ჭურჭლის გადაცურებას.

გისოსებიანი თარო:

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



საცხობი ლანგარი / ღრმა ტაფა:
შესწიეთ ლანგარი თაროს დამჭერის
მიმართველ ღეროებს შორის.



10. დამატებითი ფუნქციები

10.1 გამაგრილებელი ვენტილატორი

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

10.2 უსაფრთხოების თერმოსტატი

ღუმელის არასწორმა გამოყენებამ ან დეფექტურმა კომპონენტებმა შეიძლება გამოიწვიოს სახიფათო გადაცხელება. ამის თავიდან ასაცილებლად ღუმელს აქვს უსაფრთხოების თერმოსტატი, რომელიც წყვეტს ელექტროენერგიის მიწოდებას. ღუმელი ხელახლა ირთვება ავტომატურად, როცა ტემპერატურა ეცემა.

11. რჩევები და მითითებები



იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

11.1 საჭმლის მომზადების რეკომენდაციები

ღუმელს აქვს თაროს ხუთი პოზიცია.

დათვალეთ თაროების პოზიციები ღუმლის ძირიდან.

შესაძლოა, თქვენმა ღუმელმა თქვენი ადრინდელი ღუმლისგან განსხვავებულად მოამზადოს საჭმელი.

ნამცხვრების ცხობა

არ გააღოთ ღუმლის კარი, სანამ საჭმლის მომზადებისთვის განსაზღვრული დროის 3/4 არ გაივლის.

თუ ერთდროულად ორ საცხობ ლანგარს იყენებთ, მათ შორის ერთი ცარიელი დონე დატოვეთ.

ხორცეულისა და თევზეულის მომზადება

გამოიყენეთ ღრმა ტაფა ცხიმოვანი საკვებისთვის, რომ ღუმელი დაიცვათ ლაქებისგან, რომლებიც შეიძლება მუდმივი აღმოჩნდეს.

დასერვამდე ხორცი დააყოვნეთ დაახლოებით 15 წუთი, რომ წვენი არ გადმოიღვაროს.

შეწვისას ზედმეტი კვამლის თავიდან ასაცილებლად ღრმა ტაფაში ცოტა წყალი დაამატეთ. კვამლის კონდენსაციის თავიდან ასაცილებლად დაამატეთ წყალი ყოველ ჯერზე გამოშრობის შემდეგ.

მომზადების დროები

მომზადების დროები დამოკიდებულია საკვების ტიპზე, მის შემადგენლობასა და მოცულობაზე.

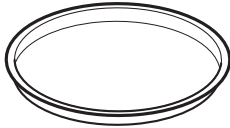
თავდაპირველ ეტაპზე დააკვირდით მომზადების პროცესს. ამ საყოფაცხოვრებო ელექტრო

მოწყობილობის გამოყენებისას მოძებნეთ საუკეთესო პარამეტრები (სიმზურვალის პარამეტრები, მომზადების დრო და ა.შ.)

თქვენი ჭურჭლის, რეცეპტებისა და რაოდენობების გათვალისწინებით.

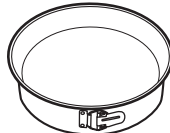
11.2 ცხობა ტენიანი ვენტილატორით - რეკომენდებული აქსესუარები

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



პივის ტაფა

მუქი, არაამრეკლავი
დიამეტრი 28 სმ



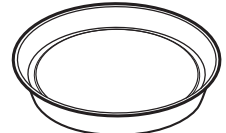
საცხობი ლანგარი

მუქი, არაამრეკლავი
დიამეტრი 26 სმ



საცხობი
ფორმები

კერამიკა
დიამეტრი 8 სმ,
სიმაღლე 5 სმ













ტალღოვანი ფორმა

მუქი, არაამრეკლავი
დიამეტრი 28 სმ

11.3 ცხობა ტენიანი ვენტილატორით








საუკეთესო შედეგების მისაღებად, დაიცავით ქვემოთ მოცემულ ცხრილის შემოთავაზებები.








		 (°C)		 (°F)
ტკბილი ხვეულები, 12 ნაჭერი	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	175	3	40 - 50
ხვეულები, 9 ნაჭერი	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	180	2	35 - 45
პიცა, გაყინული, 0,35 კგ	გისოსებიანი თარო	180	2	45 - 55
შვეიცარიული ხვეულა	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	170	2	30 - 40
ბრაუნი	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	170	2	45 - 50
სუფლე, 6 ნაჭერი	კერამიკის საცხობი ფორმები ბადე თაროზე	190	3	45 - 55
ბისკვიტის ცომის ფლანის ძირი	თუნუქის საცხობი ფორმა ბადე თაროზე	180	2	35 - 45
სენდვიჩი ვიქტორია	საცხობი ჭურჭელი ბადე თაროზე	170	2	35 - 50
მოხარშული თევზი, 0,3 კგ	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	180	2	35 - 45








		 (°C)		 (წთ)
მთლიანი თევზი, 0,2 კგ	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	180	3	25 - 35
თევზის ფილე, 0,3 კგ	პიცის ტაფა ბადე თაროზე	170	3	30 - 40
მოხარშული ხორცი, 0,25 კგ	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	180	3	35 - 45
მწვადები, 0,5 კგ	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	180	3	40 - 50
ფზვიერი ნამცხვრები, 16 ნაჭერი	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	150	2	30 - 45
მაკარონი, 20 ნაჭერი	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	180	2	45 - 55
მაფინები, 12 ნაჭერი	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	170	2	30 - 40
სანელბლიანი საკონდიტრო ნაწარმი, 16 ნაჭერი	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	170	2	35 - 45
თხელქერქიანი ბისკვიტები, 20 ნაჭერი	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	150	2	40 - 50
ტარტალეტები, 8 ნაჭერი	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	170	2	30 - 40
ბოსტნეული, მოხარშული, 0,4 კგ	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	180	2	35 - 45
ვეგეტარიანული ომლეტი	პიცის ტაფა ბადე თაროზე	180	3	35 - 45
ხმელთაშუა ზღვის ბოსტნეული, 0,7 კგ	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	180	4	35 - 45

11.4 ინფორმაცია ტესტირების დაწესებულებებისთვის:

შემოწმება გაიარა IEC 60350-1-ის მიხედვით.

				 (°C)	 (წთ)	
პატარა ნამცხვრები, 20 თითო ლანგარზე	კონვენციური მომზადება	საცხობი ლანგარი	3	170	20 - 35	-


				 (°C)	 (წთ)	
პატარა ნამცხვრები, 20 თითო ლანგარზე	ნამდვილი კონვექციური მომზადება	საცხობი ლანგარი	3	150 - 160	20 - 35	-
პატარა ნამცხვრები, 20 თითო ლანგარზე	ნამდვილი კონვექციური მომზადება	საცხობი ლანგარი	2 და 4	150 - 160	20 - 35	-
ვაშლის ღვეზელი, 2 ფორმა Ø 20 სმ	კონვენციური მომზადება	გისოსებიანი თარო	2	180	70 - 90	-
ვაშლის ღვეზელი, 2 ფორმა Ø 20 სმ	ნამდვილი კონვექციური მომზადება	გისოსებიანი თარო	2	160	70 - 90	-
უცხიმო ბისკვიტი, ნამცხვრის ფორმა Ø26 სმ	კონვენციური მომზადება	გისოსებიანი თარო	2	170	40 - 50	წინასწარ გააცხელეთ ღუმელი 10 წთ განმავლობაში.
უცხიმო ბისკვიტი, ნამცხვრის ფორმა Ø26 სმ	ნამდვილი კონვექციური მომზადება	გისოსებიანი თარო	2	160	40 - 50	წინასწარ გააცხელეთ ღუმელი 10 წთ განმავლობაში.
უცხიმო ბისკვიტი, ნამცხვრის ფორმა Ø26 სმ	ნამდვილი კონვექციური მომზადება	გისოსებიანი თარო	2 და 4	160	40 - 60	წინასწარ გააცხელეთ ღუმელი 10 წთ განმავლობაში.
პატარა პური	ნამდვილი კონვექციური მომზადება	საცხობი ლანგარი	3	140 - 150	20 - 40	-
პატარა პური	ნამდვილი კონვექციური მომზადება	საცხობი ლანგარი	2 და 4	140 - 150	25 - 45	-
პატარა პური	კონვენციური მომზადება	საცხობი ლანგარი	3	140 - 150	25 - 45	-
გახუხული პური, 4 - 6 ნაჭერი	გრილზე შეწვა	გისოსებიანი თარო	4	მაქს.	1 - 5	წინასწარ გააცხელეთ ღუმელი 10 წთ განმავლობაში.

				 (°C)	 (წთ)	
საქონლის ხორცის ბურგერი, 6 ნაჭერი, 0,6 კგ	გრილზე შეწვა	გისოსებიანი თარო, წვეთების დამჭერი ტაფა	4	მაქს.	20 - 30	გისოსებიანი თარო დადეთ ღუმლის მეოთხე დონეზე, წვეთების დამჭერი ტაფა კი მესამეზე. გადაბრუნეთ საჭმელი მომზადების ნახევარი დროის გასვლის შემდეგ. წინასწარ გააცხელეთ ღუმელი 10 წთ განმავლობაში.

12. მოვლა და დასუფთავება

⚠ გარფთხილება!
იხილეთ უსაფრთხოების თავები.


12.1 შეინიშნები დასუფთავებასთან დაკავშირებით


საწმენდი საშუალებები

მოწყობილობის წინა მხარე გაწმინდეთ მხოლოდ მიკრობოჭკოვანი ტილოთი, თბილი წყლითა და მსუბუქი საწმენდი საშუალებით. გაწმინდეთ და შეამოწმეთ კარის შუასადები კამერის ჩარჩოს გარშემო.


ლითონის ზედაპირების გასაწმენდად გამოიყენეთ საწმენდი ხსნარი.

მოწმინდეთ ლაქები მსუბუქი საწმენდი საშუალებით. არ გამოიყენოთ ის კატალიტურ ზედაპირებზე.


ყოველდღიური მოწმენდა

გაწმინდეთ კამერა ყოველი გამოყენების შემდეგ. ცხიმების ან სხვა ნარჩენების დაგროვებამ, შესაძლოა, ხანძარი გამოიწვიოს.

მოწყობილობაში ან კარის მინის პანელებზე შესაძლოა ტენი დაგროვდეს. კონდენსაციის შესამცირებლად ამუშავეთ მოწყობილობა საჭმლის მომზადებამდე 10 წუთის განმავლობაში. არ შეინახოთ საკვები მოწყობილობაში 20 წუთზე მეტი ხნის განმავლობაში. კამერა გაამშრალეთ მხოლოდ მიკრობოჭკოვანი ტილოთი ყოველი გამოყენების შემდეგ.


აქსესუარები

ყოველი გამოყენების შემდეგ გაწმინდეთ და გაამშრალეთ ყველა აქსესუარი. გამოიყენეთ მხოლოდ მიკრობოჭკოვანი ტილო, თბილი წყალი და მსუბუქი საწმენდი საშუალება. არ გაწმინდოთ აქსესუარები ჭურჭლის სარეცხ მანქანაში.

არ გაწმინდოთ არაკრობადი აქსესუარები აბრაზიული საწმენდი საშუალებებით ან ბასრკიდებებიანი საგნებით.

12.2 გასუფთავების წესი: კორპუსის რელიეფური ნაწილი

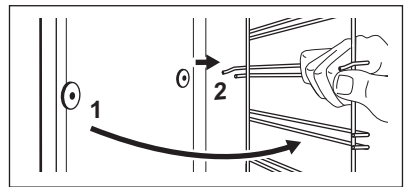
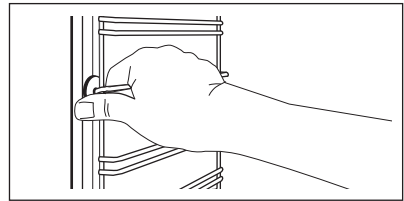
გაწმინდეთ კამერის რელიეფური ნაწილი, რომ მოაცილოთ კირქვული ნაღები საჭმლის ორთქლით მომზადების შემდეგ.

ნაბიჯი 1	ნაბიჯი 2	ნაბიჯი 3
დაასხით: 250 მლ თეთრი ძმარი კამერის რელიეფურ ნაწილში. გამოიყენეთ მაქსიმუმ 6%-იანი ძმარი დანამატების გარეშე.	აცადეთ ძმარს კირქვულ ნაღებთან გახსნა გარემოს ტემპერატურაზე 30 წუთის განმავლობაში.	გაწმინდეთ კამერა თბილი წყლითა და რბილი ტილოთი.
ფუნქციისთვის: True Fan Cooking PLUS (საჭმლის მომზადების ნამდვილი მოყვარულები პლუს) გაწმინდეთ ღუმელის საჭმლის მომზადების ყოველი 5-10 ციკლის შემდეგ.		

12.3 როგორ მოვხსნათ: თაროს დამჭერები / კატალიტური პანელები

თაროს დამჭერის მოხსნა / კატალიტური პანელები ღუმელის გასასუფთავებლად.

ნაბიჯი 1	გამორთეთ ღუმელი და დაელოდეთ სანამ გაცივდება.
ნაბიჯი 2	გამოქაჩეთ თაროს დამჭერის წინა ნაწილი გვერდითი კედლიდან. დააფიქსირეთ უკანა თაროს დამჭერი და კატალიტური პანელი. კატალიტური პანელები ღუმელის კედლებზე არ არის დამაგრებული. როდესაც თაროს დამჭერებს გამოიღებთ ისინი შესაძლოა ჩამოცვივდეს.
ნაბიჯი 3	გამოქაჩეთ თაროს დამჭერის უკანა ბოლო გვერდითი კედლიდან.
ნაბიჯი 4	დააყენეთ თაროს დამჭერები საპირისპირო მიმართულებით. ტელესკოპური სასხმების დამჭერი სარჭები წინ უნდა იყოს მიმართული.



12.4 გამოყენების წესები: კატალიტური წმენდა

კამერაში კატალიტური პანელებია. კატალიტური პანელები კატალიზის მანძილზე ისრუტავენ ცხიმს.

კატალიტური საფარის ლაქებს თუ გაუფერულებას წმენდაზე არავითარი გავლენა არ ექნება.

კატალიტურ წმენდამდე


გამორთეთ ღუმელი და დაელოდეთ სანამ გაცივდება.

გამოიღეთ ყველა აქსესუარი.

თბილი წყლის, რბილი ქსოვილისა და ზომიერი საწმენდი საშუალების გამოყენებით გაწმინდეთ ღუმელის ძირი და შიდა კარის მინა.

გაწმინდეთ ღუმელი კატალიტური წმენდის გამოყენებით

ნაბიჯი 1

დააყენეთ ფუნქცია და ღუმელის ტემპერატურა:  250 °C
ხანგრძლივობა: 1 სთ

ნაბიჯი 2

წმენდის პროცესის დასრულების შემდეგ შემოაბრუნეთ ღუმელის ფუნქციების ლილაკი გათიშვის პოზიციაზე.

ნაბიჯი 3

ღუმელის გაცივების შემდეგ, გაწმინდეთ კამერა სველი რბილი ქსოვილით.

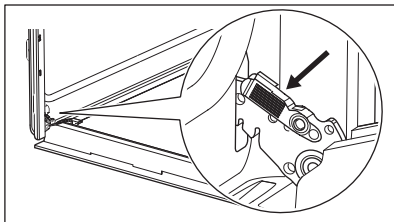
12.5 როგორ მოხსნათ და დაამონტაჟოთ: კარი

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

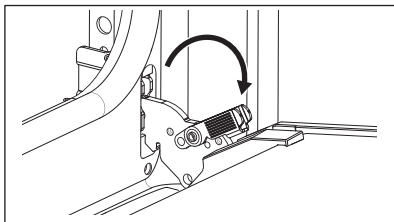
ფრთხილად!

ნუ მოიხმართ ღუმელს მინის პანელების გარეშე.

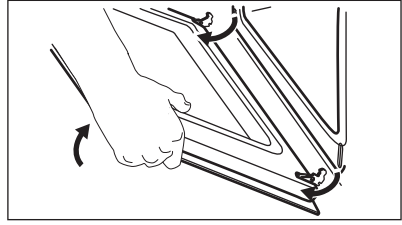
ნაბიჯი 1 მთლიანად გააღეთ კარი და დაიჭირეთ ორივე ანჯამა.



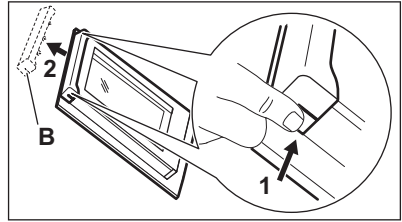
ნაბიჯი 2 ასწიეთ და გამოჰაჩეთ რაზა, სანამ დაწკაპუნების ხმას გაიგონებთ.



ნაბიჯი 3 ნახევრად დახურეთ ღუმელის კარი განსნის პირველ პოზიციაზე. შემდეგ ასწიეთ და გამოჭაჩეთ კარი მისი ბუდიდან გამოსაღებად.

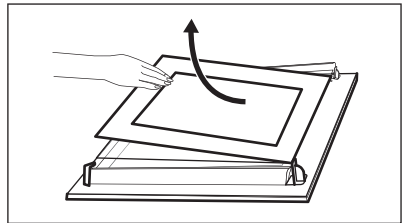


ნაბიჯი 4 მოთავსეთ კარი სტაბილურ ზედაპირზე მოთავსებულ რბილ ქსოვილზე.



ნაბიჯი 5 დაიჭირეთ კარის საპირე (B) კარის ზედა ნაპირზე ორ მხარეზე და მიაწეკით მიგნით დამჭერი პლომბის გასათავისუფლებლად.

ნაბიჯი 6 კარის საპირე მოსახსნელად წინ გამოჭაჩეთ.



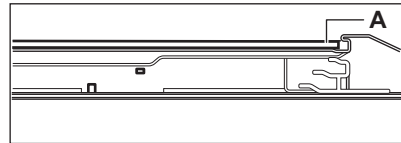
ნაბიჯი 7 დაიჭირეთ კარის მინის პანელი მისი ზედა კიდიტ და ფრთხილად გამოჭაჩეთ გარეთ. დარწმუნდით, რომ მინა დამჭერებიდან მთლიანად გამოსრიალდა.

ნაბიჯი 8 გაწმინდეთ მინის პანელები წყლითა და საპნით. ფრთხილად გაამშრალეთ მინის პანელები. მინის პანელებს ჭურჭლის სარეცხ მანქანაში ნუ გაასუფთავებთ.

ნაბიჯი 9 გაწმენდის შემდეგ დაამონტაჟეთ მინის პანელი და ღუმელის კარი.

თუ კარი სწორედაა დამონტაჟებული, რაზების დახურვისას ტკაცუნის ხმას გაიგონებთ.

დაბეჭდილი ზონა სახით კარის შიდა მხრისკენ უნდა იყოს მიმართული. ეკრანის ბეჭდურ ზონებზე მინის პანელის ჩარჩოს ზედაპირის მონტაჟის შემდეგ, დარწმუნდით რომ შეხებისას ისინი უხეში არაა.



სწორად დამონტაჟების შემთხვევაში კარის საპირე დაიჩნაკუნებს. დარწმუნდით რომ შიდა მინის პანელს თავის ბუდეში სწორად ამონტაჟებთ.

12.6 გამოცვლის წესი: ნათურა

⚠ გარფთხილება!

დენის დარტყმის რისკი.
ნათურა შეიძლება ცხელი იყოს.

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

ნათურის გამოცვლამდე:		
ნაბიჯი 1	ნაბიჯი 2	ნაბიჯი 3
გამორთეთ ღუმელი. დაიცადეთ სანამ ღუმელი გაცივდება.	გამოაერთეთ ღუმელი ქსელიდან.	დადეთ ტილო კამერის ძირზე.

უკანა სანათი

ნაბიჯი 1	დაატრიალეთ და მოხსენით მინის საფარი.
ნაბიჯი 2	გაწმინდეთ მინის საფარი.
ნაბიჯი 3	შეცვალეთ ნათურა შესაბამისი 300 °C ტემპერატურის მიმართ მედეგი ნათურით.
ნაბიჯი 4	დაამონტაჟეთ მინის საფარი.

13. პრობლემის აღმოფხვრა

⚠ გარფთხილება!
იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

13.1 რა უნდა გავაკეთოთ თუ...

ნებისმიერ შემთხვევაში, რომელიც არ არის მოცემული ამ ცხრილში, გთხოვთ დაუკავშირდეთ ავტორიზებული მომსახურების ცენტრს.

პრობლემა	შეამოწმეთ თუ...
ღუმელი არ ცხელდება.	მცველი გადაიწვა.
კარის შუასადები დაზიანებულია.	არ გამოიყენოთ ღუმელი. მიმართეთ ავტორიზებულ სერვის ცენტრს.

პრობლემა	შეამოწმეთ თუ...
ეკრანზე აისახება „12.00“.	ელექტროენერჯის მიწოდება გაითიშა. დააყენეთ დღის დრო.
წყალი ჟონავს ღრუს ხრახნიდან.	კამერის რელიეფურ ნაწილში ზედმეტი წყალია.
ფუნქციის ცხობის არადამაკმაყოფილებელი შესრულება: True Fan Cooking PLUS (საჭმლის მომზადების ნამდვილი მოყვარულები პლუს) .	თქვენ წყლით აავსეთ ღრუს ხრახნი.
ნათურა არ მუშაობს.	ნათურა გადამწვარია.

13.2 მომსახურების მონაცემები

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

სერვისცენტრის საჭირო მონაცემები მითითებულია საფირმო ფირფიტაზე. საფირმო ფირფიტა მოწყობილობის კამერის წინა ჩარჩოზეა. არ მოხსნათ მოწყობილობის კამერის საფირმო ფირფიტა.

გირჩევთ, მონაცემები დაწეროთ აქ:	
მოდელი (MOD.)
პროდუქტის ნომერი (PNC)
სერიული ნომერი (S.N.)

14. ენერგოეფექტურობა

14.1 პროდუქტის შესახებ ინფორმაცია და პროდუქტის საინფორმაციო ფურცელი ევროკავშირის ეკოდინამიკისა და ენერგოეფექტიურობასთან დაკავშირებული რეგულაციების შესაბამისად

მომწოდებლის დასახელება	Electrolux
მოდელის იდენტიფიკაცია	KODEC70X 949499307
ენერგოეფექტურობის ინდექსი	95.3
ენერგო ეფექტური კლასი	A
ენერგიის მოხმარება სტანდარტული დატვირთვისას, კონვექციური რეჟიმი	0.95 კვტსთ/ციკლი
ენერგიის მოხმარება სტანდარტული დატვირთვით, ვენტილირებული რეჟიმი	0.81 კვტსთ/ციკლი
ზედაპირების რაოდენობა	1
სითბოს წყარო	ელექტრობა
მოცულობა	72 ლ
ღუმელის ტიპი	ჩასაშენებელი ღუმელი
მასა	30.5 კგ

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

14.2 ენერგიის დაზოგვა



მოწყობილობას აქვს ფუნქციები, რომლებიც დაგეგმარებათ ენერგიის დაზოგვაში საჭმლის ყოველდღიურად მომზადების დროს.

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

ენერგიის დაზოგვის გასაუმჯობესებლად გამოიყენეთ სამზარეულოს მეტალის ჭურჭელი.

როდესაც ეს შესაძლებელია, მომზადებამდე, წინასწარ ნუ გააცხელებთ მოწყობილობას.

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

საჭმლის მომზადება ვენტილაციით
როდესაც ეს შესაძლებელია, ენერგიის დაზოგვის მიზნით გამოიყენეთ ვენტილაციით მზადების ფუნქციები.



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

ნარჩენი სითბოს სხვა კერძების შესათბობად გამოიყენება.

შეინახეთ საკვები თბილად
ნარჩენი სითბოს გამოსაყენებლად და კერძის თბილად შესანახად აირჩიეთ შესაძლო უდაბლესი ტემპერატურა.

ცხოზა ტენიანი ვენტილატორით
ფუნქცია შექმნილია მზადების მანძილზე
ენერჯის დასაზოგად.

15. გარემოსდაცვითი პრობლემები

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

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

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



Regisztrálja termékét a még kiválóbb szolgáltatásokért:

www.registerelectrolux.com



Tartozékok, segédanyagok és eredeti alkatrészek vásárlása a készülékhez:


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

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....	51
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	52
3. ÜZEMBE HELYEZÉS.....	55
4. TERMÉKLEÍRÁS.....	57
5. KEZELŐPANEL.....	57
6. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....	58
7. NAPI HASZNÁLAT.....	58
8. ÓRAFUNKCIÓK.....	60
9. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA.....	62
10. TOVÁBBI FUNKCIÓK.....	62
11. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	63
12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	66
13. HIBAELHÁRÍTÁS.....	70
14. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	70
15. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK.....	71

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 Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

- Ezt a készüléket 8 év feletti gyermekek, csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező felnőttek, illetve megfelelő tudással vagy gyakorlattal nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett, vagy abban az esetben használhatják, ha megfelelő oktatást kaptak a készülék biztonságos használatára, és megértik az esetleges veszélyeket. A 8 évesnél fiatalabb gyermekek, illetve a súlyos, komplex fogyatékkal élő személyek állandó felügyelet nélkül nem tartózkodhatnak a készülék közelében.
- Gondoskodni kell a gyermekek felügyeletéről, hogy ne játsszanak a készülékkel.
- 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 képezett személy végezheti el.
- A bútorba való beépítés előtt ne használja a készüléket.
- Bármilyen karbantartás megkezdése előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- Ha a tápkábel megsérül, azt a gyártónak vagy a márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie, nehogy elektromos veszélyhelyzet álljon elő.
- FIGYELEM: Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.
- FIGYELEM: Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. Ügyeljen arra, hogy ne érintse meg a fűtőelemeket vagy a sütőtér felületét.
- Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi a tartozékokat vagy edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- 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 képezett 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 fogatóujjánál 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.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassa 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. Lásd még a táblázatot:

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

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

2.3 Használat

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

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

készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.

⚠ 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 ejthet.
- 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. Máskülönben 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.
- Ne tisztítsa tisztítószerral a katalitikus zománcreteget.

2.5 Belső világítás

FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!

- A termékben található izzó(k)ra és a külön kapható pótizzókra vonatkozó tudnivalók: Ezek az izzók arra készültek, hogy megfeleljenek a háztartási készülékekben fennálló szélsőséges fizikai feltételeknek, mint például hőmérséklet, rezgés, magas páratartalom, illetve arra használatosak, hogy jelezzék a készülék működési

állapotát. Nem alkalmasak egyéb felhasználásra, valamint helyiségek megvilágítására.

- Ez a termék egy G energiahatékonysági osztályú fényforrást tartalmaz.
- Kizárólag az eredetivel megegyező műszaki jellemzőkkel rendelkező lámpát használjon.

2.6 Szolgáltatások

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

2.7 Ártalmatlanítás

FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély.

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

3. ÜZEMBE HELYEZÉS

FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

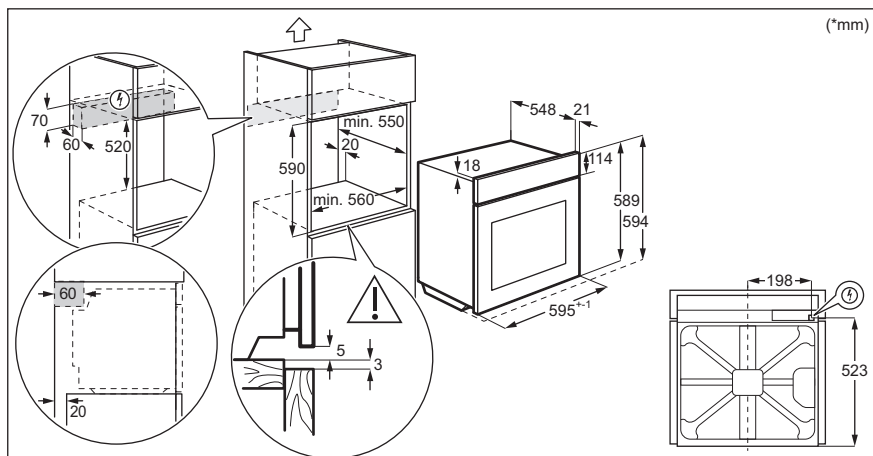
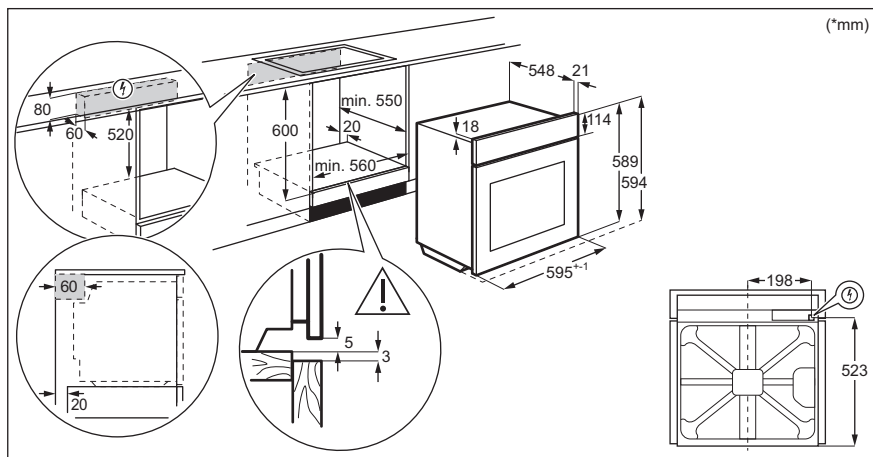
3.1 Beépítés



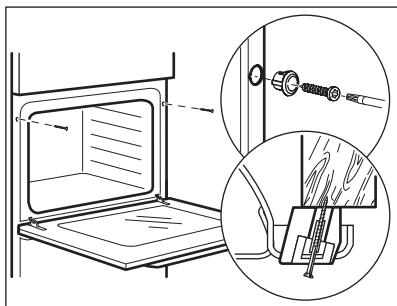
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



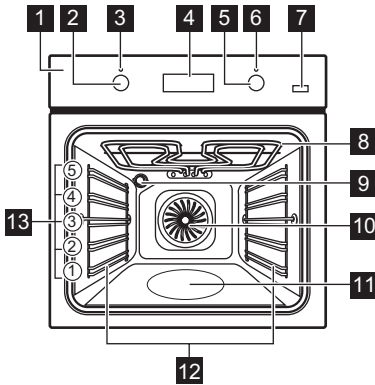


3.2 A sütő rögzítése a konyhaszekrényhez



4. TERMÉKLEÍRÁS

4.1 Általános áttekintés



- 1 Kezelőpanel
- 2 Sütőfunkciók szabályozógombja
- 3 Tápellátási lámpa / szimbólum
- 4 Kijelző
- 5 Hőmérséklet-szabályozó gomb
- 6 Hőmérséklet-visszajelző / szimbólum
- 7 Extra gőz
- 8 Fűtőbetét
- 9 Lámpa
- 10 Ventilátor
- 11 Sütőtér mélyedése
- 12 Polctartó, eltávolítható
- 13 Polcpozíciók

4.2 Tartozékok

- **Sütőrács**
Főzőedényekhez, tortaformákhoz, valamint hússütéshez.
- **Sütő tálcá**
Tortákhoz és süteményekhez.
- **Mély tepsi**

Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.

- **Teleszkópos sínek**
A teleszkópos sütősínek segítségével könnyebben lehet behelyezni és eltávolítani a polcokat.

5. KEZELŐPANEL

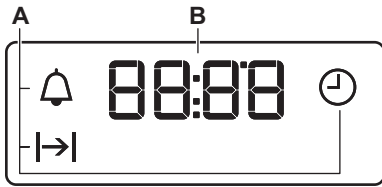
5.1 Visszahúzható gombok

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

5.2 Érzékelőmezők / Gombok

—	A pontos idő beállítása.
⌚	Egy órafunkció beállítása.
+	A pontos idő beállítása.
🔥	A Forró légbefúvás PLUSZ funkció be- és kikapcsolása.

5.3 Kijelző



- A. Óra funkciók
B. Időzítő

6. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

6.1 Az első használat előtt

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



1. lépés



2. lépés



3. lépés





Óra beállítása

1. **+**, **-** – nyomja meg a pontos idő beállításához. Körülbelül 5 másodperc elteltével a villogás megszűnik, a kijelző pedig a beállított időt mutatja.

A sütő tisztítása

1. Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből és a kivehető polctartót is távolítsa el.
2. Kizárólag mikroszálas ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel tisztítsa meg a sütőt és a tartozékokat.

Melegítse elő az üres sütőt

1. Állítsa be a maximális hőmérséklet ennél a funkcionál:  funkciót. Időtartam: 1 óra.
2. Állítsa be a maximális hőmérséklet ennél a funkcionál:  funkciót. Időtartam: 15 perc.
3. Állítsa be a maximális hőmérséklet ennél a funkcionál:   funkciót. Időtartam: 15 perc.

Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön. Helyezze a sütőbe a tartozékokat és a kivehető polctartókat.

7. NAPI HASZNÁLAT

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

7.1 Hogyan állítsa be: Sütőfunkció


- 1. lépés** A sütőfunkciók gombját forgassa el a sütőfunkció kiválasztásához.
- 2. lépés** A hőmérséklet kiválasztásához fordítsa el a szabályozó gombot.

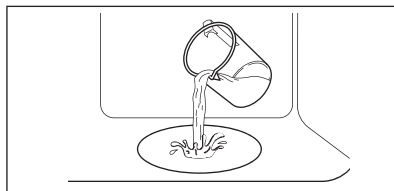
- 3. lépés** Amikor a sütés véget ér, a sütő kikapcsolásához fordítsa a gombokat kikapcsolt helyzetbe.





