



Electrolux



electrolux.com/register



EOD6P77WX

EOD6P77WZ

KODDP77WX

SQ	Udhëzimet për përdorim Furrë	2
BG	Ръководство за употреба Фурна	30
CS	Návod k použití Trouba	58
ET	Kasutusjuhend Ahi	85
HU	Használati útmutató Sütő	111
LV	Lietošanas instrukcija Cepeškrāsns	138
LT	Naudojimo instrukcija Orkaitė	165
МК	Упатство за ракување Печка	192
PL	Instrukcja obsługi Piekarnik	221
RO	Manual de utilizare Cuptor	249
SR	Упутство за употребу Пећница	276
SL	Navodila za uporabo Pečica	304
TR	Kullanma Kılavuzu Fırın	330



Mirë se vini në Electrolux! Faleminderit që keni zgjedhur pajisjen tonë.



Në përpjekjet tona për të qenë ekologjikë, ne jemi duke reduktuar asetet e letrës dhe po ofrojmë manuale të plota përdorimi në internet. Aksesoni manualin tonë të plotë të përdorimit në **electrolux.com/manuals**



Merrni këshilla përdorimi, broshura, informacione për ndreqjen e problemeve, shërbimin dhe riparimin në **electrolux.com/support**



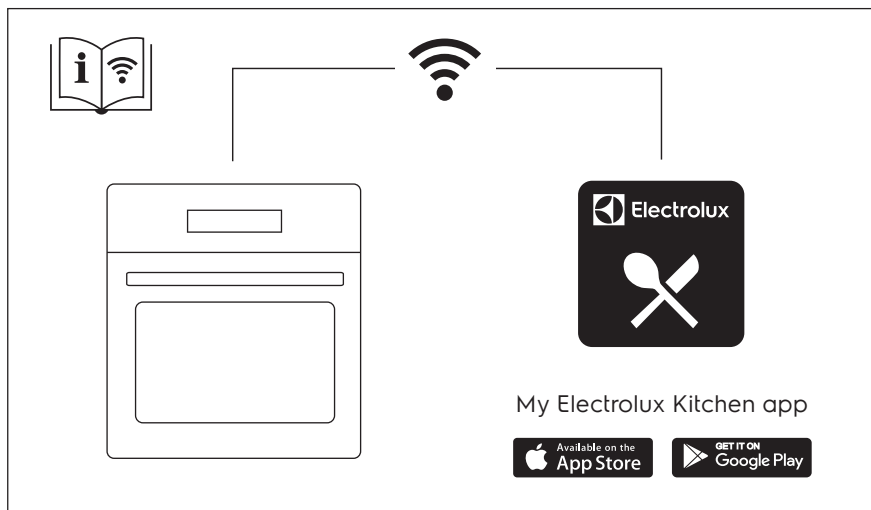
Për më shumë receta, këshilla, diagnostikim problemesh, shkarkoni aplikacionin **My Electrolux Kitchen**.



Rezervohet mundësia e ndryshimeve.

PËRMBAJTJA

1. INFORMACIONI I SIGURISË.....	4
2. UDHËZIMET PËR SIGURINË.....	6
3. INSTALIMI.....	9
4. PËRSHKRIM I PRODUKTIT.....	11
5. PANELI I KONTROLLIT.....	11
6. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË.....	12
7. PËRDORIMI I PËRDITSHËM.....	13
8. FUNKSIONET SHITESË.....	19
9. FUNKSIONET E ORËS.....	19
10. PËRDORIMI I AKSESORËVE.....	20
11. UDHËZIME DHE KËSHILLA.....	21
12. KUJDESI DHE PASTRIMI.....	24
13. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE.....	27
14. EFIKASITETI ENERGJETIK.....	28
15. ÇËSHTJE QË LIDHEN ME AMBIENTIN.....	28



1. ⚠ INFORMACIONI I SIGURISË

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

1.1 Siguria e fëmijëve dhe personave me probleme

- Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijë të moshës 8 vjeç e sipër dhe persona me aftësi të kufizuara fizike, ndijimesh ose mendore ose që nuk kanë eksperiencë dhe njohuri, nëse këta mbahen nën mbikëqyrje ose udhëzohen për përdorimin e sigurt të pajisjes dhe i kuptojnë rreziqet e përdorimit. Fëmijët nga nën 8 vjeç dhe personat me aftësi të kufizuara shumë të theksuara dhe komplekse duhet të mbahen larg nga pajisja, përveçse kur mbahen nën monitorim të vazhdueshëm.
- Fëmijët duhet të monitorohen për t'u siguruar se nuk luajnë me pajisjen dhe pajisjet portative me My Electrolux Kitchen .
- Mbajeni të gjithë paketimin larg nga fëmijët dhe hidheni atë siç kërkohet.
- PARALAJMËRIM: Pajisja dhe pjesët e saj të arritshme nxehen gjatë përdorimit. Mbajini fëmijët dhe kafshët shtëpiake larg pajisjes gjatë kohës që ajo është në përdorim dhe kur ftohet.
- Nëse pajisja ka një mekanizëm për sigurinë e fëmijëve, ai duhet aktivizuar.
- Fëmijët nuk duhet të kryejnë pastrimin dhe mirëmbajtjen e pajisjes pa mbikëqyrje.

1.2 Siguria e përgjithshme

- Kjo pajisje përdoret vetëm për gatim.

- Kjo paisje është krijuar për përdorim shtëpiak në ambient të brendshëm.
- Kjo paisje mund të përdoret në: zyra, dhoma hoteli, dhoma bujtine, dhoma hoteli rural, si dhe në vende të ngjashme ku përdorimi nuk tejkalon (mesatarisht) nivelet e përdorimit shtëpiak.
- Vetëm një person i kualifikuar duhet ta instalojë këtë pajisje dhe të ndërrojë kabllon.
- Mos e përdorni pajisjen përpara se ta instaloni në strukturën inkaso.
- Përpara mirëmbajtjes, shkëputeni pajisjen nga rrjeti elektrik.
- Nëse kordoni i energjisë elektrike është i dëmtuar, duhet të zëvendësohet nga prodhuesi, qendra e autorizuar e shërbimit e tij ose persona me kualifikim të ngjashëm për të shmangur një rrezik elektrik.
- PARALAJMËRIM: Për të shmangur mundësinë e goditjes elektrike, sigurohuni që pajisja të fiket përpara se të ndërroni llambën.
- PARALAJMËRIM: Pajisja dhe pjesët e saj të arritshme nxehen gjatë përdorimit. Duhet pasur kujdes për të shmangur preken e elementëve të ngrohjes ose sipërfaqes së brendësisë së pajisjes.
- Përdorni gjithmonë doreza furre për të hequr ose për të futur aksesoret ose enët për furrë.
- Përdorni vetëm sensorin e ushqimit (sensorin e temperaturës) që rekomandohet për këtë pajisje.
- Për të hequr mbajtëset e rafteve, në fillim hiqni pjesën e përparme të mbajtëses së raftit dhe pastaj pjesën e pasme nga muret anësore. Montojini mbajtëset e rafteve në rendin e kundërt.
- Mos përdorni pastrues me avull për të pastruar pajisjen.
- Mos përdorni pastrues gërryes të fortë ose kruajtëse të mprehta metalike për të pastruar derën prej xhami, pasi mund të gërvishtet sipërfaqja, gjë e cila mund të shkaktojë krisjen e xhamit.

- Hiqini të gjithë aksesoret dhe depozitimet/derdhjet e tepërta nga brenda pajisjes përpara pastrimit pirolitik.

2. UDHËZIMET PËR SIGURINË

2.1 Instalimi



PARALAJMËRIM!

Vetëm një person i kualifikuar duhet ta instalojë këtë pajisje.

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

Lartësia minimale e mobilies (Mobilia nën lartësinë minimale të suprinës)	590 (600) mm
Gjerësia e mobilies	560 mm
Thellësia e mobilies	550 (550) mm
Lartësia e pjesës së përparme të pajisjes	594 mm
Lartësia e pjesës së pasme të pajisjes	576 mm
Gjerësia e pjesës së përparme të pajisjes	595 mm
Gjerësia e pjesës së pasme të pajisjes	559 mm
Thellësia e pajisjes	569 mm
Thellësia inkaso e pajisjes	548 mm
Gjerësia me derën të hapur	1022 mm

Madhësia minimale e hapjes së ventilimit. Hapja e vendosur në pjesën e pasme poshtë	560x20 mm
Gjatësia e kablllos kryesore të furnizimit. Kablloja është vendosur në këndin e djathtë të pjesës së pasme	1500 mm
Vidat e montimit	4x25 mm

2.2 Lidhja elektrike



PARALAJMËRIM!

Rrezik zjarri dhe goditjeje elektrike.

- Të gjitha lidhjet elektrike duhen kryer nga një elektrikist i kualifikuar.
- Pajisja duhet tokëzuar.
- Sigurohuni që parametrat në pllakën e specifikimeve të përkojnë me vlerat elektrike të rrjetit elektrik.
- Përdorni gjithmonë një prizë të tokëzuar të instaluar si duhet.
- Mos përdorni përshtatës me shumë spina dhe kablo zgjatuese.
- Sigurohuni që të mos dëmtoni prizën dhe kabllon elektrike. Nëse kabloja elektrike duhet zëvendësuar, kjo duhet bërë nga Qendra jonë e autorizuar e shërbimit.
- Mos i lini kabllot elektrike që të prekin derën e pajisjes ose t'i afrohen asaj apo hapësirës poshtë pajisjes, veçanërisht kur është në punë ose dera është e nxehtë.
- Mbrojtja nga goditja e pjesëve me korrent dhe të izoluar duhet të shtrëngohet në mënyrë të tillë që të mos hiqet pa vegla.
- Pajisjen futeni në prizë vetëm në fund të instalimit. Sigurohuni që spina të jetë e arritshme pas montimit të pajisjes.
- Nëse priza është e lirë, mos e futni spinën.
- Mos e shpëputni pajisjen nga rrjeti duke e tërhequr nga kabloja elektrike. Gjithmonë tërhiqeni kabllon elektrike duke e kapur nga spina.

- Përdorni mjetet e duhura izoluese: çelësat mbrojtës, siguresat (siguresat që vidhosen duhet të hiqen nga foleja), salvavitat dhe kontaktorët.
- Instalimi elektrik duhet të ketë një pajisje instaluese e cila ju lejon të shkëpusni pajisjen nga rryma elektrike në të gjitha polet. Pajisja instaluese duhet të ketë një hapje kontakti me gjerësi minimale 3 mm.
- Mbylleni plotësisht derën e pajisjes, përpara se të lidhni spinën e rrymës me prizën e rrymës.
- Kjo pajisje ofrohet me spinë dhe kordon elektrik.

Llojet e kabllove të përshtatshme për instalim ose zëvendësim për Evropën:

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

Për pjesën e kablos, referojuni fuqisë së përgjithshme në pllakën e specifikimeve. Gjithashtu mund t'i referoheni tabelës:

Korrenti gjithsej (W)	Seksioni i kordonit (mm²)
maksimumi 1380	3x0.75
maksimumi 2300	3x1
maksimumi 3680	3x1.5

Kordoni i tokëzimit (kablllo e gjelbër/verdhë) duhet të jetë 2 cm më i gjatë sesa kabllot kafe të fazës dhe blu të nullit.

2.3 Përdorimi



PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje, djegiesh dhe goditjeje elektrike ose shpërthimi.

- Mos i ndryshoni specifikimet e pajisjes.
- Sigurohuni që vendet e ventilimit të mos jenë bllokuar.
- Mos harroni ta kontrolloni pajisjen gjatë punës.
- Çaktivizojeni pajisjen pas çdo përdorimi.
- Tregoni kujdes në hapjen e derës së pajisjes kur pajisja është në punë. Mund të çlirohet avull i nxehtë.

- Mos e vendosni në punë pajisjen me duar të lagura ose kur keni pasur kontakt me ujën.
- Mos ushtroni presion mbi derën e hapur.
- Mos e përdorni pajisjen si sipërfaqe pune ose si sipërfaqe mbështetëse.
- Hapeni derën e pajisjes me kujdes. Përdorimi i përbërësve me alkool mund të krijojë një përzierje alkooli dhe ajri.
- Mos lejoni që pajisja të bjerë në kontakt me shkëndija apo flakë të hapura kur hapni derën.
- Mos vendosni produkte që marrin flakë ose sende të lagura me produkte të ndezshme brenda, pranë pajisjes ose mbi të.
- Mos e ndani fjalëkalimin tuaj të Wi-Fi.



PARALAJMËRIM!

Rrezik i dëmtimit të pajisjes.

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

2.4 Kujdesi dhe pastrimi

PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje, zjarri ose dëmtimi të pajisjes.

- Përpara mirëmbajtjes, çaktivizoni pajisjen dhe hiqeni spinën nga priza.
- Sigurohuni që pajisja të jetë e ftohtë. Ka rrezik që panelet prej xhami të thyhen.
- Ndërrojeni menjëherë panelet prej xhami të derës kur janë të dëmtuara. Kontaktoni qendrën e autorizuar të shërbimit.
- Tregoni kujdes kur e hiqni derën nga pajisja. Dera është e rëndë!
- Pastrojeni pajisjen rregullisht për të parandaluar dëmtimin e materialit të sipërfaqes.
- Pastrojeni pajisjen me copë të butë e të njomë. Përdorni vetëm detergjente neutrale. Mos përdorni produkte gërryese, materiale të ashpra pastruese, tretës ose objekte metalike.
- Nëse përdorni spërkatës për furrën, ndiqni udhëzimet e sigurisë në paketim.

2.5 Pastrimi pirolitik

PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje/zjarri/emetimesh kimike (avuj) në regjimin pirolitik.

- Para se të kryeni pastrimin pirolitik dhe të bëni ngrohjen paraprake, hiqni nga hapësira e brendshme e furrës:
 - çdo mbetje të tepërt ushqimore, vaj apo yndyrë të derdhur / depozituar.
 - çdo objekt të lëvizshëm (duke përfshirë raftet, mbajtëset e anës, etj. që kanë ardhur me produktin) veçanërisht çdo tenxhere, tigan, tavë, takëme etj., që nuk ngjisin.
- Lexoni me kujdes të gjitha udhëzimet për pastrimin pirolitik.
- Mbajini fëmijët larg pajisjes, gjatë kohës që pastrimi pirolitik është në funksionim. Pajisja bëhet shumë e nxehtë dhe del ajër i nxehtë nga vrimat e ftohjes së parme.
- Pastrimi pirolitik është një funksion me temperaturë të lartë që mund të çlirojë avuj nga mbetjet e gatimit dhe materialet e ndërtimit, si p.sh. konsumatorëve u këshillohet të:

– sigurojnë ajrim të mirë gjatë dhe pas pastrimit pirolitik.

– sigurojnë ajrim të mirë gjatë dhe pas nxehtes paraprake fillestare.

- Mos derdhni apo hidhni ujë në derën e furrës gjatë dhe pas pastrimit pirolitik për të shmangur dëmtimin e paneleve prej xhami.
- Avujt e lëshuar nga furrat pirolitike/mbetjet e gatimit siç përshkruhet nuk janë të dëmshme për njerëzit, duke përfshirë fëmijët ose personat me probleme mjekësore.
- Mbani larg kafshët shtëpiake nga pajisja gjatë dhe pas pastrimit pirolitik dhe nxehtes paraprake. Kafshët shtëpiake të vogla (sidomos zogj dhe zvarranikë) mund të jenë shumë të ndjeshëm ndaj ndryshimeve të temperaturës dhe avujve të nxjerrë.
- Sipërfaqet jongjitëse në tenxhere, tiganë, tepsi, takëme etj. mund të dëmtohen nga pastrimi pirolitik në temperaturë të larë i të gjitha furrave pirolitike dhe mund të jetë dhe burim avujsh të dëmshëm në nivel të ulët.

2.6 Ndriçimi i brendshëm

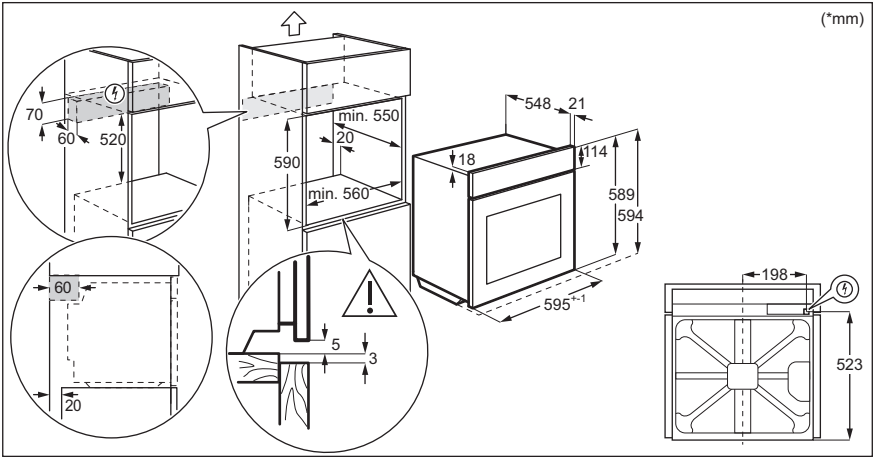
PARALAJMËRIM!

Rrezik goditjeje elektrike.

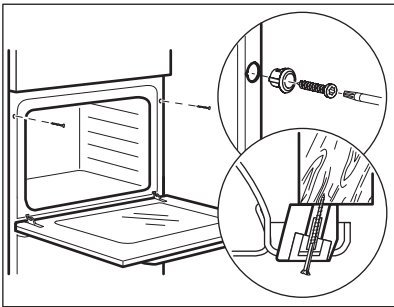
- Në lidhje me llambat brenda produktit dhe llambat e pjesëve të këmbimit të shitura veçmas: Këto llamba janë prodhuar për kushte ekstreme fizike në pajisjet elektroshtëpiake, si p.sh. temperaturë, dridhje, lagështirë, ose janë prodhuar për të sinjalizuar informacion rreth statusit të përdorimit të pajisjes. Ato nuk janë prodhuar për t'u përdorur në aplikacione të tjera dhe nuk janë të përshtatshme për ndriçim në ambiente shtëpiake.
- Ky produkt përmban një burim drite të klasit G të efikasitetit të energjisë.
- Përdorni vetëm llamba me të njëjtat specifikime.

2.7 Shërbimi

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

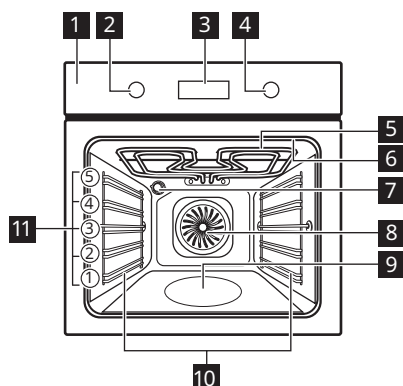


3.2 Sigurimi i furrës në kabinet



4. PËRSHKRIM I PRODUKTIT

4.1 Pasqyra e përgjithshme



- 1** Paneli i kontrollit
- 2** Çelësi i funksioneve të ngrohjes
- 3** Ekran
- 4** Çelësi i kontrollit
- 5** Elementi i ngrohjes
- 6** Priza e sensorit të ushqimit
- 7** Llamba
- 8** Ventilimi
- 9** Zbalcimi i brendshëm
- 10** Mbështetje e raftit, i lëvizshëm
- 11** Poyicioni i raftit

4.2 Aksesorët

- **Rafti me rrjetë**
Për enë gatimi, forma keku, rosto.
- **Tava e pjekjes**
Për kekë dhe kuleçë.
- **Tava e skarës/pjekjes**
Për pjekje dhe rosto ose si tavë për mbledhjen e yndyrës.

- **Sensori i ushqimit**
Për të matur temperaturën brenda ushqimit.
- **Korridori teleskopik**
Për të futur dhe nxjerrë më lehtë tabakatë dhe raftin rrjetë.

5. PANELI I KONTROLLIT

5.1 Ndezja dhe fikja e pajisjes

Për të ndezur pajisjen:

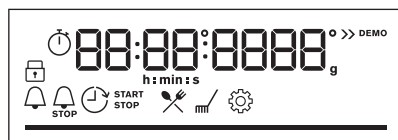
1. Shtypni butonin. Butoni del jashtë.
2. Kthejeni çelësin e funksioneve të nxehjes për të zgjedhur një funksion.
3. Kthejeni çelësin e komandimit për të zgjedhur temperaturën e dëshiruar.
4. Shtypni OK.

Për të fikur pajisjen, kthejeni çelësin për funksionet e nxehjes në **0**.

5.2 Përmbledhje e panelit të kontrollit

	Shtypni për të cilësuar: Funksionet e orës.
	Shtypni dhe mbani për të vendosur funksionin: Nxehja e shpejtë.
	Shtypni për të ndezur ose fikur llampën e furrës.
	Shtypni për të vendosur temperaturën e brendshme të: Sensori i ushqimit
OK	Shtypni për të konfirmuar zgjedhjen tuaj.

5.3 Treguesit e ekranit



Ekranit me funksionet kryesore.

	Pajisja është e kyçur.
	Futni menyën dhe zgjidhni ikonën për të hapur: Gatim i asistuar.
	Futni menyën dhe zgjidhni ikonën për të hapur: Pastrimi.
	Futni menyën dhe zgjidhni ikonën për të hapur: Parametrat
	Nxehje e shpejtë është e ndezur.

	Gatimi me avull është aktivizuar.
	Sensori i ushqimit është e ndezur.
	Kujtuesi i minutave është e ndezur.
	Koha e përfundimit është e ndezur.
	Shtyrja e orarit është e ndezur.
	Kohëmatësi me rritje është e ndezur.
	Wi-Fi është e ndezur.
	Funksionimi në distancë është e ndezur.
	Për temperaturë ose kohë. Shiriti është plotësisht i kuq kur pajisja arrin temperaturën e caktuar.

6. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË



PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

6.1 Pastrimi fillestar

1. Hiqni të gjithë aksesoret dhe mbajtëset e rafteve që mund të hiqen nga pajisja.
2. Pastroni pajisjen dhe aksesoret vetëm me një copë me mikrofibra me ujë të ngrohtë dhe një detergjent të butë.
3. Futni aksesoret dhe mbajtëset e heqshme të rafteve sërish në pozicionet e tyre fillestare.

6.2 Ngrohja paraprake fillestare

Para përdorimit të parë, cilësoni orën dhe ngrohni paraprakisht pajisjen e zbrazët.

1. Hiqni të gjithë aksesoret dhe mbajtëset e rafteve që mund të hiqen nga pajisja.
2. Vendosni funksionin . Vendosni temperaturën maksimale. Lëreni pajisjen të funksionojë për 1 o.
3. Vendosni funksionin . Vendosni temperaturën maksimale. Lëreni pajisjen të funksionojë për 15 min.

Fikni pajisjen dhe prisni derisa është e ftohur. Pajisja mund të nxjerrë erë të keqe dhe tym. Sigurohuni që rrjedha e ajrit në dhomë të jetë e mjaftueshme.

6.3 Lidhja me valë

Për ta lidhur pajisjen ju nevojitet:

- Rrjet me valë me lidhje në internet.
- Pajisje portative e lidhur në rrjetin me valë.

1. Për të shkarkuar My Electrolux Kitchen aplikacionin: Skanoni kodin QR në pllakën e të dhënave me kamerën në pajisjen tuaj portative për t'u ridrejtuar në faqen kryesore të Electrolux. Pllaka e specifikimeve është në kornizën e përparme të brendësisë së pajisjes. Gjithashtu mund ta shkarkoni aplikacionin direkt nga dyqani i aplikacioneve.
2. Ndiqni udhëzimet e hyrjes në aplikacion.
3. Kthejeni çelësin e funksioneve të nxehjes për të zgjedhur .
4. Kthejeni çelësin e komandimit për të zgjedhur: Parametrat. Ndzini Wi-Fi. Referojuni kapitullit "Menyja: Cilësimet."

Frekuenca	2.4 GHz WLAN
	2400 - 2483.5 MHz
Protokolli	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Fuqia maksimale	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Moduli Wi-Fi	NIUS-50

6.4 Licencat e softuerit

Softueri në këtë produkt përmban përbërës që bazohen në softuerë falas dhe me burim

të hapur. Electrolux me mirënjohje i pranon kontributet e softuerëve të hapur dhe të komuniteteve të robotikës në projektin e zhvillimit.

Për të hapur kodin burimor të këtyre përbërësve të softuerëve falas dhe me burim të hapur, kushtet e licencës së të cilave duhen publikuar, dhe për të parë informacionin e tyre të plotë për të drejtat e autorit dhe kushtet e zbatueshme të licencës, shkoni te: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (dosja NIUS).

7. PËRDORIMI I PËRDITSHËM



PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

7.1 Funksionet e nxehtës



Gatim me ajrim real

Për të pjekur në deri në tre pozicione rafti njëkohësisht dhe për të tharë ushqimin. Vendosi temperaturën 20 - 40°C më poshtë se sa për Gatim tradicional.



Gatim tradicional

Për të pjekur ushqimin në një nivel furre.



SteamBake

Për të shtuar lagështirë gjatë gatimit. Për të marrë ngjyrën e duhur dhe kore kërcitëse gjatë pjekjes. Për të dhënë më shumë lëng gjatë ringrohjes. Për konservimin e frutave ose zarzavateve.



Ushqime të ngrira

Për t'i bërë krokante ushqimet e shpejta, p.sh. patatet e skuqura, patate feta ose roleta.



Funksioni i picës

Për të pjekur pica. Për karamelizim intensiv dhe një fund kërcitës.



Nxehtësia e poshtme

Për pjekjen e kekëve me fund kërcitës dhe për ruajtjen e ushqimit.



Pjekje ventiluese me lagështirë

Ky funksion është krijuar për të kursyer energji gjatë gatimit. Kur përdorni këtë funksion, temperatura brenda pajisjes mund të ndryshojë nga temperatura e vendosur. Përdoret nxehtësia e mbetur. Fuqia e ngrohjes mund të pakësohet. Për më shumë informacion referojuni kapitullit "Përdorimi ditor", Shënime mbi: Pjekje ventiluese me lagështirë.



Skarë

Për të pjekur në skarë ushqime të sheshta dhe për të thekur bukë.



Skarë turbo

Për të pjekur nyja të mëdha mishi ose shpendësh me kocka në një pozicion rafti. Për të bërë gratina dhe për të karamelizuar.



Menuja

Për të hyrë në menu: Gatim i asistuar, Pastrimi, Parametrat.



Gatim me ajrim real, Gatim tradicional: Kur vendosni temperaturën nën 80°C, llampa fiket automatikisht pas 30 sekondash.

7.2 Shënime mbi: Pjekje ventiluese me lagështirë

Ky funksion ishte përdorur për të qenë në pajtim me kategorinë e efikasitetit energjetik dhe kërkesat e ekodizajnit (sipas EU 65/2014

dhe EU 66/2014). Testimet sipas: IEC/EN 60350-1.

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

Kur përdorni këtë funksion llamba fiket automatikisht pas 30 sekondash.

Për udhëzimet e gatimit referojuni kapitullit "Udhëzime dhe këshilla", Pjekje ventiluese me lagështirë. Për rekomandime të përgjithshme të kursimit të energjisë, referojuni kapitullit "Efikasiteti i energjisë", Kursimi i energjisë.

7.3 Cilësimi: Funksionet e nxehtës

1. Kthejeni çelësin e funksioneve të furrës për të përzgjedhur një funksion ngrohjeje.
2. Rrotullojeni çelësin e kontrollit për të vendosur një temperaturë °C.

 - shtypni dhe mbani të shtypur për të aktivizuar funksionin: Nxehtë e shpejtë. Ai është i disponueshëm për disa funksione të furrës.

7.4 Cilësimi: Gatimi me avull

Sigurohuni që dera e pajisjes të jetë e mbyllur.

1. Mbusheni relievën e hapësirës së brendshme me maksimumi 250 ml ujë rubineti.
Mos e rimbushni relievën e hapësirës së brendshme gjatë gatimit ose kur furra është e nxehtë.
2. Kthejeni çelësin e funksioneve të furrës për të përzgjedhur funksionin e ngrohjes. .
3. Rrotullojeni çelësin e kontrollit për të vendosur një temperaturë °C.
4. Nxehtë paraprakisht furrën bosh për 10 min për të krijuar lagështirë.
5. Futni ushqimin në pajisje.

Kur mbaron gatimi:

- Kthejeni çelësin për funksionet e nxehtës në pozicionin e fikjes për të fikur furrën.
- Hapni derën plotësisht. Lagështira e çliruar mund të shkaktojë djegie.
- Sigurohuni që dera e pajisjes të jetë e mbyllur. Hiqni ujin e mbetur nga relievi i hapësirës së brendshme.

7.5 Cilësimi: Gatim i asistuar

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

Kur funksioni mbaron, kontrolloni nëse ushqimi është gati.

Për disa gatime gjithashtu mund të gatuarini me Sensori i ushqimit. Shkalla në të cilën një gatim është gatuar:

- I gatuar pak
- I gatuar mesatarisht
- I gatuar mirë

1. Kthejeni çelësin që funksionet e ngrohjes të  për të hyrë në Menuja.
2. Zgjidhni . Shtypni OK.
3. Kthejeni çelësin e komandimit për të zgjedhur një numër të gatimit. Shtypni OK.
4. Vendosni ushqimin brenda pajisjes.
Shtypni OK.

Gatim i asistuar

Legjenda	
	Sensori i ushqimit në dispozicion. Vendosni Sensori i ushqimit në pjesën më të trashë të pjatës. Pajisja fiket kur arrihet temperatura e caktuar Sensori i ushqimit.
	Sasia e ujit për funksionin e avullit.
	Ngrohni pajisjen përpara se të filloni gatimin.
	Niveli i raftit.

Gatimi		Pesha	Niveli i raftit / Aksesor
P1	Mish i pjekur lope, i pjekur pak		
P2	Mish i pjekur lope, mesatare	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm copa të trasha	 2; tepsi pjekjeje Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë. Fusni në pajisje.
P3	Mish i pjekur lope, e pjekur mirë		
P4	Biftek, mesatare	180 - 220 g për copë; 3 cm feta të trasha	 3; enë pjekjeje në raftin e telit Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë. Fusni në pajisje.
P5	Rosto viçi / fërguar (brinjë kryesore, rrethore lart, anësore e trashë)	1.5 - 2 kg	 2; enë pjekjeje në raftin e telit Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë. Shtoni lëng. Fusni në pajisje.
P6	Mish i pjekur lope, i pjekur pak (gatim i ngadaltë)		
P7	Mish i pjekur lope, mesatare (gatim i ngadaltë)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm copa të trasha	 2; tavë për pjekje Përdorni erëzat tuaja të preferuara ose thjesht kripë dhe piper të freskët të bluar. Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë. Fusni në pajisje.
P8	Mish i pjekur lope, e pjekur mirë (gatim i ngadaltë)		
P9	Fileto mish lope, e pjekur pak (gatim i ngadaltë)		
P10	Fileto mish lope, mesatare (gatim i ngadaltë)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm copa të trasha	 2; tepsi pjekjeje Përdorni erëzat tuaja të preferuara ose thjesht kripë dhe piper të freskët të bluar. Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë. Fusni në pajisje.
P11	Fileto mish lope, e pjekur mirë (gatim i ngadaltë)		
P12	Rosto viçi (p.sh. shpatull)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm copa të trasha	 2; enë pjekjeje në raftin e telit Përdorni erëzat tuaja të preferuara. Shtoni lëng. Pjekje e mbuluar.
P13	Qafa ose shpatulla e pjekur nga derri	1.5 - 2 kg	 2; enë pjekjeje në raftin e telit Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, kthejeni mishin nga ana tjetër.
P14	Mish derri në copa (gatim i ngadaltë)	1.5 - 2 kg	 2; tepsi pjekjeje Përdorni erëzat tuaja të preferuara. Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, kthejeni mishin nga ana tjetër për pjekje të barabartë.
P15	Mish derri, i freskët	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm copa të trasha	 2; gatim rosto në raftin me rrjetë Përdorni erëzat tuaja të preferuara.