7.2 A funkció beállítása: Hőlégbefúvás, nagy hőfok PLUSZ

FIGYELMEZTETÉS!

Égési sérülés és a készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- 1. lépés** Ellenőrizze, hogy lehült-e a sütő.
- 2. lépés** Csapvízzel töltsse fel a sütőtér mélyedését.
 A sütőtér mélyedésének maximális úrtartalma 250 ml. Ne töltsön vizet a sütőtér mélyedésébe sütés közben, vagy amikor a sütő forró.



- 3. lépés** Állítsa be a funkciót:  .
Nyomja meg: . A visszajelző világítani kezd. A funkció csak ezzel a funkcióval működik: Hőlégbefúvás, nagy hőfok PLUSZ funkciót.
- 4. lépés** Forgassa a hőmérséklet-szabályozó gombot a kívánt hőmérsékletre.
- 5. lépés** Melegítse elő az üres sütőt 10 perccig, hogy párát hozzon létre.
- 6. lépés** Tegye az ételt sütőbe.
Olvasza el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.
Sütés közben ne nyissa ki a sütő ajtaját.
- 7. lépés** A sütő kikapcsolásához fordítsa a sütőfunkciók gombját kikapcsolt helyzetbe.
 - nyomja meg a sütő kikapcsolásához. Kialszik a visszajelző.
- 8. lépés** A funkció befejeződése után óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. A kiszabaduló pára égési sérülést eredményezhet.
- 9. lépés** Ellenőrizze, hogy lehült-e a sütő. Távolítsa el a sütőtér bemélyedéséből a maradék vizet.

7.3 Sütőfunkciók

Sütőfunkció	Alkalmazás
0	A sütő ki van kapcsolva.
Kikapcsolt pozíció	







Sütőfunkció



Alkalmazás



Sütő világítás

A sütőlámpa bekapcsolása.

Sütőfunkció	Alkalmazás
 <p>Hőlégbefúvás, nagy hőfok / Hőlégbefúvás, nagy hőfok PLUSZ</p>	<p>Sütés egyszerre maximum három sütőszinten, illetve aszalás. 20-40 °C-kal alacsonyabba állítsa a sütő hőmérsékletét, mint ennél: Alsó + felső sütés. Nedvesség hozzáadása a sütés során. Megfelelő szín és ropogós kéreg elérése sütés közben. Ujramelegítéskor szaftosabb állag elérése.</p>
 <p>Konvekciós levegő (nedves)</p>	<p>A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a főzés során. A funkció használatakor a sütőtér hőmérséklete elérhet a beállított hőmérséklettől. A fűtési teljesítmény lecsökkenhet. További tudnivalókért olvassa el a „Napi használat” c. fejezetben ezt a részt: Megjegyzések: Konvekciós levegő (nedves).</p>
 <p>Alsó sütés</p>	<p>Ropogós aljú sütemények készítéséhez és étel tartósításához.</p>
 <p>Kiolvasztás</p>	<p>Élelmiszerek felolvasztásához (zöldségek és gyümölcsök). A felolvasztás időtartama a fagyasztott étel méretétől és mennyiségétől függ.</p>
 <p>Gyors grill</p>	<p>Vékony szelet élelmiszerek nagy mennyiségben történő grillezéséhez és piritós készítéséhez.</p>
 <p>Infrasütés</p>	<p>Nagy sült húsdarabok vagy nem kicsontozott szárnyas sütéséhez egy polcszinten. Csőben sütéshez és piritáshoz.</p>

Sütőfunkció	Alkalmazás
 <p>Pizza funkció</p>	<p>Pizza sütéséhez. Intenzív piritáshoz és ropogós aljú ételek készítéséhez.</p>
 <p>Alsó + felső sütés / Katalízis</p>	<p>Egy sütőszinten történő sütéshez, valamint pörköléshez. A katalitikus tisztításra vonatkozó további tudnivalókért olvassa el az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet.</p>

7.4 Megjegyzések: Konvekciós levegő (nedves)



A funkció megfelel a szabványok szerinti energiahatékonysági besorolásnak és az ökológiai kialakításra vonatkozó követelményeknek (a(z) EU 65/2014 és EU 66/2014 szerint). Vizsgálati módszerek az alábbi szabványoknak megfelelően: IEC/EN 60350-1.


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

Fűzési útmutatásokért olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” című fejezetet és a Konvekciós levegő (nedves) című fejezteet. Általános energiatakarékossági javaslatokért olvassa el az „Energiahatékonyság” fejezet Energiatakarékosság c. részét.

8. ÓRAFUNKCIÓK

8.1 Óra funkciók

Óra funkció	Alkalmazás
 <p>Napszak</p>	<p>A pontos idő beállításához, módosításához vagy ellenőrzéséhez.</p>
 <p>Időtartam</p>	<p>Segítségével beállítható, hogy mennyi ideig működjön a sütő.</p>

Óra funkció	Alkalmazás
 Percszámláló	Visszaszámlálás beállítása. Ez a funkció nincs hatással a sütő működésére. Bármikor, a sütő kikapcsolt állapotában is beállíthatja ezt a funkciót.

8.2 Órafunkciók beállítása



Napszak beállítása

 – villog, amikor a sütőt az elektromos hálózatra csatlakoztatja, vagy áramszünetet követően, illetve ha az óra nincs beállítva.

+, **-** – nyomja meg az idő beállításához.

Körülbelül 5 másodperc elteltével a villogás megszűnik, a kijelző pedig a beállított időt mutatja.

Hogyan módosítható: Napszak

1. lépés  – nyomja meg többször a pontos idő módosításához.  – villogni kezd.

2. lépés **+**, **-** – nyomja meg az idő beállításához.
Körülbelül 5 másodperc elteltével a villogás megszűnik, a kijelző pedig a beállított időt mutatja.


Időtartam beállítása

1. lépés Állítson be egy sütőfunkciót és a hőmérsékletet.

2. lépés  – nyomja meg többször a gombot.  – villogni kezd.

3. lépés **+**, **-** – nyomja meg az időtartam beállításához.



A kijelzőn a következő látható:  funkciót.

 – a beállított idő leteltekor villogni kezd. Hangjelzés hallható, és a sütő kikapcsol.

4. lépés A jelzés kikapcsolásához nyomja meg bármelyik gombot.

5. lépés Fordítsa a gombokat kikapcsolt helyzetbe.

Percszámláló beállítása


1. lépés  – nyomja meg többször a gombot.  – villogni kezd.


2. lépés **+**, **-** – nyomja meg az idő beállításához.
A készülék 5 másodperc elteltével automatikusan elindítja a funkciót.
Amikor a beállított idő véget ér, hangjelzés hallható.

3. lépés A jelzés kikapcsolásához nyomja meg bármelyik gombot.

4. lépés Fordítsa a gombokat kikapcsolt helyzetbe.

Hogyan törölje: Órafunkciók

1. lépés  – nyomja meg többször, míg villogni nem kezd az óra funkció szimbóluma.

2. lépés Tartsa megnyomva az alábbi gombot:  funkciót.
Az órafunkció kijelzése néhány másodperc múlva eltűnik.

9. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA

FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

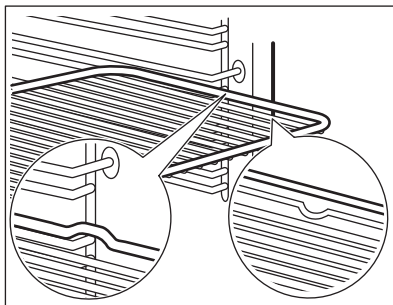
9.1 Tartozékok behelyezése

A felül található mélyedés a biztonságot növeli. Ezek a mélyedések megakadályozzák

a megbillenést. A polc körüli magas perem megakadályozza a főzőedény lecsúszását a polcról.

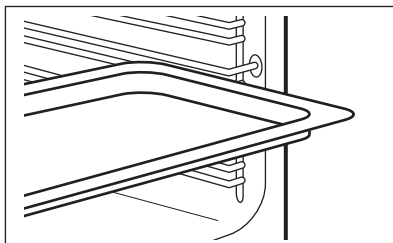
Sütőrács:

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



Sütő tálca / Mély tepsí:

Csúsztassa be a tálcát a polctartó vezetősínjei közé.



10. TOVÁBBI FUNKCIÓK

10.1 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.

10.2 Biztonsági termosztát

A sütő nem megfelelő használata vagy a részegységek meghibásodása veszélyes túlmelegedést okozhat. Ennek megakadályozása céljából a sütő biztonsági

hőkapcsolóval rendelkezik, amely megszakítja az áramellátást. A sütő a hőmérséklet csökkenése után automatikusan újra bekapcsol.

11. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

11.1 Sütési javaslatok

A sütőben öt polcszint található.

A polcszintek számozása a sütő aljától felfelé történik.

Előfordulhat, hogy az új sütő az Ön korábbi készülékétől eltérően fogja sütni a húsokat vagy a süteményeket.

Sütemény sütése

Ne nyissa ki addig a sütő ajtaját, amíg a sütési idő 3/4-e el nem tel.

Ha egyszerre két tepsit használ, legyen egy üres szint közöttük.

Hús és hal sütése

Nagyon zsíros húsok sütésekor használjon mély tepsit, hogy megóvja a sütőt a zsírfoltoktól, amelyek esetleg rá is éghetnek.

Hagyja a húst kb. 15 percig állni a szeletelés előtt, hogy a szaftja ne folyjon ki.

Hússütés közben a túlzott füstképződés megelőzése érdekében öntsön egy kis vizet a mély tepsibe. A füst lecsapódásának megelőzése érdekében mindig pótolja az elpárolgott vizet.

Főzési időtartamok

A sütés időtartama az étel fajtájától, annak állagától és mennyiségétől függ.

Az első időkben figyelje a sütés folyamatát. Találja meg a legjobb beállításokat (hőmérséklet-beállítás, sütési idő stb.) főzőedényeihez, receptjeihez és mennyiségeihez, miközben használja a készüléket.

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.



Pizzaszerpenyő

Sötét, nem visszatükröző felülettel
28 cm-es átmérő



Sütőedény

Sötét, nem visszatükröző felülettel
26 cm-es átmérő



Bögrés sütemény

Kerámia
8 cm-es átmérő, 5 cm magasság








Tortasütő forma

Sötét, nem visszatükröző felülettel
28 cm-es átmérő








11.3 Konvekciós levegő (nedves)








A legjobb eredmény érdekében használja az alábbi táblázatban szereplő ajánlásokat.

		 (°C)		 (perc)
Édes roládok, 12 db	sütőtálca vagy csepptálca	175	3	40 - 50
Péksütemény, 9 db	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	35 - 45
Pizza, gyorsfagyasztott, 0,35 kg	huzalpolc	180	2	45 - 55
Piskóatekerccs	sütőtálca vagy csepptálca	170	2	30 - 40
Csokoládés sütemény	sütőtálca vagy csepptálca	170	2	45 - 50
Szufflé, 6 db	kerámiapoharak huzalpolcon	190	3	45 - 55
Piskóta tortaalap	tortaforma huzalpolcon	180	2	35 - 45
Piskótatorta	sütőforma huzalpolcon	170	2	35 - 50
Párolt hal, 0,3 kg	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	35 - 45
Hal egészben, 0,2 kg	sütőtálca vagy csepptálca	180	3	25 - 35
Halfilé, 0,3 kg	pizzaserpenyő huzalpolcon	170	3	30 - 40
Párolt hús, 0,25 kg	sütőtálca vagy csepptálca	180	3	35 - 45
Saslik, 0,5 kg	sütőtálca vagy csepptálca	180	3	40 - 50
Cookie (amerikai csokis keksz), 16 db	sütőtálca vagy csepptálca	150	2	30 - 45
Puszedli, 20 db	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	45 - 55
Muffin, 12 db	sütőtálca vagy csepptálca	170	2	30 - 40
Sós aprósütemény, 16 db	sütőtálca vagy csepptálca	170	2	35 - 45
Teasütemény omlós tésztából, 20 db	sütőtálca vagy csepptálca	150	2	40 - 50
Kosárka, 8 db	sütőtálca vagy csepptálca	170	2	30 - 40
Párolt zöldségek, 0,4 kg	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	35 - 45
Vegetáriánus omlett	pizzaserpenyő huzalpolcon	180	3	35 - 45
Mediterrán zöldségek, 0,7 kg	sütőtálca vagy csepptálca	180	4	35 - 45

11.4 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 - 35	-
Aprósütemény, 20 db/tepsi	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütő tálca	3	150 - 160	20 - 35	-
Aprósütemény, 20 db/tepsi	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütő tálca	2 és 4	150 - 160	20 - 35	-
Almáspite, 2 forma, átmérő: 20 cm	Alsó + felső sütés	Sütőrács	2	180	70 - 90	-
Almáspite, 2 forma, átmérő: 20 cm	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütőrács	2	160	70 - 90	-
Zsírtalan piskótátészta, 26 cm átmérőjű tortaforma	Alsó + felső sütés	Sütőrács	2	170	40 - 50	Melegítse elő a sütőt 10 percig
Zsírtalan piskótátészta, 26 cm átmérőjű tortaforma	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütőrács	2	160	40 - 50	Melegítse elő a sütőt 10 percig
Zsírtalan piskótátészta, 26 cm átmérőjű tortaforma	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütőrács	2 és 4	160	40 - 60	Melegítse elő a sütőt 10 percig
Linzer	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütő tálca	3	140 - 150	20 - 40	-
Linzer	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütő tálca	2 és 4	140 - 150	25 - 45	-
Linzer	Alsó + felső sütés	Sütő tálca	3	140 - 150	25 - 45	-
Toast kenyér, 4 - 6 db	Grill	Sütőrács	4	max.	1 - 5	Melegítse elő a sütőt 10 percig

				 (°C)	 (perc)	
Marhahús hamburger, 6 darab, 0,6 kg	Grill	Sütőrács, csepttálca	4	max.	20 - 30	Helyezze a huzalpolcot a negyedik szintre, míg a csepttálcát a harmadik szintre. A sütési idő félidejében fordítsa meg az ételt. Melegítse elő a sütőt 10 perccig

12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

12.1 Megjegyzések a tisztítással kapcsolatban



Tisztítószer

A készülék előlapját csak meleg vízzel és enyhe tisztítószerrel, mikroszálas ronggyal tisztítsa. Tisztítsa meg és ellenőrizze a sütőtér kereténél körbefutó ajtó tömítést.

A fémfelületeket háztartási tisztítószerrel tisztítsa meg.

A szennyeződéseket enyhe mosogatószerrel távolítsa el. Ne juttassa azt a katalitikus felületekre.



Napi használat

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 perccig üzemeltesse a készüléket. Ne tárolja az ételeket 20 percnél tovább a készülékben. Használat után kizárólag mikroszálas törleronggyal törölje szárazra a készülék belsejét.



Tartozékok

Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg a tartozékokat. Kizárólag mikroszálas törleronggyal, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel végezze a tisztítást. A tartozékokat tilos mosogatógépben tisztítani.

A tapadásmentes edény tartozékokat ne tisztítsa súroló hatású tisztítószerrel vagy éles tárgyakkal.

12.2 Hogyan tisztítsa: Sütőtér mélyedése

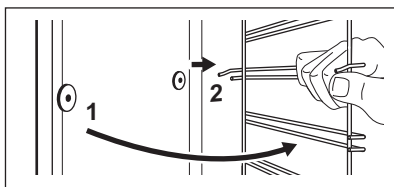
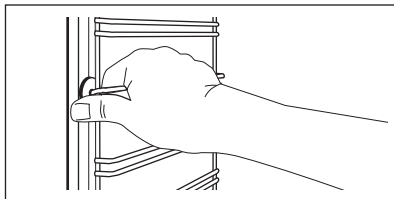
Gőzben sütés után tisztítsa ki a sütőtér bemélyedéséből a lerakódott vízkőmaradványokat.

1. lépés	2. lépés	3. lépés
Öntsön 250 ml fehér ecetet a sütőtér mélyedésébe. Legfeljebb 6%-os, adalékmentes ecetet használjon.	30 percig hagyja környezeti hőmérsékleten, hogy az ecet feloldja a vízkőmaradványokat.	Egy puha kendővel és meleg vízzel tisztítsa meg a sütőtér.
Az alábbi funkciónál: Hőlégbefúvás, nagy hőfok PLUSZ 5 - 10 sütési ciklusonként takarítsa ki a sütőt.		

12.3 Hogyan távolítsa el: Polctartók / katalitikus panelek

A sütő tisztításához vegye ki a polctartókat / katalitikus paneleket.

1. lépés	Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön.
2. lépés	Húzza el a polctartó elülső részét az oldalfaltól. Tartsa a polctartó hátulját és a katalitikus panelt a helyén. A katalitikus panelek nincsenek a sütő falához rögzítve. Kieshetnek, amikor kiveszi a polctartókat.
3. lépés	Húzza el a polctartó hátulját az oldalfaltól, majd vegye ki a polctartót.
4. lépés	A polctartókat a kisereléssel ellentétes sorrendben helyezze vissza. A teleszkópos sütősíneken található végállás ütközők előre nézzenek.



12.4 Használata: Katalitikus tisztítás


A sütőtérben katalitikus panelek találhatóak. A katalízis során a katalitikus panelek elnyelik a zsíros szennyeződéseket.

A katalitikus bevonat elszíneződése vagy a rajta megjelenő foltok nincsenek hatással a tisztításra.

Katalitikus tisztítás előtt

Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön.	Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből is távolítsa el.	Puha ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel tisztítsa meg a sütőtér alját és a sütőajtó üvegének belső oldalát.
--	---	---

Sütőtisztítás katalitikus tisztítással

1. lépés	2. lépés	3. lépés
Állítsa be a funkciót és a sütő hőmérsékletét:  250 °C Időtartam: 1 ó	Tisztítás után forgassa a sütőfunkciók szabályozógombját kikapcsolt helyzetbe.	Miután a sütő lehűlt, nedves, puha ruhával tisztítsa meg a sütőtér.

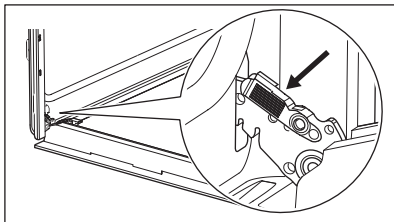
12.5 Eltávolítás és visszaszerelés: Ajtó

A sütő ajtajába két üveglap van beépítve. Az ajtó és belső üveglapja a tisztításhoz kivehetőek. Az üveglapok kiszérése előtt olvassa el „Az ajtó eltávolítása és visszaszerelése” c. rész összes utasítását.

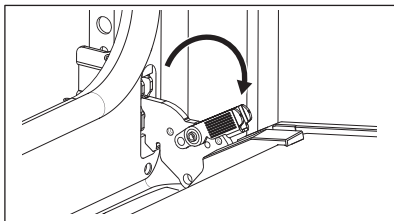
VIGYÁZAT!

Ne használja a sütőt az üveglapok nélkül.

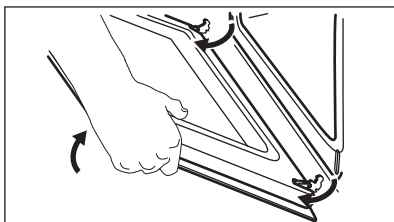
- 1. lépés** Nyissa ki teljesen az ajtót, és fogja meg mindkét zsanért.



- 2. lépés** Emelje fel és húzza a reteszeket, amíg be kattannak.



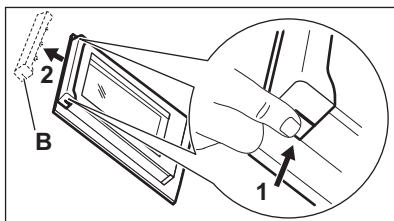
- 3. lépés** Csukja vissza a sütő ajtaját az első nyitási pozícióig (félíg). Ezután emelje fel és húzza meg, majd vegye ki az ajtót a helyéről.



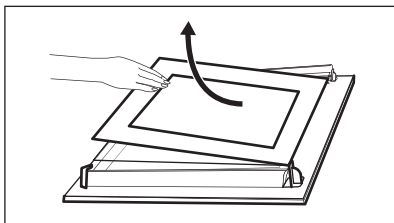
- 4. lépés** Helyezze a sütőajtót egy puha ruhával letakart egyenletes felületre.

- 5. lépés** Tartsa az ajtó burkolatát (B) az ajtó felső szélénél a két oldalán, és nyomja befelé, hogy leválassza a zárószínt.

- 6. lépés** Húzza előre a díszlécet az eltávolításhoz.



- 7. lépés** Fogja meg az ajtó üveglapját a felső szélénél fogva, és óvatosan húzza ki. Ügyeljen arra, hogy az üveglap teljesen kicsússzon a sínből.

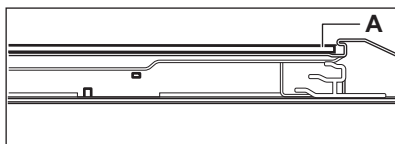


- 8. lépés** Tisztítsa meg az üveglapokat mosogatószeres vízzel. Óvatosan törölje szárazra az üveglapokat. Az üveglapokat tilos mosogatógépben tisztítani.

- 9. lépés** Tisztítás után tegye vissza az üveglapot és a sütőajtót a helyére.

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

Az üveglap filmnyomott oldalának az ajtó belseje felé kell néznie. Győződjön meg arról, hogy behelyezés után az üveglap kerete a filmnyomott részekben nem érdes felületű-e, amikor hozzáér. Helyes felszereléskor az ajtó díszléce kattanó hangot ad. Ellenőrizze, hogy a belső 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:

1. lépés

Kapcsolja ki a sütőt. Várja meg, míg a sütő lehül.

2. lépés

Húzza ki a sütőt a hálózati aljzatból.

3. lépés

Tegyen egy kendőt a sütőtér aljára.

Hátsó lámpa

- 1. lépés** Az üvegbura eltávolításához fordítsa azt az óramutató járásával ellentétes irányba.

- 2. lépés** Tisztítsa meg az üvegbúrát.

- 3. lépés** Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra.

- 4. lépés** 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.

Probléma	Ellenőrizze, ha...
A sütő nem melegszik fel.	Leolvadt a biztosíték.
Megsérült az ajtó tömítése.	Ne használja a sütőt. Vegye fel a kapcsolatot egy hivatalos szervizzel.

Probléma	Ellenőrizze, ha...
A kijelzőn „12:00” látható.	Áramkimaradás történt. Állítsa be a pontos időt.
A víz kifolyik a sütőtér mélyedéséből.	Túl sok víz van a sütőtér mélyedésében.
Az ételkészítési teljesítmény nem kielégítő ennél a funkciónál: Hőlégbefűtés, nagy hőfok PLUSZ .	A sütőtér mélyedését vízzel töltötte fel.
A lámpa nem működik.	Kiégett az izzó.

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 lap az EU Ecodesign és Energiacímkézési Szabályzatának megfelelően

Gyártó neve	Electrolux
Modellazonosító	KODEC70X 949499307
Energiatahatékonyági szám	95.3
Energiatahatékonyági osztály	A
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés, alsó + felső sütés mellett	0.95kWh/ciklus
Energiafogyasztás normál terhelésnél, légkeveréses üzemmód mellett	0.81kWh/ciklus
Sütőterek száma	1

Hőforrás	Elektromosság
Hangerő	72l
A sütő fajtája	Beépíthető sütő
Tömeg	30.5kg

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

14.2 Energiatakarékosság



A készülék több funkcióval is segíti 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 ajtótomitást, és ügyeljen rá, hogy megfelelően legyen a helyére rögzítve.

Fém főzőedényeket használjon az energiatakarékosság javítása érdekében.

Amikor lehetséges, kerülje a készülék előmelegítését.

Ha egyszerre több ételt készít, a sütések közötti szünet legyen a lehető legrövidebb.

Légkeveréses sütés

Amikor csak lehetséges, a sütőfunkciókat légkeveréssel használja az energiatakarékosság érdekében.

Maradék hő

A 30 percnél hosszabb ideig tartó sütés során a befejezés előtt 3 - 10 perccel csökkentse a készülék hőmérsékletét a minimum értékre. A készülékben levő maradék hő tovább folytatja a sütést.

A maradék hőt más ételek felmelegítéséhez is használhatja.


Ételek melegen tartása

A maradék hőt használhatja az étel melegen tartásához. Ehhez válassza a lehető legalacsonyabb hőmérséklet-beállítást.

Konvekciós levegő (nedves)

A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a sütés során.

15. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

A  következő jelzéssel ellátott anyagokat használtsa 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.

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. Używając je, zawsze ma się pewność uzyskania wspaniałych efektów. Witamy w świecie marki Electrolux

Przejdź na naszą witrynę internetową:



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

www.electrolux.com/support



Zarejestruj produkt, aby korzystać z lepszej obsługi serwisowej:

www.registerelectrolux.com



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


www.electrolux.com/shop

OBSŁUGA KLIENTA I SERWIS


Należy zawsze używać oryginalnych części zamiennych.

Przed kontaktem z autoryzowanym centrum serwisowym należy przygotować poniższe dane: Model, numer produktu, numer seryjny.

Informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej.

 Ostrzeżenie/przestroga — informacje dotyczące bezpieczeństwa

 Ogólne informacje i wskazówki

 Informacje dotyczące środowiska naturalnego

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	73
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	75
3. INSTALACJA.....	78
4. OPIS URZĄDZENIA.....	79
5. PANEL STEROWANIA.....	80
6. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	80
7. CODZIENNE UŻYTKOWANIE.....	81
8. FUNKCJE ZEGARA.....	83
9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW.....	84
10. DODATKOWE FUNKCJE.....	85
11. WSKAZÓWKI I PORADY.....	85
12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	88
13. ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW.....	92
14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	93
15. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	94

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.
- 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 odstępy od innych urządzeń i mebli.
- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić, czy drzwi otwierają się bez oporu.
- Urządzenie wyposażono w elektryczny układ chłodzenia. Układ zasilany jest napięciem elektrycznym.

Minimalna wysokość szafki (minimalna wysokość szafki pod blatem)	590 (600) mm
--	--------------

Szerokość szafki	560 mm
------------------	--------

Głębokość szafki	550 (550) mm
------------------	--------------

Wysokość przedniej części urządzenia	594 mm
--------------------------------------	--------

Wysokość tylnej części urządzenia	576 mm
-----------------------------------	--------

Szerokość przedniej części urządzenia	595 mm
---------------------------------------	--------

Szerokość tylnej części urządzenia	559 mm
Głębokość urządzenia	569 mm
Głębokość części urządzenia do zabudowy	548 mm
Głębokość z otworzonymi drzwiami	1022 mm
Minimalna wielkość otworu wentylacyjnego. Otwór umieszczony na dole z tyłu	560x20 mm
Długość przewodu zasilającego Przewód jest umiejscowiony w prawym tylnym rogu	1500 mm
Wkręty mocujące	4x25 mm

2.2 Podłączenie elektryczne

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Należy używać wyłącznie prawidłowo zamontowanego gniazda elektrycznego z uziemieniem.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy zwrócić uwagę, aby nie uszkodzić wtyczki ani przewodu zasilającego. Wymiany przewodu zasilającego można dokonać wyłącznie w naszym autoryzowanym centrum serwisowym.

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

Rodzaje przewodów przeznaczonych do montażu lub wymiany w krajach europejskich:

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

Przekrój przewodu zależy od łącznej mocy podanej na tabliczce znamionowej. Można także sprawdzić w tabeli:

Moc całkowita (W)	Przekrój przewodu (mm ²)
maksymalnie 1380	3x0.75

Moc całkowita (W)	Przekrój przewodu (mm ²)
maksymalnie 2300	3x1
maksymalnie 3680	3x1.5

Przewód uziemiający (zielono-żółty) musi być o 2 cm dłuższy od brązowego przewodu fazowego i niebieskiego neutralnego

2.3 Sposób używania

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

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

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.
- 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 aerosol do piekarników, należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na jego opakowaniu.
- Nie czyścić emalii katalitycznej przy użyciu detergentów.

2.5 Oświetlenie wewnętrzne

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.

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

2.6 Serwis

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

2.7 Utylizacja

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Aby uzyskać informacje dotyczące prawidłowej utylizacji produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.

- Wymontować zatrzask drzwi, aby uniemożliwić zamknięcie się dziecka lub zwierzęcia w urządzeniu.

3. INSTALACJA

⚠ OSTRZEŻENIE!

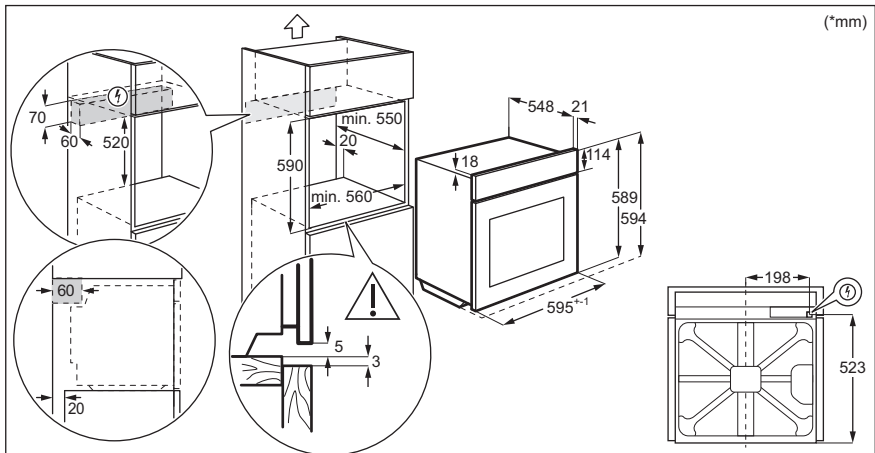
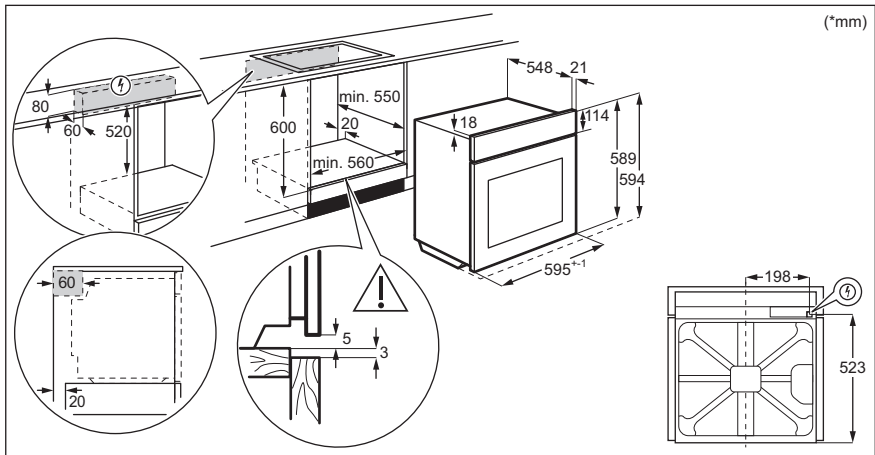
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

3.1 Zabudowa

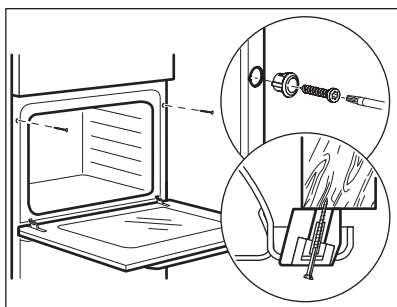


www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux Oven - Column installation

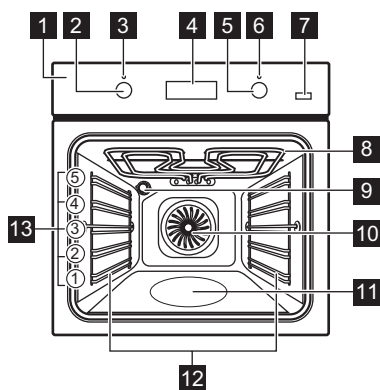


3.2 Mocowanie piekarnika do szafki



4. OPIS URZĄDZENIA

4.1 Ogólne informacje



- 1 Panel sterowania
- 2 Pokrętko wyboru funkcji pieczenia
- 3 Kontrolka/symbol zasilania
- 4 Wyświetlacz
- 5 Pokrętko sterujące (do regulacji temperatury)
- 6 Wskaźnik/symbol temperatury
- 7 Dodatek pary
- 8 Grzałka
- 9 Lampa
- 10 Wentylator
- 11 Wnęka komory
- 12 Prowadnice blach, wyjmowane
- 13 Poziomy umieszczania potraw

4.2 Akcesoria

- **Ruszt**
Do naczyń, form do ciast, pieczeni.
- **Blacha do pieczenia ciasta**
Do ciast i ciasteczek.
- **Głęboka blacha**



- Do pieczenia ciasta i mięsa lub do zbierania tłuszczu.
- **Prowadnice teleskopowe**
Prowadnice teleskopowe ułatwiają wkładanie i wyjmowanie półek.

5. PANEL STEROWANIA

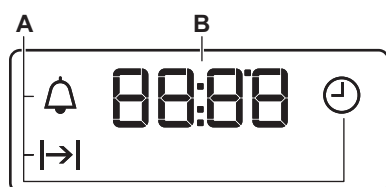
5.1 Chowane pokrętła sterujące

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

5.2 Pola czujników/przyciski

—	Ustawianie czasu.
	Ustawianie funkcji zegara.
+	Ustawianie czasu.
	Włączanie i wyłączanie funkcji Termoobieg PLUS.