Gatimi		Pesha	Niveli i raftit / Aksesori
P16	Brinjë të mishit të derrit	2 - 3 kg; përdorni brinjë të pagatuara, 2 - 3 cm të holla	 3; tigan i thellë Shtoni lëng për të mbuluar pjesën e poshtme të enës. Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, kthejeni mishin nga ana tjetër.
P17	Kofshë qengji me kocka	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm copa të trasha	  2; gatim rosto në tavë për pjekje Shtoni lëng. Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, kthejeni mishin nga ana tjetër.
P18	Pulë e plotë	1 - 1.5 kg; e freskët	 2;  200 ml; gatim tave në tavë për pjekje Përdorni erëzat tuaja të preferuara. Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, kthejeni pulën nga ana tjetër për pjekje të barabartë.
P19	Gjysmë pule	0.5 - 0.8 kg	  3; tepsi pjekjeje Përdorni erëzat tuaja të preferuara.
P20	Gjoks pule	180 - 200 g për copë	  2; tavë në raftin e telit Përdorni erëzat tuaja të preferuara. Shtoni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë.
P21	Kofshë pule, të freskëta	-	  3; tepsi pjekjeje Nëse së pari keni marinuar këmbët e pulës, vendosni temperaturë më të ulët dhe gatujini më gjatë.
P22	Rosë, e plotë	2 - 3 kg	  2; enë pjekjeje në raftin e telit Përdorni erëzat tuaja të preferuara. Vendoseni mishin në tavën e rostos. Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, kthejeni rosën nga ana tjetër.
P23	Patë, e plotë	4 - 5 kg	  2; tigan i thellë Përdorni erëzat tuaja të preferuara. Vendoseni mishin në tepsinë e thellë të pjekjes. Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, kthejeni patën nga ana tjetër.
P24	Copë mishi	1 kg	  2; rafti me rrjetë Përdorni erëzat tuaja të preferuara.
P25	Peshk i plotë, në skarë	0.5 - 1 kg për peshk	  2; tepsi pjekjeje Mbusheni peshkun me gjalpë dhe përdorni erëzat dhe barishtet tuaja të preferuara.
P26	Fileta peshku	-	  3; tavë në raftin e telit Përdorni erëzat tuaja të preferuara.
P27	Kek me qumështor	-	 2;  tavë 28 cm me formë në raftin me rrjetë
P28	Kek me mollë	-	  2;  100 - 150 ml; tavë për pjekje
P29	Tartë me mollë	-	 2; formë byreku në raftin me rrjetë

Gatimi		Pesha	Niveli i raftit / Aksesori
P30	Ëmbëlsirë me mollë	-	  2;  100 - 150 ml;  22 cm formë byreku në raftin me tel
P31	Kekë Brownie	2 kg prej brumi	 3; tigan i thellë
P32	Kekë në kupa me çokollatë	-	  2;  100 - 150 ml; tepsi kekësh me kupa në raftin me tel
P33	Kek klasik	-	 2; tepsi buke në raftin me rrjetë
P34	Patate të pjekura	1 kg	 2; tavë për pjekje Vendosini patatet e plota me lëkurë në tepsinë e pjekjes.
P35	Feta	1 kg	 3; tepsi pjekjeje e veshur me letër furre Përdorni erëzat tuaja të preferuara. Pritini patatet në copa.
P36	Perime të përziera në skarë	1 - 1.5 kg	 3; tepsi pjekjeje e veshur me letër furre Përdorni erëzat tuaja të preferuara. Pritini perimet në copa.
P37	Kroketa, të ngrira	0.5 kg	 3; tepsi pjekjeje
P38	Patate të holla, të ngrira	0.75 kg	 3; tepsi pjekjeje
P39	Lazanjë me mish / zarzavate me peta të thata makaronash	1 - 1.5 kg	 2; tavë në raftin me rrjetë
P40	Patate gratin (patate të pagatuara)	1 - 1.5 kg	 1; tavë në raftin me rrjetë Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, rrotullojeni tavën.
P41	Picë e freskët, e hollë	-	  2;  100 ml; tavë për pjekje shtuar me letër furre
P42	Picë e freskët, e trashë	-	  2; tavë për pjekje e veshur me letër pjekjeje
P43	Quiche	-	 2; Tavë me formë në raftin me rrjetë
P44	Bagetë / çabatë / bukë e bardhë	0.8 kg	  2;  150 ml; tepsi pjekjeje e veshur me letër furre Duhet më shumë kohë për bukë të bardhë.
P45	Drithë të plotë / Thekër / Bukë e zezë	1 kg	  2;  150 ml; tepsi pjekjeje e veshur me letër furre / tepsi për bukë taft teli

7.6 Ndryshimi: Parametrat

1. Kthejeni çelësin që funksionet e ngrohjes të  për të hyrë në Menuja.
2. Zgjidhni . Shtypni OK.

3. Kthejeni çelësin e komandimit për të zgjedhur cilësimin. Shtypni OK.
4. Rregulloni vlerën. Shtypni OK.

Rrotullojeni çelësin e funksioneve të nxehtësive në pozicionin e çaktivizimit për të dalë Menuja.

Menyja: Parametrat

Cilësim	Vlera
01 Ora Ditore	Ndrysho
02 Drita e ekranit	1 - 5
03 Tingujt e butonave	1 - Sinjalizim, 2 - Klikim, 3 - Tingulli fikur
04 Volumi i ziles	1 - 4
05 Sensori i ushqimit Veprimi	1 - Alarm dhe ndalim, 2 - Alarm
06 Kohëmatësi me rritje	Aktiv / Joaktiv
07 Të lehta	Aktiv / Joaktiv
08 Nxehtë e shpejtë	Aktiv / Joaktiv
09 Kujtuesi Për Pastrimin	Aktiv / Joaktiv
10 Wi-Fi	Aktiv / Joaktiv
11 Veprimi automatik në distancë	Aktiv / Joaktiv
12 Harroje rrjetin	Po / Jo
13 Modaliteti demo	Kodi i aktivizimit: 2 468
14 Versioni i softuerit	Kontrolli
15 Rivendos të gjithë para,metrat	Po / Jo

7.7 Kursimi i energjisë



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

Sigurohuni që dera e pajisjes të jetë e mbyllur mirë kur pajisja është në punë. Mos e hapni

derën e pajisjes shumë shpesh gjatë gatimit. Mbajeni guarnicionin e derës të pastër dhe sigurohuni që të jetë i fiksuar mirë në vend.

Përdorni enë metalike për të përmirësuar kursimin e energjisë.

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

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

Gatimi me ventilator

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

Nxehtësia e mbetur

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

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

Përdoreni nxehtësinë e mbetur për të ngrohur gatimet e tjera.

Për ta mbajtur ushqimin të ngrohtë

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

Gatimi me llambë të fikur

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

Pjekje ventiluese me lagështirë

Funksion i projektuar për të kursyer energjinë gjatë gatimit.

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

8. FUNKSIONET SHITESË

8.1 Kyçje

Ky funksion parandalon një ndryshim pa dashje të funksionit të pajisjes.

Ndizeni kur pajisja punon - gatimi i vendosur vazhdon, paneli i kontrollit është i kyçur.

Ndizeni kur pajisja është e fikur - nuk mund të ndizet, paneli i kontrollit është i kyçur.

 OK - shtypeni e mbajeni për të aktivizuar funksionin.

Tingëllon një sinjal.  - pulson 3 herë kur aktivizohet kyçja.

 OK - shtypeni e mbajeni për të fikur funksionin.

8.2 Fikja automatike

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

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

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

9. FUNKSIONET E ORËS

9.1 Përshkrimi i funksioneve të orës

 Ora Ditore	Për të cilësuar orën që tregon kohën aktuale.
 Kujtuesi i minutave	Për vendosjen e një kohëmatësi të numërimit mbrapsht. Kur përfundon kohëmatësi, bie sinjali akustik. Ky funksion nuk ndikon në funksionimin e furrës.
 Koha e gatimit	Për të cilësuar kohëzgjatjen e gatimit. Kur përfundon kohëmatësi, bie sinjali dhe funksioni i nxehjes do të fiket automatikisht.
 Shtyrja e orarit	Për të shtyrë fillimin dhe / ose përfundimin e gatimit.
 Kohëmatësi me rritje	Për të treguar sa kohë pajisja funksionon. Maksimumi është 23 o 59 min. Ky funksion nuk ka asnjë ndikim në funksionimin e furrës.

9.2 Cilësimi: Ora Ditore

1. Kthejeni çelësin që funksionet e ngrohjes të  për të hyrë në Menuja.
2. Kthejeni çelësin e kontrollit për të zgjedhur:  Ora Ditore.

3. Rrotulloni çelësin e kontrollit për të caktuar orën.

4. Shtypni OK.

9.3 Cilësimi: Kujtuesi i minutave

1. Kur pajisja është e fikur, shtypni . Kur pajisja është e ndezur, shtypni  dy herë.

Ekrani tregon: 0:00 dhe .

2. Rrotulloni çelësin e kontrollit për të cilësuar Kujtuesi i minutave.
3. Shtypni OK. Kohëmatësi fillon menjëherë numërimin mbrapsht.

Kur të mbarojë koha, shtypni OK dhe rrotulloni çelësin për funksionet e nxehjes në pozicionin e fikur.

9.4 Cilësimi: Koha e gatimit

1. Rrotulloni çelësin për të zgjedhur funksionin e nxehjes dhe për të vendosur temperaturën.
2. Shtypni  disa herë.

Ekrani tregon: 0:00 dhe .

3. Rrotulloni çelësin e kontrollit për të cilësuar Koha e gatimit.

4. Shtypni OK.

Kohëmatësi fillon menjëherë numërimin mbrapsht.

Kur të mbarojë koha, shtypni OK dhe rrotulloni çelësin për funksionet e nxehtësisë në pozicionin e fikur.

9.5 Cilësimi: Shtyrja e orarit

1. Kthejeni çelësin e funksioneve të nxehtësisë për të zgjedhur funksionin.

2. Shtypni disa herë.

Ekrani tregon: ora e ditës FILLO .

3. Rrotulloni çelësin e komandimit për të vendosur kohën e nisjes.

4. Shtypni OK.

Ekrani tregon: --:-- NDALIMI .

5. Rrotulloni çelësin e komandimit për të cilësuar kohën e përfundimit.

6. Shtypni OK.

Kohëmatësi fillon të numërojë mbrapsht në një kohë të caktuar të fillimit.

Kur të mbarojë koha, shtypni OK dhe rrotulloni çelësin për funksionet e nxehtësisë në pozicionin e fikur.

9.6 Ndezja dhe fikja: Kohëmatësi me rritje

1. Kthejeni çelësin që funksionet e ngrohjes të për të hyrë në Menuja.

2. Kthejeni çelësin e komandimit për të zgjedhur / Kohëmatësi me rritje. Referojuni kapitullit "Përdorimi i përditshëm", Menuja: Parametrat.

3. Shtypni OK.

4. Kthejeni çelësin e komandimit për të ndezur dhe fikur funksionin.

5. Shtypni OK.

10. PËRDORIMI I AKSESORËVE



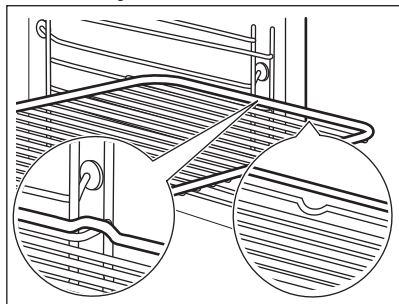
PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

10.1 Futja e aksesoreve

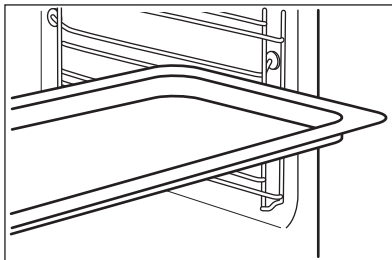
Një dhëmbëzim i vogël në pjesën e sipërme rrit sigurinë. Dhëmbëzimet janë gjithashtu pajisje kundër animit. Buzët e ngritura përreth skarës parandalojnë rrëshqitjen nga rafti të enës.

Rafti me rrjetë



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

Tava e pjekjes / Tigan i thellë



Shtyni tavën midis shufrave drejtuese të mbajtëses së raftit.

10.2 Sensori i ushqimit

Mat temperaturën brenda ushqimit.

Duhet të vendosen dy temperatura të ndryshme:

- °C - temperatura brenda pajisjes.

-  - temperatura e brendshme e ushqimit.

Për rezultate sa më të mira në gatim:

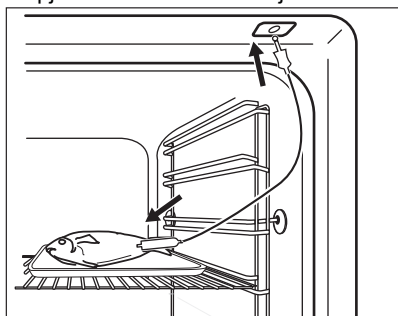
- Përbërësit duhet të jenë në temperaturë dhome.
- mos e përdorni për gatime të lëngshme.
- Gjatë gatimit, gjilpëra e sensorit të ushqimit duhet të futet plotësisht në ushqim.

Gatimi me: Sensori i ushqimit

PARALAJMËRIM!

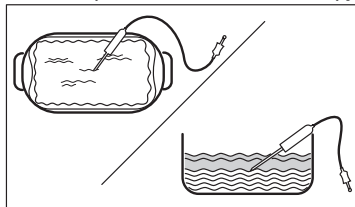
Ekziston rreziku i djegieve duke qënë se Sensori i ushqimit dhe mbajtëset e raftit nxehen. Mos e prekni dorezën e Sensorit të ushqimit me duar të zhveshura. Gjithmonë përdorni dorezat e furrës.

1. Ndizni pajisjen.
2. Vendosni një funksion nxehjeje dhe nëse është e nevojshme, temperaturën e furrës.
3. Futni Sensorin e ushqimit brenda gatimit: **Mish, pulë dhe peshk**
Vendosni të gjithë gjilpërën e Sensorit të ushqimit në qendër të mishit ose peshkut, në pjesën më të trashë të tij.



Tavë

Futni majën e sensorit të ushqimit saktësisht në qendër të tavës. Sensori i ushqimit duhet qëndrojë i palëvizur në një vend gjatë gatimit. Përdorni një përbërës të ngurtë për të arritur këtë. Përdorni buzët e tavës së pjekjes për të mbajtur dorezën prej silikoni të sensorit të ushqimit. Maja e sensorit të ushqimit nuk duhet të prekë fundin e tavës së pjekjes.



4. Vendosni spinën e Sensorit të ushqimit në prizën që ndodhet në paretin anësor brenda pajisjes. Referojuni "Përshkrimi i produktit".

Ekрани shfaq temperaturën aktuale të Sensorit të ushqimit

5.  - shtypni për të vendosur temperaturën e brendshme të sensorit.
6. Shtypni OK.

Kur ushqimi arrin temperaturën e vendosur, dëgjohet sinjali. Mund të zgjidhni të ndaloni ose të vazhdoni gatimin për t'u siguruar që ushqimi është gatuar mirë.

7. Hiqni prizën e Sensorit të ushqimit nga priza dhe hiqni gatimin nga pajisja.

11. UDHËZIME DHE KËSHILLA

11.1 Rekomandimet e gatimit

Temperatura dhe kohët e gatimit në tabela janë vetëm për udhëzim. Ato varen nga recetat, cilësia dhe sasia e përbërësve të përdorur.

Pajisja juaj mund të pjekë apo të skuqë ndryshe nga pajisja juaj e mëparshme. Udhëzimet e mëposhtme tregojnë cilësimet e rekomanduara për temperaturën, kohën e gatimit dhe pozicionin e skarës për lloje të veçanta ushqimi.

Nëse nuk gjeni cilësimet për një recetë të veçantë, kërkoni për një të përafërt.

Simbolet e përdorura në tabela:

	Lloji i ushqimit
	Funksioni e ngrohjes
	Temperaturë
	Aksesori
	Niveli i furrës
	Koha e gatimit (min)

11.2 Pjekje ventiluese me lagështirë - aksesorët e rekomanduar

Përdorni tava dhe enë të errëta dhe jorefektuese. Ato e thithin më mirë

nxehtësinë se enët me ngjyrë të çelur dhe reflektuese.

- **Tavë pice** - e errët, jo-reflektuese, diametri 28cm
- **Tavë pjekjeje** - e errët, jo-reflektuese, diametri 26cm
- **Ramekins** - qeramike, diametri 8cm, lartësia 5 cm
- **Tavë për bazë pandispanje** - e errët, jo-reflektuese, diametri 28cm

11.3 Pjekje ventiluese me lagështirë

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

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

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

11.4 Informacion për institutet e testimit

Testimet sipas IEC 60350-1.

				°C	
Kekë të vegjël, 20 për tepsi	Gatim tradicional	Tava e pjekjes	3	170	20 - 35
Kekë të vegjël, 20 për tepsi	Gatim me ajrim real	Tava e pjekjes	3	150 - 160	20 - 35
Kekë të vegjël, 20 për tepsi	Gatim me ajrim real	Tava e pjekjes	2 dhe 4	150 - 160	20 - 35
Ëmbëlsirë me mollë, 2 tava Ø20 cm	Gatim tradicional	Rafti me rrjetë	2	180	70 - 90
Ëmbëlsirë me mollë, 2 tava Ø20 cm	Gatim me ajrim real	Rafti me rrjetë	2	160	70 - 90
Pandispanjë pa yndyrë, formë keku Ø 26 cm ¹⁾	Gatim tradicional	Rafti me rrjetë	2	170	40 - 50
Pandispanjë pa yndyrë, formë keku Ø 26 cm ¹⁾	Gatim me ajrim real	Rafti me rrjetë	2	160	40 - 50
Pandispanjë pa yndyrë, formë keku Ø 26 cm ¹⁾	Gatim me ajrim real	Rafti me rrjetë	2 dhe 4	160	40 - 60
Amareta	Gatim me ajrim real	Tava e pjekjes	3	140 - 150	20 - 40

				°C	
Amareta	Gatim me ajrim real	Tava e pjekjes	2 dhe 4	140 - 150	25 - 45
Amareta	Gatim tradicional	Tava e pjekjes	3	140 - 150	25 - 45
Bukë e thekur, 4 - 6 copë ¹⁾	Skarë	Rafti me rrjetë	4	maks.	1 - 5
Qofte prej mish lope, 6 copë, 0.6 kg ²⁾	Skarë	Rafti me rrjetë, tavë kullimi	4	maks.	20 - 30

1) Ngrohni pajisjen paraprakisht për 10 minuta.

2) Vendosni raftin me rrjetë në nivelin e tretë dhe tavën e kullimit në nivelin e dytë të furrës. Ngrohni pajisjen paraprakisht për 10 minuta. Rrotullojeni ushqimin pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit.

12. KUJDESI DHE PASTRIMI



PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

12.1 Shënime për pastrimin

Agjentët e pastrimit

- Pastroni vetëm me një copë me mikrofibra pjesën ballore të pajisjes me ujë të ngrohtë dhe një detergjent të butë.
- Përdorni një solucion pastrues për të pastruar sipërfaqet metalike.
- Pastroni njollat me një detergjent të butë.

Përdorimi i përditshëm

- Fshini pjesën e brendshme të pajisjes pas çdo përdorimi të saj. Grumbullimi i yndyrës ose mbetjeve të tjera mund të shkaktojë zjarr.
- Në pajisje ose në panelet e dyerve prej xhami mund të kondensohet lagështi. Për të ulur kondensimin, lëreni pajisjen të punojë për 10 minuta para gatimit. Mos e ruani ushqimin në pajisje për më shumë se 20 minuta. Thajeni pjesën e brendshme të pajisjes vetëm me një copë me mikrofibër pas çdo përdorimi.

Aksesorët

- Pastrojini të gjithë aksesorët pas çdo përdorimi dhe lërinë të thahen. Përdorni vetëm një leckë me mikrofibra me ujë të ngrohtë dhe detergjent të butë. Mos i pastroni aksesorët në lavastovilje.

- Mos i pastroni aksesorët që nuk ngjisin duke përdorur pastrues agresivë ose objekte me majë të mprehtë.

12.2 Pastrimi i relievit të zgavrës

Pastroni relievin e hapësirës së brendshme për të hequr mbetjet e çmërsit pas gatimit me avull.



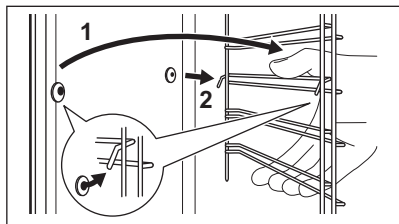
Për funksionin: SteamBake pastroni furrën për çdo 5 - 10 cikle gatimi.

1. Hidhni 250 ml ml uthull në relievin e hapësirës së brendshme. Përdorni maksimumi 6% uthull pa aditivë.
2. Lëreni uthullën të tresë mbetjet e çmërsit në temperaturë ambiente për 30 minuta.
3. Fshijeni pjesën e brendshme me një leckë të butë.

12.3 Heqja e mbajtëseve të rafteve

Hiqni mbajtëset e rafteve për të pastruar pajisjen.

1. Fikni pajisjen dhe prisni derisa është e ftohur.
2. Tërhiqni pjesën ballore të mbajtëses nga paret anësor.
3. Tërhiqni pjesën e pasme të mbajtëses së rafteve jashtë murit anësor dhe hiqeni.



Montojini mbajtëset e rafteve në rendin e kundërt.

Kunjat mbajtës në treguesit teleskopikë duhet të drejtohen përpara.

12.4 Pastrimi pirolitik

⚠ PARALAJMËRIM!

Ekziston mundësia e djegies.

⚠ KUJDES!

Nëse ka pajisje të tjera të instaluar në të njëjtën ndarje, mos i përdorni njëkohësisht me këtë funksion. Kjo mund t'i shkaktojë dëmtim furrës.

Mos e nisni funksionin nëse nuk e keni mbyllur plotësisht derën e furrës.

Gjatë pastrimit, llamba e furrës qëndron e fikur.

1. Fikni pajisjen dhe prisni derisa është e ftohur.
2. Hiqni të gjithë aksesoret.
3. Pastroni dyshemenë e furrës dhe xhamin e brendshëm të derës me ujë të ngrohtë, leckë të butë dhe detergjent të butë.
4. Rrotullojeni çelësin për funksionet e ngrohjes për t'u futur tek menuja .
5. Kthejeni çelësin e komandimit për të zgjedhur Pastrimi  dhe shtypni OK.

Opsioni	Kohëzgjatja
C1 - Pastrimi i lehtë	1 h
C2 - Pastrim normal	1 h 30 min
C3 - Pastrim i plotë	2 h 30 min

6. Kthejeni çelësin e komandimit për të zgjedhur programin e pastrimit dhe shtypni OK.

7. Shtypni OK për të filluar pastrimin.
8. Pas pastrimit, rrotullojeni çelësin e funksioneve të nxehjes në pozicionin e çaktivizimit.

Kur furra arrijn temperaturën e caktuar, dera kyçet. Për sa kohë dera qëndron e kyçur, ekrani tregon .

Kur furra të jetë ftohur sërish, dera shkyçet.

9. Prisni derisa pajisja të ftohet dhe pastaj pastroni pjesën e brendshme të saj me një copë të butë.

12.5 Kujtuesi Për Pastrimin

Pajisja ju kujton se kur duhet ta pastroni me pastrim pirolitik.  pulson në ekran për 5 sek pas çdo seance gatimi.

1. Futni Menuja për të fikur kujtuesin.
2. Zgjidhni Parametrat, Kujtuesi Për Pastrimin.

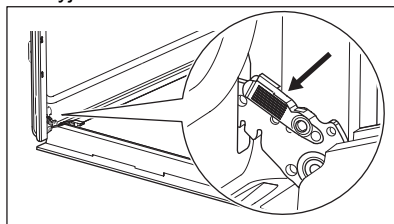
12.6 Heqja dhe instalimi i derës

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

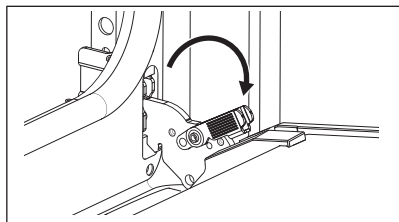
⚠ KUJDES!

Mos e përdorni pajisjen pa panelet prej xhami.

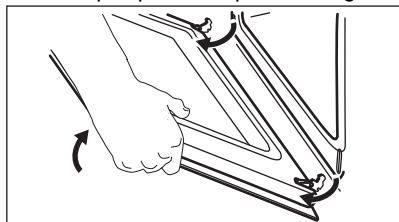
1. Hapeni derën plotësisht dhe mbani të dyja menteshat.



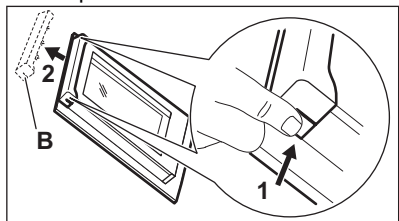
2. Ngrini dhe tërhiqni shulat derisa të klikojnë.



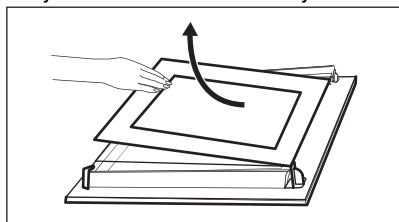
3. Mbylleni derën e furrës në pozicionin e parë të hapjes. Më pas ngrini dhe tërhiqeni për ta hequr derën nga vendi.



4. Vëreni derën mbi një pëlthurë të butë mbi një sipërfaqe të qëndrueshme.
5. Mbani shtrënguar në të dy anët kornizën **B** e sipërme të derës dhe shtyjeni nga brenda për ta çliruar nga kllapa.



6. Tërhiqeni kornizën e derës drejt vetes për ta hequr.
7. Mbajini panelet prej xhami të derës nga pjesa e sipërme dhe nxirrini jashtë me kujdes një nga një. Filloni nga paneli i sipërm. Sigurohuni që xhami të rrëshqasë jashtë mbështetëseve krejtësisht.



8. Pastroni panelet prej xhami me ujë dhe sapun. Thajini me kujdes panelet prej xhami. Mos i pastroni panelet prej xhami në pjatlarëse.

9. Pas pastrimit, montoni panelet prej xhami dhe derën e furrës.

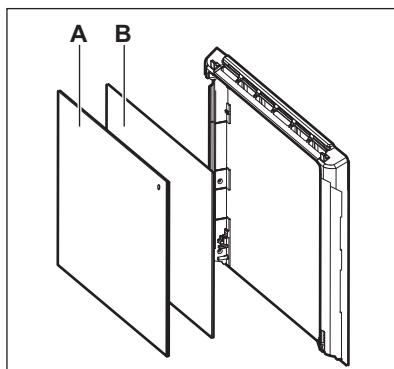
Nëse dera është montuar saktë, do të dëgjoni një klikim kur mbyllni shulat.

Sigurohuni që t'i rivendosni panelet prej

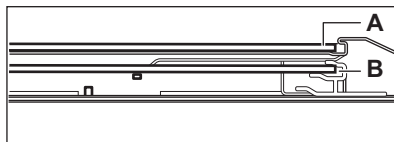
xhami (**A** dhe **B**) në sekuencën e duhur.

Kontrolloni për simbolin / printimin në anën e panelit të xhamit. Secili nga panelet e xhamit duket ndryshe për t'a bërë çmontimin dhe montimin më të lehtë.

Kur instalohet saktë korniza e derës kërcet.



Sigurohuni që ta montoni saktë në vend panelin e mesëm prej xhami.



12.7 Ndërrimi i llambës

⚠ PARALAJMËRIM!

Rrezik goditjeje elektrike.
Llamba mund të jetë e nxehtë.

1. Fikni pajisjen dhe prisni derisa është e ftohur.
2. Shkëputeni pajisjen nga korrenti.
3. Vendoseni leckën në dyshtemenë e furrës.



KUJDES!

Gjithnjë mbajeni llampën halogjene me një leckë për të parandaluar që mbetjet e yndyrës të digjen në llampë.

Llamba e pasme

1. Rrotullojeni kapakun e llambës për ta hequr.

2. Pastroni kapakun prej xhami.
3. Ndërroni llambën me një llambë të përshtatshme që i reziston nxehtësisë 300 °C.
4. Instaloni kapakun prej xhami.

13. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE



PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

13.1 Çfarë duhet bërë nëse...

Problemi	Kontrolloni nëse...
Nuk mund ta aktivizoni apo vini në punë pajisjen.	Pajisja është e lidhur saktë me rrjetin elektrik.
Pajisja nuk nxehet.	Fikja automatike është e çaktivizuar.
Pajisja nuk nxehet.	Dera e pajisjes është e mbyllur.
Pajisja nuk nxehet.	Është djegur siguresa.
Pajisja nuk nxehet.	Kyçje është i çaktivizuar.
Llamba është e fikur.	Pjekje ventiluese me lagështirë - është i aktivizuar.
Llamba nuk punon.	Llamba është djegur.
Sensori i ushqimit nuk punon.	Spina e Sensori i ushqimit është e futur plotësisht në prizë.
Err C2	Hoqët spinën e Sensori i ushqimit nga priza.
Err C3	Dera e pajisjes është e mbyllur ose kyçi i derës nuk është i prishur.
Err F102	Dera e pajisjes është e mbyllur.
Err F102	Kyçi i derës nuk është i prishur.
Ekrani tregon 00:00 .	Pati një ndërprerje të energjisë. Caktimi i periudhës së ditës.
Rrjedh ujë nga relievi i hapësirës së brendshme.	Ka shumë ujë në relievin e hapësirës së brendshme.



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

13.2 Të dhënat e shërbimit

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

Të dhënat e nevojshme për qendrën e shërbimit ndodhen në pllakën e specifikimeve. Pllaka e specifikimeve është në kornizën e përparme të pajisjes. Ajo është e dukshme kur hapni derën. Mos e hiqni pllakën e specifikimeve nga pajisja.

Ju rekomandojmë t'i shkruani të dhënat këtu:

Modeli (MOD.):

Numri i produktit (PNC):

Numri i serisë (S.N.):

14. EFIKASITETI ENERGJETIK

14.1 Informacioni i produktit dhe Fleta e informacionit të produktit sipas Rregulloreve të ekodizajnit dhe etiketimit për energjinë të BE-së

Emri i furnizuesit	Electrolux	
Identifikimi i modelit	EOD6P77WX 949499865 EOD6P77WZ 949499863 KODDP77WX 949499864	
Indeksi i Eficiencës së Energjisë	81.2	
Klasi i efikasitetit energjetik	A+	
Konsumi i energjisë me ngarkesë standarde, regjimi tradicional	0.93 kWh/cikël	
Konsumi i energjisë me ngarkesë standarde, regjimi me ventilim të detyruar	0.69 kWh/cikël	
Numri i zgavrave	1	
Burimi i nxehtësisë	Elektriciteti	
Volumi	72 l	
Lloji i furrës	Furrë e integruar	
Sasi	EOD6P77WX	31.9 kg
	EOD6P77WZ	31.6 kg
	KODDP77WX	32.5 kg
IEC/EN 60350-1 - Pajisje shtëpiake gatimi me energji elektrike - Pjesa 1: Gama, furrat, furrat me avull dhe skarat - Metodat për matjen e performancës.		

15. ÇËSHTJE QË LIDHEN ME AMBIENTIN

Ricikloni materialet me simbolin . Vendoseni ambalazhin te kontejnerët e

riciklimit nëse ka. Ndhmoni në mbrojtjen e mjedisit dhe shëndetit të njerëzve dhe në

riciklimin e mbetjeve të pajisjeve elektrike dhe elektronike. Mos hidhni pajisjet e shënuara me simbolin  e mbeturinave shtëpiake.

Ktheni produktin në pikën lokale të riciklimit ose kontaktoni me zyrën komunale.

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



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



Вижте съвети за употреба, брошури, отстраняване на неизправности и информация за сервиз и ремонт на **electrolux.com/support**



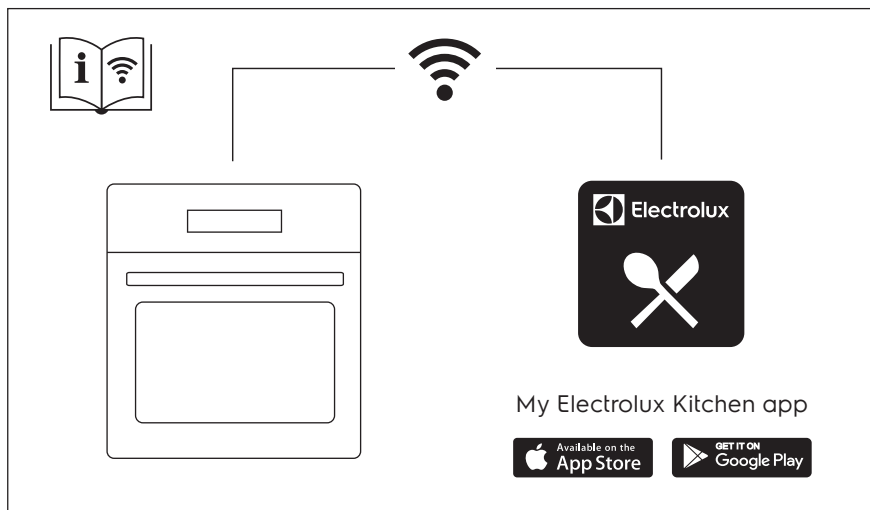
За повече рецепти, съвети, отстраняване на неизправности изтеглете приложение **My Electrolux Kitchen**.



Запазваме си правото на изменения.

СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	32
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	34
3. ИНСТАЛИРАНЕ.....	37
4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА.....	39
5. КОМАНДНО ТАБЛО.....	39
6. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА.....	40
7. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....	41
8. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....	47
9. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА.....	47
10. ИЗПОЛЗВАНЕ НА АКСЕСОАРИТЕ.....	48
11. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	50
12. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ.....	52
13. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	56
14. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	57
15. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА.....	57



1. ⚠ ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

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

1.1 Безопасност за деца и хора в неравностойно положение

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

1.2 Обща безопасност

- Този уред е предназначен само за готвене.

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

повърхността и това да доведе до счупване на стъклото.

- Преди пиролитично почистване извадете всички аксесоари и прекомерни натрупвания/разливания от вътрешността на уреда.

2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

2.1 Инсталация



ВНИМАНИЕ!

Само квалифицирано лице може да извърши монтажа на уреда.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

2.2 Електрическо свързване



ВНИМАНИЕ!

Риск от пожар или токов удар.

- Всички ел. връзки трябва да се направят от квалифициран електротехник.
- Уредът трябва да е заземен.
- Уверете се, че параметрите на табелката с технически данни са съвместими с електрическите данни на захранващата мрежа.
- Винаги използвайте правилно монтиран контакт със защита от токов удар.
- Не използвайте разклонители или адаптери с много входове.
- Внимавайте да не повредите захранващия щепсел и захранващия кабел. Ако захранващият кабел трябва

да бъде подменен, това трябва да бъде извършено от нашия оторизиран сервизен център.

- Не допускайте захранващите кабели да се доближават до вратичката на уреда или пространството под него, особено когато е включен или когато вратичката е гореща.
- Защитата от токов удар на горещите и изолирани части трябва да бъде затегната по такъв начин, че да не може да се отстрани без инструменти.
- Свържете кабела за захранването към контакта единствено в края на инсталацията. Уверете се, че щепселът за захранване е достъпен след инсталирането.
- Ако контактът е разхлабен, не свързвайте захранващия щепсел.
- Не издърпвайте захранващия кабел, за да изключите уреда. Винаги издърпвайте щепсела на захранването.
- Използвайте само правилни устройства за изолация: предпазни прекъсвачи на мрежата, предпазители (предпазители 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.
- Затворете изцяло вратичката на уреда, преди да свържете захранващия кабел към контакта.
- 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.
- Не споделяйте своята Wi-Fi парола.

ВНИМАНИЕ!

Риск от повреда на уреда.

- За да се избегнат повреди и обезцветяване на емайла:
 - не поставяйте съдове за фурна или други предмети в уреда директно върху дъното.
 - не поставяйте алуминиево фолио директно върху дъното на уреда.
 - не поставяйте вода директно в горещия уред.
 - не поставяйте влажни съдове и храна в уреда, след като приключите с готвенето.
 - бъдете внимателни, когато махате или поставяте аксесоарите.
- Обезцветяването на емайла или неръждаемата стомана не оказва влияние върху работата на уреда.
- Използвайте дълбока тава за влажни торти. Плодовите сокове причиняват петна, които могат да бъдат трайни.
- Винаги гответе при затворена вратичка на уреда.
- Ако уредът е инсталиран зад преграда от мебелен тип, напр. зад вратичка в шкаф, тази вратичка трябва винаги да е отворена, докато уредът работи. Ако е затворена, могат да се акумулират топлина и влага, които впоследствие да повредят уреда, шкафа или пода. Не затваряйте преградата, докато уредът не изстине напълно след употреба.

2.4 Грижа и почистване

ВНИМАНИЕ!

Опасност от нараняване, пожар или повреда на уреда.

- Преди поддръжка на уреда го изключете и извадете щепсела от захранващия контакт.
- Уверете се, че уредът е студен. Има опасност стъклениите панели да се счупят.
- Сменяйте незабавно стъклениите панели на вратичката, когато са повредени. Свържете се с оторизиран сервизен център.
- Внимавайте, когато сваляте вратичката от уреда. Вратичката е тежка!
- Почиствайте редовно уреда, за да предотвратите увреждане на повърхностния материал.

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

2.5 Пиролитично почистване

ВНИМАНИЕ!

Опасност от нараняване / пожар / химически емисии (пушек) в пиролитичен режим.

- Преди извършване на пиролитично почистване и първоначално подгръване, извадете от фурната следното:
 - всички излишни остатъци от храна, разливи / отлагания от мазнина.
 - всякакви подвижни предмети (включително рафтове, странични релси и др., предоставени с уреда), особено всички незалепащи тенджери, тигани, тави, прибори и др.
- Прочетете внимателно всички инструкции за пиролитичното почистване.
- Деца не бива да се приближават до уреда, докато се извършва пиролитичното почистване. Уредът се нагорещява и горещият въздух излиза от предните охлаждащи отвори.
- Пиролитичното почистване е високотемпературна операция, която може да отдели изпарения от остатъците от готвене и конструкционни материали. Затова се препоръчва на потребители да направят следното:
 - да осигурят добра вентилация по време и след всяко пиролитично почистване.
 - осигурява добра вентилация по време на и след първоначалното подгръване.
- Не разливайте и не наливате вода върху вратичката на фурната по време на и след пиролитичното почистване, за да избегнете повреда на стъклениите панели.

- Изпарения, излъчени от фурни с пиролиза / остатъци от храна, както е описано, не са вредни за хора, в това число деца и хора със здравословни проблеми.
- Пазете малките домашни любимци далече от уреда по време и след пиролитичното почистване и първоначалното подгриване. Малките домашни любимци (особено птици и влечуги) могат да бъдат силно чувствителни към температурни промени и отделяни изпарения.
- Незалепващите повърхности на тенджери, тигани, тави, табли, прибори и т.н., могат да бъдат повредени от високотемпературното пиролитично почистване, като също така могат да бъдат източник за вредни изпарения от ниско ниво.

2.6 Вътрешно осветление



ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар.

- Относно лампата(ите) вътре в този продукт и резервните лампи, продавани отделно: Тези лампи са предназначени да издържат на екстремни физически условия в домакински уреди, като температура, вибрации, влажност или са предназначени да сигнализират

информация за работното състояние на уреда. Те не са предназначени за използване в други приложения и не са подходящи за осветяване на помещения в домакинството.

- Този продукт включва светлинен източник с клас на енергийна ефективност G.
- Използвайте само лампи със същите спецификации.

2.7 Обслужване

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

2.8 Изхвърляне



ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване или задушаване.

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

3. ИНСТАЛИРАНЕ



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

3.1 Вграждане

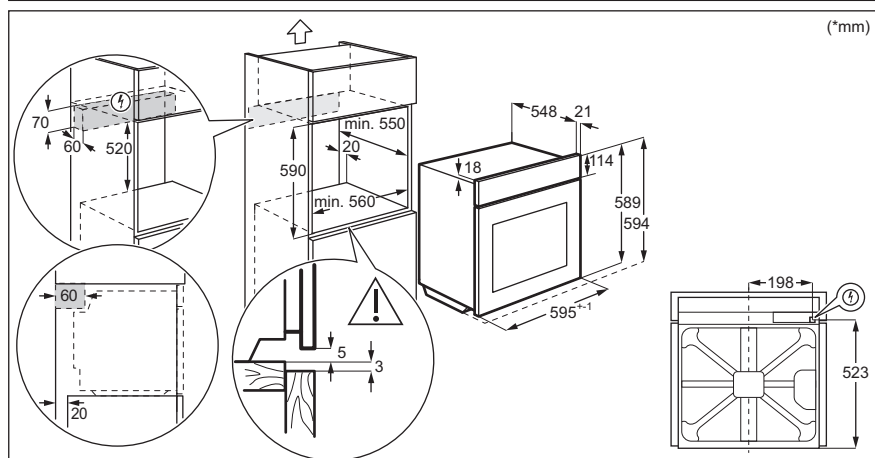
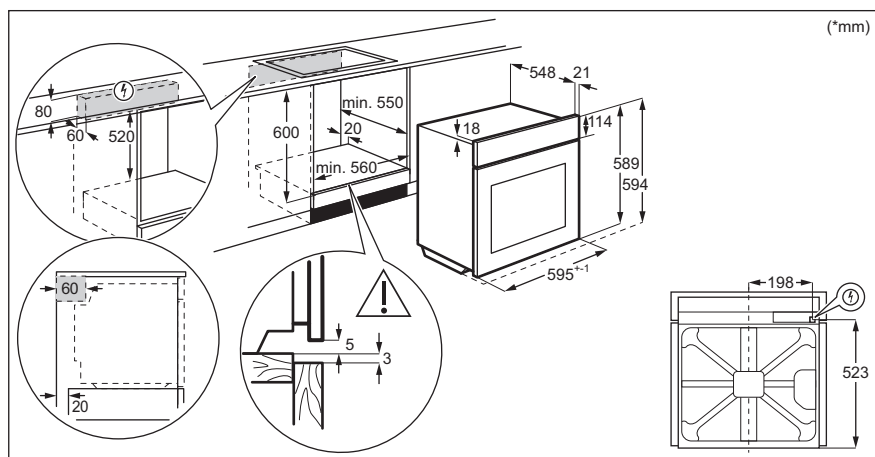


YouTube

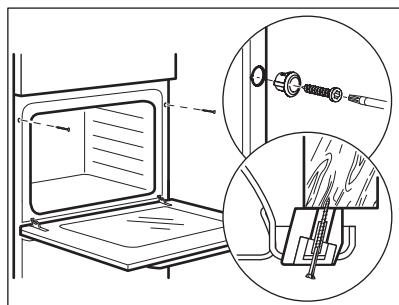
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



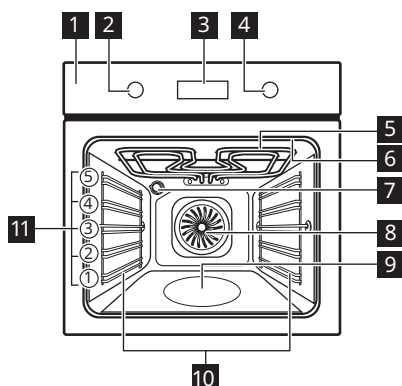


3.2 Закрепване на фурната към отвора за вграждане



4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

4.1 Общ преглед



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

4.2 Аксесоари

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

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

5. КОМАНДНО ТАБЛО

5.1 Включване и изключване на уреда

За да включите уреда:

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

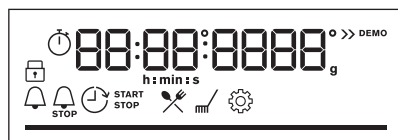
Завъртете ключа за Функции нагряване в изключена позиция, за да изключите уреда



5.2 Преглед на контролния панел

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

5.3 Индикатори на екрана



Екран със зададени функции на бутоните.

	Уредът е заключен.
	Влезте в менюто и изберете иконата, за да отворите: Помощ при готвене.
	Влезте в менюто и изберете иконата, за да отворите: Почистяване.
	Влезте в менюто и изберете иконата, за да отворите: Настройки
	Бързо нагряване свети.

	Готвенето на пара е включено.
	Термосонда свети.
	Таймер свети.
	Приключване свети.
	Отложен старт свети.
	Брояч свети.
	Wi-Fi свети.
	Дистанционно управление свети.
	За температура или време. Лентата е цялата червена, когато уредът достигне зададената температура.

6. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

6.1 Първоначално почистване

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

6.2 Начално предварително затопляне

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

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

3. Задаване на функцията . Задайте максималната температура. Оставете уреда да работи в продължение на 15 мин.

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

6.3 Безжична връзка

За да свържете уреда, който Ви трябва:

- Безжична връзка с интернет.
- Мобилно устройство, свързано към същата безжична мрежа.

1. За да изтеглите My Electrolux Kitchen приложението: Сканирайте QR кода на табелката с данни с камерата на мобилното си устройство, за да бъдете пренасочени към началната страница на Electrolux. Фирмената табелка с данни се намира на предната част на вътрешността на уреда. Можете също да изтеглите приложението директно от магазина за приложения.
2. Следвайте инструкциите за инсталиране на приложението.

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

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

6.4 Софтуерни лицензи

Софтуерът в този продукт съдържа компоненти, които са базирани на

безплатен софтуер и такъв с отворен код. Electrolux благодари за приноса на общностите, предоставящи софтуер с отворен код и роботика, към проекта за разработване.

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

7. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

7.1 Функции нагряване



Горещ въздух/вентилатор

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



Традиционно печене

За печене на тестени и месни храни на едно ниво.



SteamBake

За добавяне на влажност по време на готвене. За получаване на правилния цвят и хрупкава коричка по време на печене. За повече сочност при претопляне. За консервиране на плодове и зеленчуци.



Дълбоко замразени храни

За да станат хрупкави полуготовите храни, напр. картопки, картофи с коричка или пролетни рулца.



Функция пица

За печене на пица. За хрупкав и запечен блат.



Долен нагревател

За печене на сладкиши с хрупкава долна част и за запазване на храната.



Печене с влажност

Тази функция е предназначена за пестене на енергия по време на готвене. Когато я използвате, температурата вътре в уреда може да се различава от зададената температура. Използва се остатъчната топлина. Мощността на нагряване може да се намали. За повече информация вижте глава „Ежедневна употреба“, „Бележки“ за: Печене с влажност.



Грил

За запичане на тънки храни 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.



Меню

За да влезете в менюто: Помощ при готвене, Почистване, Настройки.



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

7.2 Бележки относно: Печене с влажност

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

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

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

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

7.3 Настройка: Функции нагряване

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

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

7.4 Настройка: Готвене на пара

Уверете се, че уреда е студен.

1. Напълнете релефа във вътрешността с максимум 250 мл чешмяна вода. Не пълнете отново релефа във вътрешността по време на готвене или когато фурната е гореща.
2. Завъртете ключа за Функции нагряване, за да изберете Функция нагряване

3. Завъртете контролното копче, за да зададете температурата °C.
4. Загрейте предварително празния уред за 10, за мин да създадете влажност.
5. Поставете храната в уреда. Когато готвенето приключи:

- Завъртете ключа за Функции нагряване в изключена позиция, за да изключите уреда.
- Отворете вратичката внимателно. Освободената влажност може да предизвика изгаряния.
- Уверете се, че уреда е студен. Отстранете остатъчната вода от релефа във вътрешността.

7.5 Настройка: Помощ при готвене

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

Когато функцията приключва, проверете дали храната е готова.

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

- Алангле
- Средно изпечено
- Добре изпечено

1. Завъртете ключа за функциите за нагряване, за да влезете в Меню.
2. Изберете . Натиснете OK.
3. Завъртете контролния ключ, за да изберете номера на ястието. Натиснете: OK
4. Поставете храната в уреда. Натиснете: OK

Помощ при готвене

Легенда



Термосонда на разположение. Поставете Термосонда в най-плътната част на ястието.

Когато зададената Термосонда температура е достигната, уредът се изключва.

Легенда	
	Количеството вода за функцията за пара.
	Подгрейте предварително уреда, преди да започнете да готвите.

Легенда	
	Ниво на скарата.

Ястие	Тегло	Ниво на скарата/Аксесоари
P1 Говеждо печено, алангле		
P2 Говеждо печено, средно изпечено	1 - 1.5 кг; 4 - 5 см дебели парчета	  2; тава за печене Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете в уреда.
P3 Говеждо печено, добре изпечено		
P4 Пържола, средно изпечена	180 - 220 г на парче; 3 см дебели резена	   3; печено ястие на скара Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете в уреда.
P5 Печено/Задушено говеждо (основно ребро, бут, корем)	1.5 - 2 кг	  2; печене на ястието на скара Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Добавете течност. Поставете в уреда.
P6 Печено говеждо, алангле (бавно готвене)		
P7 Печено говеждо, средно изпечено (бавно готвене)	1 - 1.5 кг; 4 - 5 см дебели парчета	  2; тава за печене Използвайте любимите си подправки или само сол и прясно смлян пипер. Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете в уреда.
P8 Печено говеждо, добре изпечено (бавно готвене)		
P9 Говеждо филе, алангле (бавно готвене)		
P10 Говеждо филе, средно изпечено (бавно готвене)	0,5 - 1,5 кг; 5 - 6 см дебели парчета	  2; тава за печене Използвайте любимите си подправки или само сол и прясно смлян пипер. Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете в уреда.
P11 Говеждо филе, готово (бавно готвене)		
P12 Печено телешко (напр., плешка)	0.8 - 1.5 кг; 4 см дебели парчета	  2; печено ястие на скара Използвайте любимите си подправки. Добавете течност. Покрито печено.
P13 Печен свински врат или плешка	1.5 - 2 кг	  2; печено ястие на скара След половината от времето за готвене обърнете месото.

	Ястие	Тегло	Ниво на скарата/Аксесоари
P14	Дърпано свинско (бавно готвене)	1.5 - 2 кг	  2; тава за печене Използвайте любимите си подправки. След половината от времето за готвене обърнете месото, за да получите равномерен златист цвят.
P15	Свинско филе, прясно	1 - 1.5 кг; 5 - 6 см дебели парчета	  2; печене на ястието на скара Използвайте любимите си подправки.
P16	Свински ребра с тънко месо	2 - 3 кг; използвайте сурови, 2 - 3 см тънки ребра с тънко месо	 3; дълбок тиган Добавете течност, за да покриете дъното на ястието. След половината от времето за готвене обърнете месото.
P17	Агнешки бут с кост	1.5 - 2 кг; 7 - 9 см дебели парчета	  2; печете ястието в тава за печене Добавете течност. След половината от времето за готвене обърнете месото.
P18	Цяло пиле	1 - 1.5 кг; пресни	 2;  200 мл; касерол в тава за печене Използвайте любимите си подправки. След половината от времето за готвене обърнете пилето, за да получите равномерен златист цвят.
P19	Половин пиле	0.5 - 0.8 кг	  3; тава за печене Използвайте любимите си подправки.
P20	Пилешки гърди	180 - 200 г на парче	   2; касерол на скара Използвайте любимите си подправки. Запържете месото за няколко минути в горещ тиган.
P21	Пилешки бутчета, пресни	-	  3; тава за печене Ако първо мариновате пилешките бутчета, задайте по-ниска температура и гответе по-дълго.
P22	Патица, цяла	2 - 3 кг	  2; печено ястие на скара Използвайте любимите си подправки. Поставете месото в съд за печене. След половината от времето за готвене обърнете патицата.
P23	Гъска, цяла	4 - 5 кг	  2; дълбок тиган Използвайте любимите си подправки. Поставете месото в дълбока тава за печене. След половината от времето за готвене обърнете гъската.
P24	Руло „Стефани“	1 кг	  2; скара Използвайте любимите си подправки.
P25	Цяла риба, на грил	0.5 - 1 кг на риба	  2; тава за печене Напълнете рибата с масло и използвайте любимите си подправки и билки.
P26	Филе от риба	-	  3; касерол на скара Използвайте любимите си подправки.

Ястие	Тегло	Ниво на скарата/Аксесоари
P27 Чийзкейк	-	 2;  28 см форма за торта на скара
P28 Ябълков кейк	-	 2;  2;  100 - 150 мл; тава за печене
P29 Ябълков тарт	-	 2; форма за пай на скара
P30 Ябълков пай	-	 2;  2;  100 - 150 мл;  22 см форма за пай на скара
P31 Брауни	2 кг тесто	 3; дълбок тиган
P32 Шоколадови мъфини	-	 2;  2;  100 - 150 мл; форма за мъфини на скара
P33 Кейк с хлебна форма	-	 2; форма за хляб на скара
P34 Печени картофи	1 кг	 2; тава за печене Поставете цели картофи с обелката в тава за печене.
P35 Картофи с коричка	1 кг	 3; тава за печене с поставена хартия за печене Използвайте любимите си подправки. Нарезете картофите на парчета.
P36 Гриловани смесени зеленчуци	1 - 1.5 кг	 3; тава за печене с поставена хартия за печене Използвайте любимите си подправки. Нарезете зеленчуците на парчета.
P37 Крокети, замразени	0.5 кг	 3; тава за печене
P38 Пържени картофи, замразени	0.75 кг	 3; тава за печене
P39 Лазаня с месо/зеленчуци със сухи кори за паста	1 - 1.5 кг	 2; касерола върху скара
P40 Картофен огретен (сурови картофи)	1 - 1.5 кг	 1; касерола върху скара Завъртете ястието след половината от времето за готвене.
P41 Прясна пица, тънка	-	 2;  2;  100 мл; тава за печене с поставена хартия за печене
P42 Прясна пица, дебела	-	 2;  2; тава за печене с поставена хартия за печене
P43 Киш	-	 2; тава за печене на скара
P44 Багета/Чабата/Бял хляб	0.8 кг	 2;  2;  150 мл; тава за печене с поставена хартия за печене За бял хляб е необходимо повече време.

Ястие	Тегло	Ниво на скарата/Аксесоари
P45 Пълнозърнест / ръжен / черен хляб	1 кг	  2;  150 мл; тава за печене поставена хоризонтално за печене / правоъгълна тава за печене на скара

7.6 Промяна: Настройки

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

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

Меню: Настройки

Настройка	Стойност
01 Час от денонощието	Смяна
02 Яркост на екрана	1 - 5
03 Звук на бутоните	1 - Звуков сигнал, 2 - Щракване, 3 - Изключен звук
04 Сила на звук. сигнал	1 - 4
05 Термосонда Действие	1 - Аларма и стоп, 2 - Аларма
06 Брояч	Вкл. / Изкл.
07 Осветление	Вкл. / Изкл.
08 Бързо нагряване	Вкл. / Изкл.
09 Напомняне за почистване	Вкл. / Изкл.
10 Wi-Fi	Вкл. / Изкл.
11 Авто дистанционно действие	Вкл. / Изкл.
12 Забравяне на мрежата	Да/Не
13 Демо режим	Активиращ код: 2468
14 Софтуерна версия	Проверка

Настройка	Стойност
15 Зануляване на настройките	Да/Не

7.7 Енергоспестяваща



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

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

Използвайте метални готварски съдове, за да подобрите енергоспестяването.

Когато е възможно, не подгривайте фурната, преди готвене.

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

Готвене с вентилатор

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

Остатъчна топлина

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

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

Използвайте остатъчната топлина, за да затопляте други храни.

Подгряване на храна

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

Готвене с изключена лампичка

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

Печене с влажност

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

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

8. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

8.1 Заклучване

Тази функция предотвратява случайна промяна в работата на уреда.

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

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

 OK - натиснете и задръжте, за да включите функцията.

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

 OK - натиснете и задръжте, за да изключите функцията.

8.2 Автоматично изключване

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

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

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

9. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА

9.1 Описание на функциите на часовника


Час от денонощието

За да настроите часовника, който показва текущото време.


Таймер

За задаване на обратно броене. Когато таймерът приключи се чува сигнал. Функцията не влияе върху работата на фурната.


STOP

Време за готвене

За задаване на времетраене на готвенето. Когато таймерът приключи, прозвучава звуков сигнал и функцията за нагряване се изключва автоматично.



Отложен старт

За отлагане на старта и/или края на готвенето.



Брояч

Показва колко дълго работи уредът. Максимумът е 23 ч 59 мин. Тази функция не влияе върху работата на фурната.

9.2 Настройка: Час от денонощието

1. Завъртете ключа за Функции нагряване, за да влезете в  Меню.
2. Завъртете контролния ключ, за да изберете  Час от денонощието.
3. Завъртете контролния ключ, за да зададете часа.
4. Натиснете: OK

9.3 Настройка: Таймер

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

На екрана се показва: 0:00 и .

2. Завъртете контролния ключ, за да зададете Таймер.
3. Натиснете: OK Таймерът започва веднага обратно броене.

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

9.4 Настройка: Време за готвене

1. Завъртете ключа, за да изберете функцията за нагряване и задайте температура.
2. Натиснете  няколко пъти.

На екрана се показва: 0:00 и  STOP.

3. Завъртете контролния ключ, за да зададете Време за готвене.
4. Натиснете: OK Таймерът започва веднага обратно броене.

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

9.5 Настройка: Отложен старт

1. Завъртете ключа за функцията за загряване, за да изберете функцията.
2. Натиснете  няколко пъти. На екрана се показва: часът от денонощието  СТАРТ.
3. Завъртете копчето, за да настроите часа за начало.
4. Натиснете: OK

На екрана се показва: --:--  СТОП .

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

6. Натиснете: OK Таймерът започва обратно броене съгласно настроеното време за старт.

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

9.6 Включване и изключване: Брояч

1. Завъртете ключа за Функции нагряване, за да влезете в  Меню.
2. Завъртете контролния ключ, за да изберете  / Брояч. Вижте глава „Всекидневна употреба“, Меню: Настройки.
3. Натиснете: OK
4. Завъртете ключа за управление, за да включите и изключите функцията.
5. Натиснете: OK

10. ИЗПОЛЗВАНЕ НА АКСЕСОАРИТЕ

ВНИМАНИЕ!

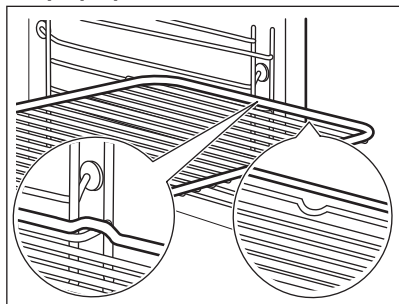
Вж. глава "Безопасност".

10.1 Поставяне на аксесоари

Малката вдлъбнатина отгоре увеличава безопасността. Вдлъбнатините също са

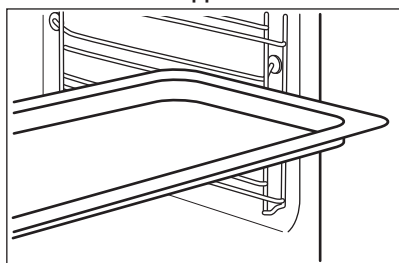
устройства против преобръщане. Високият ръб около решетката предотвратява изплъзването на готварски съдове.

Скара/рафт



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

Тава за печене / Дълбока тава



Вкарайте тавата между водачите на опорните релси.

10.2 Термосонда

Измерва температурата в храната.

Трябва да се настроят две температури:

- °C - температурата във вътрешността на уреда.
-  - температурата в сърцевината на храната.

За максимално добри резултати при готвене:

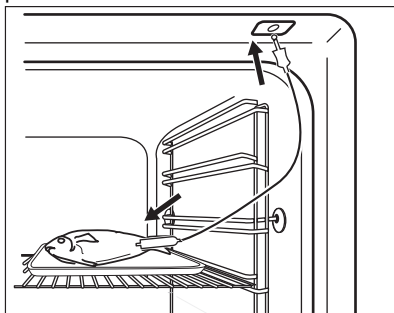
- Съставките трябва да са със стайна температура.
- Не използвайте за течни ястия.
- По време на готвене, иглата на Термосондата трябва да бъде вкарана докрай в ястието.

Печене с: Термосонда

⚠ ВНИМАНИЕ!

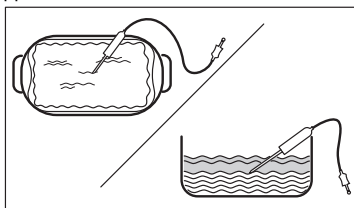
Съществува опасност от изгаряния, тъй като термосондата и носачите на рафтовете се нагорещават. Не докосвайте дръжката на термосондата с голи ръце. Винаги използвайте ръкавици за фурна.

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



Касерола

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



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

Дисплеят показва настоящата температура на Термосондата.

-  – натиснете, за да зададете температурата на сензора в сърцевината.

- Натиснете: ОК

Когато ястието достигне настроената температура, прозвучава сигнал. Имате избор между това да спрете или да продължите да готвите, за да се уверите, че храната е добре изпечена.

- Извадете Термосондата от гнездото и махнете ястието от уреда.

11. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ

11.1 Препоръки за готвене

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

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

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

Символи, използвани в таблиците:

	Тип храна
	Функция нагряване
°C	Температура
	Акcesoар



Позиция на скарата



Време за готвене (мин)

11.2 Печене с влажност - препоръчителни аксесоари

Използвайте тъмни, неотразяващи фолия и съдове. Те абсорбират топлина по-добре от светлите и отразителни съдове.

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

11.3 Печене с влажност

За най-добри резултати следвайте предложенията в долната таблица.