5.3 Wyświetlacz



- A. Funkcje zegara
- B. Zegar

6. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

6.1 Przed pierwszym użyciem

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



Krok 1

Ustawianie zegara



Krok 2

Wyczyść piekarnik



Krok 3

Nagrząć wstępnie pusty piekarnik

- | | | |
|---|--|--|
| <p>1. - nacisnąć, aby ustawić czas. Po upływie około 5 sekund miganie ustanie, a na wyświetlaczu będzie widoczna ustawiona aktualna godzina.</p> | <p>1. Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria i prowadnice blach.</p> <p>2. Piekarnik i akcesoria należy czyścić wyłącznie ściereczką z mikrofibry, używając ciepłej wody z łagodnym detergentem.</p> | <p>1. Ustawić maksymalną temperaturę dla funkcji: .
Czas: 1 godz.</p> <p>2. Ustawić maksymalną temperaturę dla funkcji: .
Czas: 15 min</p> <p>3. Ustawić maksymalną temperaturę dla funkcji: .
Czas: 15 min</p> |
|---|--|--|

Wyłączyć piekarnik i poczekać, aż ostygnie. Umieścić akcesoria i wyjmowane prowadnice blach w piekarniku.

7. CODZIENNE UŻYTKOWANIE

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

7.1 Jak ustawić: Funkcja pieczenia

- | | |
|---------------|---|
| Krok 1 | Obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia w celu wybrania funkcji pieczenia. |
| Krok 2 | Obrócić pokrętkę sterującą, aby wybrać temperaturę. |
| Krok 3 | Po zakończeniu pieczenia obrócić pokrętkę w położenie wyłączenia, aby wyłączyć piekarnik. |

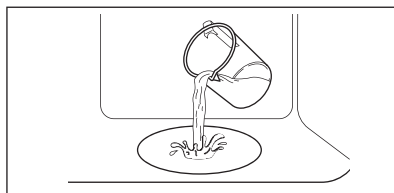
7.2 Ustawianie funkcji: Termoobieg PLUS

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie oparzeniem i uszkodzeniem urządzenia.

Krok 1 Upewnić się, że piekarnik ostygł.

Krok 2 Napełnić wnękę komory wodą z kranu.
 Maksymalna pojemność wnęki komory wynosi 250 ml. Wnękę komory nie należy napełniać podczas trwania pieczenia lub gdy piekarnik jest gorący.




Krok 3 Ustawić funkcję: .






Nacisnąć: . Zaświeci się wskaźnik. Przycisk działa tylko wraz z funkcją: Termoobieg PLUS.






Krok 4 Obrócić pokrętkę regulacji temperatury, aby ustawić temperaturę.

Krok 5 Nagrzewać pusty piekarnik przez 10 minut w celu wytworzenia wilgoci.

Krok 6	Umieścić potrawę w piekarniku. Patrz rozdział „Wskazówki i porady”. Nie otwierać drzwi piekarnika podczas gotowania.
Krok 7	Obrócić pokrętko wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia, aby wyłączyć urządzenie.  – nacisnąć, aby wyłączyć piekarnik. Wskaźnik zgaśnie.
Krok 8	Po zakończeniu działania funkcji ostrożnie otwierać drzwi. Wydośćająca się para może wywołać poparzenia.
Krok 9	Upewnić się, że piekarnik ostygł. Usunąć pozostałą wodę z wnętrza komory.

7.3 Funkcje pieczenia

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
0 Położenie wyłączenia	Piekarnik jest wyłączony.
 Oświetlenie piekarnika	Do włączania oświetlenia.
  Termoobieg / Termoobieg PLUS	Do jednoczesnego pieczenia na trzech poziomach i do suszenia żywności. Ustaw temperaturę o 20-40°C niższą od temperatury dla funkcji Górna/dolna grzałka. Do zwiększenia wilgotności podczas pieczenia. Do uzyskania odpowiedniego koloru i chrupiącej skórki podczas pieczenia. Do zapewnienia soczystości podczas odgrzewania.
 Termoobieg wilgotny	Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia. Podczas używania tej funkcji temperatura w komorze może się różnić od temperatury ustawionej. Może nastąpić zmniejszenie mocy grzania. Więcej informacji można znaleźć w rozdziale „Codzienne użytkowanie”, Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny.
 Grzałka dolna	Do pieczenia ciast o chrupiącym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Rozmrażanie	Do rozmrażania żywności (warzyw i owoców). Czas rozmrażania zależy od ilości i wielkości zamrożonej żywności.
 Szybkie grillowanie	Do grillowania cienkich porcji potraw w dużych ilościach i opiekania chleba.
 Turbo grill	Do pieczenia dużych kawałków mięsa lub drobiu z kośćmi na jednym poziomie. Do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania.
 Funkcja Pizza	Do wypieku pizzy. Do intensywnego przyrumieniania i pieczenia potraw z chrupiącym spodem.
 Górna/dolna grzałka / Kataliza	Do pieczenia ciasta na jednym poziomie oraz do suszenia żywności. Więcej informacji na temat czyszczenia katalicznego można znaleźć w rozdziale „Konserwacja i czyszczenie”.

7.4 Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny

Funkcji tej użyto w celu potwierdzenia zgodności z wymogami rozporządzeń w zakresie efektywności energetycznej i ekoprojektu (zgodnie z EU 65/2014 i EU 66/2014). Testy zgodnie z normą: IEC/EN 60350-1.

Drzwi piekarnika powinny być zamknięte podczas pieczenia, tak aby działanie funkcji nie było zakłócanie, a piekarnik działał z




najwyższą możliwą wydajnością energetyczną.

Wskazówki dotyczące funkcji Termoobieg wilgotny znajdują się w rozdziale „Wskazówki

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

8. FUNKCJE ZEGARA

8.1 Funkcje zegara

Funkcja zegara	Zastosowanie
 Aktualna godzina	Ustawianie, zmienianie lub sprawdzanie aktualnego czasu.
 Czas trwania	Ustawianie czasu pracy piekarnika.
 Minutnik	Ustawianie czasu do odliczania. Funkcja nie ma wpływu na działanie piekarnika. Funkcję tę można włączyć w dowolnej chwili – również wtedy, gdy piekarnik jest wyłączony.



8.2 Jak ustawić: Funkcje zegara

Jak ustawić: Aktualna godzina

 – miga po podłączeniu piekarnika do zasilania, po przerwie w zasilaniu lub gdy zegar nie jest ustawiony.

+, **-** – nacisnąć, aby ustawić czas.
Po upływie około 5 sekund miganie ustanie, a na wyświetlaczu będzie widoczna ustawiona aktualna godzina.

Jak zmienić: Aktualna godzina



Krok 1  – nacisnąć kilkakrotnie, aby zmienić aktualną godzinę.  – zacznie migać.

Krok 2 **+**, **-** – nacisnąć, aby ustawić czas.
Po upływie około 5 sekund miganie ustanie, a na wyświetlaczu będzie widoczna ustawiona aktualna godzina.

Jak ustawić: Czas trwania

Krok 1 Ustawić funkcję i temperaturę piekarnika.

Krok 2  – nacisnąć kilkakrotnie.  – zacznie migać.

Krok 3 **+**, **-** – nacisnąć, aby ustawić czas.
Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie: .
 – zacznie migać po upływie ustawionego czasu. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i piekarnik wyłączy się.



Krok 4 Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał.

Jak ustawić: Czas trwania

Krok 5 Obrócić pokrętkę w położenie wyłączenia.

Jak ustawić: Minutnik


Krok 1  – nacisnąć kilkakrotnie.  – zacznie migać.


Krok 2 ,  – nacisnąć, aby ustawić czas.
Po upływie 5 sekund funkcja uruchomi się automatycznie.
Po upływie ustawionego czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

Krok 3 Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał.

Krok 4 Obrócić pokrętkę w położenie wyłączenia.

Jak anulować: Funkcje zegara

Krok 1  – nacisnąć kilkakrotnie, aż symbol funkcji zegara zacznie migać.

Krok 2 Nacisnąć i przytrzymać: .
Funkcja zegara wyłączy się po kilku sekundach.

9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

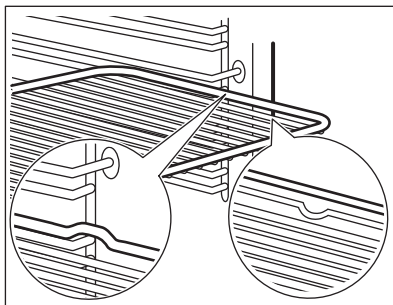
9.1 Wkładanie akcesoriów

Niewielki występ na górze ma na celu zapewnienie większego bezpieczeństwa.

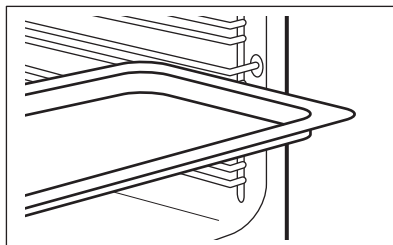
Wgłębienia zapobiegają również przewróceniu. Wysoka krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się naczyń z rusztu.

Ruszt:

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



Blacha do pieczenia ciasta / Głęboka blacha:
Wsunąć blachę między prowadnice blachy.



10. DODATKOWE FUNKCJE

10.1 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.

10.2 Termostat bezpieczeństwa

Nieprawidłowe działanie piekarnika lub uszkodzone podzespoły mogą spowodować

niebezpieczne przegrzanie urządzenia. Aby temu zapobiec, piekarnik wyposażono w termostat bezpieczeństwa, który w razie potrzeby wyłącza zasilanie. Po obniżeniu temperatury piekarnik automatycznie włącza się ponownie.

11. WSKAZÓWKI I PORADY



Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

11.1 Zalecenia dotyczące pieczenia

Potrawy można umieszczać w piekarniku na pięciu poziomach.

Poziomy półek liczone są od dna piekarnika.

Ten piekarnik może piec inaczej, niż Twój poprzedni piekarnik.

Pieczenie ciast

Nie otwierać drzwi piekarnika przed upływem $\frac{3}{4}$ ustawionego czasu pieczenia.

Korzystając jednocześnie z dwóch blach do pieczenia należy pozostawić jeden pusty poziom pomiędzy nimi.

Gotowanie mięsa i ryb

Do pieczenia bardzo tłustych potraw należy używać głębokiej blachy, aby zapobiec powstawaniu trwałych plam w piekarniku.

Przed porcjowaniem pozostawić mięso na ok. 15 minut, aby sok nie wyciekł.

Aby zapobiec zbyt dużej ilości dymu w piekarniku podczas pieczenia, należy włączyć nieco wody do głębokiej blachy do pieczenia. Aby zapobiec powstawaniu dymu, należy za każdym razem dodawać wodę po wyschnięciu.

Czas pieczenia

Czas pieczenia zależy od rodzaju potrawy, jej konsystencji i objętości.

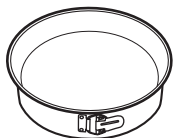
Początkowo należy monitorować wydajność pieczenia. Znajdź najlepsze ustawienia (stopień temperatury, czas gotowania itp.) dla swoich naczyń, przepisów i ilości podczas korzystania z tego urządzenia.

11.2 Termoobieg wilgotny – zalecane akcesoria

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



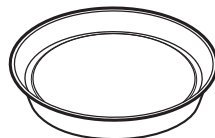
Blacha do pizzy



Forma do pieczenia



Kokilki



Forma do tarty

W ciemnym kolorze, matowa
średnica: 28 cm






W ciemnym kolorze, matowa
średnica: 26 cm






Ceramiczne
średnica: 8 cm,
wysokość: 5 cm

W ciemnym kolorze, matowa
średnica: 28 cm

11.3 Termoobieg wilgotny








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








		 (°C)		 (min)
Słodkie bułki, 12 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	175	3	40 - 50
Bułki, 9 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	35 - 45
Pizza, mrożona, 0,35 kg	ruszt	180	2	45 - 55
Rolada szwajcarska	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	30 - 40
Brownie	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	45 - 50
Suflet, 6 szt.	ceramiczne kokilki na ruszcie	190	3	45 - 55
Biszkoptowy spód tarty	forma do tarty na ruszcie	180	2	35 - 45
Biszkopt królowej Wiktorii	naczynie do pieczenia na ruszcie	170	2	35 - 50
Gotowana ryba, 0,3 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	35 - 45
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	170	3	30 - 40
Mięso z wody, 0,25 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	35 - 45

		 (°C)		 (min)
Szaszлык, 0,5 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	40 - 50
Ciastka, 16 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	150	2	30 - 45
Makaroniki, 20 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	45 - 55
Babeczki, 12 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	30 - 40
Ciasto pikantne, 16 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	35 - 45
Kruche ciasteczka, 20 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	150	2	40 - 50
Tartletki, 8 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	30 - 40
Warzywa, z wody, 0,4 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	35 - 45
Omlet wegetariański	blacha do pieczenia pizzy na ruszcie	180	3	35 - 45
Warzywa śródziemnomorskie, 0,7 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	4	35 - 45

11.4 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 - 35	-
Ciastka, 20 sztuk na blasze	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	3	150 - 160	20 - 35	-
Ciastka, 20 sztuk na blasze	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	2 i 4	150 - 160	20 - 35	-
Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm	Górna/dolna grzałka	Ruszt	2	180	70 - 90	-
Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm	Termoobieg	Ruszt	2	160	70 - 90	-

				 (°C)	 (min)	
Beztłuszczowy biszkopt, foremka do ciasta Ø 26 cm	Górna/dolna grzałka	Ruszt	2	170	40 - 50	Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 min
Beztłuszczowy biszkopt, foremka do ciasta Ø 26 cm	Termoobieg	Ruszt	2	160	40 - 50	Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 min
Beztłuszczowy biszkopt, foremka do ciasta Ø 26 cm	Termoobieg	Ruszt	2 i 4	160	40 - 60	Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 min
Bułka maślana	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	3	140 - 150	20 - 40	-
Bułka maślana	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	2 i 4	140 - 150	25 - 45	-
Bułka maślana	Górna/dolna grzałka	Blacha do pieczenia ciasta	3	140 - 150	25 - 45	-
Tosty, 4-6 szt.	Grill	Ruszt	4	maks.	1 - 5	Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 min
Burger wołowy, 6 sztuk, 0,6 kg	Grill	Ruszt, 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 10 min

12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

12.1 Uwagi dotyczące czyszczenia



Środki czyszczące

Przód urządzenia należy czyścić tylko ściereczką z mikrofibry zwilżoną ciepłą wodą z łagodnym detergentem. Wyczyścić i sprawdzić uszczelkę drzwi wokół obramowania komory.

Użyć roztworu czyszczącego, aby wyczyścić metalowe powierzchnie.

Usunąć plamy za pomocą łagodnego detergentu. Nie stosować go na powłokę katalityczną.



Codziennie użytkowanie

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 pozostawiać gotowych potraw w urządzeniu na dłużej niż 20 minut. Po każdym użyciu należy osuszyć komorę tylko ściereczką z mikrofibry.



Aksesoria

Po każdym użyciu należy wyczyścić wszystkie akcesoria i pozostawić do wyschnięcia. Do czyszczenia należy użyć tylko ściereczki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. Nie myć akcesoriów w zmywarce.

Do czyszczenia akcesoriów z powłoką zapobiegającą przywieraniu nie należy używać ścierek środków czyszczących ani przedmiotów o ostrych krawędziach.

12.2 Sposób czyszczenia: Wnęka komory

Oczyścić wnękę komory, aby usunąć osad z kamienia po gotowaniu na parze.

Krok 1

Wlać: 250 ml octu spirytusowego do wnęki komory. Użyć octu maks. 6%, bez żadnych dodatków.

Krok 2

Pozostawić ocet w temperaturze pokojowej na 30 minut, aby rozpuścił osad z kamienia.

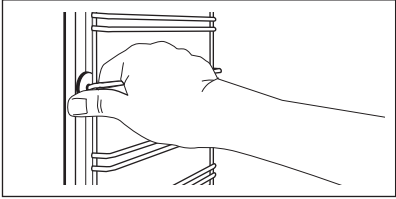
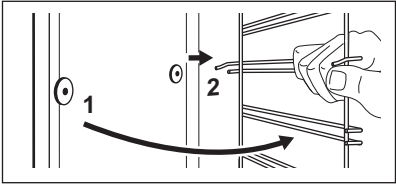
Krok 3

Wyczyścić komorę ciepłą wodą z miękką szmatką.

W przypadku funkcji: Termoobieg PLUS czyścić piekarnik co 5-10 cykli pieczenia.

12.3 Sposób wyjmowania: Prowadnice blach / panele katalityczne

Wyjąć prowadnice blach/panele katalityczne, aby wyczyścić piekarnik.

Krok 1	Wyłączyć piekarnik i zaczekać, aż ostygnie.	
Krok 2	Odciągnąć przednią część prowadnic blach od bocznej ścianki. Przytrzymać na miejscu tylną część prowadnic blach i panelu katalitycznego. Panele katalityczne nie są przymocowane do ścianek piekarnika. Mogą one wypaść podczas wyjmowania prowadnic blach.	
Krok 3	Odciągnąć tylną część prowadnic blach od bocznej ścianki i wyjąć je w całości.	
Krok 4	Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności. Kołki ustalające na prowadnicach teleskopowych muszą być skierowane do przodu.	

12.4 Obsługa urządzenia: Czyszczenie katalityczne

W komorze znajdują się panele katalityczne. Panele katalityczne pochłaniają tłuszcz podczas katalizy.

Plamy lub odbarwienia powłoki katalitycznej nie mają wpływu na działanie funkcji czyszczenia.

Przed czyszczeniem katalitycznym


Wyłączyć piekarnik i zaczekać, aż ostygnie.

Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria .

Umyć dno piekarnika i wewnętrzną szybę drzwi miękką ściereczką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.

Czyszczenie piekarnika z wykorzystaniem funkcji czyszczenia katalitycznego

Krok 1

Wybrać funkcję i temperaturę piekarnika:  250°C
Czas trwania: 1 godz.

Krok 2

Po zakończeniu czyszczenia obrócić pokrętko wyboru funkcji piekarnika w położenie wyłączenia.

Krok 3

Gdy piekarnik ostygnie, wyczyścić komorę miękką wilgotną szmatką.

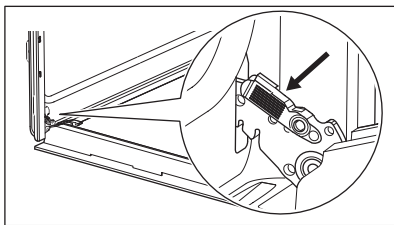
12.5 Sposób demontażu i montażu: Drzwi

W drzwiach piekarnika są dwie 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”.

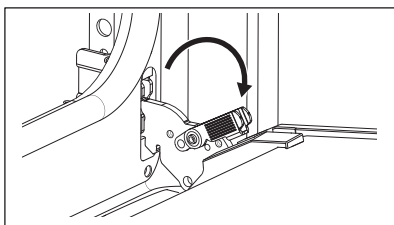
UWAGA!

Nie używać piekarnika bez szyb.

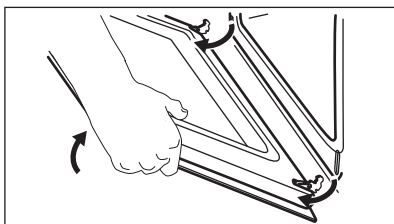
Krok 1 Całkowicie otworzyć drzwi i chwycić oba zawiasy.



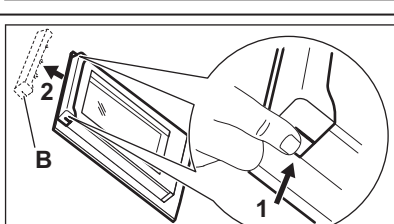
Krok 2 Podnieść i pociągnąć zatrzaski, aż słyszalne będzie kliknięcie.



Krok 3 Przymknąć drzwi piekarnika, ustawiając je w pierwszej pozycji otwarcia. Następnie unosząc i pociągając drzwi do siebie, wyjąć je z mocowania.

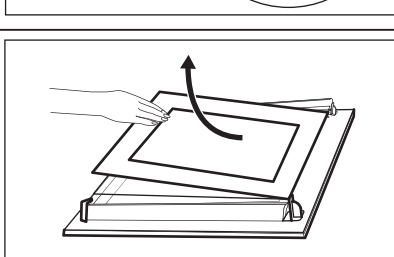


Krok 4 Położyć drzwi na stabilnej powierzchni.

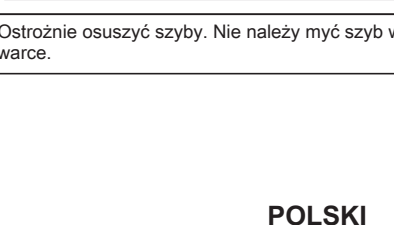


Krok 5 Chwycić listwę drzwi (B) za górną krawędź drzwi po obu stronach i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski.

Krok 6 Pociągnąć listwę drzwi do przodu, aby ją zdjąć.



Krok 7 Chwycić szybę drzwi za górną krawędź i ostrożnie wyjąć ją. Upewnić się, że szyba całkowicie wysunie się z prowadnic.



Krok 8 Umyć szybę wodą z płynem do mycia naczyń. Ostrożnie osuszyć szczyby. Nie należy myć szczyb w zmywarce.

Krok 9

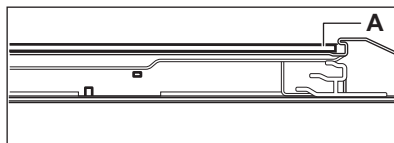
Po wyczyszczeniu zamontować szybę i drzwi piekarnika.

Jeśli drzwi są zainstalowane prawidłowo, podczas zamykania zatrasków słychać kliknięcie.

Strefa pokryta sitodrukiem musi być zwrócona w kierunku wewnętrznej strony drzwi. Należy sprawdzić, czy po zamontowaniu powierzchnia obramowania szyby w miejscach nadruku nie jest szorstka w dotyku.

Zamontować prawidłowo listwę drzwi (powinno być słyszalne kliknięcie).

Upewnić się, że wewnętrzna szyba jest prawidłowo zamontowana w gniazdach.

**12.6 Sposób wymiany: Oświetlenie****⚠ OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie porażeniem prądem.
Żarówka może być gorąca.

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

Przed wymianą żarówki oświetlenia:

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

Tylne oświetlenie

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

13. ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW**⚠ OSTRZEŻENIE!**

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

13.1 Co zrobić, gdy...

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

Problem	Sprawdzić, czy...
Piekarnik nie nagrzewa się.	Zadziałał bezpiecznik.
Uszczelka drzwi jest uszkodzona.	Nie używać piekarnika. Skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

Problem	Sprawdzić, czy...
Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie „12.00”.	Nastąpiła przerwa w zasilaniu. Ustawianie aktualnej godziny
Woda wypływa z wnętrza komory.	Do wnętrza komory wiano za dużo wody.
Niezadowolające efekty pieczenia przy użyciu funkcji: Termoobieg PLUS .	Napelniono wnękę komory wodą.

Problem	Sprawdzić, czy...
Oświetlenie nie działa.	Żarówka oświetlenia jest przepalona.

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.

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 zgodnie z przepisami UE dotyczącymi ekoprojektu i oznakowania energetycznego

Nazwa dostawcy	Electrolux
Dane identyfikacyjne modelu	KODEC70X 949499307
Wskaźnik efektywności energetycznej	95.3
Klasa sprawności energetycznej	A
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb konwencjonalny	0.95kWh/cykl
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb wymuszonej wentylacji	0.81kWh/cykl
Liczba komór	1
Źródła ciepła	Elektryczność
Pojemność	72l
Rodzaj piekarnika	Piekarnik do zabudowy
Masa	30.5kg

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 termoobiegu.

Ciepło resztkowe

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.

Termoobieg wilgotny

Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia.

15. OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały oznaczone symbolem  należy poddać utylizacji. Opakowanie urządzenia włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia recyklingu. Należy zadbać o ponowne przetwarzanie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko naturalne oraz ludzkie zdrowie.

Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych symbolem  razem z odpadami domowymi. Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.

NE GÂNDIM LA DVS

Vă mulțumim că ați achiziționat un aparat Electrolux. Ați ales un produs rezultat în urma a zeci de ani de experiență profesională și inovație. Ingenios și stilat, a fost conceput gândindu-vă la Dvs. Pentru ca să fiți asigurat că aveți toate cunoștințele necesare pentru obținerea unor rezultate extraordinare de fiecare dată când îl folosiți.

Bine ați venit la Electrolux.

Vizitați site-ul nostru pentru:



A găsi sfaturi privind utilizarea, broșuri, informații pentru depanare, service și reparații:

www.electrolux.com/support



A vă înregistra produsul pentru a beneficia de servicii mai bune:

www.registerelectrolux.com



A cumpăra accesorii, consumabile și piese de schimb originale pentru aparatul dvs.:


www.electrolux.com/shop


ASISTENȚĂ PENTRU CLIENȚI ȘI SERVICE


Utilizați întotdeauna piese de schimb originale.

Atunci când contactați Centrul nostru de service autorizat, asigurați-vă că aveți la dispoziție următoarele informații: Model, PNC, Număr de serie.

Informațiile pot fi găsite pe plăcuța cu date tehnice.

 Avertisment / Atenție - Informații privind siguranța

 Informații și sfaturi generale

 Informații privind mediul înconjurător

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....	96
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	98
3. INSTALAREA.....	100
4. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	102
5. PANOUL DE COMANDĂ.....	102
6. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	103
7. UTILIZAREA ZILNICĂ.....	103
8. FUNCȚIILE CEASULUI.....	105
9. UTILIZAREA ACCESORIILOR.....	107
10. FUNCȚII SUPPLEMENTARE.....	107
11. INFORMAȚII ȘI SFĂTURI.....	108
12. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	111
13. DEPANAREA.....	115
14. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	116
15. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL.....	117

1. ⚠️ INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

Înainte de instalarea și de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile furnizate. Producătorul nu este responsabil pentru nicio vătămare sau daună rezultată din instalarea sau utilizarea incorectă. Păstrați permanent instrucțiunile într-un loc sigur și accesibil pentru o consultare ulterioară.

1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele ne-experimentate doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă pericolele la care se expun. Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani și persoanele cu dizabilități profunde și complexe nu trebuie lăsate să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheate permanent.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și aruncați-le conform reglementărilor.
- AVERTISMENT: Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Nu lăsați copiii și animalele de companie în apropierea aparatului atunci când funcționează și se răcește.
- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, acesta trebuie activat.
- Copiii nu vor realiza operațiunile de curățare sau de întreținere care revin utilizatorului aparatului fără a fi supravegheați.

1.2 Informații generale despre siguranță

- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătire.
- Acest aparat este proiectat pentru uz casnic individual într-un mediu interior.

- Acest aparat electrocasnic poate fi utilizat în birouri, camere de oaspeți, camere de oaspeți cu paturi și mic dejun, case de oaspeți în cadrul fermelor și alte spații de cazare similare, în care această utilizare nu depășește (media) nivelurile de utilizare domestică.
- Instalarea acestui aparat și înlocuirea cablului vor fi efectuate exclusiv de o persoană calificată.
- Nu folosi aparatul înainte de a-l instala în structura încorporată.
- Aparatul trebuie deconectat de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operațiune de întreținere.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de centrul de service autorizat al acestuia sau de persoane cu o calificare similară pentru a se evita electrocutarea.
- AVERTISMENT: Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui becul pentru a evita o posibilă electrocutare.
- AVERTISMENT: Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Se recomandă ca elementele de încălzire sau suprafața aparatului să nu fie atinse.
- Utilizați întotdeauna mănuși de cuptor pentru a scoate sau a pune în aparat vase sau accesorii.
- Pentru a scoate suporturile pentru raft trebuie să trageți mai întâi de partea din față a suportului, după care să îndepărtați capătul din spate de pereții laterali. Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- Nu folosiți substanțe abrazive dure sau raclete ascuțite de metal pentru a curăța sticla ușii deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate avea drept consecință spargerea sticlei.

2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

2.1 Instalarea

AVERTISMENT!

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Urmați instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul.
- Aveți întotdeauna grijă când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție și încălțăminte închisă.
- Nu trageți aparatul de mâner.
- Instalați aparatul într-un loc sigur și adecvat care satisface cerințele privind instalarea.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Înainte de a instala aparatul, verificați dacă ușa aparatului se poate deschide fără probleme.
- Aparatul este prevăzut cu un sistem de răcire electrică. Pentru a funcționa, acesta necesită curent electric.

Înălțimea minimă a dulapului (Înălțimea minimă a dulapului de sub blatul de lucru)	590 (600) mm
Lățimea dulapului	560 mm
Adâncimea dulapului	550 (550) mm
Înălțimea părții frontale a aparatului	594 mm
Înălțimea părții posterioare a aparatului	576 mm
Lățimea părții frontale a aparatului	595 mm
Lățimea părții posterioare a aparatului	559 mm
Adâncimea aparatului	569 mm
Adâncimea încorporabilă a aparatului	548 mm

Adâncimea cu ușa deschisă	1022 mm
Dimensiunea minimă a orificiului de ventilație. Orificiul este poziționat în partea din spate jos	560x20 mm
Lungimea cablului de alimentare electrică. Cablul este poziționat în colțul dreapta al peretelui posterior	1500 mm
Șuruburi de montaj	4x25 mm

2.2 Conexiunea la rețeaua electrică

AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la o priză cu împământare.
- Asigurați-vă că parametrii de pe plăcuța cu date tehnice sunt compatibili cu valorile nominale ale sursei de alimentare.
- Utilizați întotdeauna o priză cu protecție (împământare) contra electrocutării, montată corect.
- Nu folosiți prize multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul și cablul de alimentare electrică. Dacă este necesară înlocuirea cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit numai de către Centrul de service autorizat.
- Nu lăsați cablurile de alimentare electrică să atingă sau să se afle în apropierea ușii aparatului sau a nișei de sub aparat, în special atunci când acesta funcționează sau ușa este fierbinte.
- Protecția la electrocutare a pieselor aflate sub tensiune și izolate trebuie fixată astfel încât să nu permită scoaterea ei fără folosirea unor unelte.
- Introduceți ștecherul în priză numai după încheierea procedurii de instalare. Asigurați accesul la priză după instalare.

- Dacă priza de curent prezintă jocuri, nu conectați ștecherul.
- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageți întotdeauna de ștecher.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe înfiletabile scoase din suport), contactori și declanșatori la protecția de împământare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care să vă permită să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.
- Acest aparat este livrat cu un ștecăr și un cablu de alimentare electrică.

Tipurile de cabluri adecvate pentru instalare sau înlocuire pentru Europa:

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

Pentru secțiunea cablului, consultați puterea totală de pe plăcuța cu date tehnice. De asemenea, puteți consulta tabelul:

Putere totală (W)	Secțiunea cablului (mm ²)
maxim 1380	3x0.75
maxim 2300	3x1
maxim 3680	3x1.5

Cablul de împământare (cablul verde/galben) trebuie să fie cu 2 cm mai lung decât cablurile neutre din faza maro și albastre

2.3 Utilizarea

AVERTISMENT!

Pericol de rănire, arsuri și electrocutare sau explozie.

- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Verificați dacă orificiile de ventilație nu sunt blocate.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Dezactivați aparatul după fiecare întrebuințare.

- Procedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când aparatul este în funcțiune. Se poate degaja aer fierbinte.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu aplicați presiune asupra ușii deschise.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Deschideți ușa aparatului cu atenție. Utilizarea unor ingrediente cu conținut de alcool poate determina prezența aburilor de alcool în aer.
- Nu lăsați scânteele sau flăcările deschise să intre în contact cu aparatul atunci când deschideți ușa.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse alături sau deasupra acestuia.

AVERTISMENT!

Pericol de deteriorare a aparatului.

- Pentru a preveni deteriorarea sau decolorarea emailului:
 - nu puneți vase sau alte obiecte în aparat direct pe baza acestuia.
 - nu puneți folie din aluminiu direct pe baza cavității aparatului.
 - nu puneți apă direct în aparatul fierbinte.
 - nu țineți vase umede și alimente în interior după încheierea gătirii.
 - procedați cu atenție la demontarea sau instalarea accesoriilor.
- Decolorarea emailului sau a oțelului inoxidabil nu are niciun efect asupra funcționării aparatului.
- Folosiți o cratiță adâncă pentru prăjiturile însirocate. Sucurile de fructe lasă pete care pot fi permanente.
- Gătiți întotdeauna cu ușa închisă a aparatului.
- Dacă aparatul este instalat în spatele unui panou de mobilă (de ex. o ușă), asigurați-vă că ușa nu se închide niciodată atunci când aparatul funcționează. Căldura și umezeala se pot acumula în spatele panoului închis de mobilă ceea ce produce daune aparatului, unității carcasei sau podelei. Nu închideți panoul de mobilă dacă aparatul nu s-a răcit complet după utilizare.

2.4 Îngrijirea și curățarea

AVERTISMENT!

Pericol de rănire, incendiu sau de deteriorare a aparatului.

- Înainte de a efectua operațiile de întreținere, dezactivați aparatul și scoateți ștecherul din priză.
- Verificați dacă aparatul s-a răcit. Există riscul de spargere a panourilor de sticlă.
- Înlocuiți imediat panourile de sticlă ale ușii dacă acestea sunt deteriorate. Contactați Centrul de service autorizat.
- Aveți grijă atunci când îndepărtați ușa aparatului. Ușa este grea!
- Curățați regulat aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale, umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu folosiți produse abrazive, bureți abrazivi, solvenți sau obiecte metalice.
- Dacă folosiți un spray pentru cuptor, respectați instrucțiunile de siguranță de pe ambalajul acestuia.
- Nu curățați emailul catalitic cu detergenți.

2.5 Iluminare interioară

AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.

- Referitor la becul (becurile) din acest produs și becurile de schimb vândute

separat: Aceste becuri sunt concepute pentru a suporta situațiile fizice extreme din aparatele electrocasnice, cum ar fi cele de temperatură, vibrație, umiditate sau au rolul de a semnaliza informații privitoare la starea operațională a aparatului. Acestea nu sunt destinate utilizării în alte aplicații și nu sunt adecvate pentru iluminarea camerelor din locuință.