		°C		
Сладки рула, 16 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	20 - 30
Рула, 9 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	30 - 40
Пица, замразена, 0,35 кг	скара	220	2	10 - 15
Руло	тава за печене или съд за оттичане	170	2	25 - 35

		°C		
Брауни	тава за печене или съд за оттичане	175	3	25 - 30
Суфле, 6 броя	керамични съдове в/у скаратата	200	3	25 - 30
Основа за пандишпанен флан	метална основа за флан на скарата	180	2	15 - 25
Торта „Виктория“	съд за печене в/у скарата	170	2	40 - 50
Варена риба, 0,3 кг	тава за печене или съд за оттичане	180	3	20 - 25
Цяла риба, 0.2 кг	тава за печене или съд за оттичане	180	3	25 - 35
Филе от риба, 0,3 кг	тиган за пица на скарата	180	3	25 - 30
Варено месо, 0,25 кг	тава за печене или съд за оттичане	200	3	35 - 45
Шашлик (шишче), 0.5 кг	тава за печене или съд за оттичане	200	3	25 - 30
Бисквитки, 16 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	20 - 30
Макарунс (слад.), 24 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	25 - 35
Мъфини, 12 броя	тава за печене или съд за оттичане	170	2	30 - 40
Солени бисквити, 20 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	25 - 30
Бисквити от леко тесто, 20 броя	тава за печене или съд за оттичане	150	2	25 - 35
Тарталети, 8 броя	тава за печене или съд за оттичане	170	2	20 - 30
Зеленчуци, варени, 0,4 кг	тава за печене или съд за оттичане	180	3	35 - 45
Вегетариански омлет	тиган за пица на скарата	200	3	25 - 30
Средиземноморски зеленчуци, 0,7 кг	тава за печене или съд за оттичане	180	4	25 - 30

11.4 Информация за изпитващи лаборатории

Изпитвания съгласно IEC 60350-1.

				°C	
Малки кейкове 20 броя/табла	Традиционно печене	Тава за печене	3	170	20 - 35

				°C	
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/рафт	2	180	70 - 90
Ябълков пай, 2 тави Ø20 см	Горещ въздух/вентилир	Скара/рафт	2	160	70 - 90
Пандишпанова торта без мазнина, форма за кейк Ø 26 см ¹⁾	Традиционно печене	Скара/рафт	2	170	40 - 50
Пандишпанова торта без мазнина, форма за кейк Ø 26 см ¹⁾	Горещ въздух/вентилир	Скара/рафт	2	160	40 - 50
Пандишпанова торта без мазнина, форма за кейк Ø 26 см ¹⁾	Горещ въздух/вентилир	Скара/рафт	2 и 4	160	40 - 60
Масленки	Горещ въздух/вентилир	Тава за печене	3	140 - 150	20 - 40
Масленки	Горещ въздух/вентилир	Тава за печене	2 и 4	140 - 150	25 - 45
Масленки	Традиционно печене	Тава за печене	3	140 - 150	25 - 45
Тост, 4 – 6 броя ¹⁾	Грил	Скара/рафт	4	макс.	1 - 5
Бургер от говеждо, 6 броя, 0.6 кг ²⁾	Грил	Скара/рафт, тава за отцеждане	4	макс.	20 - 30

¹⁾ Загрейте предварително уреда за 10 минути.

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

12. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

12.1 Бележки относно почистването

Препарати за почистване

- Почиствайте предната част на уреда само с микрофибърна кърпа с топла вода и мек почистващ препарат.
- Използвайте почистващ разтвор, за да почистите металните повърхности.
- Почистете петната с лек почистващ препарат.

Всекидневна употреба

- Избърсвайте вътрешността след всяко използване на уреда. Натрупвания на

мазнини или други остатъци могат да доведат до пожар.

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

Акcesoари

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

12.2 Почистване на релефа във вътрешността

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



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

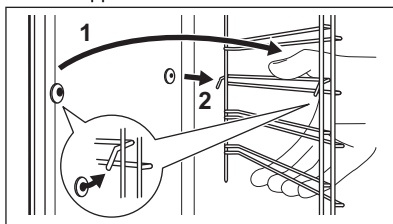
1. Налейте: 250 мл бял оцет в релефа на вътрешността на фурната. Използвайте максимум 6% оцет без добавки.
2. Оставете оцета да разтвори остатъчния варовик на стайна температура за 30 минути.
3. Изчистете вътрешността с топла вода и мека кърпа.

12.3 Демонтиране на носачите на скарата

Отстранете опорите на скарата, за да почистите уреда.

1. Изключете уреда и изчакайте да изстине.
2. Издърпайте предната част на опорите на скарата от страничната стена.

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



Поставете носачите на решетката в обратна последователност.

Задържащите щифтове на телескопичните водачи трябва да сочат напред.

12.4 Пиролитично почистване



ВНИМАНИЕ!

Има риск от изгаряния.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Ако в същия шкаф има монтирани други уреди, не ги използвайте едновременно с тази функция. Това може да причини повреда на фурната.

Не стартирайте функцията, ако не сте затворили вратичката на фурната напълно.

По време на почистването лампичката на фурната е изключена.

1. Изключете уреда и изчакайте да изстине.
2. Отстранете всички принадлежности.
3. Почистете пода на фурната и вътрешното стъкло на вратичката с топла вода, мека кърпа и умерен почистващ препарат.
4. Завъртете ключа за Функции нагряване, за да влезете в менюто .
5. Завъртете контролния ключ, за да изберете Почистване и натиснете ОК.

Опция	Времетрае- не
C1 - Леко почистване	1 h
C2 - Нормално почистване	1 h 30 min
C3 - Цялостно почистване	2 h 30 min

- Завъртете контролния ключ, за да изберете програмата за почистване и натиснете **OK**.
- Натиснете **OK**, за да започнете почистването.
- След почистване завъртете ключа за функциите за затопляне на изключена позиция.

Когато фурната достигне зададената температура, вратичката се блокира. Докато вратичката не се отключи, екранът показва: лентите на индикатора за загревяне, .

Когато фурната отново се охлади, вратичката се отключва.

- Изчакайте, докато уредът изстине, след което почистете вътрешността му с мека кърпа.

12.5 Напомняне за почистване

Фурната Ви напомня кога да я почистите с пиролитично почистване.  мига на екрана за 5 сек след всяко готвене.

- Въведете Меню, за да изключите напомнянето.
- Изберете Настройки, Напомняне за почистване.

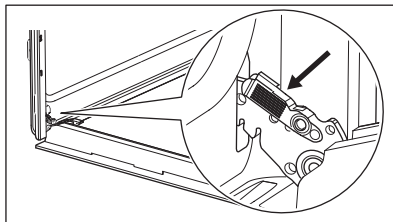
12.6 Изваждане и монтиране на вратичката

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

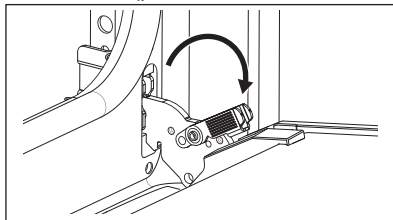
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не използвайте уреда без стъклените панели.

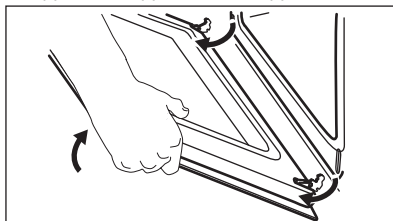
- Отворете докрай вратичката и хванете двете ѝ панти.



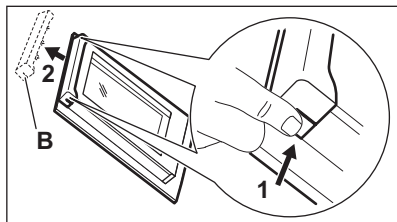
- Повдигнете и издърпайте лостовите, докато щракнат.



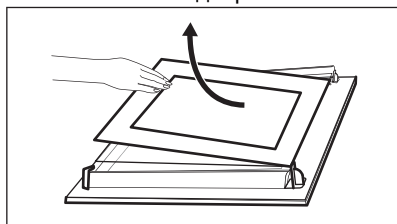
- Затворете вратичката на фурната наполовина, до първото възможно положение за отваряне. След това повдигнете и дръпнете вратичката, за да я извадите от гнездото.



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



6. Издърпайте рамката на вратичката към себе си, за да я извадите.
7. Дръжте стъклените панели на вратичката за горната им част и внимателно ги издърпайте един по един. Започнете от горния панел. Уверете се, че стъклото се плъзга напълно по подпорите.



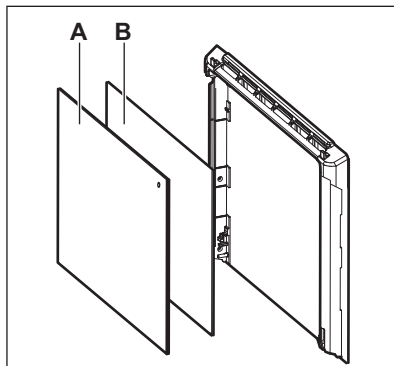
8. Почистете стъклените панели с вода и сапун. Подсушете стъклените панели внимателно. Не почиствайте стъклените панели в съдомиялна машина.
9. След почистване монтирайте стъклените панели и вратичката на фурната.

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

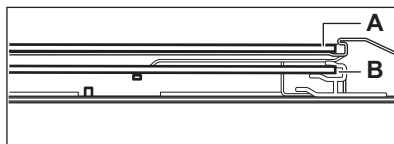
Уверете се, че сте поставили обратно

стъклените панели (**A** и **B**) в правилната последователност. Проверете за символ / печат отстрани на стъкления панел. Всеки от стъклените панели изглежда по различен начин, за да улесни разглобяването и сглобяването.

При правилен монтаж гарнитурата на вратичката щраква.



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



12.7 Смяна на лампата

⚠ ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар.
Лампата може да е гореща.

1. Изключете уреда и изчакайте да изстине.
2. Изключете уреда от електрозахранването.
3. Поставете кърпата на дъното на фурната.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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

Задна лампа

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

13. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

13.1 Как да постъпите, ако...

Проблем	Проверете дали...
Не можете да активирате или да работите с уреда.	Уредът е правилно свързан към електрозахранване.
Уредът не нагрява.	Автоматичното изключване е деактивирано.
Уредът не нагрява.	Вратичката на уреда е затворена.
Уредът не нагрява.	Предпазителят не е изгорял.
Уредът не нагрява.	Заклучване е деактивирана.
Лампичката е изключена.	Печене с влажност - е активиран.
Лампичката не работи.	Лампичката е изгоряла.
Термосонда не работи.	Щепселът на Термосонда е изцяло вкаран в гнездото.
Err C2	Извадихте щепсела на Термосонда от гнездото.
Err C3	вратичката на уреда е затворена или заключалката не е повредена.
Err F102	Вратичката на уреда е затворена.
Err F102	Заклучалката на вратичката не е повредена.
На екрана се показва 00:00.	Имаше прекъсване на захранването. Задайте час от денонощието.
Водата изтича от вътрешното отделение.	Има прекалено много вода във вътрешното отделение.



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

13.2 Данни за сервизно обслужване

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

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

Препоръчваме Ви да запишете данните тук:

Модел (MOD.):

Номер на продукт (PNC):

Сериен номер (S.N.):

14. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

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

Име на доставчик	Electrolux	
Идентификация на модела	EOD6P77WX 949499865 EOD6P77WZ 949499863 KODDP77WX 949499864	
Индекс на енергийна ефективност	81.2	
Клас на енергийна ефективност	A+	
Консумация на енергия при стандартно натоварване, конвенционален режим	0.93 kWh/цикъл	
Консумация на енергия при стандартно натоварване, форсиран режим на вентилатора	0.69 kWh/цикъл	
Брой кухни	1	
Топлинен източник	Електричество	
Сила на звука	72 л	
Тип фурна	Вградена фурна	
Маса	EOD6P77WX	31.9 кг
	EOD6P77WZ	31.6 кг
	KODDP77WX	32.5 кг
IEC/EN 60350-1 - Домашни ел. уреди за готвене - Част 1: Диапазони, фурни, фурни на пара и грилове - Начини за измерване на ефективността.		

15. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

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

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

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



Usilujeme o trvalou udržitelnost a proto omezuje papírové materiály a poskytujeme celé uživatelské příručky online. Kompletní uživatelskou příručku naleznete na adrese **electrolux.com/manuals**



Rady ohledně používání, brožury, poradce při potížích a informace o servisu a opravách získáte na adrese **electrolux.com/support**



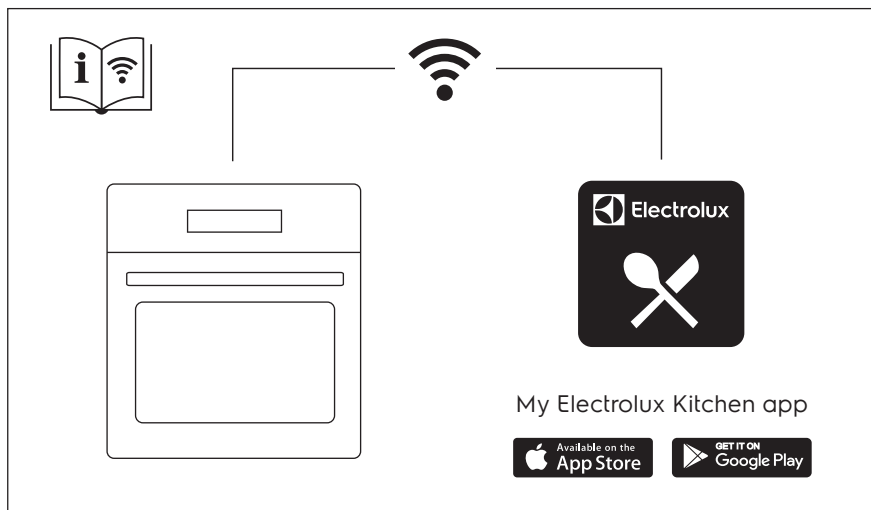
Stáhněte si aplikaci **My Electrolux Kitchen**, kde naleznete další recepty, rady a pokyny pro odstraňování potíží.



Změny vyhrazeny.

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	60
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	62
3. INSTALACE.....	65
4. POPIS SPOTŘEBIČE.....	66
5. OVLÁDACÍ PANEL.....	67
6. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	67
7. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	68
8. DOPLŇKOVÉ FUNKCE.....	74
9. FUNKCE HODIN.....	74
10. POUŽÍVÁNÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ.....	75
11. TIPY A RADY.....	77
12. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	79
13. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	82
14. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	83
15. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ.....	84



1. ⚠ **BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE**

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

1.1 Bezpečnost dětí a zranitelných osob

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

1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

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

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

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

2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

2.1 Instalace

VAROVÁNÍ!

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič neinstalujte ani nepoužívejte.
- Řiďte se pokyny k instalaci dodanými spolu s tímto spotřebičem.
- Při přemísťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy používejte ochranné rukavice a uzavřenou obuv.
- Netahejte spotřebič za držadlo.
- Spotřebič nainstalujte na bezpečném a vhodném místě, které splňuje požadavky na instalaci.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Před instalací spotřebiče ověřte, zda se jeho dvířka otevírají bez omezení.

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

Montážní šrouby

4x25 mm

2.2 Připojení k elektrické síti

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Zkontrolujte, zda údaje na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě.
- Vždy používejte správně instalovanou síťovou zásuvku s ochranou proti úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Dbejte na to, abyste nepoškodili napájecí kabel a síťovou zástrčku. Jestliže potřebujete přívodní kabel vyměnit, musí výměnu provést námi autorizované servisní středisko.
- Síťové kabely se nesmí dotýkat nebo se nacházet v blízkosti dvířek spotřebiče nebo výklenku pod spotřebičem, obzvláště je-li spotřebič v provozu nebo jsou-li dvířka horká.
- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.
- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojujte do ní síťovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto

izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.

- Před zapojením síťové zástrčky do síťové zásuvky zcela zavřete dvířka spotřebiče.
- Spotřebič se dodává se síťovou zástrčkou a napájecím kabelem.

Typy kabelů vhodné pro instalaci nebo výměnu v Evropě:

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

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

Celkový výkon (W)	Průřez kabelu (mm ²)
maximálně 1 380	3x0.75
maximálně 2 300	3x1
maximálně 3 680	3x1.5

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

2.3 Použití

VAROVÁNÍ!

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

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

- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumísťujte hořlavé předměty nebo předměty nasáklé hořlavinami.
- Své heslo k síti Wi-Fi s nikým nesdílejte.

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Aby nedošlo k poškození nebo změnám barvy smaltu:
 - Nepokládejte nádoby ani jiné předměty přímo na dno spotřebiče.
 - Nepokládejte hliníkovou fólii přímo na dno vnitřku spotřebiče.
 - Nenalévejte vodu přímo do horkého spotřebiče.
 - Po dokončení přípravy jídla nenechávejte ve spotřebiči vlhké talíře ani jídlo.
 - Při vkládání nebo vyjímání příslušenství buďte opatrní.
- Barevné změny na smaltovaném povrchu nebo nerezové oceli nemají vliv na výkon spotřebiče.
- Při pečení vláčných moučníků použijte hluboký plech. Ovočné šťávy mohou zanechat trvalé skvrny.
- Vždy vařte se zavřenými dvířky spotřebiče.
- Je-li spotřebič instalován za nábytkovým panelem (např. dvířky), dvířka nábytku nesmí být nikdy zavřená, když je spotřebič v provozu. Za zavřeným nábytkovým panelem může docházet k nárůstu horka a vlhka, což může následně poškodit spotřebič, pouzdro nebo podlahu. Nezavírejte nábytkový panel, dokud spotřebič po použití zcela nevychladne.

2.4 Čištění a údržba

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

- Před údržbou spotřebič vždy vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Přesvědčte se, že spotřebič už vychladl. Mohlo by dojít k prasknutí skleněných panelů.
- Poškozené skleněné panely okamžitě vyměňte. Kontaktujte autorizované servisní středisko.

- Při snímání dvířek spotřebiče buďte opatrní. Dvířka jsou těžká!
- Spotřebič čistíte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.
- Spotřebič čistíte vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty.
- Použijete-li sprej do trouby, řiďte se bezpečnostními pokyny uvedenými na jeho balení.

2.5 Pyrolytické čištění

VAROVÁNÍ!

V pyrolytickém režimu hrozí riziko poranění / požáru / chemických emisí (výparů).

- Před provedením pyrolytického čištění a úvodním přehříváním odstraňte z vnitřku trouby:
 - jakékoliv zbytky jídel, oleje nebo vyteklého/usazeného tuku,
 - jakékoliv vyjímatelné předměty (včetně roštů, bočních kolejniček apod., dodaných spolu se spotřebičem), obzvláště pak hrnce, pánve, plechy na pečení a jiné náčiní s nepřilnavým povrchem.
- Pozorně si přečtěte všechny pokyny ohledně pyrolytického čištění.
- Udržujte děti z dosahu spotřebiče během chodu pyrolytického čištění. Spotřebič je velmi horký a z předních větracích otvorů se uvolňuje horký vzduch.
- Pyrolytické čištění je proces prováděný při vysoké teplotě, při kterém se mohou uvolňovat výpary ze zbytků potravin a konstrukčních materiálů. Zákazníkům se proto doporučuje následující:
 - při pyrolytickém čištění a po něm zajistěte důkladné větrání.
 - zajistěte dobré větrání během počátečního přehřívání a po něm.
- Během pyrolytického čištění a po něm na dvířka trouby nevělejte vodu, aby nedošlo k poškození skleněných panelů.
- Výpary uvolňované z pyrolytických trub / zbytků jídel nejsou dle jejich popisu

škodlivé pro člověka, děti nebo osoby se zdravotními problémy.

- Malá domácí zvířata udržujte mimo dosah spotřebiče během a po skončení chodu pyrolytického čištění a úvodního přehřívání. Malá domácí zvířata (zejména ptáci a plazi) mohou být velmi citlivá na změny teploty a unikající výpary.
- Při vysokoteplotním pyrolytickém čištění může u všech pyrolytických trub dojít k poškození nepřilnavého povrchu hrnců, pánví, plechů na pečení, náčiní apod. a může také docházet k tvorbě méně škodlivých výparů.

2.6 Vnitřní osvětlení

VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

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

2.7 Servis

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

2.8 Likvidace

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

- Pro informace ohledně správné likvidace spotřebiče se obraťte na místní úřady.
- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Odřízněte síťový kabel v blízkosti spotřebiče a zlikvidujte jej.

- Odstraňte dveřní západku, abyste zabránili uvěznění dětí a domácích zvířat ve spotřebiči.

3. INSTALACE

VAROVÁNÍ!

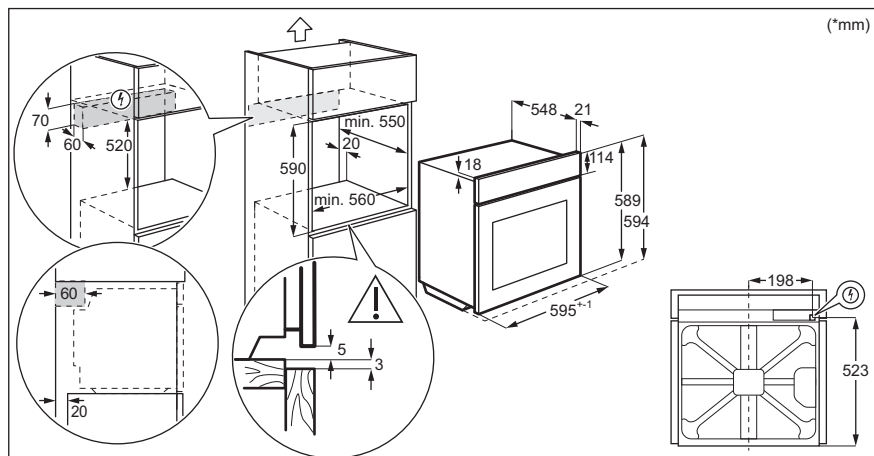
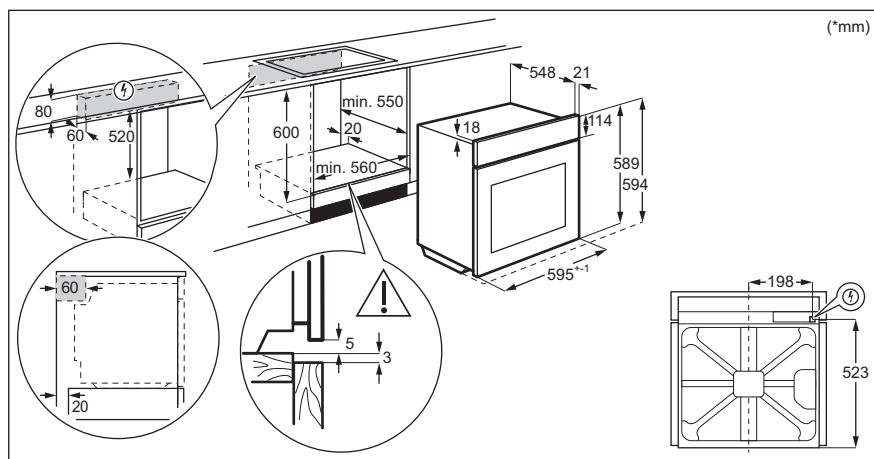
Viz kapitoly o bezpečnosti.

3.1 Vestavba

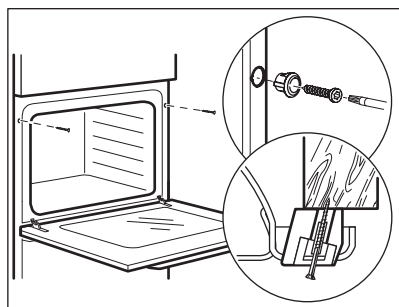


www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
 Oven - Column installation

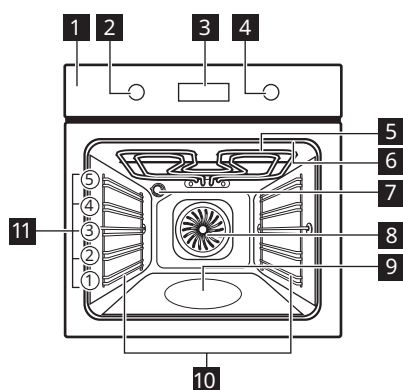


3.2 Připevnění trouby ke skřínce



4. POPIS SPOTŘEBIČE

4.1 Celkový pohled



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

4.2 Příslušenství

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

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

5. OVLÁDACÍ PANEL

5.1 Zapnutí a vypnutí spotřebiče

Zapnutí spotřebiče:

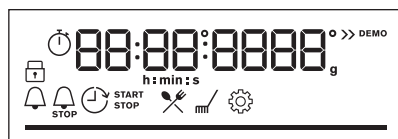
1. Stiskněte ovladač. Knoflík se vysune.
2. Otočením ovladače pečicích funkcí zvolte funkci.
3. Otočením ovladače zvolte požadovanou teplotu.
4. Stiskněte OK.

Spotřebič vypnete otočením ovladače pečicích funkcí do polohy .

5.2 Přehled ovládacího panelu

	Stisknutím nastavte: Funkce hodin.
	Stisknutím a podržením nastavíte funkci: Rychlé zahřátí.
	Stisknutím zapnete nebo vypnete osvětlení trouby.
	Stisknutím nastavíte teplotu ve středu pokrmu pro: Pečící sondu
OK	Stisknutím potvrďte výběr.

5.3 Ukazatele na displeji



Displej s hlavními funkcemi.

	Spotřebič je uzamčen.
	Vstupte do nabídky a vyberte ikonu, kterou chcete otevřít: Podporované Vaření.
	Vstupte do nabídky a vyberte ikonu, kterou chcete otevřít: Čištění.
	Vstupte do nabídky a vyberte ikonu, kterou chcete otevřít: Nastavení
	Rychlé zahřátí je zapnuté.
	Vaření v páře je zapnuté.
	Pečící sonda je zapnuté.
	Minutka je zapnuté.
	Čas ukončení je zapnuté.
	Časový odklad je zapnuté.
	Časovač je zapnuté.
	WiFi je zapnuté.
	Dálkové ovládání je zapnuté.
	Pro teplotu nebo čas. Když trouba dosáhne nastavené teploty, celý panel svítí červeně.

6. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

6.1 První čištění

1. Odstraňte ze spotřebiče veškeré příslušenství a vyjimatelné drážky na rošty.
2. Spotřebič a příslušenství otřete pouze hadříkem z mikrovlákna namočeným

v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku.

3. Příslušenství a vyjimatelné drážky na rošty vložte zpět do jejich původní polohy.

6.2 První předeřhání

Před prvním použitím nastavte hodiny a předeřhajte prázdný spotřebič.

1. Odstraňte ze spotřebiče veškeré příslušenství a vyjimatelné drážky na rošty.
2. Nastavte funkci . Nastavte maximální teplotu.
Nechte spotřebič pracovat po dobu 1 h.
3. Nastavte funkci . Nastavte maximální teplotu.
Nechte spotřebič pracovat po dobu 15 min.

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

6.3 Bezdrátové připojení

K připojení spotřebiče potřebujete:

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

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

4. Otočením ovladače zvolte: Nastavení. Zapněte WiFi. Viz kapitola „Nabídka: Nastavení“.

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

6.4 Softwarové licence

Software tohoto produktu obsahuje součásti založené na bezplatném softwaru a softwaru z otevřeného zdroje. Electrolux potvrzuje přínos otevřeného softwaru a robotických komunit do projektu vývoje.

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

7. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

7.1 Pečící funkce



Pravý horký vzduch

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



Horní/spodní ohřev

K pečení a opékání jídel na jedné úrovni trouby.



SteamBake

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



Mražené potraviny

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



Pizza

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

**Spodní ohřev**

K pečení koláčů s křupavým korpusem a zavařování potravin.

**Vlhký horkovzduch**

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

**Gril**

Ke grilování tenkých kusů potravin a opékání chleba.

**Turbo gril**

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

**Nabídka**

Otevření nabídky: Podporované Vaření, Čištění, Nastavení.



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

7.2 Poznámky k tématu: Vlhký horkovzduch

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

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

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

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

7.3 Nastavení: Pečicí funkce

1. Pečicí funkci zvolíte otočením ovladače pečicích funkcí.
2. Otočením ovladače nastavte teplotu °C.



– stisknutím a podržením zapnete funkci: Rychlé zahřátí. Je k dispozici u některých funkcí trouby.

7.4 Nastavení: Dušení

Přesvědčte se, že je spotřebič chladný.

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

- Spotřebič vypnete otočením ovladače pečicích funkcí do polohy vypnuto.
- Opatrně otevřete dvířka. Uvolněná vlhkost může způsobit popáleniny.
- Přesvědčte se, že je spotřebič chladný. Odstraňte zbývající vodu z vlisu vnitřku trouby.

7.5 Nastavení: Podporované Vaření



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

Když funkce skončí, zkontrolujte, zda je jídlo hotové.

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

- Nepropečené
- Středně velké
- Dobře propečené

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

Podporované Vaření

Legenda	
	Pečicí sonda k dispozici. Umístěte Pečicí sonda do nejsilnější části pokrmu. Spotřebič se vypne, když se dosáhne nastavené teploty Pečicí sonda.

Legenda	
	Množství vody pro parní funkci.
	Před započetím pečení spotřebič přehřejte.
	Poloha roštu.

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

	Jídlo	Hmotnost	Poloha roštu / příslušenství
P13	Pečeně z vepřové krkvice nebo plecaka	1.5 - 2 kg	 2; pečící mísa na tvarovaném roštu V polovině doby pečení maso obraťte.
P14	Trhané vepřové (nízkoteplotní pečení)	1.5 - 2 kg	 2; plech na pečení Použijte své oblíbené koření. V polovině doby pečení maso obraťte, aby bylo rovnoměrně opečené.
P15	Vepřová pečeně, čerstvá	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm silných kusů	 2; pečící mísa na tvarovaném roštu Použijte své oblíbené koření.
P16	Vepřová žebírka	2 - 3 kg; použijte syrová, 2-3 cm tenká vepřová žebírka	 3; hluboký pekáč Přidejte tekutinu k zakrytí spodní části pokrmu. V polovině doby pečení maso obraťte.
P17	Jehněčí stehno s kostmi	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm silných kusů	 2; pečící mísa na plechu na pečení Přidejte tekutinu. V polovině doby pečení maso obraťte.
P18	Celé kuře	1 - 1.5 kg; čerstvá	 2;  200 ml; zapékací mísa na plechu na pečení Použijte své oblíbené koření. V polovině doby pečení kuře obraťte, aby bylo rovnoměrně opečené.
P19	Půlka kuřete	0.5 - 0.8 kg	 3; plech na pečení Použijte své oblíbené koření.
P20	Kuřecí prsa	180 - 200 g na kus	  2; zapékací mísa na tvarovaném roštu Použijte své oblíbené koření. Maso pod dobu několika minut osmahněte na horké pánvi.
P21	Kuřecí stehna, čerstvá	-	 3; plech na pečení Pokud jste kuřecí stehna nejprve marinovali, nastavte nižší teplotu a pečte je déle.
P22	Kachna, celá	2 - 3 kg	 2; pečící mísa na tvarovaném roštu Použijte své oblíbené koření. Vložte maso do pečící nádoby. V polovině doby pečení kachnu obraťte.
P23	Husa, celá	4 - 5 kg	 2; hluboký pekáč Použijte své oblíbené koření. Vložte maso do hlubokého plechu na pečení. V polovině doby pečení husu obraťte.
P24	Sekaná	1 kg	 2; tvarovaný rošt Použijte své oblíbené koření.
P25	Celá ryba, grilovaná	0.5 - 1 kg na rybu	 2; plech na pečení Rybu naplňte máslem a použijte své oblíbené koření a bylinky.
P26	Rybí filé	-	 3; zapékací mísa na tvarovaném roštu Použijte své oblíbené koření.

	Jídlo	Hmotnost	Poloha roštu / příslušenství
P27	Tvarohový koláč	-	 2;  28cm rozkládací forma na pečení natvarovaném roštu
P28	Jablečný koláč	-	  2;  100 - 150 ml; plech na pečení
P29	Jablečný koláč	-	 2; forma na koláč na tvarovaném roštu
P30	Jablečný koláč	-	  2;  100 - 150 ml;  22cm forma na koláč na tvarovaném roštu
P31	Brownies - čokoládové sušenky	2 kg těsta	 3; hluboký pekáč
P32	Čokoládové muffiny	-	  2;  100 - 150 ml; plech na muffiny na tvarovaném roštu
P33	Biskupský chlebiček	-	 2; forma na biskupský chlebiček na tvarovaném roštu
P34	Pečené brambory	1 kg	 2; plech na pečení Vložte celé brambory ve slupce na plech na pečení.
P35	Americké brambory	1 kg	 3; plech na pečení vyložený pečicím papírem Použijte své oblíbené koření. Brambory nakrájejte na kousky.
P36	Grilovaná zelenina	1 - 1.5 kg	 3; plech na pečení vyložený pečicím papírem Použijte své oblíbené koření. Zeleninu nakrájejte na kousky.
P37	Krokety, zmrazené	0.5 kg	 3; plech na pečení
P38	Brambory, zmrazené	0.75 kg	 3; plech na pečení
P39	Masové / zeleninové lasagne se suchými plátky těstovin	1 - 1.5 kg	 2; zapékačí miska na tvarovaném roštu
P40	Zapečené brambory (surové brambory)	1 - 1.5 kg	 1; zapékačí miska na tvarovaném roštu Po polovině doby přípravy jídlo otočte.
P41	Čerstvá pizza, tenká	-	  2;  100 ml; plech na pečení vyložený pečicím papírem
P42	Čerstvá pizza, silná	-	  2; plech na pečení vyložený pečicím papírem
P43	Slaný koláč	-	 2; forma na pečení na tvarovaném roštu
P44	Bageta / ciabatta / bílý chléb	0.8 kg	  2;  150 ml; plech na pečení vyložený pečicím papírem Pro bílý chléb je třeba více času.

Jídlo	Hmotnost	Poloha roštu / příslušenství
P45 Celozrnný / žitný / tmavý chléb	1 kg	  2;  150 ml; plech na pečení vyložený pečicím papírem / forma na biskupský chlebiček na tvarovacím roštu

7.6 Změna: Nastavení

- Otočte ovladačem pečicích funkcí na  k zadání Nabídka.
- Zvolte . Stiskněte OK.
- Otočením ovladače zvolte nastavení. Stiskněte tlačítko OK.
- Upravte hodnotu. Stiskněte tlačítko OK. Otočením ovladače pečicích funkcí do polohy vypnuto ukončete Nabídka.

Nabídka: Nastavení

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

7.7 Úspora energie



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

Ujistěte se, že jsou dvířka spotřebiče při jeho provozu zavřená. Během pečení neotvírejte dvířka spotřebiče příliš často. Těsnění dvířek udržujte čisté a kontrolujte, zda je na svém místě řádně uchyceno.

Pro účinnější úsporu energie používejte kovové nádoby.

Je-li to možné, spotřebič před pečením nepředehřívejte.

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

Horkovzdušné pečení

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

Zbytkové teplo

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

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

Zbytkové teplo můžete využít k ohřevu jiného jídla.

Uchování teploty jídla

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

Pečení s vypnutým osvětlením

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

Vlhký horkovzduch

Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení.

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

Osvětlení můžete znovu zapnout, ale omezíte tím předpokládanou úsporu energie.

8. DOPLŇKOVÉ FUNKCE**8.1 Zámek**

Tato funkce brání náhodné změně funkce spotřebiče.

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

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

 OK – stisknutím a podržením funkce zapnete.

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

 OK – stisknutím a podržením funkce vypnete.

8.2 Automatické vypnutí

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

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

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

9. FUNKCE HODIN**9.1 Popis funkcí hodin**

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

9.2 Nastavení: Denní čas

1. Otočte ovladačem pečicích funkcí na  k zadání Nabídka.
2. Otočením ovladače zvolte  / Denní čas.
3. Otočením ovladače nastavte hodiny.
4. Stiskněte tlačítko OK.

9.3 Nastavení: Minutka

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

Na displeji se zobrazí: 0:00 a .

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

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

9.4 Nastavení: Čas pečení

1. Otočením ovladače zvolte pečicí funkci a nastavte teplotu.
2. Opakovaně stiskněte .

Na displeji se zobrazí: 0:00 a .

3. Otočením ovladače nastavte Čas pečení.

4. Stiskněte tlačítko **OK**.

Časovač začne okamžitě odpočítávat.

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

9.5 Nastavení: Časový odklad

1. Otočením ovladače pečicích funkcí zvolíte funkci.
2. Opakovaně stiskněte .

Na displeji se zobrazí: denní čas 
ZAPNOUT .

3. Otočením ovladače nastavte čas zahájení.

4. Stiskněte tlačítko **OK**.

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

5. Otočením ovladače nastavte čas ukončení.

6. Stiskněte tlačítko **OK**.

Časovač začne odpočítávat v nastavený čas spuštění.

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

9.6 Zapnutí a vypnutí: Časovač

1. Otočte ovladačem pečicích funkcí na  k zadání Nabídka.
2. Otočením ovladače zvolte  / Časovač. Viz kapitola „Denní používání“, Nabídka: Nastavení.
3. Stiskněte tlačítko **OK**.
4. Otočením ovladače funkci zapnete a vypnete.
5. Stiskněte tlačítko **OK**.

10. POUŽÍVÁNÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

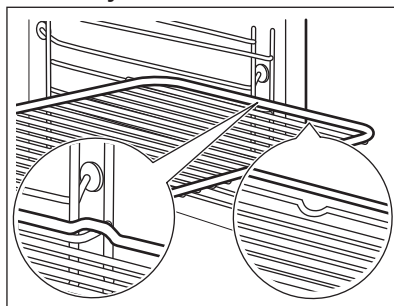
VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

10.1 Vkládání příslušenství

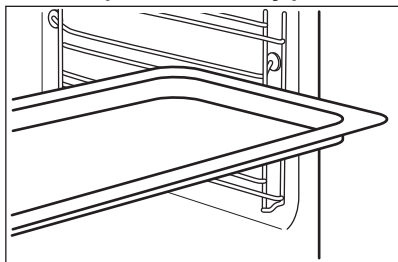
Malý zářez nahoře zajišťuje vyšší bezpečnost. Tyto zářezy také fungují jako ochrana proti překlopení. Vysoký okraj kolem roštu slouží jako ochrana proti sklouznutí varných nádob z roštu.

Tvarovaný rošt



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

Plech na pečení / Hluboký pekáč



Zasuňte plech mezi drážky zvolené úrovně roštu.

10.2 Pečicí sonda

Měří teplotu uvnitř pokrmu.

Lze nastavit dvě teploty:

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

Pro dosažení nejlepších výsledků:

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

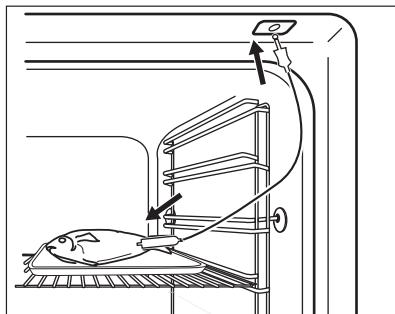
Pečení s: Pečicí sonda



VAROVÁNÍ!

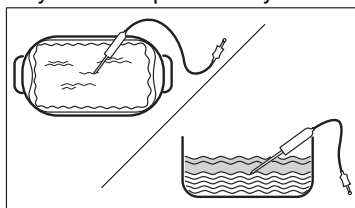
Pečicí sonda a drážky na rošty mohou být velmi horké a hrozí nebezpečí popálenin. Nedotýkejte se rukojetí pečicí sondy holýma rukama. Vždy používejte kuchyňské chňapky.

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



Dušená/zapékaná jídla

Zasuňte špičku pečicí sondy přesně do středu misky. Během pečení musí pečicí sonda držet stabilně na jednom místě. Abyste toho dosáhli, použijte pevnou přísadu. Okraj zapékačské misky použijte k podepření silikonové rukojeti pečicí sondy. Špička pečicí sondy by se neměla dotýkat dna zapékačské misky.



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

11. TIPY A RADY

11.1 Doporučení k pečení

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

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

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

Symbody použité v tabulkách:

	Druh jídla
	Pečicí funkce
	Teplota
	Příslušenství
	Poloha roštu



Čas pečení (min)

11.2 Vlhký horkovzduch – doporučená příslušenství

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

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

11.3 Vlhký horkovzduch

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

		°C		
Sladké pečivo, 16 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	20 - 30
Pečivo, 9 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	30 - 40
Mražená pizza, 0,35 kg	tvárováný rošt	220	2	10 - 15
Piškotová roláda	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	170	2	25 - 35
Sušenka brownie	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	175	3	25 - 30
Suflé, 6 kusů	keramické pečicí šálky na tvarováný rošt	200	3	25 - 30
Dort. korp., pišk. těsto	dortový korpus na tvarováný rošt	180	2	15 - 25
Piškotový dort	zapékací mísa na tvarováný rošt	170	2	40 - 50
Pošírovaná ryba, 0,3 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	3	20 - 25

		°C		
Celá ryba, 0,2 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	3	25 - 35
Rybí filé, 0,3 kg	plech na pizzu na tvarovaný rošt	180	3	25 - 30
Pošírované maso, 0,25 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	200	3	35 - 45
Šašlik, 0,5 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	200	3	25 - 30
Sušenky, 16 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	20 - 30
Makronky, 24 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	25 - 35
Muffin, 12 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	170	2	30 - 40
Slané pečivo, 20 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	25 - 30
Sušenky z křehkého těsta, 20 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	150	2	25 - 35
Ovocné dortíky, 8 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	170	2	20 - 30
Zelenina, pošírovaná, 0,4 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	3	35 - 45
Vegetariánská omeleta	plech na pizzu na tvarovaný rošt	200	3	25 - 30
Středomořská zelenina, 0,7 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	4	25 - 30

11.4 Informace pro zkušební

Testy podle normy IEC 60350-1.

				°C	
Malé koláče, 20 kousků na plech	Horní/spodní ohřev	Plech na pečení	3	170	20 - 35
Malé koláče, 20 kousků na plech	Pravý horký vzduch	Plech na pečení	3	150 - 160	20 - 35
Malé koláče, 20 kousků na plech	Pravý horký vzduch	Plech na pečení	2 a 4	150 - 160	20 - 35
Jablečný koláč, 2 formy na pečení, Ø 20 cm	Horní/spodní ohřev	Tvarovaný rošt	2	180	70 - 90
Jablečný koláč, 2 formy na pečení, Ø 20 cm	Pravý horký vzduch	Tvarovaný rošt	2	160	70 - 90

				°C	
Beztučný piškotový koláč, dortová forma Ø 26 cm ¹⁾	Horní/spodní ohřev	Tvarovaný rošt	2	170	40 - 50
Beztučný piškotový koláč, dortová forma Ø 26 cm ¹⁾	Pravý horký vzduch	Tvarovaný rošt	2	160	40 - 50
Beztučný piškotový koláč, dortová forma Ø 26 cm ¹⁾	Pravý horký vzduch	Tvarovaný rošt	2 a 4	160	40 - 60
Máslové sušenky	Pravý horký vzduch	Plech na pečení	3	140 - 150	20 - 40
Máslové sušenky	Pravý horký vzduch	Plech na pečení	2 a 4	140 - 150	25 - 45
Máslové sušenky	Horní/spodní ohřev	Plech na pečení	3	140 - 150	25 - 45
Topinky, 4–6 kusů ¹⁾	Gril	Tvarovaný rošt	4	max.	1 - 5
Hovězí hamburger, 6 kusů, 0,6 kg ²⁾	Gril	Tvarovaný rošt, odkapávací plech	4	max.	20 - 30

¹⁾ Nechte spotřebič 10 minut přehřát.

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

12. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

12.1 Poznámky k čištění

Čistící prostředky

- Přední stranu spotřebiče očistěte pouze hadříkem z mikrovlákná namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku.
- Kovové plochy očistěte pomocí čistícího roztoku.
- Skvrny vyčistěte pomocí šetrného čistícího prostředku.

Každodenní použití

- Po každém použití vyčistěte vnitřek spotřebiče. Hromadění mastnoty či zbytků jídla může způsobit požár.
- Ve spotřebiči nebo na skleněných panelech dveří se může srážet vlhkost. Chcete-li kondenzaci omezit, nechte

spotřebič před přípravou jídla na 10 minut přehřát. Ve spotřebiči neuchovávejte potraviny déle než 20 minut. Po každém použití vysušte vnitřek spotřebiče pouze hadříkem z mikrovlákná.

Příslušenství

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

12.2 Čištění vlisu vnitřku trouby

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



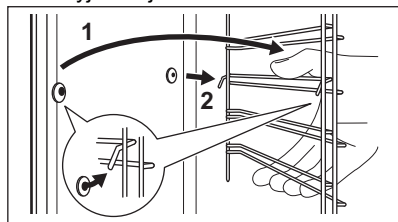
V případě funkce: SteamBake čistěte troubu každých 5–10 cyklů pečení.

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

12.3 Vyjmutí drážek na rošty

Chcete-li spotřebič vyčistit, vyjměte drážky na rošty.

1. Vypněte spotřebič a počkejte, dokud nevychladne.
2. Odtáhněte přední část konstrukce roštových drážek od postranní stěny.
3. Odtáhněte zadní konec konstrukce roštových drážek od postranní stěny a vyjměte ji.



Drážky na rošty nainstalujte stejným postupem v opačném pořadí.

Patky výsuvných kolejniček musí směřovat dopředu.

12.4 Pyrolytická čisticí



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí popálení.



POZOR!

Jsou-li ve stejné skříni instalovány další spotřebiče, nepoužívejte je současně s touto funkcí. Trouba by se mohla poškodit.

Pokud jste dvířka trouby zcela nezavřeli, nespouštějte tuto funkci.

Během čištění je osvětlení vnitřku trouby vypnuté.

1. Vypněte spotřebič a počkejte, dokud nevychladne.
2. Vyjměte veškeré příslušenství.
3. Dno trouby a vnitřní sklo dvířek otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku.
4. Otočením ovladače pečicích funkcí vstupte do nabídky .
5. Otočením ovladače zvolte Čištění a stiskněte OK.

Funkce	Délka
C1 - Lehké čištění	1 h
C2 - Normální čištění	1 h 30 min
C3 - Důkladné čištění	2 h 30 min

6. Otočením ovladače zvolte čisticí program a stiskněte OK.
7. Stisknutím OK spustíte čištění.
8. Po čištění otočte ovladačem pečicích funkcí do polohy vypnuto.

Jakmile trouba dosáhne nastavené teploty, dvířka se zablokují. Dokud neproběhne odblokování dvířek, na displeji se zobrazuje:



Jakmile se trouba ochladí, dvířka se automaticky odemknou.

9. Počkejte, dokud spotřebič nevychladne, a poté vyčistěte jeho vnitřek měkkým hadříkem.

12.5 Připomínka čištění

Spotřebič vás upozorní, kdy je nutné jej vyčistit pomocí pyrolytického čištění. bliká na displeji po každém pečení po dobu 5 sek.

1. Chcete-li připomínku vypnout, přejděte do Nabídka.
2. Vyberte Nastavení, Připomínka čištění.

12.6 Odstranění a instalace dvířek

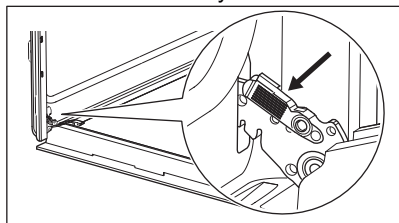
Dvířka trouby se skládají ze tří skleněných panelů. Dvířka trouby a vnitřní skleněné

panely lze za účelem čištění demontovat. Před demontáží skleněných panelů si přečtěte celou kapitolu „Odstranění a instalace dvířek“.

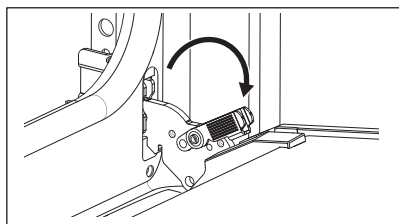
⚠ POZOR!

Spotřebič bez skleněných panelů nepoužívejte.

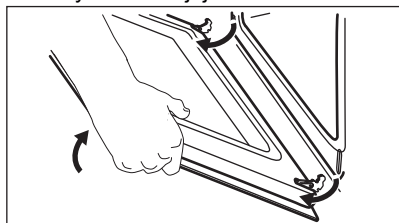
1. Dvířka trouby zcela otevřete a podržte oba dveřní závěsy.



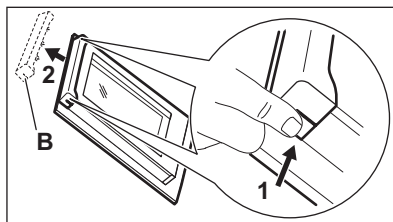
2. Zvedněte západky a táhněte za ně, dokud necvaknou.



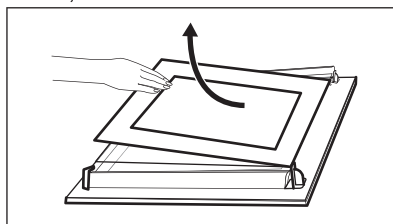
3. Napůl přivřete dvířka trouby do první polohy otevření. Pak dvířka nadzdvihněte a vytáhněte z jejich umístění.



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



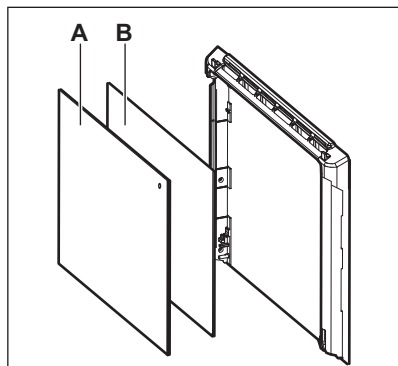
6. Vytáhněte okrajovou lištu dopředu a vyjměte ji.
7. Uchopte skleněné panely dvířek za horní okraj a opatrně je postupně vytáhněte ven. Začněte horním panelem. Ujistěte se, že sklo zcela sklouzne z držáků.



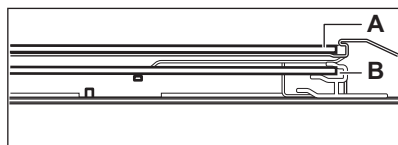
8. Skleněné panely omyjte vodou s mycím prostředkem. Skleněné panely opatrně osušte. Skleněné panely nemýjte v myčce nádobí.
 9. Po vyčištění skleněné panely a dvířka trouby opět nasadte.
- Jsou-li dvířka správně nainstalována, uslyšíte při zavírání západek cvaknutí.

Dávejte pozor, abyste skleněné panely (**A** a **B**) nasadili zpět ve správném pořadí. Zkontrolujte symbol / potisk na straně skleněného panelu. Každý skleněný panel vypadá odlišně, aby se usnadnila jejich demontáž a montáž.

Při správné instalaci dveřní lišta zacvakne.



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



12.7 Výměna žárovky

⚠ VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
Žárovka může být horká.

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

⚠ POZOR!

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

Zadní žárovka

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

13. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

⚠ VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

13.1 Co dělat, když...

Problém	Zkontrolujte, zda...
Spotřebič nelze zapnout ani používat.	Spotřebič je správně zapojený do elektrické sítě.
Spotřebič se neohřívá.	Funkce automatického vypnutí je vypnutá.
Spotřebič se neohřívá.	Dvířka spotřebiče jsou zavřená.
Spotřebič se neohřívá.	Není spálená pojistka.
Spotřebič se neohřívá.	Funkce Zámek je vypnutá.
Osvětlení je vypnuté.	Funkce Vlhký horkovzduch je zapnutá.
Osvětlení nefunguje.	Spálená žárovka.
Funkce Pečící sonda nefunguje.	Zástrčka Pečící sonda je zcela zasunutá do zásuvky.
Err C2	Vytáhli jste zástrčku Pečící sonda ze zásuvky.
Err C3	Dvířka spotřebiče jsou zavřená nebo není rozbitý zámeček dveří.

Problém	Zkontrolujte, zda...
Err F102	Dvířka spotřebiče jsou zavřená.
Err F102	Zámek dveří není rozbitý.
Na displeji se zobrazí 00:00.	Došlo k výpadku proudu. Nastavte denní čas.
Z vlisu vnitřku trouby vytéká voda.	Ve vlisu vnitřku trouby je příliš mnoho vody.



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

13.2 Servisní údaje

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

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

Doporučujeme vám zapsat si údaje sem:

Model (MOD.):

Výrobní číslo (PNC):

Sériové číslo (S.N.):

14. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

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

Jméno dodavatele	Electrolux
Označení modelu	EOD6P77WX 949499865 EOD6P77WZ 949499863 KODDP77WX 949499864
Index energetické účinnosti	81.2
Třída energetické účinnosti	A+
Spotřeba energie při standardním zatížení, konvenční ohřev	0.93 kWh/cyklus
Spotřeba energie při standardním zatížení, režim nuceného větráku	0.69 kWh/cyklus
Počet dutin	1
Zdroj tepla	Elektrická energie
Hlasitost	72 l
Typ trouby	Vestavná trouba

Hmotnost	EOD6P77WX	31.9 kg
	EOD6P77WZ	31.6 kg
	KODDP77WX	32.5 kg

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

15. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

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

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

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



Jätkusuutlikkuse huvides vähendame paberkandjal materjalide osakaalu ja pakume kasutusjuhendeid veebis. Oma kasutusjuhendi leiate aadressilt **electrolux.com/manuals**



Nõuandeid, brošüüre, tõrkeotsingu, teavet teeninduse ja parandusvõimaluste kohta leiate aadressilt **electrolux.com/support**



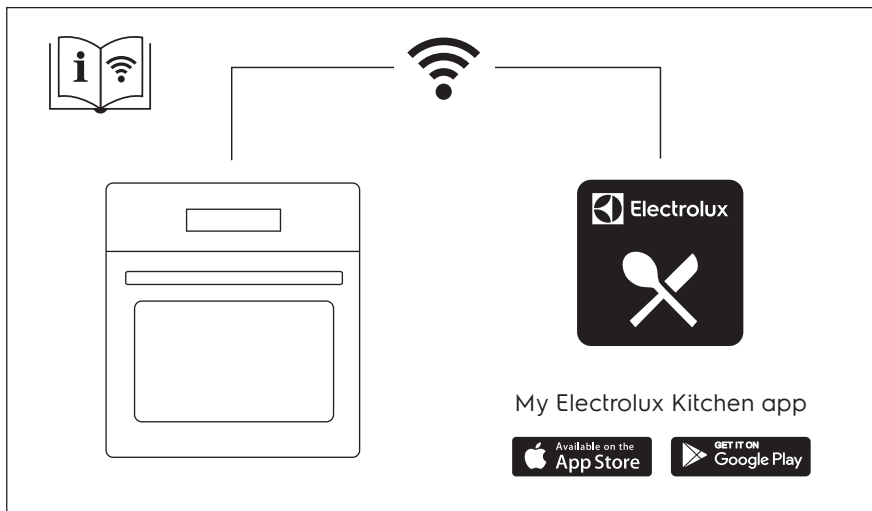
Täiendavate retseptide, näpunäidete ja tõrkeotsingu juhendi saamiseks laadige alla rakendus **My Electrolux Kitchen**.



Jäetakse õigus teha muutusi.

SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....	87
2. OHUTUSJUHISED.....	89
3. PAIGALDAMINE.....	92
4. TOOTE KIRJELDUS.....	93
5. JUHTPANEEL.....	94
6. ENNE ESIMEST KASUTAMIST.....	94
7. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	95
8. LISAFUNKTSIOONID.....	100
9. KELLA FUNKTSIOONID.....	101
10. LISATARVIKUTE KASUTAMINE.....	102
11. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	103
12. PUHASTUS JA HOOLDUS.....	105
13. VEAOTSING.....	108
14. ENERGIATÖHUSUS.....	109
15. JÄÄTMEKÄITLUS.....	110



1. ⚠ OHUTUSINFO

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

1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus

- Vähemalt 8-aastased ja vanemad lapsed ning piiratud füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimete või väheste kogemuste ja teadmistega isikud tohivad seda seadet kasutada järelevalve all või kui neid on õpetatud seadet ohutul viisil kasutama ja mõistma kaasnevaid ohte. Lapsed vanuses kuni 8 aastat ning raske või väga keerulise puudega isikud tuleks hoida seadmest eemal, kui neil ei saa pidevalt silma peal hoida.
- Tuleb jälgida, et lapsed ei mängiks seadmega ega mobiilseadmega, milles on My Electrolux Kitchen .
- Hoidke pakendimaterjal lastele kättesaamatus kohas ja kõrvaldage see nõuetekohaselt.
- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Hoidke lapsed ning lemmikloomad töötavast ja jahtuvast seadmest eemal.
- Kui seadmel on olemas laste ohutusseade, tuleks see sisse lülitada.
- Lapsed ei tohi ilma järelevalveta seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.

1.2 Üldine ohutus

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

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

- Seadme paigaldamine ja toitekaablit vahetamine on lubatud ainult kvalifitseeritud elektrikule!
- Ärge kasutage seadet enne, kui see on köögimööblisse sisse ehitatud.
- Enne mis tahes hooldustöid ühendage seade vooluvõrgust lahti.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, laske see elektriohutuse tagamiseks välja vahetada tootja, selle volitatud hoolduskeskuse või vastavat kvalifikatsiooni omava isiku poolt.
- HOIATUS: Elektrilöögi tekkimise vältimiseks veenduge, et seade on enne lambi vahetamist välja lülitatud.
- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Tuleb olla ettevaatlik, et vältida kütteelementide või pinna puudutamist seadme sisemuses.
- Tarvikute või ahjunõude eemaldamiseks või sisestamiseks kasutage alati ahjukindaid.
- Kasutage ainult selle seadme jaoks soovitatud toidutermomeetrit (sisetemperatuuri andurit).
- Ahjuriituli tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt riitulitoe esiots ja seejärel tagumine ots külgseina küljest lahti. Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge kasutage klaasukse puhastamiseks abrasiivpuhastusvahendid või teravad metallkaabitsad, sest need võivad klaasi pinda kriimustada, mille tagajärjel võib see puruneda.
- Enne pürolüütilist puhastamist eemaldage seadme sisemusest kõik tarvikud ja üleliigsed setted/väljavalgunud vedelik.

2. OHUTUSJUHISED

2.1 Paigaldamine

HOIATUS!

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

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

Kapi minimaalne kõrgus (tööpinna all asuva kapi minimaalne kõrgus)	590 (600) mm
Kapi laius	560 mm
Kapi sügavus	550 (550) mm
Seadme esiosa kõrgus	594 mm
Seadme tagaosas kõrgus	576 mm
Seadme esiosa laius	595 mm
Seadme tagaosas laius	559 mm
Seadme sügavus	569 mm
Sisseehitatud seadme sügavus	548 mm
Sügavus avatud uksega	1022 mm
Ventilatsiooniava minimaalne suurus. Ava asub põhja tagumises osas	560x20 mm
Toitejuhtme pikkus. Juhe asub tagumisel küljel parempoolses nurgas	1500 mm
Kinnituskruvid	4x25 mm

2.2 Elektriühendus

HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht.

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

Kaablitüübid, mis sobivad paigaldamiseks või asendamiseks Euroopas:

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

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

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

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

2.3 Kasutamine

⚠ HOIATUS!

Vigastuse, põletuse, elektrilöögi või plahvatuse oht!

- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Veenduge, et ventilatsioonivad pole kinni.
- Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.
- Deaktiveerige seade iga kord pärast kasutamist.
- Olge seadme töötamise ajal ukse avamisega ettevaatlik. Kuum õhk võib vabaneda.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega ega veega kokku puutudes.
- Ärge avaldage avatud uksele survet.
- Ärge kasutage seadet töö- ega hoiupinnana.
- Avage seadme uks ettevaatlikult. Koostisosade kasutamine koos alkoholiga võib tekitada alkoholi ja õhu segu.
- Ärge laske ukse avamisel sädemetel ega lahtisel leegil seadmega kokku puutuda.
- Ärge pange tuleohtlikke või tuleohtliku ainega märgunud esemeid seadmesse, selle lähedusse ega peale.
- Ärge oma Wi-Fi parooli jagage.

⚠ HOIATUS!

Seadme kahjustamise oht.

- Emailihi kahjustamise või värvimuutuse ärahoidmiseks:
 - ärge pange ahjunõusid ega muid esemeid otse seadme põhjale.
 - ärge asetage alumiiniumfooliumit vahetult seadme sisemuse põhjale.
 - ärge pange vett vahetult kuumade seadmesse.
 - ärge hoidke pärast küpsetamise lõpetamist seadmes niiskeid nõusid ja toitu.
 - olge lisavarustuse eemaldamisel või paigaldamisel ettevaatlik.
- Emaili või roostevaba terase värvi muutumine ei mõjuta seadme tööd kuidagi.
- Mahlasemate kookide puhul kasutage sügavat vormi. Puuviljamahlad tekitavad plekke, mis võivad olla püsivad.
- Valmistage toitu alati suletud ahjuuksega.
- Kui seade paigaldatakse köögimööbli paneeli (nt ukse) taha, siis jälgige, et seadme töötamise ajal oleks uks alati lahti. Vastasel korral võib kinnise mööblipaneeli taha kogunev niiskus kahjustada nii seadet, mööblit kui ka põrandat. Ärge sulgege paneeli või ust, enne kui seade pole pärast kasutamist täielikult maha jahtunud.

2.4 Puhastus ja hooldus

⚠ HOIATUS!

Kahavigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht.

- Enne hooldustöötingimusi lülitage seade välja ja lahutage toitepistik pistikupesast.
- Veenduge, et seade on maha jahtunud.
- Klaaspaneelid võivad puruneda.
- Kui ukse klaaspaneeli tekib mõra, tuleb see kohe välja vahetada. Pöörduge volitatud hoolduskeskusesse.
- Olge ukse seadme küljest eemaldamisel ettevaatlik. Uks on raske!
- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pinnamaterjali kahjustumist.
- Puhastage seadet pehme niiske lapiga. Kasutage ainult neutraalseid pesuaineid.

Ärge kasutage abrasiivseid vahendeid, küürimiskäsnu, lahusteid ega metallesemeid.

- Ahjupihusti kasutamisel järgige pakendil olevaid ohutusjuhiseid.

2.5 Pürolüüspuhastamine

HOIATUS!

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

- Enne pürolüüspuhastamise ja esmase eelsoojenduse tegemist eemaldage ahju õõnsusest:
 - mis tahes toidujäätmad, õli- või rasvajäägid/-setted.
 - kõik eemaldatavad osad (sealhulgas ahjuresidid, külgsiinid jm seadme juurde kuuluvad esemed), eriti aga teflonpannid, potid, plaadid, söögiriistad jne.
- Lugege hoolikalt kõiki pürolüütilise puhastamise juhiseid.
- Hoidke lapsed pürolüütilise puhastamise ajal seadmest eemal. Seade läheb väga kuumaks ja selle tagumistest jahutusavadest eraldub kuum õhku.
- Pürolüüspuhastamine toimub kõrge temperatuuril ja selle toimingu käigus võivad toiduvalmistamisjääkidest ja kasutatud materjalidest eralduda aurud, mistõttu on kasutajatel soovitatav teha järgmist:
 - tagage pürolüüspuhastamise ajal ja pärast seda hea ventilatsioon.
 - tagama esialgse eelkuumutuse ajal ja pärast seda hea ventilatsiooni.
- Ärge pritsige ega juhtige ahjuuksele vett pürolüütilise puhastamise ajal ja pärast seda, et vältida klaaspaneelide kahjustamist.
- Pürolüütilistest ahjudest/ toiduvalmistamisjääkidest eralduvad aurud ei ole inimestele ohtlikud, kaasa arvatud lastele ega krooniliste haigustega isikutele.
- Pürolüüspuhastamise ja esmase eelkuumutuse ajal ja pärast seda hoidke väikesed lemmikloomad seadmest eemal.