- Acest produs conține o sursă de lumină cu clasa de eficiență energetică G.
- Folosiți exclusiv becuri cu aceleași specificații.

2.6 Serviciul de asistență tehnică

- Pentru a repara aparatul contactați Centrul de service autorizat.
- Utilizați doar piese de schimb originale.

2.7 Eliminare

AVERTISMENT!

Pericol de vătămare sau sufocare.

- Contactați autoritatea locală pentru informații privind eliminarea aparatului.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică.
- Tăiați cablul de alimentare electrică chiar de lângă aparat și aruncați-l.
- Scoateți încuietoarea ușii pentru a nu permite copiilor sau animalelor de companie să rămână blocați în aparat.

3. INSTALAREA

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

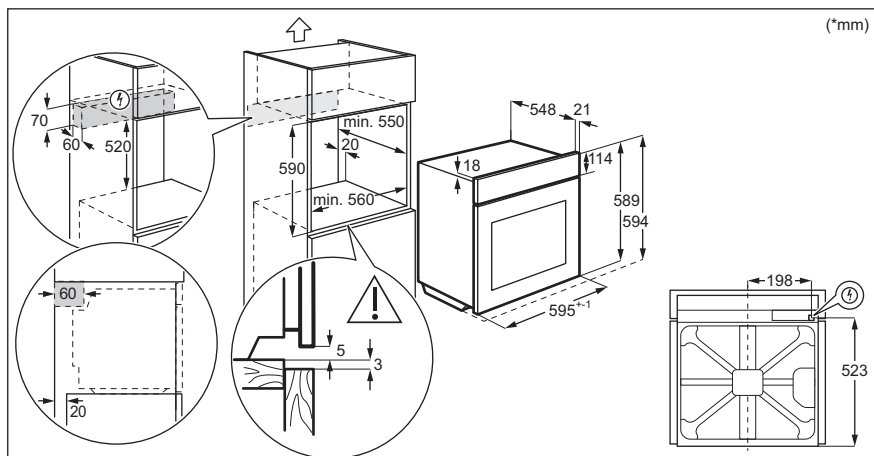
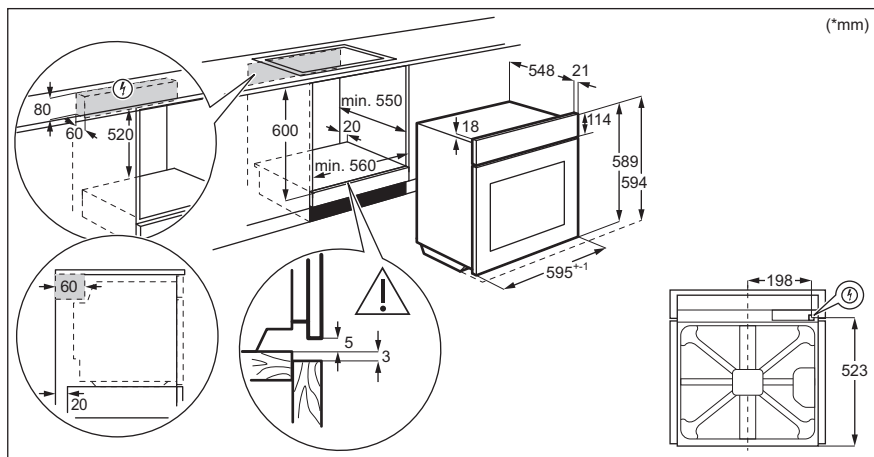
3.1 Încorporarea



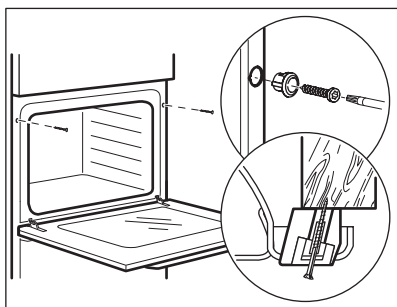
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux Oven - Column installation



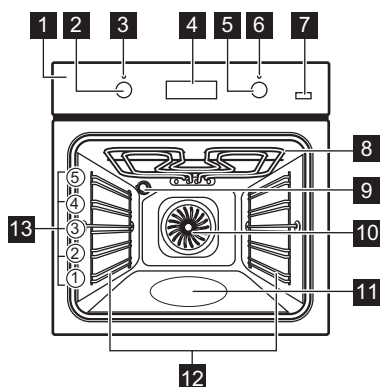


3.2 Fixarea aparatului de mobilier



4. DESCRIEREA PRODUSULUI

4.1 Prezentare generală



- 1 Panou de comandă
- 2 Buton de selectare pentru funcții de gătire
- 3 Bec/simbol putere
- 4 Afișaj
- 5 Buton de comandă (pentru temperatură)
- 6 Indicator / simbol pentru temperatură
- 7 Abur Plus
- 8 Element de încălzire
- 9 Becul
- 10 Ventilator
- 11 Adâncitură cavitate
- 12 Suport pentru raft, detașabil
- 13 Poziții raft

4.2 Accesorii

- **Raft sârmă**
Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.
- **Tavă de gătit**
Pentru prăjituri și biscuiți.
- **Cratiță**

Pentru coacere și frigere sau ca tavă pentru grăsime.

- **Ghidaje telescopice**
Cu ajutorul ghidajelor telescopice puteți monta sau scoate rafturile cu ușurință.

5. PANOUL DE COMANDĂ

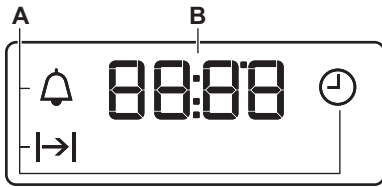
5.1 Butoane de selectare retractabile

Pentru a utiliza aparatul, apăsați butonul. Butonul iese în afară.

5.2 Câmpuri cu senzor / Butoane

—	Pentru a seta ora.
⊙	Pentru a seta o funcție ceas.
+	Pentru a seta ora.
☑	Pentru a porni și opri funcția Aer cald PLUS.

5.3 Afișaj



- A. Funcțiile ceasului
- B. Cronometru

6. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

6.1 Înainte de prima utilizare

Cuptorul poate emite un miros și fum în timpul pre-încălzirii. Asigurați-vă că încăperea este ventilată.



Pasul 1




Pasul 2



Pasul 3




Setați ceasul

1.  - apăsați pentru a seta ora. După aproximativ 5 secunde, indicatorul pentru oră începează aprinderea intermitentă, iar afișajul indică ora.

Curățați cuptorul

1. Scoateți toate accesoriile din cuptor și suporturile pentru raftul mobil.
2. Curăța cuptorul și accesoriile doar cu o lavetă din microfibră, apă caldă și un detergent ne-agresiv.

Preîncălziți cuptorul gol

1. Setați temperatura maximă a funcției: .
Timp: 1 h.
2. Setați temperatura maximă a funcției: .
Timp: 15 min.
3. Setați temperatura maximă a funcției: .
Timp: 15 min.

Oprii cuptorul și așteptați să se răcească. Puneți în cuptor accesoriile și suporturile raftului detașabil.

7. UTILIZAREA ZILNICĂ

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

7.1 Modul de utilizare: Funcție de gătire

- Etapa 1** Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire pentru a selecta o funcție de gătire.

Etapa 2 Rotiți butonul de comandă pentru a selecta temperatura.

Etapa 3 Când gătitul se încheie, rotiți butoanele la poziția oprit pentru a opri cuptorul.


7.2 Setarea funcției: Aer cald PLUS

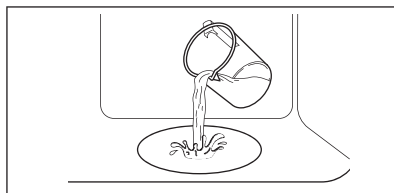
AVERTISMENT!

Pericol de arsuri și de deteriorare a aparatului.

Pasul 1 Verificați dacă cuptorul s-a răcit.

Pasul 2 Umpleți adâncitura cavității cu apă de la robinet.

 Capacitatea maximă a adânciturii cavității este de 250 ml. Nu reumpleți adâncitura cavității în timpul gătirii sau atunci când cuptorul este fierbinte.



Pasul 3 Setati funcția: 


Apăsați: . Indicatorul se aprinde. Funcționează doar cu funcția: Aer cald PLUS.

Pasul 4 Rotiți butonul de control pentru temperatură pentru a seta temperatura.

Pasul 5 Preîncălziți cuptorul timp de 10 min pentru a crea umiditate.

Pasul 6 Introduceți mâncarea în cuptor.
Consultați capitolul „Informații și sfaturi”.
Nu deschideți ușa cuptorului în timpul gătirii.

Pasul 7 Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit pentru a opri cuptorul.

 - apăsați pentru a opri cuptorul. Indicatorul se stinge.

Pasul 8 După terminarea funcției, deschideți cu atenție ușa. Umiditatea eliberată poate produce arsuri.

Pasul 9 Verificați dacă cuptorul s-a răcit. Îndepărtați apa rămasă din adâncitura cavității.

7.3 Funcții de încălzire

Funcția de încălzire

Utilizare

0

Poziția oprit

Cuptorul este oprit.



Iluminare cuptor

Pentru a aprinde lumina.

Funcția de încălzire

Utilizare










Aer cald cu ventilație / Aer cald PLUS

Pentru a coace simultan pe trei rafturi și pentru a deshidrata alimentele.

Setați temperatura cu 20 - 40 °C mai jos decât pentru Încălzire sus și jos.

Pentru a adăuga umiditate în timpul gătirii. Pentru a obține culoarea adecvată și crusta crocantă în timpul coacerii. Pentru ca preparatele să nu se usuce în timpul reîncălzirii.

Funcția de încălzire	Utilizare
 Aer cald umed	Această funcție este concepută să economisească energia în timpul gătitului. Atunci când folosești această funcție, temperatura din cavitate poate fi diferită de temperatura setată. Nivelul de căldură poate fi redus. Pentru mai multe informații, consultă capitolul „Utilizarea zilnică”, note cu privire la: Aer cald umed.
 Încălzire jos	Pentru a coace prăjituri crocante la bază și pentru a conserva alimentele.
 Decongelare	Pentru a decongela alimente (legume și fructe). Timpul necesar decongelării depinde de cantitatea și mărimea preparatelor congelate.
 Grill rapid	Pentru rumenirea alimentelor subțiri în cantități mari și pentru pâine prăjită.
 Gătire intensiva	Pentru a rumeni bucăți mari de carne sau carne de pasăre nedezosată pe un singur raft. Pentru gratinare și rumenire.

Funcția de încălzire	Utilizare
 Funcție Pizza	Pentru a coace pizza. Pentru rumenire intensivă și blaturi crocante.
 Încălzire sus și jos / Cataliză	Pentru a coace și rumeni alimentele fără să schimbi poziția raftului. Consultați capitolul „Îngrijirea și curățarea” pentru detalii despre Curățarea catalitică.

7.4 Note despre: Aer cald umed




Această funcție a fost folosită pentru conformarea cu clasa de eficiență energetică și cerințele de ecodesign EU 65/2014 (în conformitate cu și EU 66/2014). Teste conforme cu: IEC/EN 60350-1.

Ușa cuptorului trebuie închisă pe durata gătirii pentru a nu întrerupe funcția astfel încât cuptorul să funcționeze cu cea mai ridicată eficiență energetică posibilă.

Pentru instrucțiuni de gătire consultați capitolul „Informații și sfaturi”, Aer cald umed Pentru recomandări generale privind economia de energie, consultați capitolul „Eficiența energetică”, Economisirea energiei.

8. FUNCȚIILE CEASULUI



8.1 Funcțiile ceasului

Funcția ceasului	Aplicație
 Ora curentă	Pentru a seta, modifica sau verifica ora.
 Durata	Pentru a seta durata de funcționare a cuptorului.
 Cronometru	Pentru a seta cronometrul. Această funcție nu are nici o influență asupra funcționării cuptorului. Puteți seta această funcție oricând, chiar și atunci când cuptorul este oprit.

8.2 Modul de setare: Funcțiile ceasului



Modul de setare: Ora curentă



 - se aprinde intermitent când conectați cuptorul la rețeaua electrică, când a fost o pană de curent sau când cronometrul nu este setat.

 ,  - apăsați pentru a seta ora.

După aproximativ 5 sec, indicatorul pentru oră încetează aprinderea intermitentă, iar afișajul indică ora.



Cum se schimbă: Ora curentă





Pasul 1  - apăsați în mod repetat pentru a modifica ora curentă.  - începe să clipească.

Pasul 2  ,  - apăsați pentru a seta ora.
După aproximativ 5 sec, indicatorul pentru oră încetează aprinderea intermitentă, iar afișajul indică ora.

Modul de setare: Durata

Pasul 1 Setati funcția și temperatura cuptorului.



Pasul 2  - apăsați în mod repetat.  - începe să clipească.



Pasul 3  ,  - apăsați pentru a seta durata.
Afișajul indică: .
 - clipește când se încheie durata setată. Este emis un semnal și cuptorul se oprește.

Pasul 4 Pentru a opri semnalul apăsați orice buton.

Pasul 5 Rotiți butoanele de selectare la poziția oprit.

Modul de setare: Cronometru


Pasul 1  - apăsați în mod repetat.  - începe să clipească.


Pasul 2  ,  - apăsați pentru a seta ora.
Funcția pornește automat după 5 secunde.
La încheierea duratei alese, este emis semnalul sonor.

Pasul 3 Pentru a opri semnalul apăsați orice buton.

Pasul 4 Rotiți butoanele de selectare la poziția oprit.

Cum se anulează: Funcțiile ceasului

Pasul 1  - apăsați repetat până când simbolul funcției ceas începe să clipească.

Pasul 2 Apăsați lung: .
Funcția ceas se oprește după câteva secunde.

9. UTILIZAREA ACCESORIILOR

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

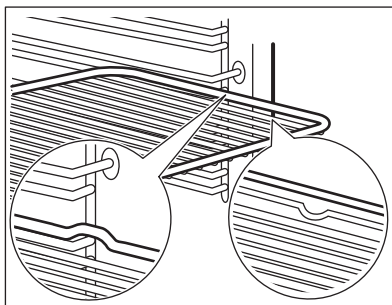
9.1 Introducerea accesoriilor

O mică adâncitură în partea de sus sporește siguranța. Adânciturile sunt și dispozitive

anti-răsturnare. Marginea ridicată a raftului împiedică alunecarea vaselor de pe raft.

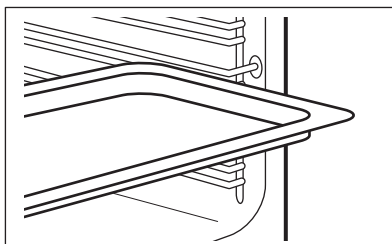
Raft sârmă:

Împinge raftul pe șinele de ghidare ale suportului pentru rafturi și asigură-te că piciorușele sunt în dreptate în jos.



Tavă de gătit / Cratiță adâncă:

Împinge tava pe șinele de ghidare.



10. FUNCȚII SUPLIMENTARE

10.1 Ventilator de răcire

Atunci când aparatul este în funcțiune, ventilatorul de răcire pornește automat pentru a menține reci suprafețele aparatului. Dacă oprești cuptorul, ventilatorul de răcire va continua să funcționeze până când aparatul s-a răcit.

supraîncălzirea periculoasă. Pentru a preveni acest lucru, cuptorul are un termostat de siguranță care întrerupe alimentarea cu curent. În momentul în care temperatura scade, cuptorul pornește din nou în mod automat.

10.2 Termostatul de siguranță

Funcționarea incorectă a cuptorului sau componentele defecte pot să cauzeze

11. INFORMAȚII ȘI SFATURI



Consultați capitolele privind siguranța.

11.1 Recomandări pentru gătit

Cuptorul are cinci poziții pentru rafturi.

Numărați pozițiile rafturilor începând din partea de jos a podelei cuptorului.

Cuptorul dvs. ar putea coace sau prăji diferit față de cuptorul pe care l-ați avut înainte.

Coacerea prăjiturilor

Nu deschideți ușa cuptorului înainte ca 3/4 din durata de gătire setată să fie finalizată.

Dacă utilizați două tăvi de gătit în același timp, păstrați un nivel gol între ele.

Gătirea cărnii și a peștelui

Folosiți o cratiță adâncă pentru alimente foarte grase, pentru a preveni pătarea permanentă a cuptorului.

Lăsați carnea să se odihnească aproximativ 15 minute înainte de a o tăia, astfel încât zeama să nu se scurgă.

Pentru a preveni acumularea unei cantități foarte mari de fum în cuptor în timpul prăjirii, adăugați puțină apă în cratița adâncă. Pentru a preveni condensul de fum, adăugați apă de fiecare dată după ce se usucă.

Durate de gătire

Duratele de gătire depind de tipul de preparat, de consistența și de volumul său.

Mai întâi, monitorizați performanța când gătiți. Găsiți cele mai bune setări (nivelul de căldură, durata de gătire etc.) pentru vasul dvs. de gătit, rețetele și cantitățile pe care le gătiți când utilizați acest aparat.

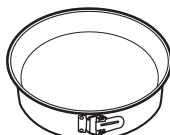
11.2 Aer cald umed - accesorii recomandate

Folosiți forme și recipiente în culori închise, fără reflexie. Acestea absorb mai bine căldura decât vasele deschise la culoare și cu reflexie.



Tigaie de pizza

Culoare închisă, fără reflexie
Diametru de 28 cm



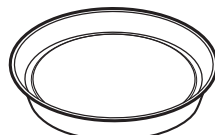
Tavă de copt

Culoare închisă, fără reflexie
Diametru de 26 cm



Ramekin-uri

Ceramică
Diametru de 8 cm,
înălțime de 5 cm













Tavă rotundă pentru tarte

Culoare închisă, fără reflexie
Diametru de 28 cm

11.3 Aer cald umed








Pentru cele mai bune rezultate, respectați sugestiile din tabelul de mai jos.








		 (°C)		 (min)
Rulouri dulci, 12 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	175	3	40 - 50
Rulouri, 9 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	35 - 45
Pizza congelată, 0,35 kg	raft sarma	180	2	45 - 55
Ruladă	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	30 - 40
Negresă	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	45 - 50
Soufflè, 6 bucăți	vas ceramic ramekin pe raft de sârmă	190	3	45 - 55
Blat de pandișpan	formă pentru aluat fraged pe raft de sârmă	180	2	35 - 45
Sandviș Victoria	vas de copt pe raft de sârmă	170	2	35 - 50
Pește fiert, 0,3 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	35 - 45
Pește întreg, 0,2 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	25 - 35
File de pește, 0,3 kg	tavă de pizza pe raft de sârmă	170	3	30 - 40
Carne fiartă, 0,25 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	35 - 45
Șașlăc, 0,5 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	40 - 50
Prăjituri, 16 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	150	2	30 - 45
Pricomigdale, 20 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	45 - 55
Brioșe, 12 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	30 - 40
Pateuri sărate, 16 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	35 - 45
Fursecuri, 20 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	150	2	40 - 50
Mini tarte, 8 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	30 - 40
Legume, fierte, 0,4 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	35 - 45
Omletă vegetariană	tavă de pizza pe raft de sârmă	180	3	35 - 45

		 (°C)		 (min)
Legume mediteranee- ne, 0,7 kg	tavă de gătit sau tavă de co- lectare	180	4	35 - 45

11.4 Informații pentru institutele de testare

Teste conform cu IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Prăjituri mi- ci, 20 bu- căți pe tavă	Încălzire sus și jos	Tavă de gătit	3	170	20 - 35	-
Prăjituri mi- ci, 20 bu- căți pe tavă	Aer cald cu ventilație	Tavă de gătit	3	150 - 160	20 - 35	-
Prăjituri mi- ci, 20 bu- căți pe tavă	Aer cald cu ventilație	Tavă de gătit	2 și 4	150 - 160	20 - 35	-
Plăcintă cu mere, 2 for- me Ø20 cm	Încălzire sus și jos	Raft sârmă	2	180	70 - 90	-
Plăcintă cu mere, 2 for- me Ø20 cm	Aer cald cu ventilație	Raft sârmă	2	160	70 - 90	-
Pandișpan fără grăsi- mi, formă pentru tort Ø26 cm	Încălzire sus și jos	Raft sârmă	2	170	40 - 50	Preîncălziți cuptorul timp de 10 min.
Pandișpan fără grăsi- mi, formă pentru tort Ø26 cm	Aer cald cu ventilație	Raft sârmă	2	160	40 - 50	Preîncălziți cuptorul timp de 10 min.
Pandișpan fără grăsi- mi, formă pentru tort Ø26 cm	Aer cald cu ventilație	Raft sârmă	2 și 4	160	40 - 60	Preîncălziți cuptorul timp de 10 min.
Biscuit sfă- râmicios	Aer cald cu ventilație	Tavă de gătit	3	140 - 150	20 - 40	-
Biscuit sfă- râmicios	Aer cald cu ventilație	Tavă de gătit	2 și 4	140 - 150	25 - 45	-

				 (°C)	 (min)	
Biscuit sfărâmicios	Încălzire sus și jos	Tavă de gătit	3	140 - 150	25 - 45	-
Pâine prăjită, 4 - 6 bucăți	Grill	Raft sârmă	4	maxim	1 - 5	Preîncălziți cuptorul timp de 10 min.
Burger de vită, 6 bucăți, 0,6 kg	Grill	Raft sârmă, tavă de scurgere	4	maxim	20 - 30	Puneți raftul de sârmă pe al patrulea nivel și tava de colectare pe al treilea nivel al cuptorului. Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de gătire. Preîncălziți cuptorul timp de 10 min.

12. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

12.1 Observații privind curățarea



Agenți de curățare

Curăța partea din față a aparatului doar cu o lavetă din microfibră, cu apă caldă și un detergent neagresiv. Curăța și verifică garnitura ușii din jurul cadrului cavității.

Folosește o soluție de curățare dedicată pentru suprafețe metalice.

Curăța petele cu un detergent neagresiv. Nu îl folosi pe suprafețele catalitice.



Utilizarea zilnică

Curăța cavitatea după fiecare utilizare. Depunerile de grăsimi sau de orice alte reziduuri pot provoca un incendiu.

Umezeala poate produce condens în aparat sau pe panourile de sticlă ale ușii. Pentru a reduce condensul, lasă aparatul să funcționeze timp de 10 minute înainte de gătire. Nu depozita preparatele în aparat pentru mai mult de 20 de minute. Usucă cavitatea după fiecare utilizare doar cu o lavetă din microfibră.



Accesorii

Curăța toate accesoriile după fiecare utilizare și lăsa-le să se usuce. Folosește doar o lavetă din microfibră, apă caldă și un detergent neagresiv. Nu curăța accesoriile în mașina de spălat vase.

Nu curăța accesoriile anti-aderente folosind un agent de curățare abraziv sau obiecte cu margini ascuțite.

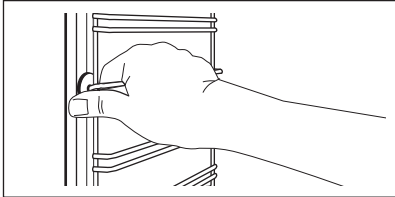
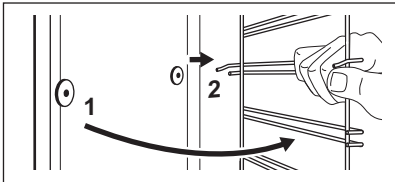
12.2 Cum se curăță: Adâncitură cavitate

Curățați adâncitura cavității pentru a îndepărta reziduurile de calcar după ce gătiți cu abur.

Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3
Turnați: 250 ml de oțet din vin alb în adâncitura cavității. Folosiți un oțet de maxim 6%, fără niciun aditiv.	Lăsați oțetul să dizolve reziduurile de calcar la temperatura mediului ambiant timp de 30 de minute.	Curățați cavitatea cu apă caldă și o lavetă moale.
Pentru funcția: Aer cald PLUS curățați cuptorul la fiecare 5 - 10 cicluri de gătire.		

12.3 Cum se scot: Suporturile pentru raft / panourile catalitice

Scoateți suporturile raftului / panourile catalitice pentru a curăța cuptorul.

Pasul 1	Oprii cuptorul și așteptați să se răcească.	
Pasul 2	Trageți partea din față a suportului pentru rafturi și îndepărtați-o de peretele lateral. Țineți pe loc partea din spate a suportului raftului și panoul catalitic. Panourile catalitice nu sunt prinse de pereții cuptorului. Acestea pot să cadă când scoateți suporturile raftului.	
Pasul 3	Trageți partea din spate a suportului pentru raft și îndepărtați-o de peretele lateral și îndepărtați.	
Pasul 4	Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă. Știfturile de fixare de pe ghidajele telescopice trebuie să fie îndreptate spre față.	

12.4 Modul de utilizare: Curățarea catalitică

În cavitate se află panouri catalitice. Panourile catalitice absorb grăsimea în timpul catalizei.

Petele sau decolorarea stratului catalitic nu au niciun efect asupra curățării.


Înainte de curățarea catalitică

Oprii cuptorul și așteptați să se răcească.	Scoateți toate accesoriile.	Curățați podeaua cuptorului și geamul de la interior al ușii cu apă caldă, o lavetă moale și detergent neutru.
---	-----------------------------	--

Curățați cuptorul folosind curățarea catalitică

Pasul 1

Setați funcția și temperatura cupto-

rului:  250 °C
Durată: 1 h

Pasul 2

După curățare, rotiți butonul de selectare a funcțiilor cuptorului la poziția oprit.

Pasul 3

După ce cuptorul s-a răcit, curățați cavitatea cu o lavetă moale și udă.

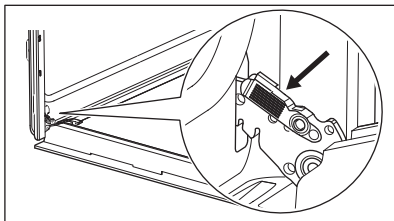
12.5 Cum se scoate și se montează: Ușa

Ușa cuptorului are patru panouri de sticlă. Puteți să scoateți ușa și panourile de sticlă de la interior pentru a le curăța. Citiți toate instrucțiunile de la „Scoaterea și instalarea ușii” înainte de a scoate panourile de sticlă.

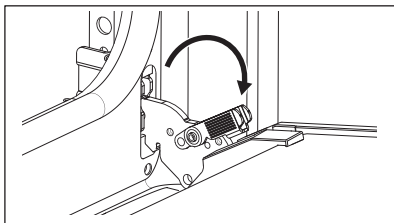
ATENȚIE!

Nu utilizați cuptorul fără panourile de sticlă.

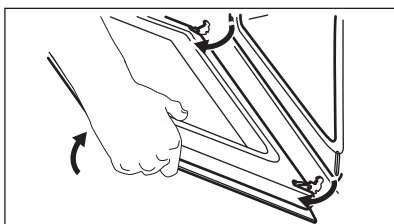
Pasul 1 Deschideți ușa complet și țineți ambele balamale.



Pasul 2 Ridicați și trageți încuietoria până când se aude un clic.



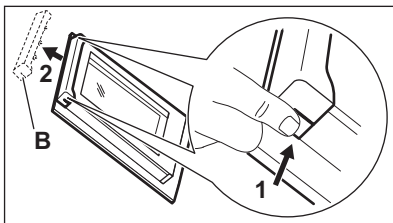
Pasul 3 Închideți ușa cuptorului până la jumătate în prima poziție de deschidere. După aceea, ridicați și trageți pentru a scoate ușa din locaș.



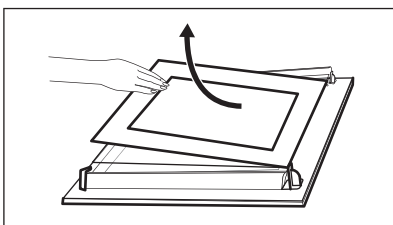
Pasul 4 Puneți ușa pe o lavetă moale pe o suprafață stabilă.

Pasul 5 Țineți garnitura ușii (B) pe partea superioară a ușii de ambele părți și apăsați-o către interior pentru a elibera clema.

Pasul 6 Trageți garnitura ușii spre față pentru a o scoate.



Pasul 7 Țineți panoul de sticlă al ușii de partea superioară și scoateți-l cu atenție. Asigurați-vă că sticla iese complet din suporturi.



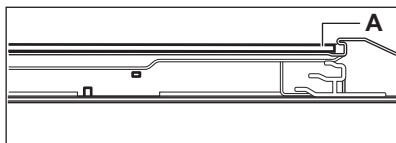
Pasul 8 Curățați panourile de sticlă cu apă caldă și săpun. Uscați cu atenție panourile de sticlă. Nu curățați panourile de sticlă în mașina de spălat vase.

Pasul 9 După curățare, instalați panoul de sticlă și ușa cuptorului.

Dacă ușa este instalată corect, veți auzi un clic la închiderea clemelor.

Zona imprimată trebuie să fie orientată spre partea interioară a ușii. După instalare, asigurați-vă că suprafața cadrului panoului din sticlă din zonele serigrafiate nu prezintă asperități la atingere.

Dacă este instalată corect, garnitura ușii face clic. Asigurați-vă că ați montat corect panoul intern de sticlă în locașuri.



12.6 Cum se înlocuiește: Bec



AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.
Becul poate fi fierbinte.

Întotdeauna țineți becul halogen cu ajutorul unei cărpe pentru a preveni arderea reziduurilor de grăsime pe bec.

Înainte de a schimba becul:

Etapa 1

Oprii cuptorul. Așteptați până când cuptorul este rece.

Etapa 2

Deconectați cuptorul de la sursa de alimentare electrică.

Etapa 3

Puneți o lavetă pe fundul cavității.

Becul din spate

Pasul 1	Rotiți capacul de sticlă și scoateți-l.
Pasul 2	Curățați capacul de sticlă.
Pasul 3	Înlocuiți becul cu un bec adecvat rezistent la o temperatură de 300 °C.
Pasul 4	Montați capacul de sticlă.

13. DEPANAREA

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

13.1 Ce trebuie făcut dacă...

În orice situație care nu este prevăzută în acest tabel, contactați un Centru de service autorizat.

Problemă	Verificați dacă...
Cuptorul nu se încălzește.	Siguranța este arsă.

Problemă	Verificați dacă...
Garnitura ușii este deteriorată.	Nu folosiți cuptorul. Contactați un Centru de service autorizat.
Afișajul indică „12.00”.	A fost o pană de curent. Setați timpul.
Apa se scurge din adâncitura cavității.	Este prea multă apă în adâncitura cavității.
Performanțe nesatisfăcătoare la gătire pentru funcția: Aer cald PLUS .	Ați umplut adâncitura cavității cu apă.
Becul nu funcționează.	Becul este ars.

13.2 Date pentru service

Dacă nu poți remedia problema de unul singur, contactează comerciantul sau un centru de service autorizat.

Datele necesare solicitate de centrul de service se găsesc pe plăcuța cu date tehnice. Plăcuța cu datele tehnice se află pe cadrul frontal al cavității aparatului. Nu scoate plăcuța cu date tehnice din interiorul aparatului.

Îți recomandăm să notezi datele aici:

Model (MOD.)

Numărul produsului (PNC)

Numărul de serie (S.N.)

14. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

14.1 Informații despre produs și Fișa cu informații despre produs în conformitate cu Regulamentul UE privind etichetare ecologică și energetică

Denumirea furnizorului	Electrolux
Identificarea modelului	KODEC70X 949499307
Index de eficiență energetică	95.3
Clasă de eficiență energetică	A
Consum de energie cu o încărcătură standard, modul convențional	0.95kWh/ciclu
Consum de energie cu o încărcare standard, în modul ventilație	0.81kWh/ciclu
Număr de cavități	1
Sursă de căldură	Energie electrică
Volumul	72l
Tip cuptor	Cuptor încorporabil
Masă	30.5kg

IEC/EN 60350-1 - Aparate de gătit electrocasnice - Partea 1: Gamă, cuptoare, cuptoare cu abur și grill-uri - Metoda pentru măsurarea performanței.

14.2 Economisirea de energie



Aparatul este prevăzut cu unele funcții care ajută la economisirea de energie în timpul procesului zilnic de gătit.

Asigură-te că ușa aparatului este închisă în timpul funcționării. Nu deschide ușa aparatului prea des în timpul gătirii. Menține garnitura ușii curată și asigură-te că este bine fixată în poziție.

Folosește vase metalice pentru o economie optimizată de energie.

Atunci când este posibil, nu preîncălzi aparatul înainte de gătit.

Ai grijă ca pauzele să fie cât mai mici între două coaceri, atunci când pregătești mai multe preparate o dată.

Gătitul cu ventilator

Atunci când este posibil, folosește funcțiile de gătit cu ventilator pentru a economisi energie.

Căldura reziduală

Atunci când durata de gătit este mai mare de 30 de min, redu temperatura aparatului cu cel puțin 3 - 10 min înainte de încheierea gătirii. Căldura reziduală din interiorul aparatului va continua să gătească preparatul.

Folosește căldura reziduală pentru a încălzi alte preparate.


Menținerea caldă a alimentelor


Alege setarea pentru cea mai mică temperatură posibilă pentru a folosi căldura reziduală și menține preparatele calde.

Aer cald umed

Funcție concepută pentru a economisi energie în timpul gătirii.

15. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

Reciclați materialele marcate cu simbolul . Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajuțați la protejarea mediului și a sănătății umane și la reciclarea deșeurilor din aparatele electrice și electrocasnice. Nu aruncați aparatele

marcate cu acest simbol  împreună cu deșeurile menajere. Returnați produsul la centrul local de reciclare sau contactați administrația orașului dvs.

МЫ ДУМАЕМ О ВАС

Благодарим вас за приобретение прибора Electrolux. Вы выбрали изделие, за которым стоят десятилетия профессионального опыта и инноваций. Уникальное и стильное, оно создавалось с заботой о вас. Поэтому когда бы вы ни воспользовались им, вы можете быть уверены: результаты всегда будут превосходными.