Väikesed lemmikloomad (eriti linnud ja roomajad) võivad olla temperatuuri muutuste ja eralduvate aurude suhtes väga tundlikud.

- Teflonkattega potid, pannid, küpsetusplaadid või muud köögiriistad võivad pürolüüspuhastuse ajal kasutatava kõrge temperatuuri tõttu kahjustuda; samuti võib neist selle käigus eralduda kahjulikke aineid.

2.6 Sisevalgustus

HOIATUS!

Elektrilöögi oht.

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

2.7 Hooldus

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

2.8 Kõrvaldamine

HOIATUS!

Vigastus- või lämbumisoht.

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

3. PAIGALDAMINE

⚠ HOIATUS!

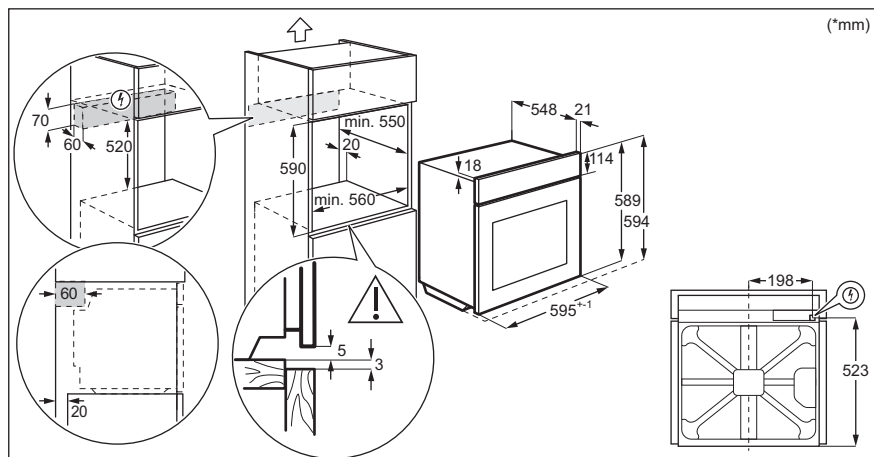
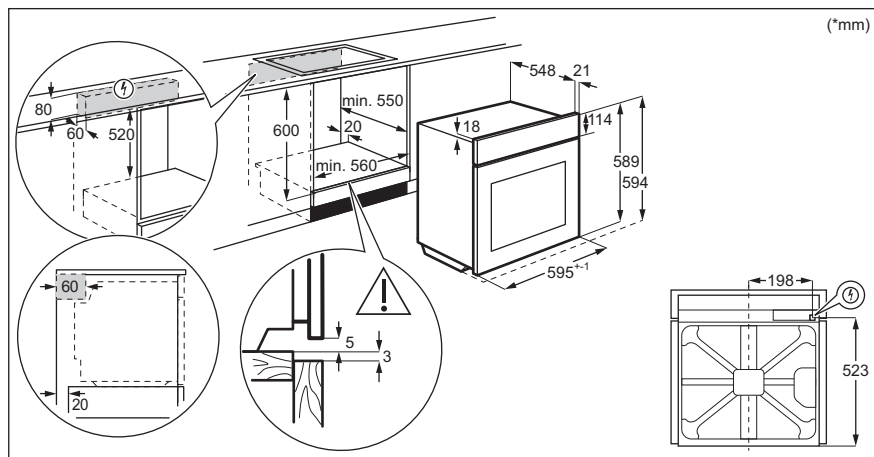
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

3.1 Sisseehitamine

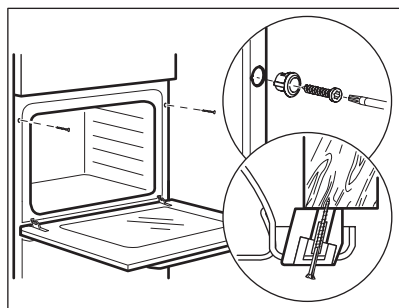


www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation

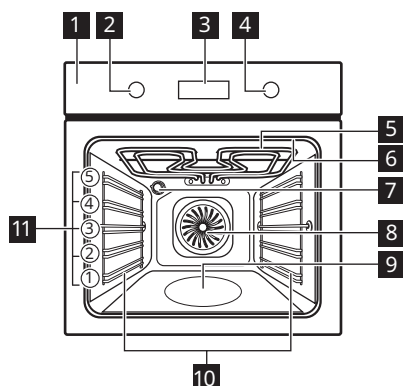


3.2 Seadme kinnitamine köögmööblisse



4. TOOTE KIRJELDUS

4.1 Üldine ülevaade



- 1** Juhtpaneel
- 2** Küpsetusrežiimide nupp
- 3** Ekraan
- 4** Juhtnupp
- 5** Kuumutuselement
- 6** Toidutermomeetri pesa
- 7** Lamp
- 8** Ventilaator
- 9** Veesüvend
- 10** Riililitugi, eemaldatav
- 11** Riili asendid

4.2 Lisatarvikud

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

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

5. JUHTPANEEL

5.1 Seadme sisse-ja väljalülitamine

Seadme sisselülitamiseks:

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

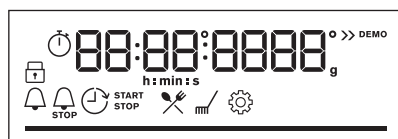
Seadme väljalülitamiseks keerake

kuumutusrežiimide nupp -asendisse.

5.2 Juhtpaneeli ülevaade

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

5.3 Ekraani indikaatorid



Ekraan koos peamiste funktsioonidega.

	Seade on lukus.
	Sisenege menüüsse ja valige avamiseks ikoon: Juhendatud küpsetamine.
	Sisenege menüüsse ja valige avamiseks ikoon: Puhastamine.
	Sisenege menüüsse ja valige avamiseks ikoon: Seaded
	Kiirkuumutus on sisse lülitatud.
	Auruküpsetus on sisse lülitatud.
	Toidusensor on sisse lülitatud.
	Minutitilugeja on sisse lülitatud.
	Löpp on sisse lülitatud.
	Viivitusaaeg on sisse lülitatud.
	Uptimer on sisse lülitatud.
	Wi-Fi on sisse lülitatud.
	Kaugjuhtimine on sisse lülitatud.
	Temperatuuriks või ajaks. Kui seade saavutab seatud temperatuuri, on riba täielikult punane.

6. ENNE ESIMEST KASUTAMIST

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

6.1 Esmane puhastamine

1. Eemaldage seadmest kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoided.
2. Puhastage seadet ja tarvikuid ainult mikrokiudlapiga, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga.

3. Pange lisatarvikud ja eemaldatavad ahjuriulitoided tagasi oma kohale.

6.2 Algne eelkuumutamine

Enne esimest kasutuskorda puhastage tühi seade ja seadke aeg.

1. Eemaldage seadmest kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoided.
2. Valige funktsioon . Seadke maksimaalne temperatuur.

Laske ahjul töötada ligikaudu 1 h.

3. Valige funktsioon . Seadke maksimaalne temperatuur.

Laske ahjul töötada ligikaudu 15 min.

Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud. Ahjust võib eralduda lõhna ja suitsu. Veenduge, et õhuvool ruumis on piisav.

6.3 Juhtmevaba ühendus

Seadme ühendamiseks vajate järgmist:

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

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

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

6.4 Tarkvaralitsentsid

Selle toote tarkvara sisaldab komponente, mis põhinevad tasuta ja avatud lähtekoodiga tarkvaral. Electrolux tunnustab avatud tarkvara ja robotikakogukondi panuse eest arendusprojekti.

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

7. IGAPÄEVANE KASUTAMINE



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

7.1 Küpsetusrežiimid



Pöördõhk

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



Ülemine + alumine kuumutus

Ühel ahjutasandil küpsetamiseks ja röstimiseks.



SteamBake

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



Külmutatud toidudained

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



Pitsa funktsioon

Pitsa küpsetamiseks. Intensiivseks pruunistamiseks ja krõbeda põhja saavutamiseks.



Alumine kuumutus

Krõbeda põhjaga kookide küpsetamiseks ja toidu hoidistamiseks.



Niiske küpsetus pöördõhuga

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



Grill

Õhemate toidupalade grillimiseks ja leiva röstimiseks.



Turbogrill

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



Menüü

Menüüsse sisenemiseks: Juhendatud küpsetamine, Puhastamine, Seaded.



Pöördõhk, Ülemine + alumine kuumutus
Kui seate temperatuuri alla 80 °C, kustub lamp automaatselt 30 sekundi pärast.

7.2 Notes on:Niiske küpsetus pöördõhuga

Seda funktsiooni kasutati energiaklassi ja ökodisaini nõuete järgimiseks (vastavalt EU 65/2014 ja EU 66/2014). Testid vastavalt standardile: IEC/EN 60350-1.

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

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

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

7.3 Seaded: Küpsetusrežiimid

1. Ahjufunktsiooni valimiseks keerake ahjufunktsioonide nuppu.
2. Temperatuuri °C valimiseks keerake juhtnuppu.

☞ - funktsiooni sisselülitamiseks vajutage ja hoidke all: Kiirkuumutus. See on saadaval mõne ahju funktsiooni jaoks.

7.4 Seade: Auruküpsetus

Veenduge, et seade on külm.

1. Kallake ahjuõõnsuse süvendisse 250 ml kraanivett.

Küpsetamise ajal või siis, kui ahi on veel kuum, ei tohi ahjuõõnsuse süvendisse vett valada.

2. Kuumutusfunktsiooni valimiseks keerake kuumutusfunktsioonide nuppu.
 3. Temperatuuri °C valimiseks keerake juhtnuppu.
 4. Niiskuse tekitamiseks eelkuumutage tühja ahju 10 min.
 5. Sisestage ahju toiduained.
- Kui toiduvalmistamine lõpeb:

- Keerake küpsetusrežiimide nupp väljas- asendisse, et seade välja lülitada.
- Avage ettevaatlikult uks. Eralduv aur võib põhjustada nahapõletust.
- Veenduge, et seade on külm. Eemaldage ahju süvendist järelejäänud vesi.

7.5 Seaded: Juhendatud küpsetamine

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

Kui funktsioon lõpeb, kontrollige, kas toit on valmis.

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

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

Juhendatud küpsetamine

Selgitus



Toidusensor kättesaadav. Pange Toidusensor roa kõige paksemasse kohta. Kui toit saavutab seatud Toidusensor temperatuuri, lülitub seade välja.

Selgitus	
	Vee kogus aurufunktsiooni jaoks.
	Enne küpsetamist eelkuumutage seadet.

Selgitus	
	Riuli tasand.

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

	Toit	Kaal	Riuli tasand/tarvik
P16	Searibid	2 - 3 kg; kasutage tooreid, 2 – 3 cm paksuseid searibid	 3; ahjupann Lisage vedelikku, et katta nõu põhi. Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes.
P17	Tallekoot, luudega	1.5 - 2 kg; 7 –9 cm paksused tükid	  2; toidu röstimine küpsetusplaadil Lisage vedelikku. Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes.
P18	Kana, terve	1 - 1.5 kg; värsked	 2;  200 ml; vormiroog küpsetusplaadil Kasutage oma lemmikvürtse. Pöörake kana poole küpsetusaja möödudes, et saavutada ühtlane pruunistumine.
P19	Pool kana	0.5 - 0.8 kg	  3; küpsetusplaat Kasutage oma lemmikvürtse.
P20	Kanarind	180 - 200 g tükid	  2; vormiroog traatrestil Kasutage oma lemmikvürtse. Praadige liha paar minutit kuimal pannil.
P21	Kanakoivad, värsked	-	  3; küpsetusplaat Kui marineerisite kõigepealt kanakoivad, seadke temperatuur madalamaks ja küpsetage neid kauem.
P22	Part, terve	2 - 3 kg	  2; toidu röstimine traatrestil Kasutage oma lemmikvürtse. Pange liha röstimispannile. Pöörake parti poole küpsetusaja möödudes.
P23	Hani, terve	4 - 5 kg	  2; ahjupann Kasutage oma lemmikvürtse. Pange liha sügavale küpsetusplaadile. Pöörake hane poole küpsetusaja möödudes.
P24	Pikkpoiss	1 kg	  2; traatrest Kasutage oma lemmikvürtse.
P25	Terve kala, grillitud	0.5 - 1 kg kala kohta	  2; küpsetusplaat Täitke kala võiga ning kasuta oma lemmikvürtse ja -ürtse.
P26	Kalafilee	-	  3; vormiroog traatrestil Kasutage oma lemmikvürtse.
P27	Juustukook	-	 2;  28 cm lahtikäiv metallvorm traatrestil
P28	Öunakook	-	  2;  100 - 150 ml; küpsetusplaat
P29	Öunakook	-	 2; koogivorm traatrestil
P30	Öunapirukas	-	  2;  100 - 150 ml;  22 cm koogivorm traatrestil
P31	Šokolaadikoogikesed	2 kg tainast	3; ahjupann

Toit	Kaal	Riikli tasand/tarvik
P32 Šokolaadimuffinid	-	2; 100 – 150; muffinialus traatrestil
P33 Pätsikook	-	2; leivapann traatrestil
P34 Kūpsetatud kartulid	1 kg	2; kūpsetusplaat Pange terved koorimata kartulid kūpsetusplaadile.
P35 Viilud	1 kg	3; kūpsetuspaberiga vooderdatud kūpsetusplaat Kasutage oma lemmikvürtse. Lõigake kartulid tükideks.
P36 Grillitud kõõgiljase-gu	1 - 1.5 kg	3; kūpsetuspaberiga vooderdatud kūpsetusplaat Kasutage oma lemmikvürtse. Lõigake kõõgiljad tükideks.
P37 Kroketid, külmutatud	0.5 kg	3; kūpsetusplaat
P38 Kartulipallikesed, külmutatud	0.75 kg	3; kūpsetusplaat
P39 Liha/(kõõgilja) la-sanje kuivade pasta-lehtedega	1 - 1.5 kg	2; vormiroog traatrestil
P40 Kartuligratään (toored kartulid)	1 - 1.5 kg	1; vormiroog traatrestil Pöörake toitu poole kūpsetusaja mööduks.
P41 Värske pitsa, õhuke	-	2; 100 ml; kūpsetuspaberiga vooderdatud kūpsetusplaat
P42 Värske pitsa, paks	-	2; kūpsetusplaat vooderdatud kūpsetuspaberiga
P43 Quiche	-	2; kūpsetusvorm traatrestil
P44 Baguette/ciabatta/sai	0.8 kg	2; 150 ml; kūpsetuspaberiga vooderdatud kūpsetusplaat Saia kūpsetamiseks on vaja rohkem aega.
P45 Teraviljad / Rukis / Tume leib	1 kg	2; 150 ml; kūpsetusplaat vooderdatud kūpsetuspaberiga / leivapann traatrestil

7.6 Muutmine: Seaded

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

Keerake kuumutusfunktsioonide nupp väljas-asendisse, et väljuda Menüü.

Menüü: Seaded

Sätte	Väärtus
01 Kellaaeg	Muuda
02 Ekraani heledus	1 - 5
03 Nuputoonid	1 – piiks, 2 – klõps, 3 – heli väljas
04 Helitugevus	1 - 4

	Sätte	Väärtus
05	Toidusensor Toiming	1 – alarm ja seiskamine, 2 – alarm
06	Uptimer	Sees / Väljas
07	Sisevalgustus	Sees / Väljas
08	Kiirkuumutus	Sees / Väljas
09	Puhastamise meeldetuletus	Sees / Väljas
10	Wi-Fi	Sees / Väljas
11	Automaatne kaugtöötamine	Sees / Väljas
12	Tühista võrk	Jah/ei
13	Demorežiim	Aktiveerimiskood: 2468
14	Tarkvaraversioon	Kontrollida
15	Taasta tehaseseaded	Jah/ei

7.7 Energia kokkuhoid



Seadmel on omadused, mis aitavad säästa energiat igapäevasel toiduvalmistamisel.

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

Energia kokkuhoiu tagamiseks kasutage metallnõusid.

Kui võimalik, ärge eelkuumutage seadet enne küpsetamist.

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

Küpsetamine pöördõhuga

Võimalusel kasutage energia kokkuhoiuks pöördõhuga küpsetusrežiime.

Jääkkuumus

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

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

Muude toitade soojendamiseks kasutage jääkkuumust.

Toidu soojashoidmine

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

Küpsetamine väljalülitatud valgustiga

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

Niiske küpsetus pöördõhuga

Funktsioon, mis säästab küpsetamise ajal energiat.

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

8. LISAFUNKTSIOONID

8.1 Lukk

See funktsioon hoiab ära seadmfunktsiooni tahtmatu muutmise.

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

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

OK – funktsiooni sisse lülitamiseks vajutage ja hoidke.

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

OK – funktsiooni välja lülitamiseks vajutage ja hoidke.

8.2 Automaatne väljalülitus

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

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5

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

Automaatne väljalülitus ei tööta funktsioonidega: Sisevalgustus, Toidusensor, Viivitusae.

9. KELLA FUNKTSIOONID

9.1 Kella funktsioonide kirjeldus

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

9.2 Seaded: Kellaaeg

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

9.3 Seaded: Minutilugeja

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

Ekraanil kuvatakse: 0:00 ja .

2. Minutilugeja seadmiseks keerake juhtnuppu.

3. Vajutage nuppu OK. Taimer alustab kohe pöördloendust.

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

9.4 Seaded: Küpsetusaeg

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

Ekraanil kuvatakse: 0:00 ja .

3. Küpsetusaeg seadmiseks keerake juhtnuppu.

4. Vajutage nuppu OK. Taimer alustab kohe pöördloendust.

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

9.5 Seaded: Viivitusae

1. Keerake kuumutusrežiimide nuppu, et valida funktsioon.

2. Vajutage korduvalt .

Ekraanil kuvatakse: kellaaeg  START.

3. Keerake nuppu, et valida algusaeg.

4. Vajutage nuppu OK.

Ekraanil kuvatakse: --:--  STOPP.

5. Lõpuaja seadmiseks keerake juhtnuppu.

6. Vajutage nuppu OK.

Taimer alustab määratud algusajal pöördloendust.

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

9.6 Sisse ja välja lülitamiseks: Uptimer

1. Keerake kuumutusrežiimide nupp asendisse, et siseneda Menüü.

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

10. LISATARVIKUTE KASUTAMINE

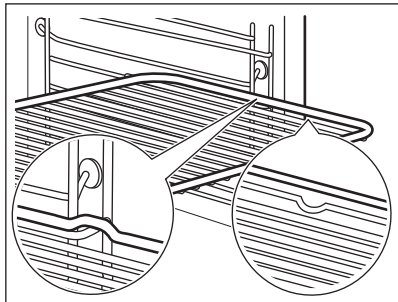
⚠ HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

10.1 Tarvikute sisestamine

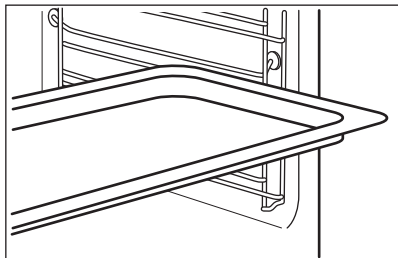
Väike ülaosas asuv sälk suurendab turvalisust. Sälgud kujutavad endast ka libisemisvastast abinõud. Kõrge serv riuli ümber ei lase köögitarvetel riulilt maha libiseda.

Traatrest



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

Küpsetusplaat / Sügav pann



Lükake ahjurest riuliraami juhtsoonte vahele.

10.2 Toidusensor

See mõõdab toidu sisetemperatuuri.

Saadaval on kaks temperatuurisätet:

- °C - temperatuur ahju sees.
- - toidu sisetemperatuur.

Parimateks küpsetustulemusteks:

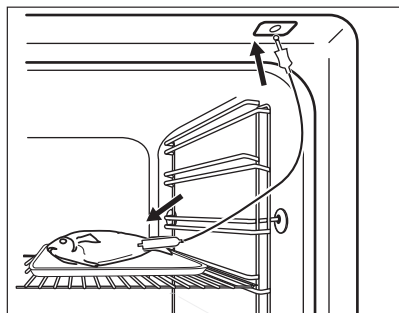
- Toiduained peaksid olema toatemperatuuril.
- – mitte kasutada vedelate toitade puhul.
- Toiduvalmistamise ajal peab toidutermomeetri otsik olema täielikult roa sisse sisestatud.

Kasutamine koos: Toidusensor

⚠ HOIATUS!

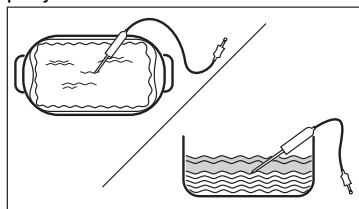
Põletusohu, kuna toidutermomeeter ja traatresti toed võivad olla väga kuumad. Ärge puudutage toidutermomeetri käepidet paljaste kätega. Kasutage alati ahjukindaid.

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



Vormiroog

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



4. Sisestage toidutermomeetri anduri pistik seadme külgeinal olevasse pistikupesasse. Vt jaotist „Toote kirjeldus“.
Ekraanil kuvatakse toidutermomeetri praegune temperatuur.
5. – vajutage, et seada sensori sisetemperatuur.
6. Vajutage nuppu OK.
Kui toit saavutab seatud temperatuuri, kostab helisignaali. Võite toiduvalmistamise lõpetada või seda jätkata, et veenduda toidu valmimises.
7. Eemaldage toidutermomeetri pistik pistikupesast ja tõstke toit ahjust välja.

11. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

11.1 Soovitused söögivalmistamiseks

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

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

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

Tabelites kasutatud sümbolid:



Toiduaine tüüp



Küpsetusrežiim



Temperatuur



Lisatarvik



Riili asend



Küpsetusaeg (min)

11.2 Niiske küpsetus pöördõhuga – soovitatavad lisatarvikud

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

- **Pitsaplaat** - tume, mittepeegeldav, läbimõõt 28cm
- **Küpsetusvorm** - tume, mittepeegeldav, läbimõõt 26cm
- **Portsjonivormid** - keraamilised, läbimõõt 8cm, kõrgus 5 cm
- **Pirukavorm** - tume, mittepeegeldav, läbimõõt 28cm

11.3 Niiske küpsetus pöördõhuga

Parimate tulemuste saamiseks järgige alltoodud tabelis olevaid soovitusi.

		°C		
Magusad rullid, 16 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	20 - 30
Rullid, 9 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	30 - 40
Pitsa, külmutatud, 0,35 kg	traatrest	220	2	10 - 15
Rullbiskviit	küpsetusplaat või rasvapann	170	2	25 - 35
Šokolaadikook	küpsetusplaat või rasvapann	175	3	25 - 30
Suflee, 6 tükki	keraamilised ahjuvormid traatrestil	200	3	25 - 30
Biskviitaignast põhi	pirukavorm traatrestil	180	2	15 - 25
Victoria võileib	ahjuvorm ahjuresil	170	2	40 - 50
Pošeeritud kala, 0,3 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	3	20 - 25
Terve kala, 0,2 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	3	25 - 35
Kalafilee, 0,3 kg	pitsaplaat traatrestil	180	3	25 - 30
Pošeeritud liha, 0,25 kg	küpsetusplaat või rasvapann	200	3	35 - 45
Šašlõkk, 0,5 kg	küpsetusplaat või rasvapann	200	3	25 - 30
Küpsised, 16 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	20 - 30
Makroonid, 24 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	25 - 35
Muffinid, 12 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	170	2	30 - 40
Soolased kondiitritooted, 20 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	25 - 30
Muretaignaküpsised, 20 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	150	2	25 - 35
Koogikesed, 8 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	170	2	20 - 30
Köögiljad, pošeeritud, 0,4 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	3	35 - 45
Vegan-omlett	pitsaplaat traatrestil	200	3	25 - 30
Vahemerepärased köögiljad, 0,7 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	4	25 - 30

11.4 Teave katseasutustele

Testid vastavalt standardile IEC 60350-1.

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

¹⁾ Eelsoojendage ahju 10 minutit.

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

12. PUHASTUS JA HOOLDUS



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

12.1 Märkused puhastamise kohta

Puhastusvahendid

- Puhastage seadme esikülge ainult mikrokiudlapi, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga.
- Metallpindadel kasutage puhastusvahendi lahust.
- Plekkide eemaldamiseks kasutage pehmetoimelist puhastusvahendit.

Igapäevane kasutamine

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

Lisatarvikud

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

12.2 Veeanuma puhastamine

Puhastage ahjuõõnsuse süvendit, et eemaldada lubjasettejäädid pärast auru küpsetust.



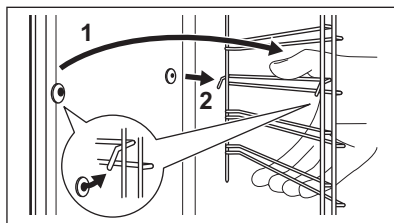
Funktsioonile: SteamBake puhastage ahju iga 5 – 10 toiduvalmistamistsükli järel.

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

12.3 Restitugede

Ahju puhastamiseks eemaldage restitoad .

1. Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
2. Tõmmake ahjuriili tuge de esiosa külge sein küljest lahti.
3. Tõmmake ahjuresti toe tagaosa külge sein küljest lahti ja eemaldage.



Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras.

Teleskoopsiinidel olevad kinnitustihvtid peavad olema suunatud ettepoole.

12.4 Pürolüüspuhastamine



HOIATUS!

Eksisteerib põletusohu.



ETTEVAATUST!

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

Ärge käivitage, kui ahju uks ei ole täielikult suletud.

Puhastamise ajal ahju tuli ei põle.

1. Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
2. Eemaldage kõik tarvikud.
3. Puhastage ahjupõhja ja sisemist ukseklaasi sooja vee, pehmetoimelise nõudepesuvahendi ja pehme lapiga.
4. Keerake küpsetusrežiimide nuppu, et siseneda menüüsse .
5. Puhastamine valimiseks keerake juhtnuppu ja vajutage OK.

Funktsioon	Kestus
C1 - Kerge puhastamine	1 h
C2 - Tavaline puhastamine	1 h 30 min
C3 - Põhjalik puhastamine	2 h 30 min

6. Keerake juhtnuppu, et valida puhastusprogramm ja vajutage OK.
7. Vajutage puhastamise alustamiseks OK.

8. Pärast puhastamist keerake küpsetusrežiimide nupp väljas-asendisse. Kui ahi on jõudnud seatud temperatuurini, uks lukustub. Kuni uks lukust avaneb, kuvatakse ekraanil . Kui ahi on taas maha jahtunud, siis ukسلukk vabaneb.
9. Oodake, kuni seade jahtub, ja seejärel puhastage selle sisemust pehme lapiga.

12.5 Puhastamise meeldetuletus

Ahi tuletab teile meelde, millal seda tuleb pürolüütilise funktsiooniga puhastada.  vilgub ekraanil 5 s pärast iga toiduvalmistamisseanssi.

1. Meeldetuletuse välja lülitamiseks sisestage Menüü.
2. Valige Seaded, Puhastamise meeldetuletus.

12.6 Ukse eemaldamine ja paigaldamine

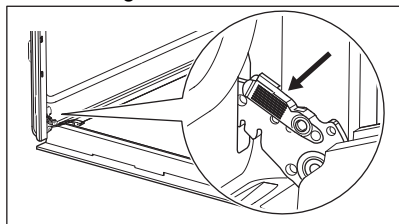
Ahjuksel on kolm klaaspaneeli. Puhastamiseks saate ukse ja seesmised klaaspaneelid eemaldada. Enne klaaspaneelide eemaldamist lugege tähelepanelikult läbi terve peatükk "Ukse eemaldamine ja paigaldamine".



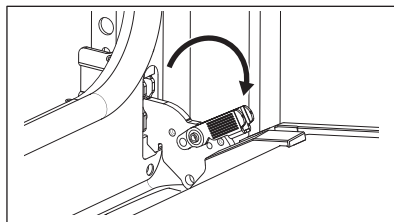
ETTEVAATUST!

Ärge kasutage ahju ilma klaaspaneelideta.

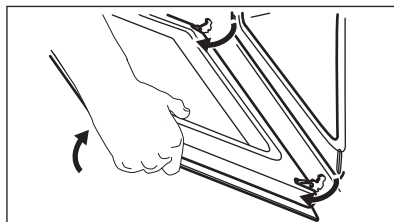
1. Avage uks täielikult ja hoidke mõlemast uksehingest kinni.



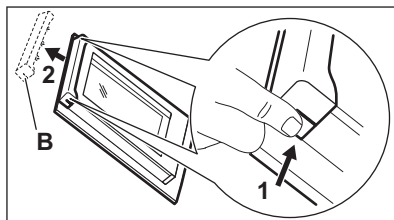
2. Tõstke ja tõmmake sulguritest, kuni need lahti klõpsatavad.



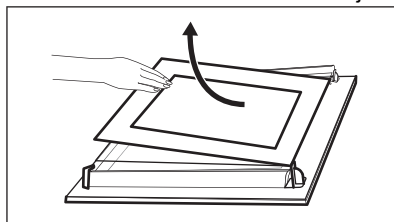
3. Sulgege ahjuuks poole peale esimeses avatud asendis. Seejärel tõstke ja tõmmake ust, et see oma kohalt eemaldada.



4. Asetage uks pehmele ja tasasele pinnale.
5. Vajutage ukse ülemises servas olevat ukseliistu **B** kummaltki küljelt sissepoole, et klamberkinnitus vabastada.



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



8. Puhastage klaaspaneeli seebi ja veega. Kuivatage klaaspaneeli ettevaatlikult.

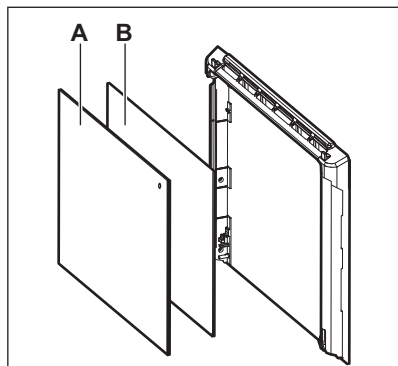
Ärge peske klaaspaneeli nõudepesumasinas.

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

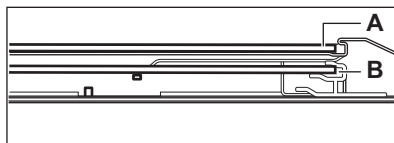
Kui uks on õigesti paigaldatud, kuulete sulgurite kinnitamisest klõpsatust.

Veenduge, et asetate klaaspaneelid (A ja B) tagasi õiges järjekorras. Kontrollige, kas klaaspaneeli küljel on sümbol / pealetükk. Kõik klaaspaneelid näevad lahtivõtmise ja kokkupanemise hõlbustamiseks välja erinevad.

Ükseliistu õigel paigaldamisel kostab klõps.



Veenduge, et keskmised klaaspaneelid on paigaldatud oma kohale õigesti.



12.7 Lambi vahetamine

⚠ HOIATUS!

Elektrilöögi oht.
Lamp võib olla kuum.

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

⚠ ETTEVAATUST!

Hoidke halogeenlampi alati lapiga, et vältida lambil rasvajääkide põlemist.

Tagumine lamp

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

13. VEAOTSING

⚠ HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

13.1 Mida teha, kui...

Probleem	Kontrollige, kas...
Ei saa seadet käivitada või kasutada.	Seade on elektrivõrku õigesti ühendatud.
Seade on sisse lülitatud, kuid ei soojene.	Väljalülitusautomaatika on deaktiveeritud.
Seade on sisse lülitatud, kuid ei soojene.	Seadme uks on suletud.
Seade on sisse lülitatud, kuid ei soojene.	Kaitse ei ole vallandunud.
Seade on sisse lülitatud, kuid ei soojene.	Lukk on välja lülitatud.