Добро пожаловать в Electrolux.

Посетите наш веб-сайт, на котором вы можете:



Найти рекомендации по использованию изделий, руководства по эксплуатации, мастер устранения неисправностей, информацию о техническом обслуживании и ремонте:

www.electrolux.com/support



Зарегистрировать свой продукт, чтобы пользоваться расширенными возможностями обслуживания:

www.registerelectrolux.com



Приобрести аксессуары, расходные материалы и фирменные запасные части для своего прибора:


www.electrolux.com/shop

ПОДДЕРЖКА КЛИЕНТОВ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Всегда используйте оригинальные запчасти.

При обращении в сервис-центр следует иметь под рукой следующую информацию: Модель, продуктовый номер (PNC), серийный номер.

Данная информация приведена на табличке с техническими данными.

 **Внимание / Важные сведения по технике безопасности**

 **Общая информация и рекомендации**

 **Информация по охране окружающей среды**

Право на изменения сохраняется.

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	119
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	121
3. УСТАНОВКА.....	124
4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	126
5. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....	126
6. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	127
7. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	128
8. ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....	130
9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ.....	131
10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....	132
11. СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ.....	132
12. УХОД И ЧИСТКА.....	136
13. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	140
14. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	141
15. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....	142

1. ⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с настоящей Инструкцией по эксплуатации. Изготовитель не несет ответственность за какие-либо травмы или ущерб, возникшие вследствие неправильной установки или эксплуатации. Всегда храните эту Инструкцию под рукой в надежном месте для последующего использования.

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Этот прибор может использоваться детьми старше восьми лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать изделие и дающих им представление об опасности, связанной с его эксплуатацией. Детям младше 8 лет и лицам с ярко выраженными и комплексными нарушениями здоровья запрещается находиться рядом с прибором без постоянного присмотра.
- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте их надлежащим образом.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Не подпускайте детей и домашних животных к прибору во время его использования, а также когда прибор еще не успел остыть.
- Если прибор оснащен устройством защиты детей, его следует включить.

- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должны выполняться детьми без присмотра.

1.2 Общая безопасность

- Данный прибор предназначен исключительно для приготовления пищи.
- Данный прибор предназначен для бытового применения в отдельном домохозяйстве.
- Данный прибор можно использовать в офисах, гостиничных номерах, мини-гостиницах типа «ночлег и завтрак», сельских жилых домах и других аналогичных жилых помещениях, где такое использование не превышает (среднего) уровня бытового использования.
- Установка прибора и замена кабеля должны выполняться только квалифицированным специалистом и замените кабель.
- Не эксплуатируйте прибор до его установки во встроенную мебель.
- Перед проведением любой операции по обслуживанию отключите прибор от сети питания.
- Во избежание несчастного случая, замену поврежденного кабеля питания должен выполнять изготовитель, авторизованный сервисный центр или специалист с аналогичной квалификацией.
- **ВНИМАНИЕ!** Прежде чем приступить к замене лампочки, выключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Необходимо соблюдать меры предосторожности и не касаться нагревательных элементов или поверхности внутренней камеры прибора.
- Всегда используйте кухонные рукавицы для установки или извлечения аксессуаров или посуды из прибора.

- Чтобы извлечь направляющие противня, сначала потяните переднюю часть направляющей, а затем заднюю часть от боковых стенок. Установка направляющих выполняется в обратном порядке.
- Не используйте для очистки прибора пароочиститель.
- Не используйте для очистки стеклянной дверцы жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, так как ими можно поцарапать поверхность стекла, в результате чего оно может лопнуть.

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка

ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным специалистом!

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте инструкциям по установке, входящим в комплект прибора.
- Всегда будьте осторожны при перемещении прибора, поскольку он тяжелый. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- При перемещении прибора не тяните за его ручку.
- Разместите прибор в безопасном месте, отвечающем требованиям установки.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Перед установкой прибора убедитесь, что дверца прибора свободно открывается.
- Прибор оснащен электрической системой охлаждения. Она работает от сети электропитания.

Минимальная высота шкафа (минимальная высота шкафа под столешницей)	590 (600) мм
---	--------------

Ширина шкафа	560 мм
Глубина шкафа	550 (550) мм
Высота передней стороны прибора	594 мм
Высота задней стороны прибора	576 мм
Ширина передней стороны прибора	595 мм
Ширина задней стороны прибора	559 мм
Глубина прибора	569 мм
Глубина встраивания прибора	548 мм
Глубина с открытой дверцей	1022 мм
Минимальный размер отверстия для вентиляции. Отверстие сзади в нижней части	560x20 мм
Длина кабеля электропитания. Кабель находится в правом углу сзади	1500 мм
Винты крепления	4x25 мм

2.2 Подключение к электросети

ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют характеристикам электросети.
- Включайте прибор только в правильно установленную электрическую розетку с контактом заземления.
- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.
- Следите за тем, чтобы не повредить вилку сетевого шнура и сетевой кабель. В случае необходимости замены сетевого шнура обратитесь в наш авторизованный сервисный центр.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей или их приближения к дверце прибора или нише под прибором, особенно если дверца сильно нагрета.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только в конце установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке сетевого шнура есть свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за вилку сетевого шнура.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: автоматические выключатели, предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), УЗО и контакторы.

- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Данный прибор поставляется с сетевым шнуром и вилкой.

Типы кабелей, пригодные для установки или замены в Европе:

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

При выборе сечения кабеля используйте значение полной мощности (см. табличку с техническими данными). Также можно обратиться к таблице:

Общая мощность (Вт)	Сечение кабеля (мм ²)
максимум 1380	3x0.75
максимум 2300	3x1
максимум 3680	3x1.5

Провод заземления (желто-зеленого цвета) должен быть на 2 см длиннее проводов фазы и нейтрали (коричневый и синий провода).

2.3 Использование

ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, ожога и поражения электрическим током или взрыва.

- Не вносите изменения в конструкцию данного прибора.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Выключайте прибор после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность при открывании дверцы прибора во время его работы. Может произойти выброс горячего воздуха.

- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- Открывайте дверцу прибора, соблюдая осторожность. Использование спиртосодержащих ингредиентов может привести к образованию спиртовых паров в воздухе.
- Не допускайте контакта искр или открытого пламени с прибором при открывании дверцы.
- Не ставьте на прибор или рядом с ним легковоспламеняющиеся материалы или пропитанные ими предметы.

ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали.
 - Не кладите в прибор посуду и другие предметы непосредственно на дно.
 - Не кладите непосредственно на дно прибора алюминиевую фольгу.
 - Не заливайте воду непосредственно в горячий прибор.
 - Не храните влажную посуду и еду в приборе после окончания приготовления.
 - Соблюдайте осторожность при снятии или установке аксессуаров.
- Изменение цвета эмали или нержавеющей стали не влияет на эффективность работы прибора.
- Для приготовления кондитерских изделий и выпечки, содержащих большое количество влаги, используйте глубокий эмалированный противень. Фруктовые соки оставляют пятна, которые сложно удалить.
- Всегда готовьте при закрытой дверце прибора.
- В случае установки прибора за мебельной панелью (например, дверцей) позаботьтесь о том, чтобы во время работы прибора дверца ни в коем случае не оказывалась закрытой.

Тепло и влага, образующиеся за закрытой дверцей или мебельной панелью, могут привести к последующему повреждению прибора, места его установки или пола. Не закрывайте дверцу мебели до полного остывания прибора после использования.

2.4 Уход и чистка

ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по очистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого кабеля из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. В противном случае стеклянные панели могут треснуть.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Соблюдайте осторожность при снятии дверцы с прибора. Дверца – тяжелая!
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Очищайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, царапающие губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки следуйте инструкции по безопасности на его упаковке.
- Не следует чистить каталитическую эмаль мощными средствами.

2.5 Внутреннее освещение

ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.

- О лампах внутри прибора и лампах, продаваемых отдельно в качестве запасных частей: данные лампы рассчитаны на работу в бытовых

приборах в исключительно сложных температурных, вибрационных и влажностных условиях или предназначены для передачи информации о рабочем состоянии прибора. Они не предназначены для использования в других приборах и не подходят для освещения бытовых помещений.

- Данный продукт содержит источник света класса энергоэффективности G.
- Используйте только лампы той же спецификации.

2.6 Сервис

- Для ремонта прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Используйте только оригинальные запасные части.

2.7 Утилизация

⚠ ВНИМАНИЕ!

Существует опасность травмы или удушья.

- Для получения информации о надлежащей утилизации прибора обратитесь в местные муниципальные органы власти.
- Отключите прибор от сети электропитания.
- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.
- Удалите защелку дверцы, чтобы дети или домашние животные не оказались заблокированными в приборе.

3. УСТАНОВКА

⚠ ВНИМАНИЕ!

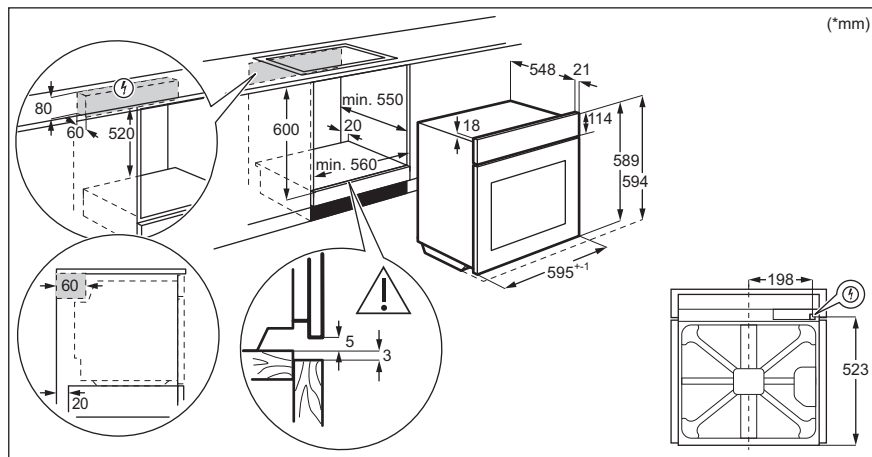
См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

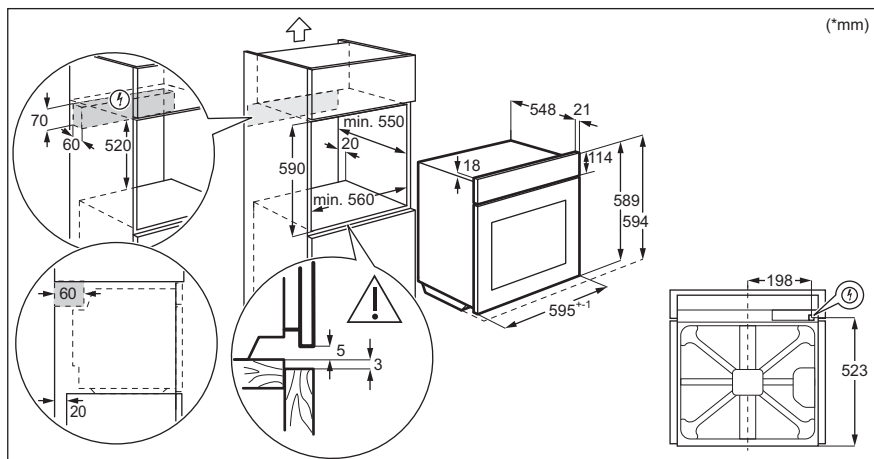
3.1 Встраивание



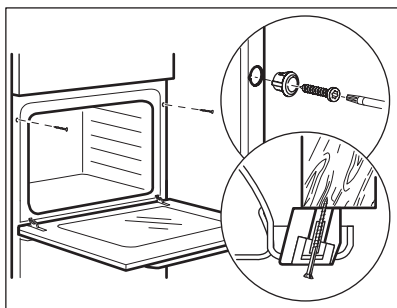
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux Oven - Column installation



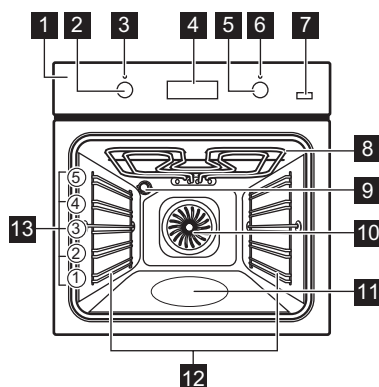


3.2 Крепление духового шкафа к кухонной мебели



4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

4.1 Общий обзор



- 1 Панель управления
- 2 Ручка выбора режимов нагрева
- 3 Индикатор/символ включения
- 4 Дисплей
- 5 Ручка управления (для температуры)
- 6 Индикатор/символ температуры
- 7 Плюс пар
- 8 Нагревательный элемент
- 9 Лампа освещения
- 10 Вентилятор
- 11 Выемка камеры
- 12 Съёмная опора противня
- 13 Положения противня

4.2 Аксессуары

- **Решетка**
Для использования с посудой, формами для выпечки, а также при приготовлении жаркого.
- **Эмалированный противень**
Для приготовления кондитерских изделий и печенья.
- **Глубокий эмалированный противень для гриля**

Для выпекания и приготовления жаркого, а также в качестве поддона для сбора жира.

- **Телескопические направляющие**
Телескопические направляющие облегчают установку и снятие полок.

5. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

5.1 Утапливаемые ручки

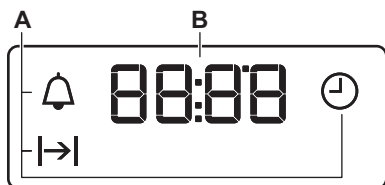
Чтобы начать пользоваться прибором, нажмите на ручку. Ручка выйдет из утопленного положения.

5.2 Сенсоры / Кнопки

—	Установка текущего времени.
⌚	Включение функции часов.
+	Установка текущего времени.



5.3 Дисплей



- A. Функции часов
- B. Таймер

6. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

6.1 Перед первым использованием

Во время предварительного разогрева из духового шкафа могут исходить неприятные запахи или дым. Обеспечьте надлежащую вентиляцию помещения.



Шаг 1





Шаг 2



Шаг 3




Установка времени на часах

1. Установите время с помощью кнопок  и . Приблизительно через пять секунд мигание прекратится и на дисплее отобразится текущее время.

Очистка духового шкафа

1. Извлеките все принадлежности и съемные направляющие для противней из духового шкафа.
2. Используйте только ткань из микрофибры, смоченную в теплой воде с добавлением мягкого моющего средства, для очистки духового шкафа и аксессуаров.

Предварительный разогрев пустого духового шкафа

1. Установите максимальную температуру для режима: . Время: 1 ч.
2. Установите максимальную температуру для режима: . Время: 15 мин.
3. Установите максимальную температуру для режима: . Время: 15 мин.

Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть. Поместите в духовой шкаф все принадлежности и установите съемные направляющие для противней.

7. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

7.1 Способ настройки Режим нагрева


- | | |
|---------|--|
| Пункт 1 | Поверните ручку выбора режимов нагрева для выбора режима нагрева. |
| Пункт 2 | Поворотом ручки управления задайте нужную температуру. |
| Пункт 3 | Для выключения духового шкафа по окончании приготовления поверните ручки в положение «Выкл». |

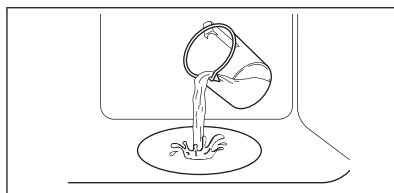
7.2 Настройка функции: Горячий воздух ПЛЮС



ВНИМАНИЕ!

Существует риск получения ожогов и повреждения прибора.

Шаг 1 Убедитесь, что духовой шкаф остыл.

Шаг 2 Наполните выемку камеры водопроводной водой.
 Максимальная емкость выемки для камеры духового шкафа составляет 250 мл. Не наполняйте выемку камеры духового шкафа во время приготовления или когда прибор горячий.




Шаг 3 Установите функцию: 
Нажмите: . Индикатор загорится. Работает только в сочетании с функцией: Горячий воздух ПЛЮС.

Шаг 4 Задайте температуру поворотом ручки управления.

Шаг 5 Перед началом приготовления прогрейте пустой духовой шкаф в течение примерно 10 минут для создания влажности.








Шаг 6 Поместите пищу в духовой шкаф.
См. главу «Советы и рекомендации».
Не открывайте дверцу духового шкафа во время приготовления.





Шаг 7 Для выключения духового шкафа поверните ручку режимов нагрева в положение «Выкл».
 — нажмите для выключения духового шкафа. Индикатор погаснет.

Шаг 8 По окончании работы функции осторожно откройте дверцу. Высвобождаемая влага может привести к получению ожогов.

Шаг 9 Убедитесь, что духовой шкаф остыл. Удалите из выемки камеры оставшуюся воду.

7.3 Режимы нагрева

Режим нагрева	Применение
 Положение «Выкл»	Духовой шкаф выключен.
 Освещение	Включение лампы.
  Горячий воздух / Горячий воздух ПЛЮС	Одновременное выпекание и высушивание продуктов максимум на трех уровнях. Установите температуру на 20 °С – 40 °С ниже, чем для режима Традиционное приготовление. Повышение влажности в ходе приготовления. Чтобы добиться нужного цвета и хрустящей корочки во время выпечки. Повышение сочности при разогреве.
 Влажная конвекция	Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии во время приготовления. При использовании данной функции температура внутри камеры может отличаться от заданной температуры. Уровень мощности может быть снижен. Подробнее см. указания на тему Влажная конвекция в главе «Ежедневное использование».
 Нижний нагрев	Выпекание пирогов с хрустящей нижней корочкой и консервирование продуктов.
 Размораживание	Размораживание продуктов (овощей и фруктов). Время размораживания зависит от объема и размера замороженных продуктов.

Режим нагрева	Применение
 Большой гриль	Приготовление на гриле тонких кусков продуктов, а также приготовление тостов.
 Турбо-гриль	Жарка крупных кусков мяса или птицы с костями на одном уровне. Приготовление гриленов и обжаривание.
 Функция Пицца	Выпечка пиццы. Интенсивное подрумянивание и хрустящая нижняя корочка.
 Традиционное приготовление / Катал.чистка	Для выпекания и жарки продуктов на одном уровне. Более подробную информацию о каталитической чистке см. в главе «Уход и очистка».

7.4 Примечания к режиму: Влажная конвекция




Этот режим использовался для обеспечения соответствия требованиям по энергоэффективности и экологизации (согласно EU 65/2014 и EU 66/2014). Испытания в соответствии с: IEC/EN 60350-1.

Во время приготовления пищи дверца духового шкафа должна быть закрыта, что не прерывается и духовой шкаф работает с максимальной энергоэффективностью.

Инструкции по приготовлению приведены в разделе Влажная конвекция главы «Советы и рекомендации». Общие рекомендации по энергосбережению приведены в разделе «Экономия электроэнергии» главы «Энергосбережение».


8. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

8.1 Функции часов

Часы	Назначение
 Установка времени суток	Установка, изменение или контроль времени суток.
 Продолж.	Установка продолжительности работы духового шкафа.
 Таймер	Установка времени обратного отсчета. Эта функция не влияет на работу духового шкафа. Данную функцию можно включить в любое время – даже тогда, когда сам духовой шкаф выключен.

8.2 Способ настройки: Функции часов



Способ настройки: Установка времени суток

При подключении духового шкафа к электросети после перебоя электроснабжения или в случае, если текущее время не установлено, мигает .

Установите время с помощью кнопок **+**, **-**.

Приблизительно через пять секунд мигание прекратится и на дисплее отобразится текущее время.



Смена параметра: Установка времени суток


Шаг 1 Изменение времени суток производится многократным нажатием . Замигает .


Шаг 2 Установите время с помощью кнопок **+**, **-**.
Приблизительно через пять секунд мигание прекратится и на дисплее отобразится текущее время.

Способ настройки: Продолж.

Шаг 1 Выберите режим нагрева и задайте температуру духового шкафа.

Шаг 2 Несколько раз нажмите . Замигает .

Шаг 3 Установите продолжительность с помощью кнопок **+**, **-**.
На дисплее отображается: .



По окончании заданного времени на дисплее замигает . Раздастся звуковой сигнал, и духовой шкаф выключится.

Шаг 4 Для отключения сигнала нажмите любую кнопку.

Шаг 5 Поверните ручки на отметку «Выкл».

Способ настройки: Таймер

Шаг 1 Несколько раз нажмите . Замигает .


Шаг 2 Установите время с помощью кнопок  ,  .
Функция запускается автоматически через 5 секунд.
По истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал.

Шаг 3 Для отключения сигнала нажмите любую кнопку.

Шаг 4 Поверните ручки на отметку «Выкл».

Отмена функции: Функции часов

Шаг 1 Нажимайте кнопку  до тех пор, пока не замигает символ часов.

Шаг 2 Нажмите и удерживайте:  .
Через несколько секунд функция часов будет отключена.

9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

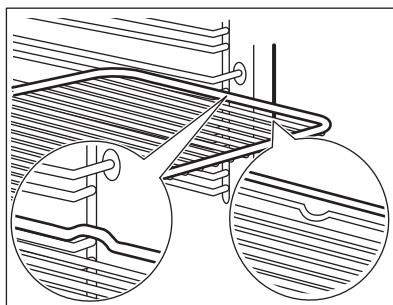
9.1 Установка принадлежностей

Небольшой выступ наверху повышает безопасность. Выступы также служат

защитой от опрокидывания. Высокий ободок по периметру решетки служит для предотвращения соскальзывания посуды с решетки.

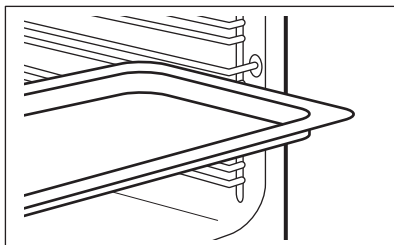
Решетка:

Вставьте решетку между направляющими убедившись, что опоры смотрят вниз.



Эмалированный противень / Противень для жарки:

Вставьте противень между направляющими планками духового шкафа.



10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

10.1 Вентилятор охлаждения

Во время работы прибора вентилятор автоматически включается, чтобы охладить поверхности прибора. При выключении прибора вентилятор продолжает работать до тех пор, пока прибор не остынет.

10.2 Предохранительный термостат

Неправильная эксплуатация или неисправность какого-либо компонента

может привести к опасному перегреву духового шкафа. Для предотвращения этого духовой шкаф оборудован предохранительным термостатом, при необходимости отключающим электропитание. При снижении температуры духовой шкаф снова включается; включение происходит автоматически.

11. СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ



См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

11.1 Рекомендации по приготовлению

Духовой шкаф имеет пять положений противней.

Положения противней отсчитываются от дна духового шкафа.

Ваш духовой шкаф может выпекать или жарить отлично от того духового шкафа, который был у вас ранее.

Выпекание тортов

Не открывайте дверцу духового шкафа, пока не пройдет 3/4 заданного времени приготовления.

При одновременном использовании двух эмалированных противней для выпекания оставляйте между ними пустой уровень.

Приготовление мяса и рыбы

Используйте противень для жарки для приготовления очень жирных блюд, чтобы не допустить образования стойких пятен в духовом шкафу.

По окончании приготовления мяса рекомендуется подождать не менее 15 минут перед тем, как разрезать его — тогда оно останется сочным.

Во избежание чрезмерного образования дыма во время жарки добавьте немного воды на противень для жарки. Во избежание конденсации дыма доливайте воду по мере её испарения.

Время приготовления

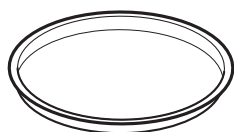
Время приготовления зависит от типаготавливаемых продуктов, их консистенции и количества.

Приступая к использованию прибора, следите за ходом приготовления. При

использовании этого прибора необходимо выбрать оптимальные настройки (настройки нагрева, время приготовления и т. д.) с учетом вашей кухонной посуды, рецептов и количества продуктов.

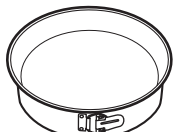
11.2 Влажная конвекция — рекомендуемые аксессуары

Используйте темные и неотражающие формы и контейнеры. Они лучше поглощают тепло, чем емкости светлых цветов и отражающая посуда.



Сковорода для пиццы

Темная, неотражающая
диаметр 28 см



Емкость для запекания

Темная, неотражающая
диаметр 26 см



Горшочки

Керамика
диаметр 8 см, вы-
сота 5 см








Форма для флана

Темная, неотражающая
диаметр 28 см

11.3 Влажная конвекция








Для достижения оптимальных результатов воспользуйтесь рекомендациями, приведенными в таблице ниже.








		 (°C)		 (мин)
Сладкие булочки, 12 шт.	эмалированный противень или поддон	175	3	40 - 50
Рулеты, 9 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	35 - 45
Пицца, заморож., 0,35 кг	решетка	180	2	45 - 55
Швейцарский рулет	эмалированный противень или поддон	170	2	30 - 40
Шоколадный торт	эмалированный противень или поддон	170	2	45 - 50
Суфле, 6 шт.	керамические формочки на решетке	190	3	45 - 55
Бискв. осн. для откр. пир.	форма для основы флана на решетке	180	2	35 - 45
Бисквитный торт	емкость для диетического приготовления на решетке	170	2	35 - 50








		 (°C)		 (мин)
Отварная рыба, 0,3 кг	эмалированный противень или поддон	180	2	35 - 45
Рыба, целиком, 0,2 кг	эмалированный противень или поддон	180	3	25 - 35
Рыбное филе, 0,3 кг	сковорода для пиццы на решетке	170	3	30 - 40
Тушеное мясо, 0,25 кг	эмалированный противень или поддон	180	3	35 - 45
Шашлык, 0,5 кг	эмалированный противень или поддон	180	3	40 - 50
Печенье, 16 шт.	эмалированный противень или поддон	150	2	30 - 45
Макарони, 20 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	45 - 55
Маффины, 12 шт.	эмалированный противень или поддон	170	2	30 - 40
Несладкие изделия, 16 шт.	эмалированный противень или поддон	170	2	35 - 45
Печенье из песочного теста, 20 шт.	эмалированный противень или поддон	150	2	40 - 50
Тарталетки, 8 шт.	эмалированный противень или поддон	170	2	30 - 40
Овощи, тушеные, 0,4 кг	эмалированный противень или поддон	180	2	35 - 45
Вегетарианский омлет	сковорода для пиццы на решетке	180	3	35 - 45
Овощи по-средиземноморски, 0,7 кг	эмалированный противень или поддон	180	4	35 - 45

11.4 Информация для испытательных организаций

Испытания согласно IEC 60350-1.

				 (°C)	 (мин)	
Мелкое печенье (20 шт на противне)	Традиционное приготовление	Эмалированный противень	3	170	20 - 35	-

						
				(°C)	(мин)	
Мелкое печенье (20 шт на противне)	Горячий воздух	Эмалированный противень	3	150 - 160	20 - 35	-
Мелкое печенье (20 шт на противне)	Горячий воздух	Эмалированный противень	2 и 4	150 - 160	20 - 35	-
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Традиционное приготовление	Решетка	2	180	70 - 90	-
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Горячий воздух	Решетка	2	160	70 - 90	-
Бисквит без жира, форма для выпечки Ø26 см	Традиционное приготовление	Решетка	2	170	40 - 50	Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 мин.
Бисквит без жира, форма для выпечки Ø26 см	Горячий воздух	Решетка	2	160	40 - 50	Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 мин.
Бисквит без жира, форма для выпечки Ø26 см	Горячий воздух	Решетка	2 и 4	160	40 - 60	Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 мин.
Песочное печенье	Горячий воздух	Эмалированный противень	3	140 - 150	20 - 40	-
Песочное печенье	Горячий воздух	Эмалированный противень	2 и 4	140 - 150	25 - 45	-
Песочное печенье	Традиционное приготовление	Эмалированный противень	3	140 - 150	25 - 45	-
Тосты, 4–6 шт.	Гриль	Решетка	4	макс.	1 - 5	Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 мин.

				 (°C)	 (мин)	
Бургер с говядиной, 6 штук, 0,6 кг	Гриль	Решетка, поддон для сбора капель	4	макс.	20 - 30	Установите решетку на четвертый уровень и поддон на третий уровень духового шкафа. По истечении половины времени приготовления переверните продукты. Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 мин.

12. УХОД И ЧИСТКА

ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

12.1 Примечание по очистке



Чистящие средства

Лицевую поверхность прибора следует протирать только тканью из микрофибры, смоченной в теплой воде с моющим средством. Очищайте и проверяйте уплотнение дверцы по периметру рамки камеры.

Для чистки металлических поверхностей используйте чистящее средство.

Очищайте пятна мягким моющим средством. Не наносите его на каталитические панели.



Ежедневное использование

Внутреннюю камеру необходимо мыть после каждого использования. Накопление жира или других отложений может привести к возгоранию.

Внутри прибора или на стеклянных панелях дверцы прибора может конденсироваться влага. Для уменьшения конденсации прогрейте прибор в течение 10 минут перед началом приготовления. Не держите продукты в приборе дольше 20 минут. После каждого использования камеру следует насухо протирать только тканью из микрофибры.



Аксессуары

Очистите все аксессуары после каждого использования и дайте им высохнуть. Используйте только ткань из микрофибры, смоченную в теплой воде с мягким моющим средством. Не мойте аксессуары в посудомоечной машине.

Не используйте для мытья аксессуаров с антипригарным покрытием абразивные чистящие средства или предметы с острыми краями.

12.2 Очистка: Выемка камеры

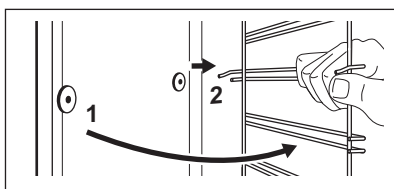
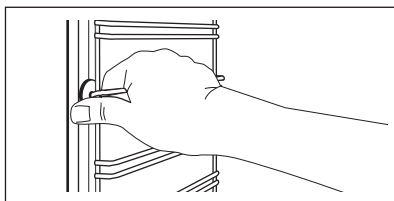
Очищайте выемку от известкового налета, остающегося после приготовления с использованием пара.

Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3
Налейте 250 мл белого уксуса в выемку внутренней камеры. Используйте уксус концентрации не выше 6% и без каких-либо добавок.	Оставьте уксус на 30 минут при комнатной температуре, позволив ему растворить известковый налет.	Очистите внутреннюю камеру мягкой тряпкой, смоченной в теплой воде.
Для функции: Горячий воздух ПЛЮС вымойте духовой шкаф каждые 5–10 циклов приготовления.		

12.3 Снятие: Направляющие для противней/каталитические панели

Для очистки духового шкафа извлеките направляющие для противней / каталитические панели.

Шаг 1	Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.
Шаг 2	Потяните переднюю часть направляющей для противня в сторону от боковой стенки. При этом придерживайте заднюю часть направляющей и каталитическую панель на месте. Каталитические панели не закреплены на стенках духового шкафа. При снятии направляющих для противней они могут выпасть.
Шаг 3	Вытяните заднюю часть направляющей в сторону от боковой стенки и снимите ее.
Шаг 4	Установка направляющих выполняется в обратном порядке. Удерживающие упоры на телескопических направляющих должны быть обращены вперед.



12.4 Применение: Каталитическая очистка

Во внутренней камере имеются каталитические панели. Каталитические панели поглощают жир во время каталитической чистки.

Появление пятен или изменение цвета каталитических панелей не влияет на качество каталитической очистки.

Перед каталитической очисткой:

Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.

Извлеките все принадлежности.

Очистите дно духового шкафа и внутреннее стекло дверцы мягкой тряпкой с теплой водой и мягким моющим средством.

Выполните каталитическую очистку духового шкафа

Шаг 1

Выберите режим нагрева и задайте температуру духового шкафа:

 250°C

Продолжительность: 1 час

Шаг 2

После очистки поверните ручку выбора режима духового шкафа в положение «Выкл».

Шаг 3

Когда духовой шкаф остынет, очистите внутреннюю камеру мягкой влажной тряпкой.

12.5 Извлечение и установка: Дверца

В дверце духового шкафа имеются две стеклянные панели. Дверца духового шкафа и внутренняя стеклянная панель снимаются для чистки. Перед извлечением стеклянных панелей прочитайте инструкцию «Извлечение и установка стеклянных панелей» целиком.

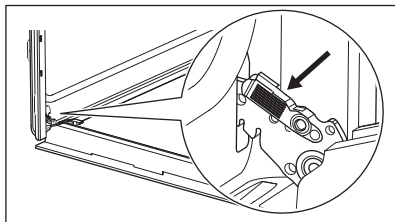


ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не используйте духовой шкаф без стеклянных панелей.

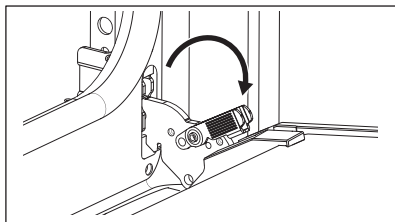
Шаг 1

Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.



Шаг 2

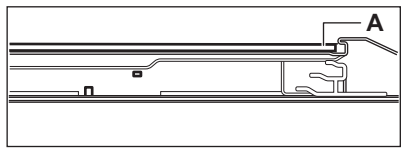
Поднимите и потяните защелки до щелчка.



Шаг 3	Прикройте дверцу наполовину, т.е. до первого фиксируемого положения. Затем вытяните дверцу вверх и вперед, чтобы высвободить ее из гнезда.	
Шаг 4	Положите дверцу на ровную поверхность, подложив под нее мягкую ткань.	
Шаг 5	Возьмитесь за дверную планку (В) на верхней кромке дверцы с двух сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелку.	
Шаг 6	Чтобы снять дверную планку, потяните ее вперед.	
Шаг 7	Возьмитесь за верхний край стеклянной панели дверцы и осторожно вытяните ее. Убедитесь, что стекло полностью выдвинуто из направляющих.	
Шаг 8	Вымойте стеклянные панели водой с мылом. Осторожно вытрите стеклянные панели досуха. Не мойте стеклянные панели в посудомоечной машине.	
Шаг 9	После очистки установите стеклянную панель и дверцу духового шкафа.	

Если дверца установлена правильно, при закрытии защелок раздастся щелчок.

Страна с надписями должна быть обращена к внутренней стороне дверцы. Убедитесь, что после установки поверхность рамки стеклянной панели в области надписей не является грубой на ощупь. Если установка произведена правильно, рамка дверцы защелкнется. Внутренняя стеклянная панель должна обязательно находиться в своих направляющих.



12.6 Замена лампы освещения

⚠ ВНИМАНИЕ!
 Существует опасность поражения электрическим током.
 Лампа может быть горячей.

Всегда держите галогеновую лампу в перчатках или тканью, чтобы не оставить на лампе жировые следы, которые могут выгореть и оставить пятна.

Перед заменой лампы:

Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3
Выключите духовой шкаф. Дождитесь остывания духового шкафа.	Отключите духовой шкаф от сети электропитания.	Положите ткань на дно внутренней камеры.

Задняя лампа

Шаг 1	Чтобы снять плафон, поверните его.
Шаг 2	Очистите стеклянную крышку.
Шаг 3	Замените лампу на аналогичную с жаростойкостью 300 °С.
Шаг 4	Установите стеклянную крышку.

13. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

13.1 Что делать, если...

В случаях, не указанных в данной таблице, обращайтесь в авторизованный сервисный центр.

Проблема	Убедитесь, что...
Духовой шкаф не нагревается.	Сработал предохранитель.
Повреждено уплотнение дверцы.	Не используйте духовой шкаф. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Проблема	Убедитесь, что...
На дисплее отображается символ «12.00».	Сбой электропитания. Установка Времени Суток.
Из выемки камеры духового шкафа выливается вода.	Слишком много воды в выемке камеры духового шкафа.
Неудовлетворительные результаты приготовления при использовании функции: Горячий воздух ПЛЮС .	Выемка камеры духового шкафа наполнена водой.
Не горит лампа освещения.	Лампа перегорела.

13.2 Данные о техническом обслуживании

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обратитесь в магазин, в котором был приобретен прибор, или в авторизованный сервисный центр.

Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими данными. Табличка с техническими данными находится на передней рамке камеры прибора. Не удаляйте табличку с техническими данными из внутренней камеры прибора.

Рекомендуем записать их здесь:

Название модели (MOD.)

Продуктовый номер (PNC)

Рекомендуем записать их здесь:

Серийный номер (S.N.)

.....

14. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

14.1 Информация об изделии и лист с информацией об изделии в соответствии с нормами и правилами ЕС по экологизации и энергетической маркировке продукции

Название поставщика	Electrolux
Модель	KODEC70X 949499307
Индекс энергоэффективности	95.3
Класс энергетической эффективности	A
Потребление энергии в стандартном режиме (E _{electric cavity})	0.95кВт·ч/цикл
Потребление энергии в режиме с принудительной циркуляцией воздуха, если имеется (E _{electric cavity})	0.81кВт·ч/цикл
Количество камер	1
Источник нагрева	Электричество
Объём камеры (V)	72л
Тип духового шкафа	Встроенный духовой шкаф
Масса (M)	30.5кг

IEC/EN 60350-1 — Бытовые электрические приборы для приготовления пищи — Часть 1: Серии, духовые шкафы, пароварки и грили - Методы определения показателей.

14.2 Экономия электроэнергии



Данный прибор имеет функции для экономии электроэнергии во время приготовления.

Позаботьтесь о том, чтобы дверца во время работы прибора была плотно закрыта. Во время приготовления не открывайте дверцу прибора слишком часто. Следите за чистотой уплотнителя дверцы и за тем, чтобы он был как следует закреплён на своём месте.

Для повышения энергосбережения используйте металлическую посуду.

При возможности не производите предварительный разогрев прибора перед приготовлением.

Во время приготовления нескольких блюд за раз сводите перерывы между выпечкой/жаркой к минимуму.

Приготовление с использованием вентилятора

По возможности выбирайте функции приготовления, в которых используется вентилятор, чтобы сберечь электроэнергию.

Остаточное тепло

Если длительность приготовления превышает 30 минут, уменьшите температуру прибора до минимальной за 3-10 минут до окончания приготовления.

Продолжится приготовление остаточного тепла внутри прибора.

Используйте остаточное тепло для разогрева других блюд.

Сохранение пищи в теплом состоянии


Для использования остаточного тепла для сохранения пищи в теплом состоянии


выбирайте максимально низкое значение температуры и сохраняйте блюдо в тепле.

Влажная конвекция

Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии.

15. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом  следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья. Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и здоровье человека. Не выбрасывайте

вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом . Прибор следует доставить в место раздельного накопления и сбора отходов потребления или в пункт сбора использованной бытовой техники для последующей утилизации.

AKLIMIZ SİZDE

Bir Electrolux cihazı satın aldığınız için teşekkür ederiz. Beraberinde onlarca yıllık mesleki deneyim ve yenilik getiren bir ürün seçtiniz. Sizi düşünerek tasarlanan yaratıcı ve şık ürününüz hizmetindedir. Bu nedenle, her seferinde çok iyi sonuçlar elde edeceğinizi bilerek onu her kullandığınızda güvende olabilirsiniz.

Electrolux'e hoş geldiniz.

Aşağıdakiler için web sitemizi ziyaret edin:



Kullanım önerileri, broşürler, sorun giderme bilgileri, servis ve onarım bilgileri:
www.electrolux.com/support



Daha iyi servis almak için ürününüzün kaydını yapın:
www.registerelectrolux.com



Cihazınız için Aksesuarlar, Sarf Malzemeleri ve Orijinal yedek parçalar satın alın:
www.electrolux.com/shop

MÜŞTERİ HİZMETLERİ

Daima orijinal yedek parçalar kullanın.

Yetkili Servis Merkezimizle görüşmeniz sırasında aşağıdaki verileri elinizin altında bulundurun: Model, PNC, Seri Numarası.

Bu bilgiler, bilgi etiketinde bulunabilir.

Uyarı / Dikkat-Güvenlik bilgileri

Genel bilgiler ve ipuçları

Çevre ile ilgili bilgiler

Önceden haber verilmeksizin değişiklik yapma hakkı saklıdır.

İÇİNDEKİLER

1. GÜVENLİK BİLGİLERİ.....	144
2. GÜVENLİK TALİMATLARI.....	145
3. MONTAJ.....	148
4. ÜRÜN TANIMI.....	150
5. KONTROL PANELİ.....	150
6. İLK KULLANIMDAN ÖNCE.....	151
7. GÜNLÜK KULLANIM.....	151
8. SAAT FONKSİYONLARI.....	153
9. AKSESUARLARIN KULLANILMASI.....	155
10. EK FONKSİYONLAR.....	155
11. İPUÇU VE ÖNERİLER.....	156
12. BAKIM VE TEMİZLİK.....	159
13. SORUN GİDERME.....	163
14. ENERJİ VERİMLİLİĞİ.....	163
15. TÜKETİCİNİN SEÇİMLİK HAKLARI.....	164
16. ÇEVREYLE İLGİLİ BİLGİLER.....	165

1. ⚠️ GÜVENLİK BİLGİLERİ

Cihazın montaj ve kullanımından önce, verilen talimatları dikkatlice okuyun. Üretici, yanlış kurulum veya kullanımdan kaynaklanan yaralanma ya da hasarlardan sorumlu değildir. Talimatları, ileride kullanabilmeniz için her zaman güvenli ve kolay ulaşılabilir bir yerde tutun.

1.1 Çocukların ve savunmasız kişilerin güvenliği

- Bu cihaz, gözetim altında bulunmaları veya cihazın güvenli şekilde kullanımı ve oluşabilecek tehlikeler hakkında bilgi verilmesi kaydıyla 8 yaş ve üzeri çocuklar ile fiziksel, duyuşsal veya zihinsel kapasitesi düşük ya da bilgi ve deneyimi olmayan kişiler tarafından kullanılabilir. 8 yaşından küçük çocuklar ve ileri düzey zihinsel ile fiziksel engellere sahip kişiler gözetim altında bulunmadıkları müddetçe bu ürünü tek başına kullanmamalıdır.
- Cihazla oynamalarını sağlamak için çocukların gözetim altında bulundurulması gerekmektedir.
- Tüm ambalajları çocuklardan uzak tutun ve uygun şekilde bertaraf edin.
- UYARI: Cihaz ve erişilebilir parçaları kullanım sırasında ısınabilir. Cihaz kullanılırken ve soğurken, çocukları ve hayvanları cihazdan uzak tutun.
- Ocağın çocuk emniyet sistemi varsa etkinleştirilmelidir.
- Temizlik ve kullanıcı tarafından gerçekleştirilen bakım işlemleri, gözetim altında olmadıkları sürece çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir.

1.2 Genel Güvenlik

- Bu cihaz sadece pişirme amaçlıdır.
- Bu cihaz tek bir evde kapalı bir ortamda ev içi kullanım için tasarlanmıştır.
- Bu cihaz; ofislerde, otel misafir odalarında, oda-kahvaltı misafir odalarında, çiftlik konukevlerinde ve bu tür

kullanımın (ortalama) ev içi kullanım seviyelerini aşmadığı diğer benzer konaklama yerlerinde kullanılabilir.

- Cihazın montajı ve kablo değişimi yalnızca kalifiye bir kişi tarafından yapılmalıdır.
- Cihazı, yerleşik yapıya kurmadan kullanmayın.
- Herhangi bir bakım işleminden önce cihazın fişini prizden çekin.
- Elektrik kablosunun zarar görmesi durumunda elektrik nedeniyle bir tehlike oluşmasına engel olmak için bu kablo; üretici, Yetkili Servis veya benzer nitelikteki kalifiye bir kişi tarafından değiştirilmelidir.
- UYARI: Elektrik çarpması olasılığını ortadan kaldırmak için, lambayı değiştirmeden önce cihazı mutlaka kapayın.
- UYARI: Cihaz ve erişilebilir parçaları kullanım sırasında ısınır. Isıtma elemanlarına veya cihaz boşluğunun yüzeyine dokunmaktan kaçının.
- Aksesuarları veya fırın kaplarını çıkarırken veya yerine koyarken mutlaka fırın eldiveni kullanın.
- Raf desteklerini çıkarmak için önce raf desteklerinin ön kısmını, sonra arka uçlarını yan duvarlardan çekin. Raf desteklerini işlemin tersini uygulayarak takın.
- Cihazı temizlemek için buharlı temizleyici kullanmayın.
- Cam kapıyı silmek için sert, aşındırıcı temizleyiciler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın. Bu tip malzemeler yüzeyi çizebilir ve bunun neticesinde cam kırılabilir.

2. GÜVENLİK TALİMATLARI

2.1 Montaj

UYARI!

Cihazın montajı yalnızca kalifiye bir kişi tarafından yapılmalıdır.

- Tüm ambalajları çıkarın.
- Hasarlı bir cihazı monte etmeyin ya da kullanmayın.
- Cihazla birlikte verilen montaj talimatlarını takip edin.

- Cihazı hareket ettirdiğinizde dikkatli olun, cihaz ağırdır. Her zaman koruyucu eldiven ve koruyuculu ayakkabı kullanın.
- Cihazı kulpundan tutarak çekmeyin.
- Cihazı, kurulum gerekliliklerini karşılayan güvenli ve uygun bir yere yerleştirin.
- Diğer cihazlar ve üniteler arasında olması gereken minimum mesafeyi koruyun.
- Cihazı monte etmeden önce, cihaz kapağının açılmasına bir engel olup olmadığını kontrol edin.

- Cihaz bir elektrikli soğutma sistemi ile donatılmıştır. Elektrik güç kaynağı ile çalıştırılmalıdır.

Kabin minimum yüksekliği (Tezgahın altındaki kabinin minimum yüksekliği)	590 (600) mm
Kabin genişliği	560 mm
Kabin derinliği	550 (550) mm
Cihazın ön yüksekliği	594 mm
Cihazın arkasının yüksekliği	576 mm
Cihazın ön genişliği	595 mm
Cihazın arka genişliği	559 mm
Cihazın derinliği	569 mm
Cihazın ankastre derinliği	548 mm
Kapak açıkken derinliği	1022 mm
Havalandırma açıklığı minimum boyutu. Alt arka tarafta bulunan açıklık	560x20 mm
Şebeke besleme kablosu uzunluğu. Kablo arka tarafta sağ köşede bulunur	1500 mm
Montaj vidaları	4x25 mm

2.2 Elektrik bağlantısı

UYARI!

Yangın ve elektrik çarpması riski.

- Tüm elektrik bağlantıları kalifiye bir elektrik teknisyeni tarafından yapılmalıdır.
- Cihaz topraklanmalıdır.
- Anma değeri plakasındaki parametrelerinin ana güç kaynağının elektrik gücüne uygun olduğundan emin olun.
- Daima düzgün takılmış, elektrik çarpmasına karşı korumalı bir priz kullanınız.
- Priz çoğaltıcılarını ve uzatma kablolarını kullanmayın.
- Elektrik fişine ve kablosuna zarar vermemeye özen gösterin. Cihazın ana kablosunun değiştirilmesi gerekirse, bu işlem Yetkili Servis tarafından yapılmalıdır.
- Şebeke kablolarının, özellikle çalışırken veya kapı sıcak olduğunda, cihazın

kapağına veya cihazın altındaki yuvanın yakınına temas etmesine veya yanmasına izin vermeyin.

- Akım taşıyan ve izole edilmiş parçaların darbe koruması araç kullanılmaksızın çıkarılmayacak şekilde takılmalıdır.
- Fişi prize sadece montaj tamamlandıktan sonra takın. Kurulumdan sonra elektrik fişine erişilebildiğinden emin olun.
- Priz gevşemişse fişi takmayın.
- Cihazın fişini prizden çıkarmak için elektrik kablosunu çekmeyin. Her zaman fişten tutarak çekin.
- Sadece doğru yalıtım malzemelerini kullanın: Hat koruyucu devre kesiciler, sigortalar (yuvasından çıkarılan vida tipi sigortalar), toprak kaçağı kesicileri ve kontaktörler.
- Elektrik tesisatı, cihazın ana şebeke bağlantısını tüm kutulardan kesebilmenize olanak sağlayan bir yalıtım malzemesine sahip olmalıdır. Yalıtım malzemesinin kontak açıklığının genişliği en az 3 mm olmalıdır.
- Bu cihazın paket içeriğinde bir elektrik fişi ve bir elektrik kablosu bulunmaktadır.

Avrupa için montaj veya değişime uygun kablo tipleri:

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

Kablonun kesiti için bilgi etiketindeki toplam güce bakın. Tabloya da bakabilirsiniz:

Toplam güç (W)	Kablo kesiti (mm ²)
maksimum 1380	3x0.75
maksimum 2300	3x1
maksimum 3680	3x1.5

Topraklama kablosu (yeşil / sarı kablo) kahverengi faz ve mavi nötr kablolardan 2 cm daha uzun olmalıdır.

2.3 Kullanın

UYARI!

Yaralanma, yanma ve elektrik çarpması veya patlama riski vardır.

- Cihazın teknik özelliklerini kesinlikle değiştirmeyin.
- Havalandırma deliklerinin kapalı olmadığından emin olun.
- Çalışır durumdayken cihazı denetimsiz bırakmayın.
- Her kullanımdan sonra cihazı kapayın.
- Cihaz çalışıyorsa cihazın kapağını açarken dikkatli olun. Sıcak hava çıkışı olabilir.
- Cihazı ıslak ellerle veya cihaz suyla temas ettiğinde çalıştırmayın.
- Açık kapağın üzerine baskı uygulamayın.
- Cihazınızı bir çalışma yüzeyi veya saklama yüzeyi olarak kullanmayın.
- Cihazın kapağını dikkatlice açın. Alkollü içeriklerin kullanılması alkol ve havanın karışmasına neden olabilir.
- Kapağı açtığınızda kıvılcım veya çıplak alevlerin cihaza temas etmemesine dikkat edin.
- Yanıcı veya yanıcı ürünlerle ıslanan nesnelere cihazın içine, yanına veya üstüne koymayın.

UYARI!

Cihazın zarar görme riski vardır.

- Emaye kaplamanın zarar görmesini veya renginin solmasını önlemek için:
 - fırın kabını veya diğer eşyaları doğrudan cihazın alt kısmına koymayın.
 - cihazın alt boşluğuna doğrudan alüminyum folyo koymayın.
 - cihaz sıcakken içine doğrudan su koymayın.
 - pişirme bitirdikten sonra nemli yemekleri ve yiyecekleri cihazın içinde tutmayın.
 - aksesuarları çıkarırken veya takarken dikkatli olun.
- Emaye ya da paslanmaz çelik kısmın renginin solması cihazın performansını etkilemez.
- Nemli kekler için derin bir kap kullanın. Meyve suları kalıcı lekeler neden olabilir.
- Pişirme sırasında cihazın kapağı daima kapalı olmalıdır.
- Cihaz bir mobilya panelinin (ör. bir kapağın) arkasına monte edilmişse, cihaz çalışırken bu kapağın kesinlikle kapalı olmasına dikkat edin. Kapalı mobilya panelinin arkasında sıcaklık ve nem

oluşabilir ve cihaza, muhafaza ünitesine veya zemine zarar verebilir. Cihazı kullandıktan sonra cihaz tamamen soğuyana kadar mobilya panelini kapatmayın.

2.4 Bakım ve temizlik

UYARI!

Yaralanma, yangın veya cihazın zarar görme riski söz konusudur.

- Bakım işleminden önce, cihazı devre dışı bırakın ve elektrik bağlantısını kesin.
- Cihazın düşük olduğundan emin olun. Cam panellerin kırılma riski vardır.
- Hasar gördüklerinde kapağın cam panellerini hemen değiştirin. Yetkili Servis Merkezini arayın.
- Kapıyı cihazdan çıkarırken dikkatli olun. Kapı ağırdır!
- Yüzey malzemesinin bozulmasını önlemek için cihazı düzenli olarak temizleyin.
- Cihazı yumuşak nemli bir bezle temizleyin. Sadece nötr deterjanlar kullanın. Aşındırıcı ürünler, aşındırıcı ovma bezleri, çözücüler veya metal cisimler kullanmayın.
- Fırın spreyi kullanıyorsanız paketinde belirtilen güvenlik talimatlarını takip edin.
- Katalitik emaye kısmı deterjanla temizlemeyin.

2.5 Dahili ışık

UYARI!

Elektrik çarpması riski.

- Bu ürünün içindeki lamba(lar) ve ayrı satılan yedek parça lambalar ile ilgili olarak: Bu lambaların sıcaklık, titreşim, nem gibi ev aletlerindeki aşırı fiziksel koşullara dayanması ya da cihazın çalışma durumu hakkında bilgi vermesi amaçlanmıştır. Diğer uygulamalarda kullanılmak üzere tasarlanmamışlardır ve ev odası aydınlatması için uygun değildir.
- Bu ürün, enerji verimliliği sınıfı G olan bir ışık kaynağı içerir.
- Sadece aynı özelliklerdeki lambaları kullanın.

2.6 Servis

- Cihazı onarmak için yetkili bir Servis Merkezine başvurun.
- Yalnızca orijinal yedek parçaları kullanın.

2.7 Elden Çıkarma

⚠ UYARI!

Yaralanma ya da boğulma riski.

- Cihazın nasıl elden çıkarılacağı hakkında bilgi almak için yerel kurumlarla iletişime geçin.
- Cihazın fişini prizden çekin.
- Cihazı yakın ana elektrik kablosunun bağlantısını kesin ve atın.
- Çocukların veya evcil hayvanların cihaza sıkışmasını önlemek için kapı mandalını çıkarın.

3. MONTAJ

⚠ UYARI!

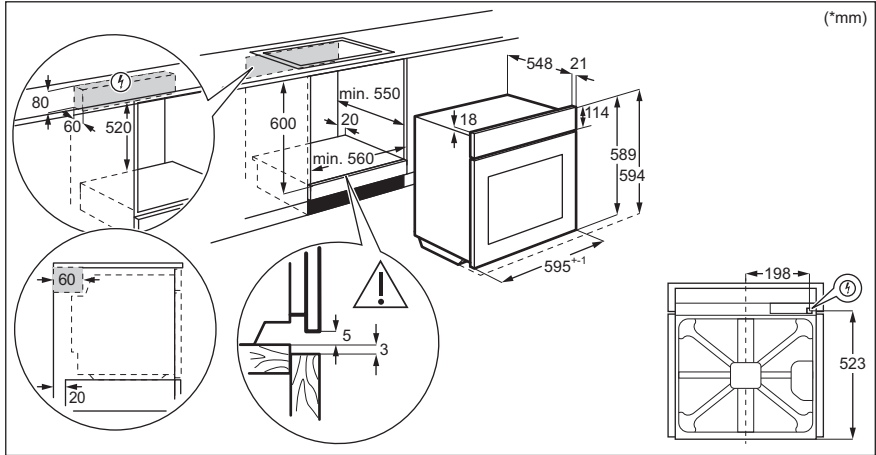
Güvenlik bölümlerine bakın.

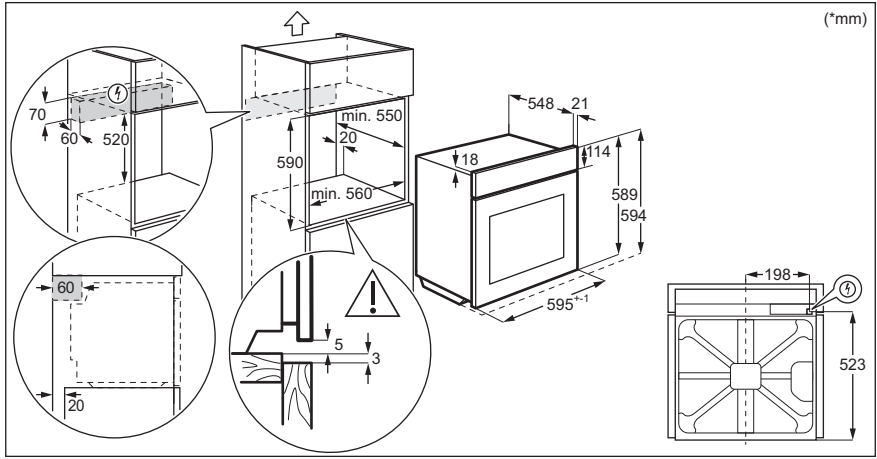
3.1 Ankastré montaj



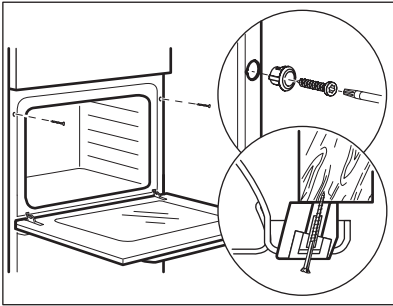
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



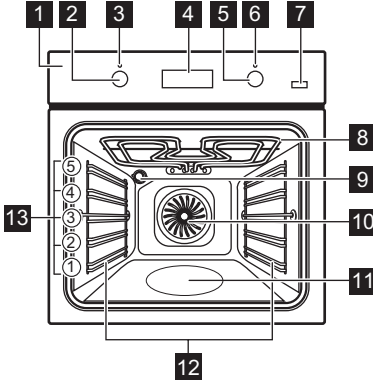


3.2 Cihazın mobilyaya sabitlenmesi



4. ÜRÜN TANIMI

4.1 Genel bakış



- 1 Kontrol paneli
- 2 Isıtma fonksiyonları düğmesi
- 3 Güç lambası / sembolü
- 4 Gösterge Ekranı
- 5 Kontrol düğmesi (sıcaklık için)
- 6 Sıcaklık göstergesi / sembolü
- 7 SteamBake
- 8 Isıtma elemanı
- 9 Lamba
- 10 Fan
- 11 Çukur hazne
- 12 Raf desteği, çıkarılabilir
- 13 Raf konumları

4.2 Aksesuarlar

- **Tel raf**
Pişirme kapları, kek kalıpları, kızartmalar için.
- **Pişirme tepsi**
Kekler ve bisküviler için.
- **Tava/Pişirme kabı**

Pişirmek ve fırınlamak için veya yağ toplama kabı olarak.

- **Teleskobik ray sistemleri**
Teleskobik rayları kullanarak tepsi ve ızgaraları fırına daha kolay yerleştirip çıkarabilirsiniz.

5. KONTROL PANELİ

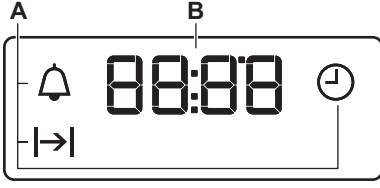
5.1 Hareketli düğmeler

Cihazı kullanmak için düğmeye basın. Düğme dışarıya çıkar.

5.2 Sensör alanları / Düğmeler

—	Saati ayarlamak içindir.
⌚	Bir saat fonksiyonu ayarlamak içindir.
+	Saati ayarlamak içindir.
🌀	True Fan Pişirme PLUS fonksiyonunu açmak ve kapatmak içindir.

5.3 Gösterge



- A. Saat fonksiyonları
B. Zamanlayıcı

6. İLK KULLANIMDAN ÖNCE

⚠ UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.

6.1 İlk kullanımdan önce

Ön ısıtma sırasında fırından koku ve duman çıkabilir. Odanın havalandırıldığından emin olun.



Adım 1



Adım 2



Adım 3

Saati ayarlayın

1. - saati ayarlamak için basın. Yaklaşık 5 saniye sonra, lambanın yanıp sönmeye durur ve gösterge ekranında saat gösterilir.

Fırını temizleyin

1. Tüm aksesuarları ve çıkarılabilir raf desteklerini fırından çıkarın.
2. Fırını ve aksesuarları yalnızca yumuşak deterjanlı ılık su ile ıslatılmış bir mikro fiber bez ile temizleyin.

Boş fırını önceden ısıtın

1. Fonksiyon için maksimum sıcaklığa ayarlayın: .
Süre: 1 sa.
2. Fonksiyon için maksimum sıcaklığa ayarlayın: .
Süre: 15 dk
3. Fonksiyon için maksimum sıcaklığa ayarlayın: .
Süre: 15 dk

Fırını kapatın ve soğuyana kadar bekleyin. Aksesuarları ve çıkarılabilir raf desteklerini fırına koyun.

7. GÜNLÜK KULLANIM

⚠ UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.

7.1 Ayarlamamanın yapılışı: Isıtma fonksiyonu

1. **Adım** Bir ısıtma fonksiyonu seçmek için ısıtma fonksiyonları düğmesini çevirin.
2. **Adım** Sıcaklığı seçmek için kontrol düğmesini çevirin .

- 3. Adım** Pişirme işlemi sona erdiğinde, fırını kapatmak için düğmeleri kapalı konuma getirin.

7.2 Sıcak Hava PLUS fonksiyonlarının ayarlanması.

⚠ UYARI!

Yanma ve cihazın zarar görmesi riski vardır.

- Adım 1** Fırının soğuk olduğundan emin olun.

- Adım 2** Fırın içerisindeki çukur hazneyi suyla doldurun.

ⓘ Çukur haznenin maksimum su kapasitesi 250 ml'dir. Çukur hazneyi pişirme esnasında veya fırın sıcakken doldurmayın.



- Adım 3** Fonksiyonu ayarlayın:  


Şuna basın:  . Gösterge lambası yanar. Sadece fonksiyonla birlikte çalışır: Sıcak Hava PLUS.

- Adım 4** Sıcaklığı ayarlamak için sıcaklığı ayarlayan kontrol düğmesini çevirin.

- Adım 5** Nem oluşması için boş fırını önceden 10 dakika ısıtın.

- Adım 6** Yiyeceği fırına yerleştirin.
"İpuçları ve öneriler" bölümüne bakın.
Pişirme esnasında fırın kapağını açmayın.

- Adım 7** Fırını kapatmak için ısıtma fonksiyonları döner düğmesini kapalı konuma çevirin.

 - fırını kapatmak için basın. Gösterge kapanır.

- Adım 8** Fonksiyon sona erdiğinde kapağı dikkatli bir şekilde açın. Salınan buhar yanıklara neden olabilir.

- Adım 9** Fırının soğuk olduğundan emin olun. Pişirme sonrası çukur haznesinde kalan suyu alın.

7.3 Pişirme fonksiyonları

Pişirme fonksiyonu Uygulama

0

Kapalı konum

Fırın kapalıdır.



Lamba

Lambayı açmak içindir.

Pişirme fonksiyonu Uygulama



Sıcak Hava /Sıcak Hava PLUS

Aynı anda üç rafa kadar konumunda pişirmek ve yiyecekleri kurutmak içindir.

Şu süre boyunca sıcaklığı 20 - 40 °C'den daha düşüğe ayarlayın: Alt+Üst Isıtma.

Pişirme sırasında nem katmak içindir. Pişirme sırasında doğru bir renk ve çtır kabuk elde etmek içindir. Tekrar ısıtma sırasında daha sulu hale getirmek içindir.

Piştirme fonksiyonu Uygulama



Fanlı Piştirme (Nemli)

Bu fonksiyon piştirme sırasında enerji tasarrufu sağlamak için tasarlanmıştır. Bu fonksiyonu kullandığınızda fırın içi sıcaklık ayarlanan sıcaklıktan farklı olabilir. Isıtma gücü düşürülebilir. Daha fazla bilgi için "Günlük Kullanım" bölümündeki Pizza: Fanlı Piştirme (Nemli).



Alt Isıtma

Gevrek tabanlı kekler piştirme ve yiyecekleri saklamak içindir.



Buz çözme

Dondurulmuş yiyeceklerin (sebze ve meyve) buzunu çözmek içindir. Buz çözme süresi dondurulmuş gıdanın miktarına ve boyutuna bağlıdır.



Hızlı Izgara

Büyük miktarlardaki ince yiyecek parçalarını veya tost ekmeği ızgara yapmak içindir.



Turbo Izgara

Büyük et parçalarını veya kemikli kümes hayvanlarını tek bir raf konumunda fırınlamak içindir. Graten yapmak ve üst yüzeyi kızartmak içindir.

Piştirme fonksiyonu Uygulama



Pizza /

Piştirme için notlar kısmına bakın. Yoğun bir kızarmışlık ve gevrek taban elde etmek içindir.



Alt+Üst Isıtma /Katalitik Temizleme

Yiyecekleri bir rafta piştirme ve kızartmak içindir. Katalitik temizleme hakkında daha fazla bilgi için "Bakım ve Temizlik" bölümüne bakın.

7.4 Notlar: Fanlı Piştirme (Nemli)

Bu fonksiyon, enerji verimliliği sınıfı ve çevreci tasarım gereksinimlerine (EU 65/2014 ve EU 66/2014 uyarınca) uyum için kullanılmıştır. Aşağıdakiler uyarınca testler: IEC/EN 60350-1.

Fonksiyonun aksamadan çalışması ve fırının mümkün olduğunca verimli çalışması için piştirme sırasında fırın kapısı kapalı kalmalıdır.

Piştirme talimatları için "İpuçları ve yararlı bilgiler" bölümünde Fanlı Piştirme (Nemli) kısmına bakın. Enerji tasarrufu ile ilgili genel öneriler için "Enerji Verimliliği" bölümünde Enerji Tasarrufu kısmına bakın.

8. SAAT FONKSİYONLARI

8.1 Saat fonksiyonları

Saat fonksiyonu	Uygulama
Günün Saati	Günün saatini değiştirmek veya kontrol etmek içindir.
Süre	Fırının ne kadar çalışacağını ayarlamak içindir.
Zaman Ayarı	Bir geri sayım süresi ayarlamak içindir. Bu fonksiyonun fırının çalışması üzerinde herhangi bir etkisi yoktur. Bu fonksiyonu fırının kapalı olduğu durumlar da dahil olmak üzere istediğiniz an ayarlayabilirsiniz.

8.2 Ayarların yapılması: Saat fonksiyonları



Ayarların yapılması: Günün Saati

 - göstergesi elektrik kesintisi sonrası bağlantı sağlandığında, fırın ilk kez elektrige bağlandığında ve günün saati ayarlanmamışsa yanıp söner.

+, **-** - saati ayarlamak için basın.

Yaklaşık 5 saniye sonra, lambanın yanıp sönmeye durur ve gösterge ekranında saat gösterilir.

Değiştirme şekli: Günün Saati



Adım 1  - günün saatini değiştirmek için arka arkaya basın.  - yanıp sönmeye başlar.

Adım 2 **+**, **-** - saati ayarlamak için basın.

Yaklaşık 5 saniye sonra, lambanın yanıp sönmeye durur ve gösterge ekranında saat gösterilir.


Ayarların yapılması: Süre

Adım 1 Fırın fonksiyonunu seçin ve sıcaklığı ayarlayın.

Adım 2  - peş peşe basın.  - yanıp sönmeye başlar.

Adım 3 **+**, **-** - süreyi ayarlamak için basın.



Gösterge ekranında şu görünür: .

 - ayarlanan süre sona erdiğinde yanıp söner. Sinyal sesi duyulur ve fırın kapanır.

Adım 4 Sinyali durdurmak için herhangi bir düğmeye basın.

Adım 5 Düğmeleri kapalı konuma getirin.

Ayarların yapılması: Zaman Ayarı

Adım 1  - peş peşe basın.  - yanıp sönmeye başlar.

Adım 2 **+**, **-** - saati ayarlamak için basın.


Fonksiyon 5 saniye sonra otomatik olarak başlar.

Ayarlanan süre sona erdiğinde, sinyal duyulur.

Adım 3 Sinyali durdurmak için herhangi bir düğmeye basın.