Probleem	Kontrollige, kas...
Lamp on välja lülitatud.	Niiske küpsetus pöördõhuga on sisse lülitatud.
Lamp ei tööta.	Lamp on läbi põlenud.
Toidusensor ei tööta.	Toidusensorpistik on täielikult pesasse lükatud.
Err C2	Olete Toidusensor pistiku pesast eemaldanud.
Err C3	Seadme uks on suletud või ukسلukk ei ole katki.
Err F102	Seadme uks on suletud.
Err F102	Ukselukk ei ole katki.
Näidikul kuvatakse 00:00.	Toimus elektrikatkestus. Seadke kellaaeg.
Vesi valgub ahjuõõnsuse süvendist välja.	Ahjuõõnsuse süvendis on liiga palju vett.



Kui ekraanil kuvatakse veakood, mida tabelis ei leidu, lülitage kaitse välja ja sisse, et seade taaskäivitada. Kui veakood ilmub uuesti, pöörduge volitatud teeninduskeskuse poole.

13.2 Hooldusandmed

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

Vajalikud teeninduskeskuse andmed leiate andmesildilt. Andmesildi leiate seadme sisepinna esiraamilt. See nähtav ukse avamisel. Ärge andmesilti seadmest eemaldage.

Soovitame kirjutada andmed siia:

Model: (MOD.):

Tootenumbr (PNC):

Seerianumber (S.N.):

14. ENERGIATÕHUSUS

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

Tarnija nimi	Electrolux
Mudeli tunnus	EOD6P77WX 949499865 EOD6P77WZ 949499863 KODDP77WX 949499864
Energiatõhususe indeks	81.2
Energiatõhususe klass	A+
Energiaarve standardse koormusega, tavarežiim	0.93 kWh/tsükkel
Energiaarve standardse koormusega, ventilaatoriga režiim	0.69 kWh/tsükkel
Kambrite arv	1
Soojusallikas	Elekter
Helitugevus	72 l

Ahju tüüp	Integreeritud ahi	
	EOD6P77WX	31.9 kg
Mass	EOD6P77WZ	31.6 kg
	KODDP77WX	32.5 kg

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

15. JÄÄTMEKÄITLUS

Sümboliga  tähistatud materjalid võib ringlusse suunata. Selleks viige pakendid vastavatesse konteineritesse. Aidake hoida keskkonda ja inimeste tervist ja suunake elektri- ja elektroonilised jäätmed ringlusse.

Ärge visake sümboliga  tähistatud

seadmeid muude majapidamisjäätmete hulka. Viige seade kohalikku ringluspunkti või pöörduge abi saamiseks kohalikku omavalitsusse.

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



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



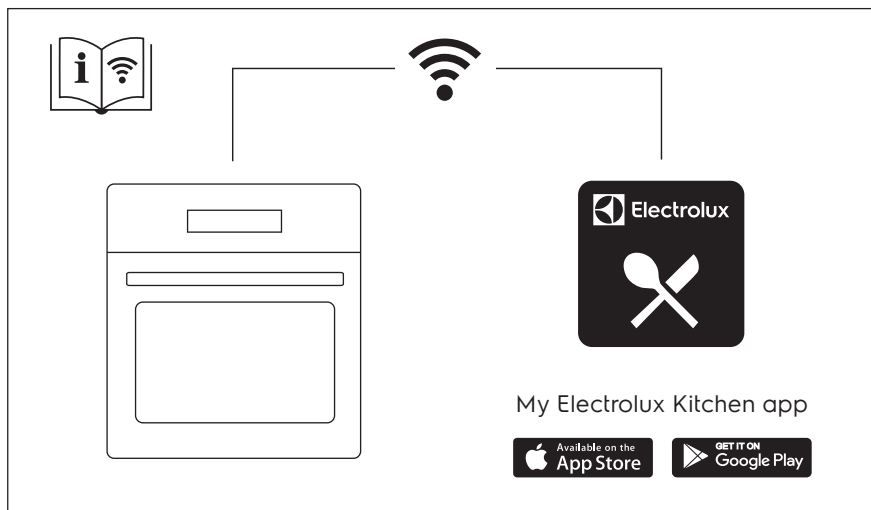
További receptekért, tippekért, hibaelhárítási segítségért tölts le a **My Electrolux Kitchen** applikációt.



A változtatások jogát fenntartjuk.

TARTALOM

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....	113
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	115
3. ÜZEMBE HELYEZÉS.....	118
4. TERMÉKLEÍRÁS.....	120
5. KEZELŐPANEL.....	120
6. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....	121
7. NAPI HASZNÁLAT.....	122
8. TOVÁBBI FUNKCIÓK.....	127
9. ÓRAFUNKCIÓK.....	128
10. A TARTOZÉKOK HASZNÁLATA.....	129
11. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	130
12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	133
13. HIBAEELHÁRÍTÁS.....	136
14. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	137
15. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK.....	137



1. ⚠ BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

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

1.1 Gyermek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

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

1.2 Általános biztonság

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

2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

2.1 Üzembe helyezés



FIGYELMEZTETÉS!

A készüléket csak képzett személy helyezheti üzembe.

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

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 hossza. A kábel a hátsó oldal jobb sarkánál helyezkedik el	1500 mm
--	---------

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

2.2 Elektromos csatlakozás



FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

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

- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkidőt és védőrelét.
- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.
- Teljesen csukja be a készülék ajtaját, mielőtt csatlakoztatja a dugaszt a hálózati aljzatba.
- Ez a készülék hálózati csatlakozókábellel és dugasszal kerül szállításra.

Az üzembe helyezéshez vagy cseréhez használható vezeték típusok Európa számára:

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

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

Összteljesítmény (W)	Vezeték keresztmetszet (mm 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.
- Wifi-jelszavát bizalmasan kezelje, ne ossza meg másokkal.

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn!

- A zománc károsodásának vagy elszíneződésének megelőzéséhez:
 - ne tegyen edényt vagy egyéb tárgyat közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
 - ne tegyen alufóliát közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
 - ne engedjen vizet a forró készülékbe.
 - a főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.
 - a tartozékok kivételével 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.
- Tisztítsa meg a készüléket egy puha, nedves kendővel. Csak semleges tisztítószer használjon. Ne használjon súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.
- Amennyiben sütőtisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószer csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.

2.5 Pirolitikus tisztítás



FIGYELMEZTETÉS!

Pirolitikus tisztítás üzemmódban sérülés/tűz/vegyianyag-kibocsátás (gázok) veszélye áll fenn.

- Pirolitikus tisztítás és kezdeti előmelegítés előtt távolítsa el a sütőtérből az alábbiakat:
 - minden ételmaradványt, olaj- vagy zsírcseppet/lerakódást.
 - minden eltávolítható tárgyat (beleértve a készülékhez mellékelt polcokat, oldalsíneket stb.), különösen a

tapadásmentes felületű lábasokat, fazekakat, edényeket, tepsiket, tálcákat, konyhai eszközöket stb.

- Olvassa el a pirolitikus tisztítással kapcsolatos összes utasítást.
- A pirolitikus tisztítás alkalmazása közben tartsa távol a gyermekeket a készüléktől. A készülék nagyon felmelegszik, és forró levegőt bocsát ki az előlő szellőzőnyílásain keresztül.
- A pirolitikus tisztítás magas hőmérsékletű funkció, és működése során gázok szabadulhatnak fel az ételmaradványokból és a készülék szerkezeti anyagaiból, így a vásárlók számára az alábbiak ajánlottak:
 - a pirolitikus tisztítás során és után biztosítson megfelelő szellőzést.
 - a kezdeti előmelegítés során és után biztosítson megfelelő szellőzést.
- A pirolitikus tisztítás során és után ne öntsön vizet a sütőajtóra, nehogy megsérüljenek az üvegelemek.
- A pirolitikus tűzhelyekből és ételmaradványokból felszabaduló gázok nem ártalmasak az emberi egészségre, ideértve a kiskorú és a gyógyászati kezelés alatt álló személyeket is.
- Tartsa távol a kistestű háziállatokat a készüléktől a pirolitikus tisztítás és a kezdeti előmelegítés során és után. A kistestű háziállatok (különösen a madarak és a hüllők) nagyon érzékenyek lehetnek a hőmérsékletváltozásra és a kibocsátott gőzökre.
- A lábasok, fazekak, tepsik, konyhai eszközök stb. tapadásgátló bevonata károsodhat a pirolitikus sütők pirolitikus tisztításának magas hőmérséklete miatt, és ezek kibocsáthatnak kismértékben káros, vegyi folyamatból felszabadult gázokat.

2.6 Belső világítás



FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!

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

páratartalom, illetve arra használatosak, hogy jelezzék a készülék működési állapotát. Nem alkalmasak egyéb felhasználásra, valamint helyiségek megvilágítására.

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

2.7 Szolgáltatások

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

2.8 Ártalmatlanítás

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély áll fenn.

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

3. ÜZEMBE HELYEZÉS

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

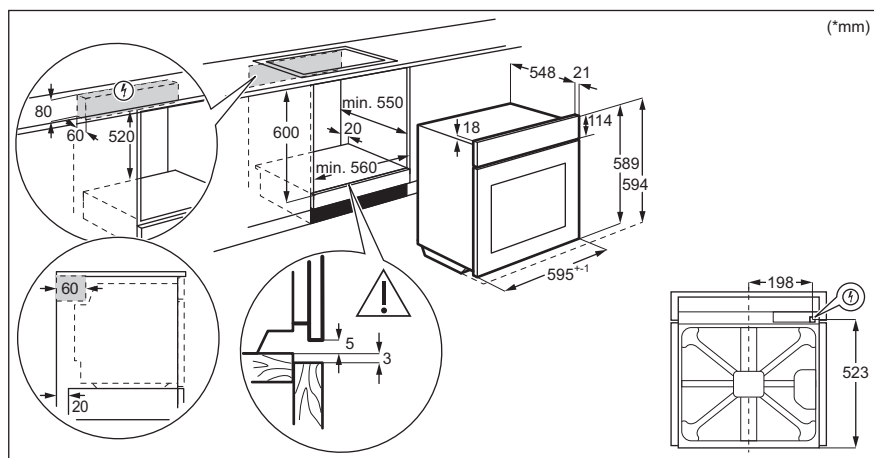
Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

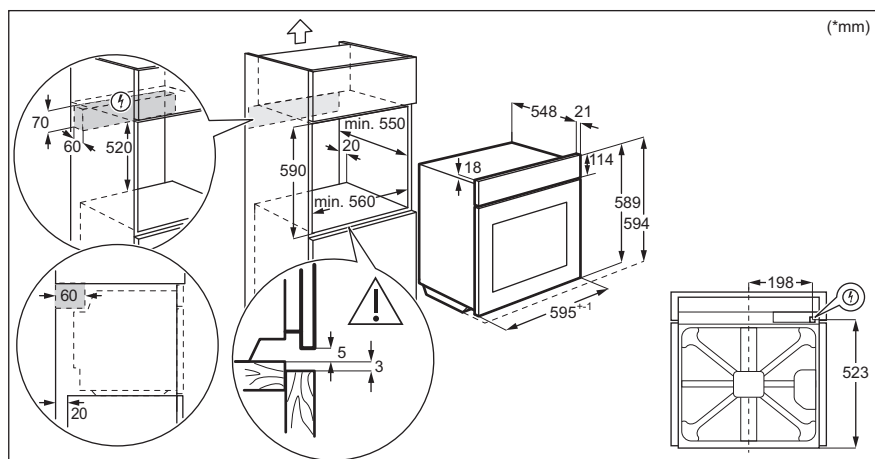
3.1 Beépítés



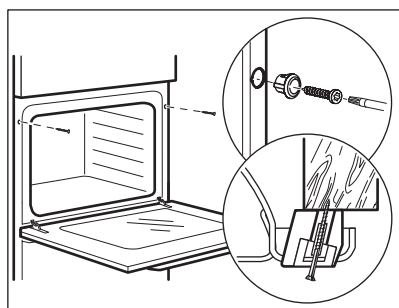
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



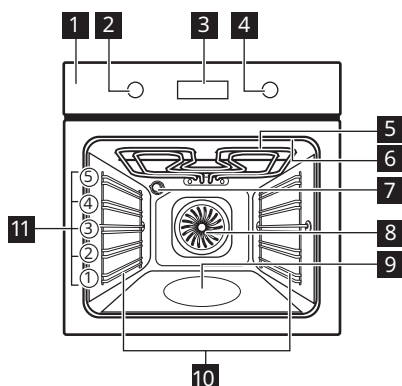


3.2 A sütő rögzítése a konyhaszekrényhez



4. TERMÉKLEÍRÁS

4.1 Általános áttekintés



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

4.2 Tartozékok

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

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

5. KEZELŐPANEL

5.1 A készülék be- és kikapcsolása

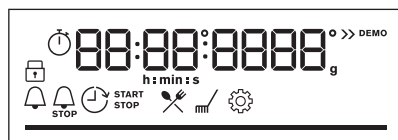
A készülék bekapcsolása:

1. Nyomja meg a választógombot. A gomb kiugrik.
 2. Forgassa a sütőfunkció választógombot funkció kiválasztásához.
 3. Forgassa el a szabályozógombot a kívánt hőmérséklet kiválasztásához.
 4. Nyomja meg az OK gombot.
- A készülék kikapcsolásához fordítsa a sütőfunkciók gombját  helyzetbe.

5.2 A kezelőpanel áttekintése

	Nyomja meg a gombot a következők beállításához: Órafunkciók.
	Nyomja meg és tartsa lenyomva az alábbi funkció beállításához: Gyors fel-fűtés.
	Nyomja meg a sütőlámpa be- vagy ki-kapcsolásához.
	Nyomja meg az ételérzékelő maghő-mérésének beállításához
OK	Nyomja meg a választás megerősítéséhez.

5.3 Kijelző visszajelzői



Kijelző a nyomógombfunkciókkal.

	A készülék zárolva van.
	Lépjen be a menübe, és válassza ki az ikont a következő megnyitáshoz: Előre programozott sütés.
	Lépjen be a menübe, és válassza ki az ikont a következő megnyitáshoz: Tisztítás.
	Lépjen be a menübe, és válassza ki az ikont a következő megnyitáshoz: Beállítások.
	Gyors felfűtés bekapcsolva.

	A gőzsütés funkció be van kapcsolva.
	Hűshőmérő szenzor bekapcsolva.
	Percszámláló bekapcsolva.
	Befejezési idő bekapcsolva.
	Késletelési idő bekapcsolva.
	Működésidőzítő bekapcsolva.
	Wi-Fi bekapcsolva.
	Távírányítás bekapcsolva.
	Hőmérsékletre vagy időre. Amikor a készülék eléri a beállított hőmérsékletet, a sáv színe pirosra változik.

6. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

6.1 Kezdeti tisztítás

1. Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből, és a kivehető polctartókat is távolítsa el.
2. Kizárólag mikroszálas ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel tisztítsa meg a készüléket és a tartozékokat.
3. Helyezze vissza a tartozékokat és a kivehető polctartókat az eredeti helyzetükbe.

6.2 Kezdeti előmelegítés

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

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

Hagyja működni a készüléket 15 perc ideig.

Kapcsolja ki a készüléket, és várja meg, hogy lehűljön. A készülék szagot és füstöt bocsáthat ki. Gondoskodjon megfelelő légáramlásról a helyiségben.

6.3 Vezeték nélküli kapcsolat

A berendezés csatlakoztatásához a következőkre van szüksége:

- Vezeték nélküli hálózat internet kapcsolattal.
- Ugyanahhoz a vezeték nélküli hálózathoz csatlakoztatott mobil eszköz.

1. A(z) My Electrolux Kitchen alkalmazás letöltése: Olvassa be az adattáblán található QR-kódot a mobilkészítők kamerájával, amely átirányítja Önt az Electrolux honlapjára. Az adattábla a sütőtér előlő keretén található. Az alkalmazást közvetlenül az alkalmazásáruházból is letöltheti.
2. Kövesse az alkalmazás beépített utasításait.

3. Forgassa el a sütőfunkciók gombját a következők kiválasztásához: .
4. A vezérlőgomb elforgatásával válassza ki a következőt: Beállítások. Kapcsolja be a funkciót Wi-Fi. Lásd a „Menü: Beállítások” című fejezetet.

Frekvencia	2.4 GHz WLAN 2400 - 2483.5 MHz
Protokoll	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Max teljesítmény	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Wi-Fi-modul	NIUS-50

6.4 Szoftver licenck

A termékben alkalmazott szoftver olyan alkotóelemeket tartalmaz, melyek ingyenes

és nyílt forrású szoftvereken alapulnak. Az Electrolux elismeri és háláját fejezi ki a nyílt szoftvert megalkotó és a robotikai közösségeknek a fejlesztési projektben való hozzájárulásukért.

Ahhoz, hogy hozzáférjen ezen ingyenes és nyílt forrású szoftverkomponensek forráskódjához (melyek licencfeltételei megkövetelik a közzétételt), és hogy megtekintse ezek teljes körű szerzői jogi adatait és vonatkozó licencfeltételeit, kérjük, látogasson el a következő oldalra: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (NIUS mappa).

7. NAPI HASZNÁLAT



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

7.1 Sütőfunkciók



Hőlégbefűtés, nagy hőfok

Sütés egyszerre legfeljebb három szinten, illetve aszalás. A hőmérséklet állítsa 20-40 °C-kal alacsonyabba, mint a(z) Alsó + felső sütés funkciónál.



Alsó + felső sütés

Egy sűtőszinten történő sütéshez, valamint pörköléshez.



Steam Bake

Nedvesség hozzáadása a sütés során. Megfelelő szín és ropogós kéreg elérése sütés közben. Újramelegítéskor szaftosabb állag elérése. Gyümölcsök vagy zöldségek tartósításához.



Fagyaszott ételek

Készételek (pl. sült burgonya, steak burgonya vagy tavaszi tekercs) ropogóssá tételéhez.



Pizza funkció

Pizza sütéséhez. Intenzív piritáshoz és ropogós aljú ételek készítéséhez.



Alsó sütés

Ropogós aljú sütemények készítéséhez és étel tartósításához.



Konvekciós levegő (nedves)

Ez a funkció energiát takarít meg a sütés során. Amikor ezt a funkciót használja, a készülék belsejében lévő hőmérséklet eltérhet a beállított hőmérséklettől. A maradékhőt használja fel. A fűtési teljesítmény csökkenhet. További információkért olvassa el a „Napi használat” című fejezetet, Megjegyzések a következőről: Konvekciós levegő (nedves).



Grill

Vékony szelet élelmiszerek grillezéséhez és piritás készítéséhez.



Infrasütés

Nagy sült húsdarabok vagy nem kicsontozott szárnyas sütéséhez egy polcsinten. Csőben sütéshez és piritáshoz.



Menü

Belépés a Menübe: Előre programozott sütés, Tisztítás, Beállítások.



Hőlégbefúvás, nagy hőfok, Alsó + felső sütés: Ha a hőmérsékletet alacsonyabbra állítja, mint 80 °C, a lámpa 30 másodperc elteltével automatikusan kikapcsol.

7.2 Megjegyzések: Konvekciós levegő (nedves)

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

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

A funkció használatakor a sütővilágítás 30 másodperc elteltével automatikusan kikapcsol.

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

7.3 Beállítás: Sütőfunkciók

1. A sütőfunkciók gombját forgassa el a sütőfunkció kiválasztásához.
2. A vezérlőgombbal állítsa be a kívánt hőmérsékletet °C.

- nyomja meg és tartsa lenyomva a következő funkció bekapcsolásához: Gyors felfűtés. Egyes sütőfunkcióknál elérhető.

7.4 Beállítás: Gőzöléses főzés

Ellenőrizze, hogy lehűlt-e már a készülék.

1. Töltse fel a sütőtér mélyedését legfeljebb 250 ml csapvízzel.
Ne töltsön vizet a sütőtér mélyedésébe sütés közben, vagy amikor a sütő forró.
2. A sütőfunkciók gombját forgassa el a(z) sütőfunkció kiválasztásához.

3. A vezérlőgombbal állítsa be a kívánt hőmérsékletet °C.
4. Nedvesség létrehozásához melegítse elő az üres készüléket 10 perc ideig.
5. Helyezze be az ételt a készülékbe.
Amikor a sütés véget ér:

- A készülék kikapcsolásához fordítsa a sütőfunkciók gombját kikapcsolt helyzetbe.
- Óvatosan nyissa ki az ajtót. A kiszabaduló pára égési sérülést eredményezhet.
- Ellenőrizze, hogy lehűlt-e már a készülék. Távolítsa el a sütőtér bemélyedéséből a maradék vizet.

7.5 Beállítás: Előre programozott sütés

Az ezen almenüben szereplő minden fogáshoz meg van adva a javasolt sütési funkció és hőmérséklet. Főzés közben módosíthatja az időt és a hőmérsékletet.

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

Egyes ételek esetén a(z) Hűshőmérő szenzor segítségével is főzhet. Az étel elkészítésének mértéke:

- Véres
- Közepes
- Jól átsütve

1. Forgassa el a sütési funkciók gombját állásba a(z) Menü menübe való belépéshez.
2. Válassza a funkciót, majd nyomja meg a OK gombot.
3. Forgassa el a szabályozógombot a fogás számának kiválasztásához. Nyomja meg ezt: OK.
4. Helyezze az ételt a készülékbe. Nyomja meg ezt: OK.

Előre programozott sütés

Magyarázat	
	Hűhőmérő szenzor elérhető. Helyezze a Hűhőmérő szenzor-t az étel legvastagabb részébe. Amikor a Hűhőmérő szenzor a beállított hőmérsékletet elérte, a készülék kikapcsol.

Magyarázat	
	A Gőzölés funkcióhoz szükséges vízmennyiség.
	A sütés megkezdése előtt melegítse elő a készüléket.
	Polcszint.

Étel	Tömeg	Polcszint / tartozék
P1 Marhasült, véresen	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm vastag darab	  2; sütő tálca
P2 Marhasült, közepes		A húst néhány percg süssse elő serpenyőben. Helyezze be a készülékbe.
P3 Marhasült, jól átsütve		
P4 Steak, közepes	180 - 220 g darabként; 3 cm vastag szelet	   3; sütőedény a huzalpolcon
P5 Marhahús sült / párolt (minőségi karaj, felső kerekpecsenye, vastag dagadó)	1.5 - 2 kg	  2; sütőedény a huzalpolcon
P6 Marhasült, véres (hőlégbefúvás, kis hőfok)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm vastag darab	A húst néhány percg süssse elő serpenyőben. Öntsön hozzá folyadékot. Helyezze be a készülékbe.
P7 Marhasült, közepes (hőlégbefúvás, kis hőfok)		  2; sütő tálca
P8 Marhasült, jól átsütve (hőlégbefúvás, kis hőfok)		Használja kedvenc fűszereit, vagy csak egyszerűen sózza, és szórja meg frissen őrölt borssal. A húst néhány percg süssse elő serpenyőben. Helyezze be a készülékbe.
P9 Marhahús filé, véres (lassú sütés)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm vastag darab	  2; sütő tálca
P10 Marhahús filé, közepes (lassú sütés)		Használja kedvenc fűszereit, vagy csak egyszerűen sózza, és szórja meg frissen őrölt borssal. A húst néhány percg süssse elő serpenyőben. Helyezze be a készülékbe.
P11 Marhahús filé, kész (lassú sütés)		
P12 Borjú sült (pl. lapocka)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm vastag darab	  2; sütőedény a huzalpolcon
P13 Sertés sült tarja vagy lapocka	1.5 - 2 kg	Használja kedvenc fűszereit. Öntsön hozzá folyadékot. Lefedve süssse.
P14 Ropogósra pirított sertés (hőlégbefúvás, kis hőfok)	1.5 - 2 kg	  2; sütőedény a huzalpolcon
		A sütés félidejében fordítsa meg a húst.
		  2; sütő tálca
		Használja kedvenc fűszereit. A sütés félidejében fordítsa meg a húst, hogy egyenletesen piruljon.

	Étel	Tömeg	Polcsint / tartozék
P15	Sertéskaraj, friss	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm vastag darab	  2; sütőedény a huzalpolcon Használja kedvenc fűszereit.
P16	Sertés pótborda	2 - 3 kg; nyers, 2 - 3 cm vékony karaj	 3; mély tepszi Adjon hozzá annyi folyadékot, hogy befedje az edény alját. A sütés félidejében fordítsa meg a húst.
P17	Csontos báránycomb	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm vastag darab	  2; sütőedény a sütő tálcán Öntsön hozzá folyadékot. A sütés félidejében fordítsa meg a húst.
P18	Egész csirke	1 - 1.5 kg; friss	 2;  200 ml; zománcozott tepszi a sütő tálcán Használja kedvenc fűszereit. A sütés félidejében fordítsa meg a csirkét, hogy egyenletesen piruljon.
P19	Fél csirke	0.5 - 0.8 kg	  3; sütő tálca Használja kedvenc fűszereit.
P20	Jércemell	180 - 200 g darabként	  2; tűzálló edény a huzalpolcon Használja kedvenc fűszereit. A húst néhány perccel süsse elő serpenyőben.
P21	Csirkecomb, friss	-	  3; sütő tálca Ha a csirkecombokat marinálta először, csökkentse a hőmérsékletet, és hosszabb ideig főzze őket.
P22	Kacsa egészben	2 - 3 kg	  2; sütőedény a huzalpolcon Használja kedvenc fűszereit. Helyezze a húst a sütőedénybe. A sütés félidejében fordítsa meg a kacsát.
P23	Liba egészben	4 - 5 kg	  2; mély tepszi Használja kedvenc fűszereit. Helyezze a húst a mély hús-sütő tepsibe. A sütés félidejében fordítsa meg a libát.
P24	Fasírt	1 kg	  2; huzalpolc Használja kedvenc fűszereit.
P25	Hal egészben, grillezve	0.5 - 1 kg halanként	  2; sütő tálca Töltse meg a halat vajjal, és használja kedvenc fűszereit.
P26	Halfilé	-	  3; tűzálló edény a huzalpolcon Használja kedvenc fűszereit.
P27	Sajttorta	-	 2;  28 cm-es, rugós sütőforma a huzalpolcon
P28	Almatorta	-	  2;  100 - 150 ml; sütő tálca
P29	Almás pite	-	 2; piteforma a huzalpolcon
P30	Almáspite	-	  2;  100 - 150 ml;  22 cm-es piteforma a sütő rácson

	Étel	Tömeg	Polcsint / tartozék
P31	Csokoládés süтик	2 kg tészta	 3; mély tepszi
P32	Csokoládés muffin	-	  2;  100 - 150 ml; muffinsütő tepszi a sütőrács on
P33	Veknis sütemény	-	 2; kenyérsütő forma a huzalpolcon
P34	Tepsis burgonya	1 kg	 2; sütő tálca Helyezze az egész, héjas burgonyákat a sütő tálcára.
P35	Zöldségek/kroketek	1 kg	 3; sütő tálca sütőpapírral bélelve Használja kedvenc fűszereit. Darabolja fel a burgonyákat.
P36	Grillezett vegyes zöldség	1 - 1.5 kg	 3; sütő tálca sütőpapírral bélelve Használja kedvenc fűszereit. Darabolja fel a zöldségeket.
P37	Kroket, fagyasztott	0.5 kg	 3; sütő tálca
P38	Hasábburgonya, gyorsfagyasztott	0.75 kg	 3; sütő tálca
P39	Húsos / zöldséges lasagna száraz tészta-lappal	1 - 1.5 kg	 2; felfújt étel a huzalpolcon
P40	Burgonyafelfújt (nyers burgonya)	1 - 1.5 kg	 1; felfújt étel a huzalpolcon A főzés félidejében fordítsa meg az ételt.
P41	Pizza friss, vékony	-	  2;  100 ml; sütő tálca sütőpapírral bélelve
P42	Pizza friss, vastag	-	  2; sütő tálca sütőpapírral bélelve
P43	Quiche	-	 2; sütőforma a huzalpolcon
P44	Bagett / Ciabatta / Fehér kenyér	0.8 kg	  2;  150 ml; sütő tálca sütőpapírral bélelve A fehér kenyérhez több idő szükséges.
P45	Teljes kiőrlésű/rizs/ barna kenyér	1 kg	  2;  150 ml; sütő tálca sütőpapírral bélelve / veknitálca a huzalpolcon

7.6 Módosítás: Beállítások

1. Forgassa el a sütési funkciók gombját  állásba a(z) Menü menübe való belépéshez.
2. Válassza a  funkciót, majd nyomja meg a **OK** gombot.
3. Fordítsa el a választógombot a beállítás kiválasztásához. Nyomja meg ezt: **OK**.
4. Állítsa be az értéket. Nyomja meg ezt: **OK**.

Forgassa a sütőfunkciók szabályozógombját kikapcsolt helyzetbe, és lépjen ki innen: Menü.

Menü: Beállítások

Beállítás	Érték
01 Pontos idő	Módosítás
02 Kijelző fényerő	1 - 5

	Beállítás	Érték
03	Nyomógomb Hang	1 – Hangjelzés, 2 – Kattanás, 3 – Hang kikapcsolva
04	Figyelmeztető hangerő	1 - 4
05	Hűshőmérő szenzor - műveletek	1 – Riasztás és leállítás, 2 – Riasztás
06	Működésidőzítő	Be/Ki
07	Sütő világítás	Be/Ki
08	Gyors felfűtés	Be/Ki
09	Tisztítás emlékeztető	Be/Ki
10	Wi-Fi	Be/Ki
11	Automatikus távműködtetés	Be/Ki
12	Hálózat elejtése	Igen / Nem
13	Demo üzemmód	Aktiváló kód: 2468
14	Szoftver verzió	Ellenőrzés
15	Összes beállítás törlése	Igen / Nem

7.7 Energiatakarékosság



A készülék több funkcióval is segít energiát megtakarítani a mindennapos főzés során.

Gondoskodjon arról, hogy a készülék működése közben az ajtó legyen becsukva. Sütés közben ne nyissa ki túl gyakran a készülék ajtaját. Tartsa tisztán az ajtó tömítést, és ügyeljen rá, hogy megfelelően legyen a helyére rögzítve.

Fém főzőedényeket használjon az energiatakarékosság javítása érdekében.

Amikor lehetséges, kerülje a készülék előmelegítését.

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

Légkeveréses sütés

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

Maradékhő

A sütővilágítás és a légkeverés továbbra is működik. Amikor kikapcsolja a készüléket, a kijelző megjeleníti a maradékhőt. A maradékhőt használhatja az étel melegen tartásához.

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

A maradékhőt más ételek felmelegítéséhez is használhatja.

Ételek melegen tartása

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

Sütés kikapcsolt sütővilágítással

Sütés közben kapcsolja ki a sütővilágítást. Csak akkor kapcsolja be, amikor szükség van rá.

Konvekciós levegő (nedves)

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

E funkció használatakor a sütővilágítás 30 másodperc elteltével automatikusan kikapcsol. A sütővilágítást ismét bekapcsolhatja, azonban ez a lépés csökkenti a várható energiamegtakarítás mértékét.

8. TOVÁBBI FUNKCIÓK

8.1 Funkciózár

Ez a funkció megakadályozza a beállított funkció véletlen módosítását.

Ha a készülék működése közben kapcsolja be, a beállított sütés tovább folytatódik, azonban a kezelőpanel lezár.

Ha kikapcsolt készüléknél kapcsolja be, a bekapcsolása nem lesz lehetséges, mivel a kezelőpanel lezár.