Adım 4 Düğmeleri kapalı konuma getirin.

İptal etme: Saat fonksiyonları

Adım 1  - saat fonksiyonu sembolü yanıp sönmeye başlayana kadar peş peşe basın.

Adım 2 Aşağıdaki tuşu basılı tutun: **-**.

Birkaç saniye sonra saat fonksiyonu kapanır.

9. AKSESUARLARIN KULLANILMASI

⚠ UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.

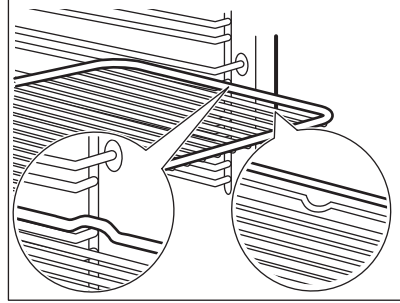
9.1 Aksesuarların yerleştirilmesi

Üst kısımdaki küçük bir girinti güvenliği artırır. Bu girintiler aynı zamanda devrilmeyi önleyen

cihazlardır. Rafın etrafındaki yüksek kenar, pişirme kaplarının raftan düşmesini engeller.

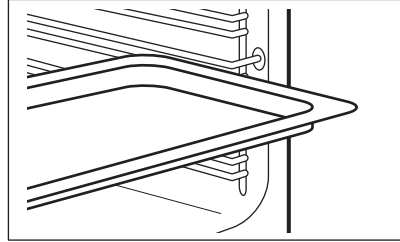
Tel raf:

Rafı, raf desteğinin kılavuz çubuklarının arasına itin ve ayakların aşağı doğru baktığından emin olun.



Pişirme tepsi / Derin pişirme kabı:

Tepsiyi, raf desteğinin kılavuz çubuklarının arasına itin.



10. EK FONKSİYONLAR

10.1 Soğutma fanı

Cihaz çalışırken, cihazın yüzeyinin soğuk kalması için soğutma fanı otomatik olarak çalışır. Cihazı kaparsanız, cihaz soğuyana kadar soğutma fanı çalışmaya devam eder.

10.2 Güvenlik termostatu

Fırının hatalı kullanılması veya kusurlu bileşenler tehlikeli şekilde aşırı ısınmaya neden olabilir. Bunun önüne geçmek için, fırında gücü kesen bir güvenlik termostatu bulunur. Sıcaklık düştüğünde fırın otomatik olarak tekrar çalışmaya başlar.

11. İPUCU VE ÖNERİLER



Güvenlik bölümlerine bakın.

11.1 Pişirme önerileri

Fırında beş raf konumu mevcuttur.

Raf konumlarını fırının alt kısmından başlayarak sayınız.

Fırında daha öncekinden farklı bir şekilde pişirme ya da kızartma yapabilirsiniz.

Fırında kek pişirme

Fırın kapağını, pişirme süresinin 3/4'ü geçmeden açmayın.

Aynı anda iki tepsi kullanıyorsanız, aralarında bir raf boşluk bırakın.

Et ve balık pişirme

Çok yağlı yiyeceklerin fırında sürekli bir koku oluşturmasını önlemek için bir derin pişirme kabı kullanın.

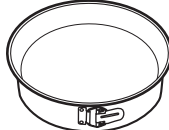
11.2 Fanlı Pişirme (Nemli) - önerilen aksesuarlar

Koyu ve yansıtma yapmayan kalıp ve kaplar kullanın. Açık renk ve yansıtma yapan kaplara kıyasla ısıyı daha iyi emerler.



Pizza tavası

Koyu, yansıtmayan
28 cm çap



Pişirme kabı

Koyu, yansıtmayan
26 cm çap



Peynirli tartlar

Seramik
8 cm çap, 5 cm
yükseklik



Turta tabanı kalıbı

Koyu, yansıtmayan
28 cm çap

Etleri işlemeyen önce yaklaşık 15 dakika bekleyin, böylece et suyunu salmaz.

Kızartma sırasında fırında çok fazla duman oluşmasını önlemek için derin pişirme kabına biraz su ekleyin. Duman yoğunlaşmasını önlemek için kurduktan sonra her defasında su ekleyin.






Pişirme süreleri

Pişirme süreleri yemek tipine, diriliğine ve hacmine bağlıdır.

İlk başta, pişiren fırının performansına bakın. Pişirme kaplarınız için en iyi ayarları (sıcaklık ayarı, pişirme süresi vb.), tarifleri ve miktarları belirlemek için bu cihazı kullanabilirsiniz.








11.3 Fanlı Pişirme (Nemli)

En iyi sonucu almak için aşağıdaki tabloda listelenen önerileri takip edin.

		 (°C)		 (dak)
Tatlı top ekmekler, 12 parça	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	175	3	40 - 50
Top ekmek, 9 parça	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	2	35 - 45
Pizza, dondurulmuş, 0,35 kg	tel raf	180	2	45 - 55
İsviçre rulosu	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	170	2	30 - 40
Brownie	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	170	2	45 - 50
Sufle, 6 parça	tel raf üzerinde seramik peynirli tart	190	3	45 - 55
Turta tab. pand. kar.	tel raf üzerinde tab.pand.kar.	180	2	35 - 45
Victoria sandviçi	tel rafta pişirme tabağı	170	2	35 - 50
Haşlama balık, 0,3 kg	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	2	35 - 45
Bütün Balık, 0,2 kg	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	3	25 - 35
Balık fileto, 0,3 kg	tel raf üzerinde pizza kabı	170	3	30 - 40
Haşlama et, 0,25 kg	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	3	35 - 45
Şiş kebab, 0,5 kg	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	3	40 - 50
Bisküviler, 16 parça	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	150	2	30 - 45
Makaron, 20 parça	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	2	45 - 55
Muffin, 12 parça	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	170	2	30 - 40
Tuzlu hamur işi, 16 parça	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	170	2	35 - 45
Kurabiye hamurlu bisküviler, 20 parça	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	150	2	40 - 50
Minik tartlar, 8 parça	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	170	2	30 - 40
Sebzeler, haşlama, 0,4 kg	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	2	35 - 45
Vejetaryen omlet	tel raf üzerinde pizza kabı	180	3	35 - 45
Akdeniz sebzeleri, 0,7 kg	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	4	35 - 45

11.4 Test kuruluşlarına yönelik bilgiler

IEC 60350-1'e göre yapılan testler.

				 (°C)	 (dk)	
Küçük kekler, bir tepside 20 adet	Alt+Üst Isıtma	Pişirme tepsi	3	170	20 - 35	-
Küçük kekler, bir tepside 20 adet	Sıcak Hava	Pişirme tepsi	3	150 - 160	20 - 35	-
Küçük kekler, bir tepside 20 adet	Sıcak Hava	Pişirme tepsi	2 ve 4	150 - 160	20 - 35	-
Elmalı turta, 2 kalıp 20 cm çapında	Alt+Üst Isıtma	Tel raf	2	180	70 - 90	-
Elmalı turta, 2 kalıp 20 cm çapında	Sıcak Hava	Tel raf	2	160	70 - 90	-
Yağsız sünger kek, Ø 26 cm'lik kek kalıbı	Alt+Üst Isıtma	Tel raf	2	170	40 - 50	Fırını 10 dk önceden ısıtın.
Yağsız sünger kek, Ø 26 cm'lik kek kalıbı	Sıcak Hava	Tel raf	2	160	40 - 50	Fırını 10 dk önceden ısıtın.
Yağsız sünger kek, Ø 26 cm'lik kek kalıbı	Sıcak Hava	Tel raf	2 ve 4	160	40 - 60	Fırını 10 dk önceden ısıtın.
Kısa ekmek	Sıcak Hava	Pişirme tepsi	3	140 - 150	20 - 40	-
Kısa ekmek	Sıcak Hava	Pişirme tepsi	2 ve 4	140 - 150	25 - 45	-
Kısa ekmek	Alt+Üst Isıtma	Pişirme tepsi	3	140 - 150	25 - 45	-
Tost, 4 - 6 adet	Izgara	Tel raf	4	maks.	1 - 5	Fırını 10 dk önceden ısıtın.



Siğir bur-
ger, 6 adet,
0,6 kg

Izgara

Tel raf, dam-
lama tepsisi 4

maks.

20 - 30

Tel rafı dördüncü sevi-
yeye, damlalık tepsisi-
ni fırının üçüncü sevi-
yesine koyun. Pişirme
süresinin yarısına gel-
diğinde tabağı çevir-
in.
Fırını 10 dk önceden
ısıtın.

12. BAKIM VE TEMİZLİK

⚠ UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.

12.1 Temizleme ile ilgili notlar



Temizlik Madde- leri

Cihazın ön kısmını sadece yumuşak deterjanlı ılık su ile ıslatılmış bir mikro fiber bezle temiz-
leyin. Fırın iç kısmının çerçevesindeki kapak contasını kontrol edin ve temizleyin.

Metal yüzeyleri temizlemek için temizleme solüsyonu kullanın.

Lekeler orta derece etkili bir deterjanla temizlenmelidir. Katalitik yüzeylere uygulamayın.



Günlük Kullanım

Her kullanımdan sonra iç kısmı temizleyin. Birikmiş yağlar ya da diğer artıklar yangına sebep
olabilir.

Cihazın içinde veya cam kapak panellerinde nemden buğulanma oluşabilir. Buğulaşmayı
azaltmak için pişirmeye başlamadan önce cihazı 10 dakika çalıştırın. Yemeği cihazda 20 da-
kikadan daha uzun bir süre saklamayın. Her kullanımdan sonra iç kısmı sadece mikro fiber
bezle kurulaşın.



Aksesuarlar

Her kullanımdan sonra tüm aksesuarları temizleyin ve kurumaya bırakın. Sadece yumuşak
deterjanlı ılık su ile ıslatılmış bir mikro fiber bez kullanın. Aksesuarları bulaşık makinesinde
yıkamayın.

Yapışmaz aksesuarları aşındırıcı temizlik malzemesi ya da keskin uçlu nesnelere kullanarak
temizlemeyin.

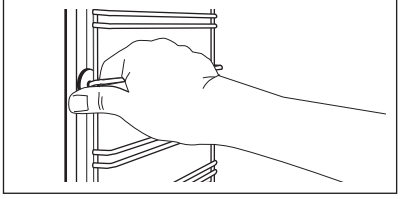
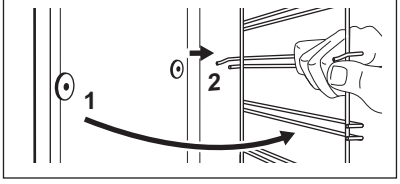
12.2 Temizleme şekli: Çukur hazne

Buharlı pişirme sonrasında kireç kalıntılarını
gidermek için çukur hazneyi temizleyin.

Adım 1	Adım 2	Adım 3
Çukur hazneye 250 ml beyaz sirke dökün. En fazla %6 asit oranına sahip katkısız bir sirke kullanın.	Sirkenin oda sıcaklığında 30 dakika boyunca kireç kalıntısını çözmesini bekleyin.	İç kısmı sıcak su ve yumuşak bir bezle temizleyin.
Fonksiyon için: Sıcak Hava PLUS her 5 - 10 pişirme döngüsünde bir kez fırını temizleyin.		

12.3 Çıkarma: Raf destekleri / katalitik panelleri

Fırını temizlemek için raf desteklerini / katalitik panelleri çıkarın.

Adım 1	Fırını kapatın ve soğuyana kadar bekleyin.	
Adım 2	Raf desteğinin ön kısmını yan duvardan uzağa çekin. Raf desteğinin arka kısmını ve katalitik paneli yerlerinde tutun. Katalitik paneller fırın duvarlarına takılı değildir. Raf desteklerini çıkardığınızda düşebilirler.	
Adım 3	Teleskobik raf desteğinin arka kısmını yan duvardan uzağa çekip çıkarın.	
Adım 4	Raf desteklerini ters sırayla takın. Teleskobik raflardaki sabitleme iğneleri ön tarafı işaret etmelidir.	

12.4 Kullanım şekli: Katalitik temizleme


Fırın boşluğunda katalitik paneller bulunmaktadır. Katalitik paneller, kataliz sırasında yağı emer.

Katalitik kaplama yüzeyindeki lekeler ve renk değişiklikleri, temizleme fonksiyonunu etkilemez.

Katalitik temizleme öncesinde

Fırını kapatın ve soğuyana kadar bekleyin.	Tüm aksesuarları.	Fırın tabanını ve iç kapak camını ılık su, yumuşak ve yumuşak deterjanla temizleyin.
--	-------------------	--

Fırını katalitik temizleme fonksiyonuyla temizleme

Adım 1	Adım 2	Adım 3
Fonksiyonu ve fırın sıcaklığını ayarlayın:  250°C Süre: 1 sa.	Temizleme işlemi sonrasında fırın fonksiyonları düğmesini kapalı konuma çevirin.	Fırın soğuduğunda fırının içini ılık ve yumuşak bir bezle silin.

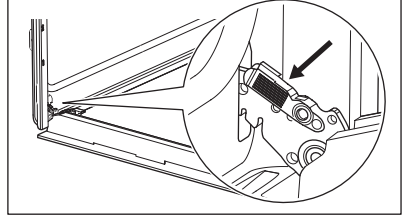
12.5 Çıkarma ve takma: Kapı

Fırın kapısının iki cam paneli vardır. Temizlemek için fırın kapısını ve iç cam paneli çıkarabilirsiniz. Cam panelleri çıkarmadan önce "Kapıyı sökme ve takma" talimatının tamamını okuyun.

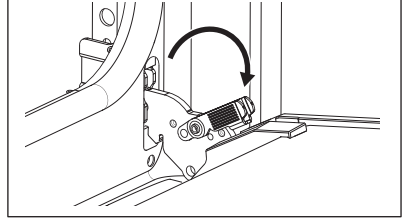
⚠ DİKKAT!

Fırını cam panelleri olmadan kullanmayın.

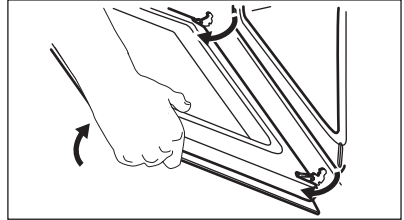
Adım 1 Kapıyı tam olarak açın ve her iki menteşeyi tutun.



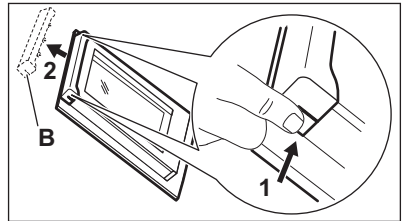
Adım 2 Mandalları kaldırın ve "klik" sesi gelene kadar çekin.



Adım 3 Fırın kapısını yarıya kadar ilk açılma pozisyonuna kadar kapatın. Daha sonra kaldırın ve çekip kapıyı yuvasından çıkarın.



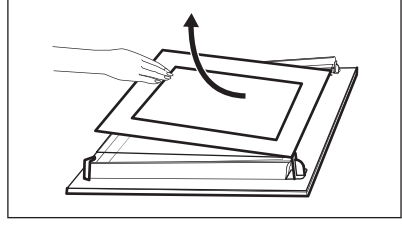
Adım 4 Kapıyı yumuşak bir bez ve düz bir yüzey üzerine koyun.



Adım 5 Kapı kenarını (B) kapağın üst kenarından iki taraftan tutun ve klipsli contayı serbest bırakmak için içeri doğru itin.

Adım 6 Kapı kenarlığını öne doğru çekerek çıkarın.

Adım 7 Üst kenarından kapı cam panelini tutun ve dikkatlice çekin. Camın desteklerden tam kurtulduğundan emin olun.

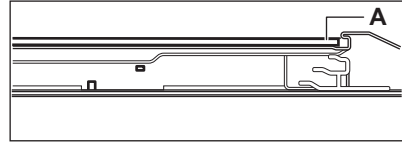


Adım 8 Cam panelleri sabunlu suyla temizleyin. Cam panelleri dikkatlice kurulayın. Cam panelleri bulaşık makinesinde yıkamayın.

Adım 9 Temizledikten sonra cam paneli ve fırın kapağını takın.

Kapı doğru biçimde takıldığında mandallar kapatılırken "klik" sesi duyulur.

Baskının olduğu bölge kapağın iç kısmına bakmalıdır. Montajın ardından baskının olduğu bölgelerdeki cam panel çerçevesine ait yüzeyin, dokunduğunuzda pürüzsüz olduğundan emin olun. Doğru takıldığında kapı trimi yerine oturur. İç cam paneli yuvalara doğru şekilde taktığınızdan emin olun.



12.6 Değişirme şekli: Lamba

⚠ UYARI!

Elektrik çarpması riski.
Lamba sıcak olabilir.

Yağ kalıntısının lamba üzerinde yanmasını önlemek için halojen lambayı daima bir bezle tutun.

Lambayı değiştirmeden önce:

1. Adım	2. Adım	3. Adım
Fırını kapatın. Fırın soğuyana kadar bekleyin.	Fırının fişini prizden çekin.	Fırın boşluğunun tabanına bir bez yerleştirin.

Arka lamba

Adım 1 Çıkarmak için cam kapağı döndürün.

Adım 2 Cam kapağı temileyin.

Adım 3 Bozulan lambayı 300 °C ısıya dayanıklı yeni bir lamba ile değiştirin.

Adım 4 Cam kapağı takın.

13. SORUN GİDERME

⚠ UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.

13.1 Bu durumlarda ne yapmalı...

Bu tabloda bulunmaması halinde lütfen Yetkili Servis Merkezi'yle iletişime geçin.

Sorun	Aşağıdakileri kontrol edin...
Fırın ısınmıyor.	Sigorta atmıştır.
Kapak contası hasar görmüş.	Fırını kullanmayın. Yetkili Servis Merkezini arayın.

13.2 Servis bilgileri

Soruna kendiniz bir çözüm bulamadığınız takdirde, satıcınıza veya bir Yetkili Servis Merkezine başvurun.

Servis merkezi için gerekli bilgiler, bilgi etiketinde bulunmaktadır. Bilgi etiketi, cihaz boşluğunun ön çerçevesinin üzerindedir. Cihaz boşluğundaki bilgi etiketini çıkarmayın.

Bilgileri buraya yazmanızı öneririz:

Model (MOD.)
Ürün numarası (PNC)
Seri numarası (S.N.)

Sorun	Aşağıdakileri kontrol edin...
Ekranında "12.00" görünmüyor.	Elektrik kesintisi oldu. Saatin ayarlanması.
Su çukur hazneden sızıyor.	Çukur haznede çok fazla su vardır.
Fonksiyonun pişirme performansı tatmin edici değil: Sıcak Hava PLUS .	Çukur hazneyi su ile doldurdunuz.
Lamba çalışmıyor.	Lamba yanmıştır.

14. ENERJİ VERİMLİLİĞİ

14.1 AB Eko-tasarım ve Enerji Etiketleme Yönetmeliklerine göre Ürün Bilgileri ve Ürün Bilgileri Sayfası

Tedarikçi adı	Electrolux
Model tanımlaması	KODEC70X 949499307
Enerji Verimliliği Endeksi	95.3
Enerji verimliliği sınıfı	A
Standart yüklü, geleneksel mod enerji tüketimi	0.95 kWsa/çevrim
Standart yüklü, fanlı modda enerji tüketimi	0.81 kWsa/çevrim
Fırın boşluğu sayısı	1
Isı kaynağı	Elektrik

Hacim	72 l
Fırın tipi	Ankastre Fırın
Kitle	30.5 kg

IEC/EN 60350-1 - Ev tipi elektrikli pişirme cihazları - Bölüm 1: Ocaklar, fırınlar, buharlı fırınlar ve ızgaralar - Performans ölçümü için yöntemler.

14.2 Enerji tasarruflu



Cihazda, günlük yemek pişirme işlemleri sırasında enerji tasarrufu yapmanıza yardımcı olacak özellikler bulunmaktadır.

Cihaz çalışırken cihazın kapağının düzgün şekilde kapandığından emin olun. Pişirme esnasında cihaz kapağını sık sık açmaktan kaçının. Kapak contasını temiz tutun ve yerine iyice sabitlendiğinden emin olun.

Enerji tasarrufu için metal kaplar kullanın.

Mümkünse, pişirme öncesinde cihazı ısıtmayın.

Tek seferde birkaç yemek hazırladığınızda, pişirme işlemleri arasındaki süreyi olabildiğince kısa tutun.

Fan ile pişirme

Mümkünse, enerji tasarrufu için fanlı pişirme fonksiyonlarını kullanın.

Atıl ısı

Pişirme süresi 30 dakikadan fazla olduğunda pişirme süresinin dolmasından 3-10 dakika önce cihaz sıcaklığını minimuma indirin. Cihazda kalan ısı, pişirmeye devam edecektir.

Diğer yiyecekleri ısıtmak için atıl (kalan) ısıyı kullanın.

Yiyeceği sıcak tutun

Atıl (kalan) ısıyı kullanmak ve yemeği sıcak tutmak için mümkün olan en düşük sıcaklığı seçin.

Fanlı Pişirme (Nemli)

Bu fonksiyon pişirme sırasında enerji tasarrufu sağlamak için tasarlanmıştır.

15. TÜKETİCİNİN SEÇİMLİK HAKLARI

1. Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici;
 - a. Satılanı geri vermeye hazır olduğunu bildirerek sözleşmeden dönme,
 - b. Satılanı alıyoyup ayıp oranında satış bedelinden indirim isteme,
 - c. Aşırı bir masraf gerektirmediği takdirde, bütün masrafları satıcıya ait olmak üzere satılanın ücretsiz onarılmasını isteme,
 - d. İmkân varsa, satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, seçimlik haklarından birini kullanabilir. Satıcı, tüketicinin tercih ettiği bu talebi yerine getirmekle yükümlüdür.
2. Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesi hakları üretici veya

ithalatçıya karşı da kullanılabilir. Bu fıkradaki hakların yerine getirilmesi konusunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur. Üretici veya ithalatçı, malın kendisi tarafından piyasaya sürülmesinden sonra ayıbın doğduğunu ispat ettiği takdirde sorumlu tutulmaz.

3. Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesinin satıcı için orantısız güçlükleri beraberinde getirecek olması hâlinde tüketici, sözleşmeden dönme veya ayıp oranında bedelden indirim haklarından birini kullanabilir. Orantısızlığın tayininde malın ayıpsız değeri, ayıbın önemi ve diğer seçimlik haklara başvurunun tüketici açısından

sorun teşkil edip etmeyeceği gibi hususlar dikkate alınır.

4. Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesi haklarından birinin seçilmesi durumunda bu talebin satıcıya, üreticiye veya ithalatçıya yöneltilmesinden itibaren azami otuz iş günü, konut ve tatil amaçlı taşınmazlarda ise altmış iş günü içinde yerine getirilmesi zorunludur. Ancak, bu Kanununun 58 inci maddesi uyarınca çıkarılan yönetmelik eki listede yer alan mallara ilişkin, tüketicinin ücretsiz onarım talebi, yönetmelikte belirlenen azami tamir süresi içinde yerine getirilir. Aksi hâlde tüketici diğer seçimlik haklarını kullanmakta serbesttir.
5. Tüketicinin sözleşmeden dönme veya ayıp oranında bedelden indirim hakkını seçtiği durumlarda, ödemiş olduğu bedelin tümü veya bedelden yapılan indirim tutarı derhâl tüketiciye iade edilir.
6. Seçimlik hakların kullanılması nedeniyle ortaya çıkan tüm masraflar, tüketicinin seçtiği hakkı yerine getiren tarafça karşılanır. Tüketici bu seçimlik haklarından biri ile birlikte 11/1/2011 tarihli ve 6098 sayılı Türk Borçlar Kanunu hükümleri uyarınca tazminat da talep edebilir.

Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin

yapıldığı yerdeki Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine başvurabilir.

Üretici / İhracatçı :

ELECTROLUX APPLIANCES AB
BUSINESS SECTOR EMA-EMEA (SEE)
ST GÖRANSGATAN 143
SE-105 45 STOCKHOLM
SWEDEN
TEL: +46 (8) 738 60 00
FAX: +46 (8) 738 63 35
www.electrolux.com

İthalatçı: Electrolux Dayanıklı Tüketim Mamulleri San. ve Tic. AŞ.


TR-34435 Taksim-Beyoğlu-İstanbul
Müşteri Hizmetleri: 0 850 250 35 89
musteri_hizmetleri@electrolux.com
WEB: www.electrolux.com.tr


Kullanım Ömrü Bilgisi :

Kullanım ömrü küçük ev aletlerinde 7 yıl, diğer beyaz eşya ürünlerinde ise 10 yıldır. Kullanım ömrü, üretici ve/veya ithalatçı firmanın cihazınızla ilgili yedek parça temini ve bakım süresini ifade eder.

AEEE Yönetmeliğine Uygundur.

16. ÇEVREYLE İLGİLİ BİLGİLER

Şu sembole sahip malzemeler geri dönüştürülebilir . Ambalajı geri dönüşüm için uygun konteynerlere koyun. Elektrikli ve elektronik cihaz atıklarının geri dönüşümüne ve çevre ve insan sağlığının korunmasına

yardımcı olun. Ev atığı sembolü  bulunan cihazları atmayın. Ürünü yerel geri dönüşüm tesislerinize gönderin ya da belediye ile irtibata geçin.

МИ ДУМАЄМО ПРО ВАС

Дякуємо, що придбали прилад Electrolux. Обраний вами виріб створено на основі багаторічного професійного досвіду та інновацій. Оригінальний і стильний — його сконструйовано з думкою про вас. Тому під час його використання ви можете бути впевнені в тому, що щоразу отримуватимете відмінні результати.

Ласкаво просимо до Electrolux.

Відвідайте наш веб-сайт, щоб:



Отримати поради з використання, брошури, інструкції з усунення несправностей, інформацію щодо сервісу та ремонту:

www.electrolux.com/support



Зареєструвати свій продукт для кращого обслуговування:

www.registerelectrolux.com



Придбати аксесуари, витратні матеріали й оригінальні запчастини для вашого приладу:

www.electrolux.com/shop

ДОПОМОГА КЛІЄНТАМ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ


Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

Звертаючись до нашого авторизованого сервісного центру, необхідно мати таку інформацію: модель, номер виробу, серійний номер.

Інформацію можна знайти на таблиці з технічними даними.

 Попередження / Важлива інформація про безпеку

 Загальна інформація та рекомендації

 Інформація щодо захисту навколишнього середовища

Може змінитися без оповіщення.

ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	167
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	169
3. УСТАНОВКА.....	172
4. ОПИС ВИРОБУ.....	173
5. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ.....	174
6. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ.....	174
7. ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ.....	175
8. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА.....	177
9. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА.....	178
10. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ.....	179
11. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	179
12. ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ.....	183
13. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....	187
14. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	188
15. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....	189

1. ⚠ ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Перед установкою та експлуатацією приладу слід уважно прочитати інструкцію користувача. Виробник не несе відповідальності за травми або збитки через неправильне встановлення або використання. Інструкції з експлуатації слід зберігати в безпечному і доступному місці з метою користування в майбутньому.

1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

- Діти від 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними або психічними можливостями чи недостатнім досвідом і знаннями можуть користуватися цим приладом лише під наглядом, або за умови попереднього отримання інструкцій з безпечного користування приладом та розуміння пов'язаних з цим ризиків. Діти до 8 років та особи з важкою та комплексною непрацездатністю можуть перебувати поблизу приладу лише за умови, якщо знаходяться під безперервним спостереженням.
- Слідкуйте за тим, аби діти не бавилися з приладом .
- Тримайте усі пакувальні матеріали подалі від дітей та утилізуйте їх належним чином.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Не допускайте дітей та домашніх тварин до приладу під час його використання та охолодження.
- Якщо прилад оснащено засобами захисту від доступу дітей, їх необхідно активувати.
- Чищення або обслуговування приладу дітьми дозволяється лише під наглядом.

1.2 Загальна безпека

- Цей прилад призначено виключно для приготування їжі.
- Цей прилад призначений для використання в домашніх умовах у приміщенні.

- Цей прилад можна використовувати в офісах, готельних номерах, напів-готелях, приміщеннях для фермерського туризму та інших подібних приміщеннях, де застосування цього приладу не перевищує (середній) рівень побутового користування.
- Установлювати цей прилад і замінювати кабель повинен лише кваліфікований фахівець.
- Не користуйтеся приладом, доки його не буде встановлено у вбудовану конструкцію.
- Перш, ніж виконувати операції з технічного обслуговування, від'єднайте прилад від джерела живлення.
- У разі пошкодження електричного кабелю його має замінити виробник, його авторизований сервісний центр або інші аналогічно кваліфіковані особи задля уникнення ураження електричним струмом.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Щоб уникнути ураження електричним струмом, перш ніж починати міняти лампу, переконайтеся, що прилад вимкнено.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Слід бути обережними, щоб не торкатися нагрівальних елементів або поверхні внутрішньої камери приладу.
- Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, коли витягаєте та вставляєте аксесуари чи посуд.
- Щоби зняти опори полицок, спочатку потягніть передню частину опори полицки, а потім її задню частину в сторону від бічних стінок. Щоби встановити опори полицок, виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності.
- Не використовуйте пароочищувач для очищення приладу.
- Не використовуйте для очищення скляної поверхні дверцят жорсткі абразивні засоби чи металеві шкребки, оскільки це може призвести до появи тріщин на склі, що може спричинити руйнування скла.

2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

2.1 Встановлення

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Установлювати цей прилад повинен лише кваліфікований фахівець.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтеся інструкції зі встановлення, що постачаються разом із приладом.
- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий. Використовуйте захисні рукавички та взуття, що постачається в комплекті.
- Не тягніть прилад за ручку.
- Встановлюйте прилад у безпечному підходящому місці, що відповідає вимогам зі встановлення.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Перед встановленням приладу переконайтеся, що його дверцята відкриваються без перешкод.
- Прилад оснащено електричною системою охолодження. Він повинен працювати від джерела живлення.

Мінімальна висота шафи (Мінімальна висота шафи під робочою поверхнею)	590 (600) мм
Ширина шафи	560 мм
Глибина шафи	550 (550) мм
Висота передньої частини приладу	594 мм
Висота задньої частини приладу	576 мм
Ширина передньої частини приладу	595 мм
Ширина задньої частини приладу	559 мм
Глибина приладу	569 мм
Вбудована глибина приладу	548 мм

Глибина з відкритими дверцятами	1022 мм
Мінімальний розмір вентиляційного отвору. Отвір розташовано внизу задньої сторони	560x20 мм
Довжина кабелю живлення. Кабель розміщується в правому куті задньої сторони	1500 мм
Кріпильні гвинти	4x25 мм

2.2 Під'єднання до електромережі

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання та ураження електричним струмом.

- Усі роботи з під'єднання до електромережі мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад повинен бути заземленим.
- Переконайтеся в тому, що параметри на табличці з технічними даними сумісні з електричними параметрами електроживлення від мережі.
- Завжди використовуйте правильно встановлену протиударну розетку.
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.
- Будьте обережні, аби не пошкодити штепсельну вилку та кабель. Якщо кабель живлення потребує заміни, зверніться до нашого сервісного центру.
- Пильнуйте, щоб кабель живлення не торкався або не був надто наближений до дверцят приладу або ніші під приладом, особливо коли він працює або дверцята гарячі.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути закріплені так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
- Вставляйте штепсельну вилку в розетку електроживлення лише після закінчення установки. Переконайтеся, що після

- установки є вільний доступ до розетки електроживлення.
- Не вставляйте вилку в розетку, яка ненадійно закріплена.
 - Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад з мережі. Завжди вимикайте, витягаючи штепсельну вилку.
 - Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю та контактори.
 - Електрообладнання має бути оснащеним ізолюючим пристроєм для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.
 - Цей прилад оснащено електричним кабелем із вилкою.

Типи кабелів для встановлення або заміни для Європи:

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

Переріз кабелю вказано у розділі про загальну потужність на таблиці з технічними даними. Також цю інформацію можна знайти у таблиці:

Загальна потужність (Вт)	Поперечний перетин кабелю (мм ²)
максимум 1380	3x0.75
максимум 2300	3x1
максимум 3680	3x1.5

Кабель заземлення (зелений/жовтий) повинен бути на 2 см довшим, ніж коричневий кабель фази та нейтральний синій кабель

2.3 Користування

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека травмування, опіків, ураження електричним струмом і вибуху.

- Не змінюйте технічні специфікації цього приладу.
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори не заблоковані.
- Під час роботи приладу не залишайте його без нагляду.
- Вимикайте прилад після кожного використання.
- Будьте обережні, відчиняючи дверцята приладу під час його роботи. Можливе вивільнення гарячого повітря.
- Не працюйте з приладом, якщо ваші руки мокрі або якщо він контактує з водою.
- Не натискайте на відчинені дверцята.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або як поверхню для зберігання речей.
- Обережно відчиняйте дверцята приладу. Використання інгредієнтів зі спиртом може призвести до утворення суміші спирту й повітря.
- Відчиняючи дверцята, пильнуйте, щоби поряд із пристроєм не було джерел утворення іскор та відкритого вогню.
- Не кладіть усередину приладу, поряд із ним або на нього легкозаймисті речовини чи предмети, змочені в легкозаймистих речовинах.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Щоб запобігти пошкодженню або знебарвленню емалі, дотримуйтеся таких рекомендацій:
 - не ставте посуд або інші предмети безпосередньо на дно приладу;
 - не кладіть алюмінієву фольгу безпосередньо на дно камери приладу;
 - не ставте посуд із водою безпосередньо в розігрітій прилад;
 - не залишайте в приладі страви і продукти з високим вмістом вологи після завершення приготування їжі;
 - будьте обережні, виймаючи або встановлюючи аксесуари.
- Знебарвлення емалі або нержавіючої сталі не впливає на ефективність роботи приладу.
- Використовуйте глибоке деко для випікання тортів із великим вмістом

вологи. Сік, що виділяється із фруктів, може залишати стійкі плями.

- Завжди готуйте із зачиненими дверцятами приладу.
- Якщо прилад розміщено позаду меблевої панелі (наприклад, дверцят), переконайтеся, що дверцята відкрито під час роботи приладу. Жар і волога можуть утворюватися позаду закритої меблевої панелі, спричиняючи подальше пошкодження приладу, корпусу або підлоги. Не закривайте меблеву панель, доки прилад повністю не охолоне після використання.

2.4 Догляд і чищення

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик отримання травм, пожежі або пошкодження приладу.

- Перед початком ремонту прилад треба від'єднати від електромережі, знявши запобіжник або витягнувши шнур живлення з розетки.
- Дайте приладу охолонути. Існує ризик того, що скляні панелі можуть тріснути.
- У разі пошкодження скляних панелей дверцят слід одразу замінити панелі. Зверніться до авторизованого сервісного центру.
- Будьте обережні, знімаючи дверцята з приладу. Дверцята важкі!
- Регулярно очищуйте прилад, щоб запобігти пошкодженню матеріалу поверхні.
- Протріть прилад вологою м'якою ганчіркою. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не використовуйте абразивні засоби, жорсткі серветки для очищення, розчинники або металеві предмети.
- Якщо ви користуєтеся аерозолями для чищення духових шаф, обов'язково дотримуйтеся інструкції із безпеки, наведених на упаковці.
- Не очищуйте каталітичну емаль миючими засобами.

2.5 Внутрішня підсвітка

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека враження електричним струмом.

- Стосовно ламп всередині цього виробу та запасних ламп, що продаються окремо: Ці лампи призначені для використання у побутових приладах з екстремальними фізичними умовами, такими як температура, вібрація, вологість, або призначені для надання інформації про стан роботи приладу. Вони не призначені для використання з іншою метою та не придатні для освітлення побутових приміщень.
- У цьому виробі є джерело світла класу енергоефективності G.
- Використовуйте лише лампочки з такими ж технічними характеристиками.

2.6 Сервіс

- Для ремонту приладу звертайтеся до авторизованого сервісного центру.
- Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

2.7 Утилізація

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека задушення.

- По інформацію з належної утилізації приладу зверніться до органів муніципальної влади.
- Від'єднайте прилад від електромережі.
- Відріжте кабель електричного живлення близько до приладу та утилізуйте його.
- Приберіть фіксатор дверцят, щоб унеможливити їх зачинення, якщо діти, або домашні тварини опиняться всередині приладу.

Цей продукт по вмісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні (постанова Кабінету Міністрів України №139 від 10 березня 2017р.)

3. УСТАНОВКА

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

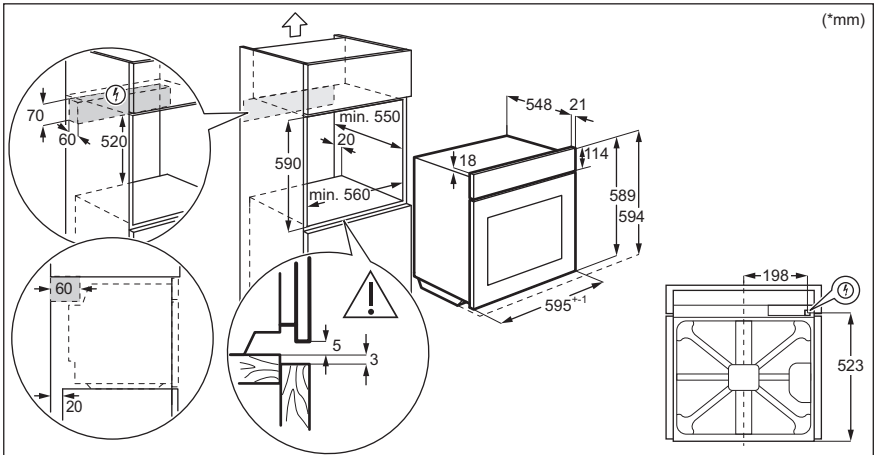
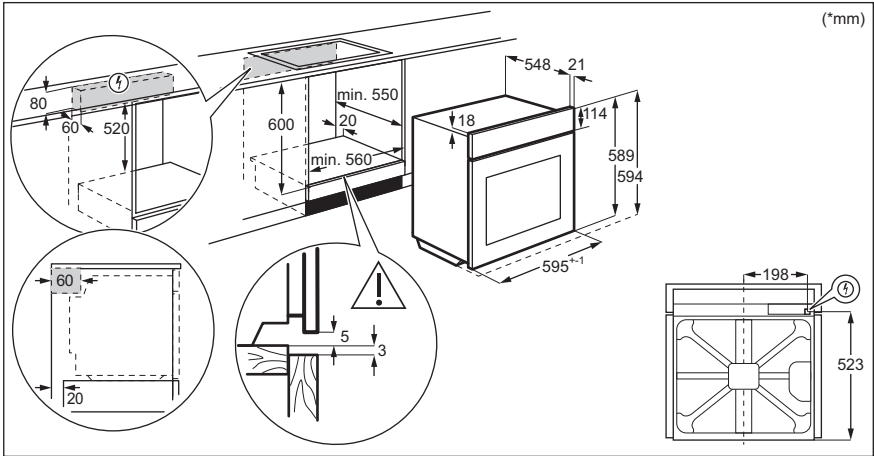
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

3.1 Вбудовування

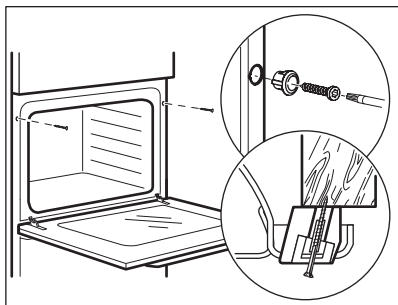


www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation

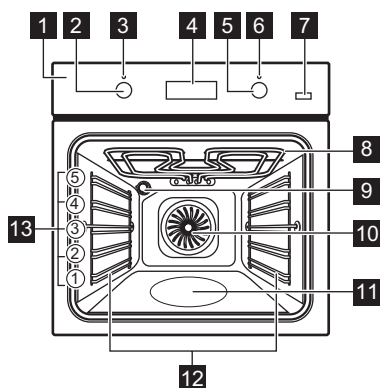


3.2 Як закріпити духовку в секції



4. ОПИС ВИРОБУ

4.1 Загальний огляд



- 1 Панель керування
- 2 Перемикач функцій нагріву
- 3 Лампа / символ живлення
- 4 Дисплей
- 5 Ручка регулювання (температури)
- 6 Індикатор / символ температури
- 7 Пара плюс
- 8 Нагрівальний елемент
- 9 Лампа
- 10 Вентилятор
- 11 Заглибина камери
- 12 Опорна рейка, знімна
- 13 Рівні полиць

4.2 Аксесуари

- **Комбінована решітка**
Для посуду, форм для випічки, смаження.
- **Деко для випічки**
Для випікання тортів і бісквітів.
- **Деко для гриля/смаження**

Для випікання та смаження або як деко для збирання жиру.



- **Телескопічні спрямовувачі**
Телескопічні спрямовувачі спрощують вставляння та виймання полиць.

5. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

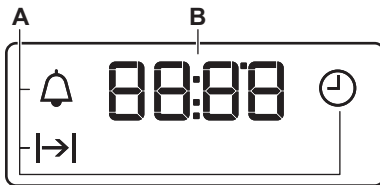
5.1 Висувні перемикачі

Для використання приладу ручку керування. Ручка керування висувається.

5.2 Сенсорні кнопки / Кнопки

—	Налаштування часу
	Налаштування функції годинника.
+	Налаштування часу
	Для увімкнення та вимкнення функції «Вентилятор ПЛЮС».

5.3 Дисплей



- A. Функції годинника
- B. Таймер

6. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

6.1 Перед першим використанням

Із духової шафи під час попереднього прогрівання може виділятися запах і дим. Переконайтеся в тому, що приміщення добре провітрюється.



Крок 1

Налаштуйте годинник



Крок 2

Очистіть духову шафу







Крок 3

Попередньо прогрійте порожню духову шафу

1. **+**, **-** — натисніть, щоб встановити час. Приблизно через 5 секунд блимання припиниться, а на дисплеї відобразиться час.

1. Вийміть із духової шафи всі аксесуари й знімні опорні рейки.
2. Очищайте духову шафу й аксесуари лише за допомогою серветки з мікрофібри, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого засобу для чищення.

1. Встановіть максимальну температуру для функції: . Час: 1 год.
2. Встановіть максимальну температуру для функції: . Час: 15 хв.
3. Встановіть максимальну температуру для функції:  . Час: 15 хв.

Вимкніть духову шафу й зачекайте, доки вона охолоне. Вставте аксесуари й знімні опори полицок у духову шафу.

7. ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

7.1 Налаштування: Функція нагрівання

- | | |
|---------------|--|
| Крок 1 | Поверніть перемикач функцій нагрівання, щоб обрати функцію нагрівання. |
| Крок 2 | Поверніть ручку управління, щоб обрати температуру. |
| Крок 3 | Після завершення готування поверніть ручки перемикачання у положення «вимкнено», щоб вимкнути духову шафу. |


7.2 Налаштування функції: Вентилятор ПЛЮС

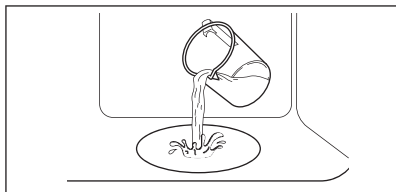
ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Є ризик отримання опіків або пошкодження приладу.

Крок 1 Переконайтеся, що духову шафу холодна.


Крок 2 Наповніть заглибину камери водопровідною водою.

 Максимальна ємність заглибини камери становить 250 мл. Не заповнюйте заглибину камери під час готування або коли духову шафу гаряча.








Крок 3 Установіть функцію:  .

Натисніть: . Починає світитися індикатор. Працює лише з функцією: Вентилятор ПЛЮС.

Крок 4	Поверніть ручку регулювання температури, щоб встановити температуру.
Крок 5	Попередньо прогрійте порожню духову шафу впродовж 10 хвилин для створення вологості.
Крок 6	Поставте страву в духову шафу. Див. розділ «Поради та рекомендації». Не відкривайте дверцята духовки під час готування.
Крок 7	Поверніть перемикач функцій нагрівання в положення «Вимкнено», щоб вимкнути духову шафу.  — натисніть, щоби вимкнути духову шафу. Індикатор згасне.
Крок 8	Після завершення функції обережно відчиніть дверцята. Пара, що виходить, може спричинити опіки.
Крок 9	Переконайтеся, що духову шафу холодна. Видаліть залишки води із заглибини камери духової шафи.

7.3 Функції нагріву

Функція нагріву	Додаток
0 Положення «Вимкнено»	Духова шафа вимкнена.
 Підсвітка	Увімкнення лампи.
 Вентилятор / Вентилятор ПЛЮС	Для одночасного випікання максимум на трьох рівнях, а також для сушіння продуктів. Установіть температуру на 20–40 °C нижче, ніж при використанні функції Традиційне готування.
 Волога конвекція	Для додавання вологості під час готування. Для отримання потрібного кольору та хрусткої скоринки під час випікання. Для збільшення соковитості під час повторного нагрівання.
 Волога конвекція	Цю функцію призначено для заощадження енергії під час готування. Під час використання цієї функції температура в камері може відрізнятись від встановленої. Потужність нагріву можна зменшити. Для додаткової інформації див. розділ «Щоденне користування», Примітки до: Волога конвекція.

Функція нагріву	Додаток
 Нижній нагрів	Випікання тортів із хрусткою основою та консервування продуктів.
 Розморожування	Розморожування продуктів (овочів і фруктів). Час розморожування залежить від кількості та розміру заморожених продуктів.
 Швидкий гриль	Для приготування на грилі тонких смужок продукту у великій кількості, а також для смаження хліба.
 Турбо-гриль	Для смаження великих шматків м'яса чи домашньої птиці з кістками на одному рівні полиці. Приготування запіканок і зарум'янювання.
 Функція «Піца»	Для випікання піци. Для отримання більш рум'яної скоринки та хрусткої основи.
 Традиційне готування / Каталіз	Випікання та смаження на одному рівні полиці. Для отримання додаткової інформації про каталитичне очищення див. розділ «Догляд та чистка».

7.4 Примітки щодо: режиму Волога конвекція

Ця функція використовувалася для забезпечення відповідності класу




енергоефективності та вимогам екологічного проектування (згідно з EU 65/2014 та EU 66/2014). Тести згідно з: IEC/EN 60350-1.

Під час приготування дверцята духової шафи мають бути зачинені, аби процедура не була перервана, а також для забезпечення максимальної енергоефективності духової шафи.

Інструкції щодо приготування дивіться в розділі «Поради й рекомендації», пункт «Волога конвекція». Для ознайомлення із загальними рекомендаціями щодо енергозбереження дивіться розділ «Енергоефективність», пункт «Енергозбереження».


8. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА


8.1 Функції годинника

Функція годинника	Застосування
 Час доби	Встановлення, зміна і перевірка часу доби.
 Тривалість	Встановлення тривалості роботи духової шафи.
 Таймер	Налаштування часу зворотного відліку. Ця функція не впливає на роботу духовки. Цю функцію можна налаштувати у будь-який час, навіть коли духовка шафа вимкнена.

8.2 Налаштування: Функції годинника


Налаштування: Час доби

 — блимає, коли духовка шафа під'єднується до електромережі, у разі вимкнення живлення та коли таймер не встановлено.

 — натисніть, щоби встановити час.
Приблизно через 5 секунд блимання припиниться, а на дисплеї відобразиться час.

Як змінити: Час доби

Крок 1  — натискайте декілька разів, щоби змінити поточний час доби.  — почне блимати.





Крок 2  — натисніть, щоби встановити час.
Приблизно через 5 секунд блимання припиниться, а на дисплеї відобразиться час.

Налаштування: Тривалість

Крок 1 Установіть функцію духової шафи й температуру.

Крок 2  — натискайте кілька разів.  — почне блимати.



Налаштування: Тривалість



Крок 3  ,  — натисніть, щоби встановити тривалість.
На дисплеї відображається:  |
 | — блимає після завершення встановленого часу. Лунає звуковий сигнал, і духова шафа вимикається.

Крок 4 Натисніть будь-яку кнопку, щоби вимкнути звуковий сигнал.

Крок 5 Поверніть перемикачі в положення «Вимкнено».

Налаштування: Таймер

Крок 1  — натискайте кілька разів.  — почне блимати.


Крок 2  ,  — натисніть, щоби встановити час.
Функція запускається автоматично через 5 секунд.
Після закінчення встановленого часу лунає сигнал.

Крок 3 Натисніть будь-яку кнопку, щоби вимкнути звуковий сигнал.

Крок 4 Поверніть перемикачі в положення «Вимкнено».

Скасування: Функції годинника

Крок 1  — натискайте декілька разів, доки не почне блимати символ функції годинника.

Крок 2 Натисніть і утримуйте:  .
Функцію годинника буде вимкнено через декілька секунд.

9. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

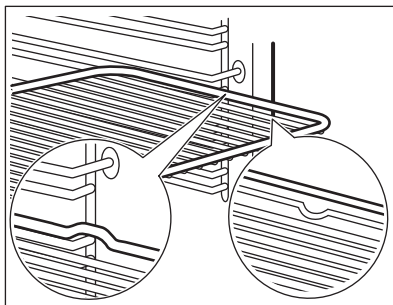
9.1 Встановлення аксесуарів

Невелика заглибина вгорі покращує безпеку. Крім того, заглибини запобігають

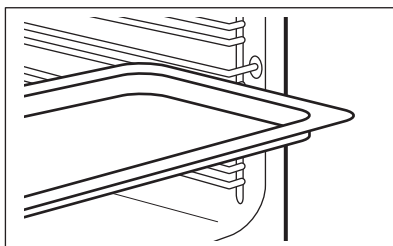
перекиданню. Високий обідок навкруги полочки не дає посуду зісковзнути з полочки.

Комбінована решітка:

Просуньте решітку між напрямними планками опорних рейок і переконайтеся, що її ніжки спрямовано донизу.

**Деко для випічки / Глибоке деко:**

Просуньте деко між напрямними планками опорних рейок.



10. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ

10.1 Вентилятор охолодження

Під час роботи приладу вентилятор охолодження автоматично вмикається для підтримки поверхонь прохолодними. Якщо вимкнути прилад, вентилятор продовжуватиме працювати, доки прилад не охолоне.

10.2 Запобіжний термостат

Неправильна робота духової шафи чи пошкоджені компоненти можуть

спричинити небезпечне перегрівання. Щоб запобігти цьому, духова шафа обладнана термостатом, який припиняє подачу живлення. Духова шафа вмикається автоматично, коли температура знизиться.

11. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ



Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

11.1 Рекомендації щодо приготування

Духова шафа має п'ять положень для встановлення полиць.

Нумерація рівнів починається з днища духової шафи.

Ваша духова шафа може випікати або смажити інакше, ніж попередня духова шафа.

Випікання тортів

Не відкривайте дверцята духової шафи, доки не сплине 3/4 встановленого часу готування.

Якщо ви використовуєте два дека для випічки одночасно, між ними треба залишити один порожній рівень.

Приготування м'яса та риби

Для дуже жирних страв використовуйте глибоке деко, щоби запобігти утворенню стійких плям у духовій шафі.

Зачекайте приблизно 15 хвилин, перш ніж нарізати м'ясо, щоби запобігти витіканню соку.

Додайте трохи води у глибоке деко, щоби уникнути утворення надмірної кількості

диму в духовій шафі під час смаження. Щоб уникнути конденсації диму, додавайте воду одразу як вона висохне.

Тривалість приготування

Тривалість приготування залежить від типу страви, її консистенції та об'єму.

Якщо ви тільки почали користуватися приладом, ми рекомендуємо слідкувати за ефективністю готування. Знайдіть найкращі налаштування (налаштування підігріву, тривалість готування тощо) для вашого посуду, рецепти та кількість посуду, коли ви користуєтеся цим приладом.

11.2 Волога конвекція - рекомендовані аксесуари

Використовуйте темні матові форми та посуд. Вони краще поглинають тепло, ніж світлий колір та блискучий посуд.



Деко для піци

Темне, матове
діаметр 28 см



Деко для випікання

Темне, матове
діаметр 26 см



Формочки

Кераміка
діаметр 8 см, ви-
сота 5 см













Форма для пирога

Темне, матове
діаметр 28 см

11.3 Волога конвекція








Для отримання найкращих результатів дотримуйтеся рекомендацій, зазначених у таблиці нижче.








		 (°C)		 (хв.)
Солодкі булочки, 12 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	175	3	40 - 50
Булочки, 9 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	35 - 45
Піца, заморожена, 0,35 кг	решітка	180	2	45 - 55

		 (°C)		 (хв.)
Рулет із джемом	деко для випікання або глибока жаровня	170	2	30 - 40
Брауні	деко для випікання або глибока жаровня	170	2	45 - 50
Суфле, 6 шт.	керамічні формочки на решітці	190	3	45 - 55
Бісквітні коржі	форма для коржа на решітці	180	2	35 - 45
Бісквітний торт	форма для випікання на решітці	170	2	35 - 50
Приварена риба, 0,3 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	35 - 45
Ціла риба, 0,2 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	3	25 - 35
Рибне філе, 0,3 кг	деко для піци на решітці	170	3	30 - 40
Варене м'ясо, 0,25 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	3	35 - 45
Шашлик, 0,5 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	3	40 - 50
Печиво, 16 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	150	2	30 - 45
Мигдальні тістечка, 20 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	45 - 55
Мафіни, 12 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	170	2	30 - 40
Солоня випічка, 16 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	170	2	35 - 45
Печиво з пісочного тіста, 20 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	150	2	40 - 50
Тарталетки, 8 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	170	2	30 - 40
Овочі, варені, 0,4 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	35 - 45
Вегетаріанський омлет	деко для піци на решітці	180	3	35 - 45
Середземноморські овочі, 0,7 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	4	35 - 45

11.4 Інформація для дослідницьких установ

Тестування відповідно до стандарту IEC 60350-1.

						
				(°C)	(хв)	
Маленькі тістечка, 20 штук на піддон	Традиційне готування	Деко для випічки	3	170	20 - 35	-
Маленькі тістечка, 20 штук на піддон	Вентилятор	Деко для випічки	3	150 - 160	20 - 35	-
Маленькі тістечка, 20 штук на піддон	Вентилятор	Деко для випічки	2 та 4	150 - 160	20 - 35	-
Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см	Традиційне готування	Комбінована решітка	2	180	70 - 90	-
Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см	Вентилятор	Комбінована решітка	2	160	70 - 90	-
Нежирний бісквіт, форма для торта (Ø 26 см)	Традиційне готування	Комбінована решітка	2	170	40 - 50	Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хв.
Нежирний бісквіт, форма для торта (Ø 26 см)	Вентилятор	Комбінована решітка	2	160	40 - 50	Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хв.
Нежирний бісквіт, форма для торта (Ø 26 см)	Вентилятор	Комбінована решітка	2 та 4	160	40 - 60	Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хв.
Пісочні хлібобулочні вироби	Вентилятор	Деко для випічки	3	140 - 150	20 - 40	-
Пісочні хлібобулочні вироби	Вентилятор	Деко для випічки	2 та 4	140 - 150	25 - 45	-
Пісочні хлібобулочні вироби	Традиційне готування	Деко для випічки	3	140 - 150	25 - 45	-
Грінки, 4–6 штук	Гриль	Комбінована решітка	4	макс.	1 - 5	Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хв.

				 (°C)	 (хв)	
Бургер із яловичини, 6 штук, 0,6 кг	Гриль	Комбінована решітка, піддон для збирання жиру	4	макс.	20 - 30	Установіть комбіновану решітку на четвертий рівень, а піддон для збирання жиру — на третій рівень духової шафи. Коли пройде половину часу приготування, переверніть страву на другий бік. Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хв.

12. ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

12.1 Примітки щодо чищення



Засоби для чищення

Очищайте передню поверхню приладу лише за допомогою серветки з мікрофібри, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого засобу для чищення. Очистіть і перевірте ущільнювач дверцят навколо рами камери духовки.

Металеві поверхні слід чистити за допомогою розчину для чищення.

Використовуйте неагресивний засіб для чищення плям. Не застосовуйте його на каталітичній поверхні.



Щоденне користування

Очищуйте камеру духової шафи після кожного використання. Накопичення жиру й інших залишків їжі може спричинити загорання.

Всередині приладу або на скляній панелі дверцят може утворюватися конденсат. Щоб зменшити конденсацію, перед приготуванням страви дайте приладові попрацювати протягом 10 хвилин. Не залишайте готові страви всередині приладу довше 20 хвилин. Після кожного використання протирайте камеру лише серветкою з мікрофібри.



Аксесуари

Після кожного використання мийте та просушуйте всі аксесуари. Використовуйте лише серветку з мікрофібри, змочену в теплій воді з додаванням м'якого засобу для чищення. Не мийте аксесуари в посудомийній машині.

Аксесуари з антипригарним покриттям забороняється мити з використанням агресивних засобів чи гострих предметів.

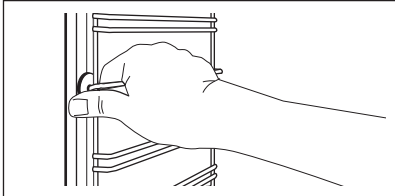
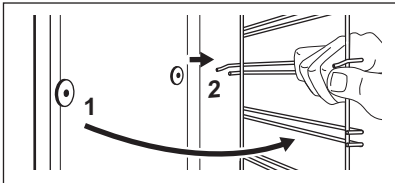
12.2 Як чистити: Заглибина камери

Очистіть заглибину камери, щоб видалити залишки вапна після готування з парою.

Крок 1	Крок 2	Крок 3
Налийте 250 мл білого оцту у заглибину камери. Використовуйте оцет із максимальною концентрацією 6% без домішок.	Зачекайте, доки оцет розчинить залишки вапна протягом 30 хвилин в умовах температури навколишнього середовища.	Помийте внутрішню камеру м'якою ганчіркою і теплою водою.
Для функції: Вентилятор ПЛЮС очищуйте духову шафу після кожних 5–10 циклів готування.		

12.3 Як зняти: Опорні рейки / каталітичні панелі

Для очищення духової шафи вийміть опори полиць /каталітичні панелі.

Крок 1	Вимкніть духову шафу й зачекайте, доки вона охолоне.	
Крок 2	Спочатку потягніть передню частину опорної рейки від бічної стінки. Утримуйте задню частину опорної рейки та каталітичну панель на місці. Каталітичні панелі не прикріплені до стінок духової шафи. Вони можуть випасти після виймання опорних рейок.	
Крок 3	Потягніть задню частину опорної рейки від бокової стінки та зніміть решітку повністю.	
Крок 4	Щоби встановити опори полиць, виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності. Стопорні штифти на телескопічних спрямовувачах мають бути спрямовані вперед.	

12.4 Спосіб використання: Каталітичне очищення

У камері духової шафи є каталітичні панелі. Каталітичні панелі поглинають жир під час каталізу.


Плями або знебарвлення каталітичної поверхні не впливають на процес і результат очищення.

Перед каталітичним очищенням

Вимкніть духову шафу й зачекайте, доки вона охолоне.	Вийміть усі аксесуари.	Помийте дно духової шафи та внутрішнє скло дверцят теплою водою за допомогою м'якої ганчірки та м'якого засобу для чищення.
--	------------------------	---

Виконайте каталітичне очищення духової шафи

Крок 1

Установіть функцію та температуру духової шафи:  250°C
Тривалість: 1 год

Крок 2

Після очищення поверніть перемикач функцій духової шафи в положення «Вимк.».

Крок 3

Коли духова шафа охолоне, протріть внутрішню камеру духової шафи вологою м'якою тканиною.

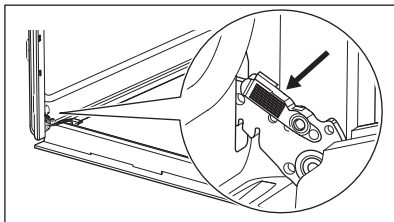
12.5 Як зняти та встановити: Дверцята

Дверцята духової шафи складаються із двох скляних панелей. Для очищення дверцята духової шафи та внутрішню скляну панель можна зняти. Перш ніж знімати скляні панелі, прочитайте всю інструкцію «Зняття та встановлення дверцят».

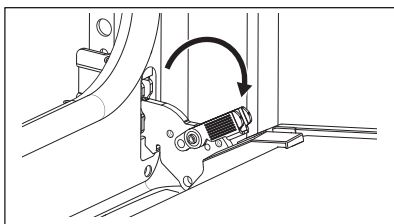
УВАГА

Не використовуйте духову шафу без скляних панелей.

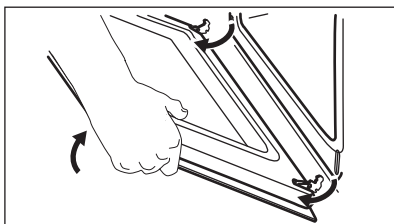
Крок 1 Повністю відчиніть дверцята й утримуйте обидві завіси.



Крок 2 Підніміть і потягніть засувки до клацання.



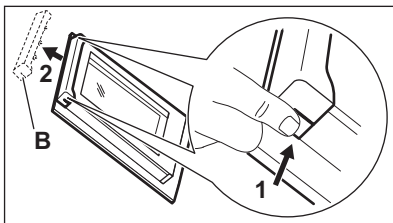
Крок 3 Прикрийте дверцята духової шафи до середини першої позиції відкриття. Потім підніміть і потягніть дверцята, щоб вийняти їх із гнізд.



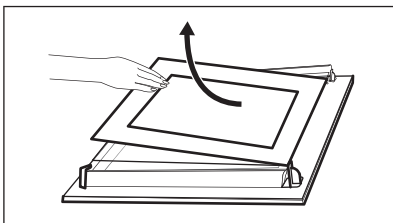
Крок 4 Покладіть дверцята духової шафи на рівну поверхню, застелену м'якою тканиною.

Крок 5 Візьміться за оздоблення дверцят (В) на верхньому краї дверцят з обох боків і натисніть у напрямку всередину, щоб вивільнити прокладку.

Крок 6 Потягніть оздоблення дверцят у напрямку вперед, щоб зняти його.



Крок 7 Утримуйте скляну панель дверцят за верхній край та обережно витягніть її. Переконайтеся в тому, що скло повністю вийшло з опору.



Крок 8 Помийте скляні панелі теплою водою з милом. Ретельно витріть скляні панелі. Не мийте скляні панелі в посудомийній машині.

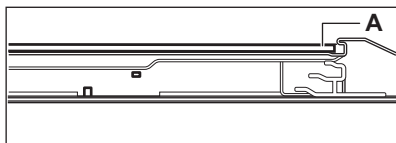
Крок 9 Після очищення встановіть скляну панель і дверцята духової шафи.

Якщо дверцята встановлені правильно, ви почуєте клацання при закриванні засувки.

Область трафаретного друку повинна бути повернутою до внутрішньої сторони дверцят. Після встановлення переконайтеся, що поверхня рамної панелі в областях трафаретного друку не шорстка на дотик.

При правильному встановленні оздоблення дверцят чути характерне клацання.

Переконайтеся, що ви вставили внутрішню скляну панель у відповідні гнізда.



12.6 Як замінити: Лампа

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека враження електричним струмом.

Лампа може бути гарячою.

Завжди тримайте галогенову лампу ганчіркою, щоб запобігти підгорянню залишків жиру на лампі.

Перед заміною лампи:

Крок 1

Вимкніть духову шафу. Зачекайте, доки духовишафа охолоне.

Крок 2

Відключіть духову шафу від електричної мережі.

Крок 3

Покладіть рушник на дно камери духової шафи.

Задня лампа

Крок 1	Поверніть скляний плафон, щоб зняти його.
Крок 2	Очистіть скляний плафон.
Крок 3	Замініть лампу відповідною жаростійкою лампою, яка витримує нагрівання до 300 °С.
Крок 4	Установіть скляний плафон.

13. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

13.1 Дії в разі виникнення проблем

У будь-яких випадках, які не зазначені у цій таблиці, зверніться до авторизованого сервісного центру.

Проблема	Переконайтеся, що
Духова шафа не нагрівається.	Запобіжник перегорів.
Ущільнювач дверцят пошкоджено.	Не користуйтеся духовою шафою. Зверніться до авторизованого сервісного центру.
На дисплеї відображається «12:00».	Була припинена подача електроенергії. Встановіть час доби.
Вода витікає із заглибини камери.	Забгато води у заглибині камери.
Незадовільний результат приготування при застосуванні функції: Вентилятор ПЛЮС .	Ви заповнили заглибину камери водою.
Лампа не світиться.	Лампочка перегоріла.

13.2 Дані щодо технічного обслуговування

Якщо Ви не можете вирішити проблему самостійно, зверніться до закладу, де Ви придбали прилад, або до авторизованого сервісного центру.

Дані, потрібні для сервісного центру, вказані на таблиці з технічними даними. Паспортна табличка розташована на передньому краї камери приладу. Не знімайте паспортну табличку з камери приладу.

Рекомендуємо записати дані тут:

Модель (MOD.)

Код виробу (PNC)

Серійний номер (S.N.)

14. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

14.1 Інформація про виріб та Інформаційний листок виробу відповідно до Регламентів ЄС щодо екологічного проектування та маркування енергоспоживання

Назва постачальника	Electrolux
Ідентифікатор моделі	KODEC70X 949499307
Індекс енергоефективності	95.3
Клас енергоефективності	A
Споживання енергії при стандартному завантаженні, традиційний режим	0.95кВт•год/цикл
Споживання енергії при стандартному завантаженні, режим примусового використання вентилятора	0.81кВт•год/цикл
Кількість камер	1
Джерело нагрівання	Електроенергія
Гучність	72л
Тип духової шафи	Вбудована духова шафа
Маса	30.5кг

IEC/EN 60350-1 - Електричні побутові прилади для готування їжі — частина 1: Плити, духові шафи, парові духові шафи та грилі — способи вимірювання продуктивності.

14.2 Енергозбереження



Прилад має функції, що допомагають зберігати електроенергію під час щоденного готування.

Переконайтеся в тому, що під час роботи дверцята приладу зачинені. Не відчиняйте дверцята приладу занадто часто під час готування. Підтримуйте чистоту ущільнювача дверцят і переконайтеся, що його належним чином зафіксовано.

Користуйтеся металевим посудом для покращення енергозбереження.

Коли можливо, не розігривайте прилад перед готуванням.

Якщо ви послідовно готуєте кілька страв, зведіть перерви між ними до мінімуму.

Готування з використанням вентилятора

Коли можливо, використовуйте функції готування з вентилятором для збереження електроенергії.

Залишкове тепло

Якщо тривалість готування перевищує 30 хвилин, опустіть температуру приладу до мінімуму за 3–10 хвилин до завершення готування. Останні етапи готування страви будуть виконані за рахунок залишкового тепла.

Використовуйте залишкове тепло для розігрівання інших страв.


Підтримування страви теплою


Виберіть найнижчу температуру з можливих, щоб використати залишкове тепло для збереження їжі теплою.

Волога конвекція

Функція, призначена для збереження енергії під час готування.

15. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені відповідним символом . Викидайте упаковку у відповідні контейнери для вторинної сировини. Допоможіть захистити навколишнє середовище та здоров'я інших людей і забезпечити вторинну переробку електричних і електронних приладів. Не

викидайте прилади, позначені відповідним символом , разом з іншим домашнім сміттям. Поверніть продукт до заводу із вторинної переробки у вашій місцевості або зверніться до місцевих муніципальних органів влади.





electrolux.com

867360671-D-132023



CE