Nyomja meg és tartsa nyomva a  OK gombot a funkció bekapcsolásához.

Hangjelzés hallható.  – három felvillanás jelzi a lezárás bekapcsolását.

Nyomja meg és tartsa nyomva a  OK gombot a funkció kikapcsolásához.

8.2 Automatikus kikapcsolás

Biztonsági okokból a készülék bizonyos idő elteltével kikapcsol, ha egy sütőfunkció

működik, és a kezelő nem változtat semmilyen beállításon.

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

Az Automatikus kikapcsolás nem működik az alábbi funkciókkal: Sütő világítás, Hűshőmérő szenzor, Késleltetési idő.

9. ÓRAFUNKCIÓK

9.1 Órafunkciók leírása

	Az aktuális időt megjelenítő óra beállítása.
Pontos idő	
	Visszaszámlálás beállítása. Amikor az időzítés véget ér, hangjelzés hallható. Ez a funkció nincs hatással a sütő működésére.
Percszámláló	
	A sütés időtartamának beállítása. Amikor az időzítő véget ér, hangjelzés hallható, és a sütőfunkció automatikusan kikapcsol.
Főzési idő	
	Sütés elindításának és / vagy befejezésének késleltetése.
Késleltetési idő	
	Azt jelzi, hogy mennyi ideig működik a készülék. Legfeljebb 23 ó 59 perc. Ez a funkció nincs hatással a sütő működésére.
Működési-dőzítő	

9.2 Beállítás: Pontos idő

- Forgassa el a sütési funkciók gombját  állásba a(z) Menü menübe való belépéshez.
- Forgassa el a szabályozógombot a következők kiválasztásához: /Pontos idő.
- A vezérlőgomb elforgatásával állítsa be az órát.
- Nyomja meg ezt: OK.

9.3 Beállítás: Percszámláló

- Amikor a készülék ki van kapcsolva, nyomja meg a  gombot. Amikor a készülék be van kapcsolva, nyomja meg kétszer a  gombot.

A kijelzőn a következő látható: 0:00 és .

- A vezérlőgomb elforgatásával állítsa be a következőt: Percszámláló.
- Nyomja meg ezt: OK. Az időzítő azonnal megkezdí a visszaszámlálást.

Amikor az idő letelt, nyomja meg OK gombot, és forgassa el a sütőfunkciók gombját kikapcsolt állásba.

9.4 Beállítás: Főzési idő

- Forgassa el a gombot a sütőfunkció kiválasztásához és a hőmérséklet beállításához.
- Nyomja meg többször a  gombot.

A kijelzőn a következő látható: 0:00 és .

- A vezérlőgomb elforgatásával állítsa be a következőt: Főzési idő.
- Nyomja meg ezt: OK. Az időzítő azonnal megkezdí a visszaszámlálást.

Amikor az idő letelt, nyomja meg OK gombot, és forgassa el a sütőfunkciók gombját kikapcsolt állásba.

9.5 Beállítás: Késleltetési idő

1. Forgassa a sütőfunkció választógombot a funkció kiválasztásához.

2. Nyomja meg többször a  gombot.

A kijelző a következőt mutatja: pontos idő  START.

3. A gomb elforgatásával állítsa be az indítás időpontját.

4. Nyomja meg ezt: OK.

A kijelzőn a következő látható: --:--  LEÁLLÍTÁS.

5. Forgassa el a szabályozógombot a befejezési idő beállításához.

6. Nyomja meg ezt: OK.

Az időzítő a kezdés beállított időpontjában megkezdzi a visszaszámlálást.

Amikor az idő letelt, nyomja meg OK gombot, és forgassa el a sütőfunkciók gombját kikapcsolt állásba.

9.6 Be- és kikapcsolás:

Működésidőzítő

1. Forgassa el a sütési funkciók gombját  állásba a(z) Menü menübe való belépéshez.
2. Forgassa el a szabályozógombot a  / Működésidőzítő kiválasztásához. Lásd a „Napi használat” című fejezetet, Menü: Beállítások.
3. Nyomja meg ezt: OK.
4. A funkció be- és kikapcsolásához forgassa el a szabályozógombot.
5. Nyomja meg ezt: OK.

10. A TARTOZÉKOK HASZNÁLATA



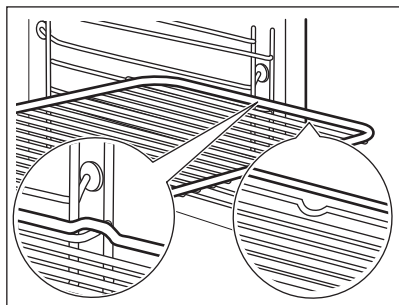
FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

10.1 Tartozékok behelyezése

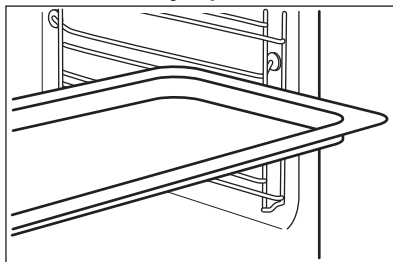
A felül található mélyedés a biztonságot növeli. Ezek a mélyedések megakadályozzák a megbillenést. A polc körüli magas perem megakadályozza a főzőedény lecsúszását a polcra.

Sütőrács



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

Sütő tálca / Mély tepsi



Csúsztassa be a tálcát a poltartó vezetősínjei közé.

10.2 Hűshőmérő szenzor

Méri a hőmérsékletet az étel belsejében.

Két hőmérsékletet kell beállítani:

- $^{\circ}\text{C}$ - a készülék belsejében a hőmérséklet.
-  - az étel maghőmérsékletét.

A legjobb sütési eredmény eléréséhez:

- A hozzávalók legyenek szobahőmérsékletűek.
- Ne használja folyékony állagú ételekhez.
- Sütés közben az ételérzékelő tűjét teljesen be kell helyezni az ételbe.

Sütés ezzel: Hűshőmérő szenzor



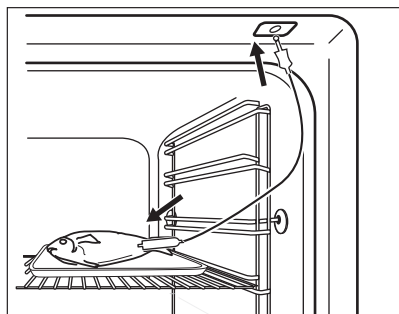
FIGYELMEZTETÉS!

Égésveszély áll fenn, mivel az ételérzékelő és a polctartók felforrósodnak. Ne érintse meg az ételérzékelő fogantyúját csupasz kézzel. Mindig használjon edényfogó kesztyűt.

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Válasszon egy sütőfunkciót és, ha szükséges, a sütő hőmérsékletét.
3. Helyezze az ételérzékelőt az étel belsejébe:

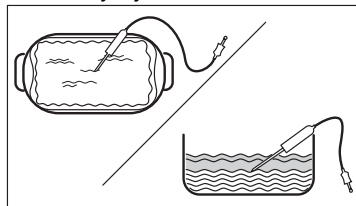
Hús, szárnyas és hal

Illessze a hűshőmérő szenzor teljes tűjét a hús vagy hal középsébe a legvastagabb részénél.



Zöldség/hús felfűjtak

Nyomja a hűshőmérő szenzor hegyét a pontosan a zöldség/hús felfűjtak középsébe. A hűshőmérő szenzornak sütés alatt stabilan, ugyanabban a pozícióban kell maradnia. Ennek eléréséhez használjon egy szilárd hozzávalót. A sütőedény peremével támassza alá a hűshőmérő szenzor szilikon fogantyúját. A hűshőmérő szenzor hegye nem érintkezhet a sütőedény aljával.



4. Csatlakoztassa a hűshőmérő szenzort a készülék oldal falán található aljzatba.

Lásd: „Termék leírás”.

A kijelzőn a pillanatnyi hőmérséklet jelenik meg az Étélérzékelőnél.

5. - a gomb megnyomásával állítsa be a szenzor maghőmérsékletét.

6. Nyomja meg ezt: OK.

Amikor az étel eléri a beállított hőmérsékletet, hangjelzés hallható. Dönthet a leállítás vagy a főzés folytatása mellett, hogy az étel jól át legyen sütvé.

7. Húzza ki az ételhőmérő dugóját az aljzatból, és vegye ki az ételt a készülékből.

11. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK

11.1 Sütési javaslatok

A táblázatban szereplő hőmérsékleti értékek és sütési időtartamok csak tájékoztatóként szolgálnak. A receptektől, valamint a felhasznált összetevők minőségétől és mennyiségétől függenek.

Előfordulhat, hogy a készülék az előző készüléktől eltérően süt vagy süti. Az alábbi tanácsok a különféle ételekhez javasolt beállításokat mutatják a hőmérséklet, főzési

időtartam és polcszintek értékei vonatkozásában.

Ha nem találja a beállításokat egy adott recepthez, akkor keressen hasonló ételt.

A táblázatokban használt szimbólumok:

	Étel típusa
	Sütőfunkció

°C	Hőmérséklet
	Tartozék
	Polcpozíció
	Főzési idő (perc)

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.

- **Pizzatál** – sötét, nem tükröződő, 28-as átmérőcm
- **Sütőedény** – sötét, nem tükröződő, 26-os átmérőcm
- **Ramekins** - kerámia, 8 átmérőcm, 5 magasság cm
- **Karimás alapforma** – sötét, nem tükröződő, 28-as átmérőcm

11.3 Konvekciós levegő (nedves)

A legjobb eredmény érdekében használja az alábbi táblázatban szereplő ajánlásokat.

		°C		
Édes roládok, 16 db	sütőlap vagy rács	180	2	20 - 30
Péksütemény, 9 db	sütőlap vagy rács	180	2	30 - 40
Pizza, gyorsfagyasztott, 0,35 kg	Huzalpolc	220	2	10 - 15
Keksztekercs	sütőlap vagy rács	170	2	25 - 35
Csokoládés sütemény	sütőlap vagy rács	175	3	25 - 30
Szufflé, 6 db	kerámiapoharak rácson	200	3	25 - 30
Piskóta tortaalap	tortaforma rácson	180	2	15 - 25
Piskótatorta	sütőforma rácson	170	2	40 - 50
Párolt hal, 0,3 kg	sütőlap vagy rács	180	3	20 - 25
Hal egészben, 0,2 kg	sütőlap vagy rács	180	3	25 - 35
Halfilé, 0,3 kg	Pizzaserpenyő rácson	180	3	25 - 30
Párolt hús, 0,25 kg	sütőlap vagy rács	200	3	35 - 45
Saslik, 0.5 kg	sütőlap vagy rács	200	3	25 - 30
Cookie (amerikai csokis keksz), 16 db	sütőlap vagy rács	180	2	20 - 30
Puszedli, 24 db	sütőlap vagy rács	180	2	25 - 35
Muffin, 12 db	sütőlap vagy rács	170	2	30 - 40
Sós aprósütemény, 20 db	sütőlap vagy rács	180	2	25 - 30
Teasütemény omlós tésztából, 20 db	sütőlap vagy rács	150	2	25 - 35
Kosárka, 8 db	sütőlap vagy rács	170	2	20 - 30

		°C		
Párolt zöldségek, 0,4 kg	sütőlap vagy rács	180	3	35 - 45
Vegetáriánus omlett	Pizzaserpenyő rácson	200	3	25 - 30
Mediterrán zöldségek, 0,7 kg	sütőlap vagy rács	180	4	25 - 30

11.4 Információ a bevizsgáló intézetek számára

Vizsgálati módszerek az alábbi szabványoknak megfelelően: IEC 60350-1.

				°C	
Aprósütemény, 20 db/tepsi	Alsó + felső sütés	Sütő tálca	3	170	20 - 35
Aprósütemény, 20 db/tepsi	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütő tálca	3	150 - 160	20 - 35
Aprósütemény, 20 db/tepsi	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütő tálca	2 és 4	150 - 160	20 - 35
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
Zsirtalan piskótatészta, 26 cm átmérőjű tortaforma ¹⁾	Alsó + felső sütés	Sütőrács	2	170	40 - 50
Zsirtalan piskótatészta, 26 cm átmérőjű tortaforma ¹⁾	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütőrács	2	160	40 - 50
Zsirtalan piskótatészta, 26 cm átmérőjű tortaforma ¹⁾	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütőrács	2 és 4	160	40 - 60
Linzer	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütő tálca	3	140 - 150	20 - 40
Linzer	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütő tálca	2 és 4	140 - 150	25 - 45
Linzer	Alsó + felső sütés	Sütő tálca	3	140 - 150	25 - 45
Toast kenyér, 4 - 6 db ¹⁾	Grill	Sütőrács	4	max.	1 - 5
Marhahús hamburger, 6 darab, 0,6 kg ²⁾	Grill	Sütőrács, csepptálca	4	max.	20 - 30

¹⁾ Melegítse elő a készüléket 10 percre.

²⁾ Helyezze a huzalpolcot a harmadik szintre, míg a csepptálcát a második szintre. Melegítse elő a készüléket 10 percre. A sütési idő felidejében fordítsa meg az ételt.

12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

12.1 Megjegyzések a tisztítással kapcsolatban

Tisztítószer

- A készülék előlapját csak meleg vízzel és enyhe tisztítószerrel, mikroszálas ronggyal tisztítsa.
- A fémfelületeket háztartási tisztítószerrel tisztítsa meg.
- A szennyeződéseket enyhe mosogatószerrel távolítsa el.

Napi használat

- Minden használat után tisztítsa meg a készülék belső terét. A lerakódott zsír vagy egyéb maradvány tüzet okozhat.
- A nedvesség lecsapódhat a készülékben vagy az ajtó üveglapján. A páralecsapódás csökkentése érdekében a sütés megkezdése előtt 10 percig üzemeltesse a készüléket. Ne tárolja az ételeket 20 percnél tovább a készülékben. A készülék belsejét minden használat után csak mikroszálas ruhával törölje szárazra.

Tartozékok

- Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg a tartozékokat. Kizárólag mikroszálas törölronggyal, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel végezze a tisztítást. A tartozékokat tilos mosogatógépben tisztítani!
- A teflon bevonatos tartozékokat ne tisztítsa súroló hatású tisztítószerrel vagy éles tárgyakkal.

12.2 A sütőtér mélyedésének tisztítása

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



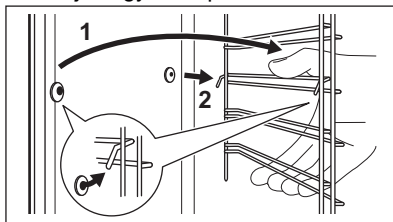
A(z) SteamBake funkcióhoz 5–10 sütési ciklusonként tisztítsa meg a sütőt.

1. Öntsön 250 ml fehér ecetet a sütőtér mélyedésébe. Legfeljebb 6%-os, adalékmentes ecetet használjon.
2. 30 percig hagyja környezetet hőmérsékleten, hogy az ecet feloldja a vízkőmaradványokat.
3. Egy puha kendővel és meleg vízzel tisztítsa meg a sütőteret.

12.3 A polctartók

A készülék tisztításához vegye ki a polctartókat.

1. Kapcsolja ki a készüléket, és várja meg, hogy lehűljön.
2. Húzza el a polctartó elülső részét az oldalfaltól.
3. Húzza el a polctartó hátulját az oldalfaltól, majd vegye ki a polctartót.



A polctartókat a kiszereléssel ellentétes sorrendben helyezze vissza.

A teleszkópos sütősíneken található végállás ütközők előre nézzenek.

12.4 Pirolitikus tisztítás

FIGYELMEZTETÉS!

Égés veszélye áll fenn.

VIGYÁZAT!

Amennyiben a készülék konyhaszekrényébe egyéb berendezés is be van építve, ne használja azt, amikor ez a funkció működik. Ez kárt tehet a sütőben.

A funkció nem indítható el, ha nem csukja be teljesen a sütőajtót.

A tisztítás során a sütőlámpa kikapcsol.

1. Kapcsolja ki a készüléket, és várja meg, hogy lehűljön.
2. Távolítsa el minden tartozékot.
3. Puha ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel tisztítsa meg a sütőtér alját és a sütőajtó üvegének belső oldalát.
4. Forgassa el a sütőfunkciók gombját a  menübe való belépéshez.
5. A kiválasztáshoz forgassa el a szabályozógombot, Tisztítás  majd nyomja meg a OK gombot.

Kiegészítő funkció	Időtartam
C1 - Enyhe tisztítás	1 h
C2 - Normál tisztítás	1 h 30 min
C3 - Alapos tisztítás	2 h 30 min

6. Forgassa el a szabályozógombot a tisztítóprogram kiválasztásához, majd nyomja meg a OK gombot.
7. Nyomja meg a OK gombot tisztítás elindításához.
8. Tisztítás után forgassa a sütőfunkciók szabályozógombját kikapcsolt helyzetbe. Amikor a sütő eléri a beállított hőmérsékletet, az ajtó reteszeldődik. Amíg az ajtózár ki nem kapcsol, a kijelzőn ez látható: . Amikor a sütő újra lehűl, az ajtózár reteszelése megszűnik.
9. Várjon, amíg a készülék lehűl, majd tisztítsa meg a belsejét egy puha ruhával.

12.5 Tisztítás emlékeztető

A készülék emlékezteti, ha a pirolitikus tisztítás esedékessé válik.  villog a kijelzőn 5 mp ideig minden főzési ciklus végén.

1. Az emlékeztető kikapcsolásához lépjen be ide: Menü.
2. Válassza ezt: Beállítások, Tisztítás emlékeztető.

12.6 Az ajtó eltávolítása és visszaszerelése

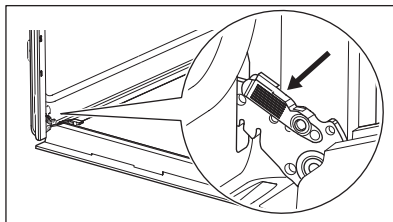
A sütő ajtajába három üveglap van beépítve. Az ajtó és belső üveglapjai a tisztításhoz kivehetőek. Az üveglapok kiszerelése előtt

olvassa el „Az ajtó eltávolítása és visszaszerelése” c. rész összes utasítását.

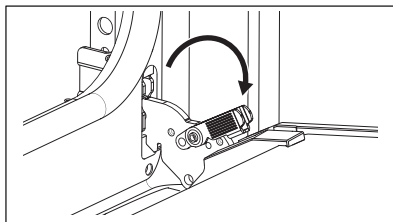
⚠ VIGYÁZAT!

Ne használja a készüléket az üveglapok nélkül.

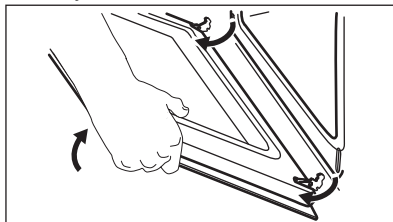
1. Nyissa ki teljesen az ajtót, és fogja meg mindkét zsanért.



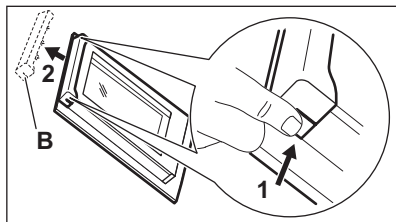
2. Emelje fel és húzza a reteszeket, amíg be kattannak.



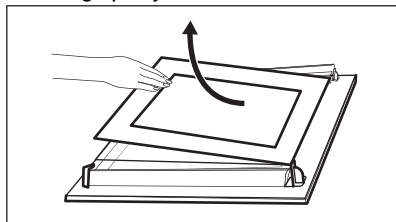
3. Csukja vissza a sütő ajtaját az első nyitási pozícióig (félig). Ezután emelje fel és húzza meg, majd vegye ki az ajtót a helyéről.



4. Helyezze a sütőajtót egy puha ruhával letakart egyenletes felületre.
5. Tartsa az ajtó burkolatát **B** az ajtó felső szélénél a két oldalán, és nyomja befelé, hogy leválassza a zárószínt.



6. Húzza előre a díslécet az eltávolításhoz.
7. Egyenként fogja meg az ajtó üveglapjait a felső szélüknél fogva, és óvatosan húzza azokat egyenként. Az eljárást a felső üveglappal kezdje. Ügyeljen arra, hogy az üveglap teljesen kicsússzon a sínből.



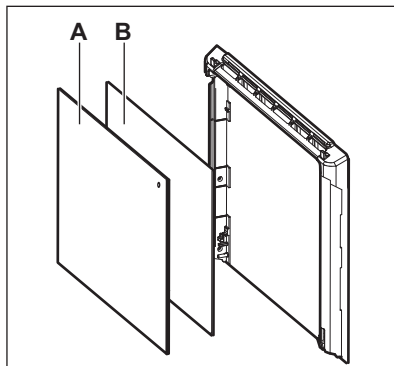
8. Tisztítsa meg az üveglapokat mosogatószeres vízzel. Óvatosan törölje szárazra az üveglapokat. Az üveglapokat tilos mosogatógépben tisztítani.
9. Tisztítás után tegye vissza az üveglapokat és a sütőajtót a helyére.

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

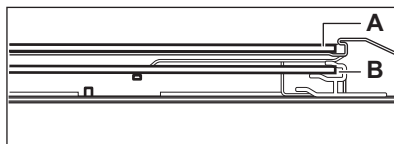
Ügyeljen arra, hogy az üveglapokat (A és B) a megfelelő sorrendben tegye vissza.

Ellenőrizze a szimbólumot/nyomatot az üveglap oldalán. Minden üveglap más és más, így könnyebb szét- és összeszerelni.

Helyes felszereléskor az ajtó dísléce kattánog hangot ad.



Ellenőrizze, hogy a középső üveglapot megfelelően helyezte-e az ágyzatba.



12.7 A lámpa cseréje

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!
Az izzó forró lehet.

1. Kapcsolja ki a készüléket, és várja meg, hogy lehűljön.
2. Feszültségmentesítse a készüléket.
3. Helyezze a törlőruhát a sütő padlójára.

⚠ VIGYÁZAT!

A halogénlámpát mindig tartsa egy kendővel, hogy a zsírmaradvány ne égjen rá a lámpára.

Hátsó lámpa

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

13. HIBAEELHÁRÍTÁS



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

13.1 Mi a teendő, ha ...

Probléma	Ellenőrizze, ha...
A készüléket nem lehet bekapcsolni, vagy nem működik.	A készülék megfelelően csatlakozik az elektromos hálózathoz.
A készülék nem melegszik fel.	Az automatikus kikapcsolás ki van kapcsolva.
A készülék nem melegszik fel.	A készülék ajtaja zárva van.
A készülék nem melegszik fel.	Nem olvadt le a biztosíték.
A készülék nem melegszik fel.	A(z) Funkciózár kikapcsolva.
A sütővilágítás ki van kapcsolva.	A(z) Konvekciós levegő (nedves) bekapcsolva.
A lámpa nem működik.	Kiégett az izzó.
Nem működik a Hűshőmérő szenzor funkció.	A Hűshőmérő szenzor dugasza teljesen be van nyomva az aljzatba.
Err C2	Kihúzta a Hűshőmérő szenzor dugaszát az aljzataból.
Err C3	A készülék ajtaja be van zárva, vagy az ajtózár nincs feloldva.
Err F102	A készülék ajtaja zárva van.
Err F102	Az ajtózár nincs feloldva.
A kijelzőn a következő látható: 00:00.	Áramkimaradás történt. Állítsa be a pontos időt.
A víz kifolyik a sütőtér bemélyedéséből.	Túl sok víz van a sütőtér mélyedésében.



Ha a kijelzőn olyan hibakód látható, amely nem szerepel ebben a táblázatban, kapcsolja le és vissza a lakásban lévő kismegszakítót a készülék újraindításához. Ha a hibakód ismét megjelenik, forduljon a márkaszervizhez.

13.2 A szerviz számára szükséges adatok

Ha nem talál megoldást egyedül a problémára, forduljon a márkakereskedőhöz vagy a hivatalos márkaszervizhez.

A márkaszerviz számára szükséges adatok az adattáblán találhatóak. Az adattábla a sütőtér elülső keretén található. Az ajtó kinyitásakor látható. Ne távolítsa el az adattáblát a készülék sütőterének keretéről.

Javasoljuk, hogy írja ide az adatokat:

Modell (MOD.):

Termékszám (PNC):

Sorozatszám (S.N.):

14. ENERGIAHATÉKONYSÁG

14.1 Termékismertető és termékismertető lap az EU Ecodesign és Energiacímkézési Szabályzatának megfelelően

Gyártó neve	Electrolux	
Modellazonosító	EOD6P77WX 949499865 EOD6P77WZ 949499863 KODDP77WX 949499864	
Energiahatékonysági szám	81.2	
Energiahatékonysági osztály	A+	
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés, alsó + felső sütés mellett	0.93 kWh/ciklus	
Energiafogyasztás normál terhelésnél, légkeveréses üzemmód mellett	0.69 kWh/ciklus	
Sütőterek száma	1	
Hőforrás	Elektromosság	
Hangerő	72 l	
A sütő fajtája	Beépíthető sütő	
Tömeg	EOD6P77WX	31.9 kg
	EOD6P77WZ	31.6 kg
	KODDP77WX	32.5 kg
IEC/EN 60350-1 - Háztartási elektromos főzőkészülékek – 1. rész: Tűzhelyek, sütők, gőzsütők és grillezők - A teljesítmény mérésére szolgáló módszerek.		

15. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

A  következő jelzéssel ellátott anyagokat hasznosítsa újra. Újrahasznosításhoz tegye a megfelelő konténerekbe a csomagolást. Járuljon hozzá környezetünk és egészségünk védelméhez, és hasznosítsa újra az elektromos és elektronikus hulladékot. A 

tiltó szimbólummal ellátott készüléket ne dobja a háztartási hulladék közé. Juttassa el a készüléket a helyi újrahasznosító telepre, vagy lépjen kapcsolatba a hulladékkezelésért felelős hivatallal.

Laipni lūdzam Electrolux pasaulē! Pateicamies jums, ka iegādājāties mūsu ierīci.



Atbilstoši mūsu ilgtspējīguma mērķiem mēs samazinām papīra daudzumu un nodrošinām lietošanas instrukcijas tiešsaistē. Atrodiet pilno lietošanas instrukciju vietnē **electrolux.com/manuals**



saņemtu lietošanas ieteikumus un brošūras, kā arī traucējummeklēšanas, servisa un remonta informāciju vietnē **electrolux.com/support**



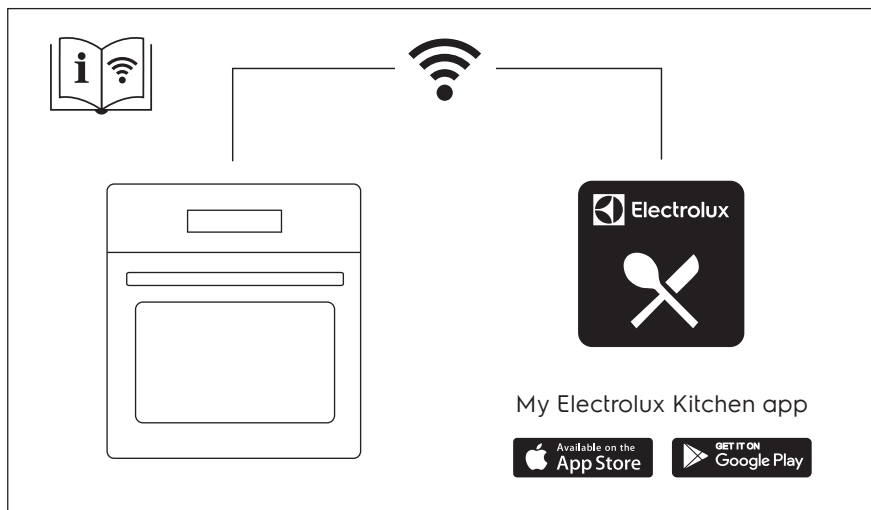
Lai saņemtu vairāk receptes, ieteikumus un traucējummeklēšanas padomus, lejupielādējiet lietotni **My Electrolux Kitchen**.



Izmaiņu tiesības rezervētas.

SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	140
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	141
3. UZSTĀDĪŠANA.....	144
4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	146
5. VADĪBAS PANELIS.....	147
6. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES.....	147
7. IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	148
8. PAPILDFUNKCIJAS.....	154
9. PULKSTEŅA FUNKCIJAS.....	155
10. PAPILDPIEDERUMU IZMANTOŠANA.....	156
11. PADOMI UN IETEIKUMI.....	157
12. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	159
13. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	162
14. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....	163
15. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU.....	164



1. ⚠️ DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

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

1.1 Bērnu un neaizsargātu personu drošība

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai pieredzes un zināšanu trūkumu atbildīgas personas uzraudzībā vai, ja tie ir informēti par ierīces drošu lietošanu un izprot potenciālos riskus. Bērniem no līdz 8 gadu vecumam un personām ar ļoti plašu un sarežģītu invaliditāti jāliedz piekļuve ierīcei, ja vien tos nepārtraukti neuzrauga.
- Mazi bērni jāuzrauga, lai viņi nerotaļātos ar ierīci un komplektācijā iekļautajām mobilajām ierīcēm My Electrolux Kitchen .
- Neļaujiet bērniem tuvoties iepakojumam un atbrīvojieties no tā pienācīgā veidā.
- UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Neļaujiet bērniem un mājdzīvniekiem atrasties ierīces tuvumā, kad tā tiek lietota vai atdziest.
- Ja ierīcei ir bērnu drošības ierīce, tā jāaktivizē.
- Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās apkopi bez uzraudzības.

1.2 Vispārīgā drošība

- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai.
- Šī ierīce ir izstrādāta tikai izmantošanai mājās apstākļos un telpās.
- Šo ierīci var izmantot birojos, viesnīcu viesu numuriņos, pansiju viesu numuriņos, lauku viesu mājās un citās līdzīgās uzturēšanās vietās, kurās izmantošana nepārsniedz (vidējo) mājāsaimniecības lietošanas intensitāti.

- Ierīces uzstādīšanu un vada nomaiņu drīkst veikt tikai kvalificēts speciālists.
- Nelietojiet ierīci pirms tās iebūvēšanas.
- Pirms visu veidu apkopes veikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Ja elektrības vads ir bojāts, lai izvairītos no elektrības trieciena riska, tas jānomaina ražotājam, pilnvarotam servisa centram vai citam kvalificētam speciālistam.
- UZMANĪBU: Pirms spuldzes nomaiņas pārliecinieties, ka ierīce ir izslēgta, lai izvairītos no strāvas trieciena iespējamības.
- UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Nepieskarieties sildelementiem un ierīces iekšienes virsmai.
- Vienmēr izmantojiet cimdus, lai izņemtu vai ievietotu papildpiederumus vai gatavošanas traukus.
- Lietojiet tikai šai ierīcei paredzēto ēdiena sensoru (temperatūras sensoru).
- Lai izņemtu plauktu balstus, vispirms pavelciet nost no sānu sienām plauktu balsta priekšpusi, un tad aizmugurējo daļu. Uzstādiet plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju.
- Plīts virsmas stikla durvju tīrīšanai neizmantojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmas, un tādējādi stikls var saplīst.
- Pirms pirolītiskās tīrīšanas izņemiet piederumus no cepeškrāsns un noslaukiet izlijušās vielas.

2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

2.1 Uzstādīšana



BRĪDINĀJUMS!

Ierīci drīkst uzstādīt tikai sertificēti speciālisti.

- Noņemiet visu iesaiņojumu.
- Neuzstādiet un nelietojiet bojātu ierīci.

- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātās uzstādīšanas norādes.
- Vienmēr uzmanīgi pārvietojiet ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr izmantojiet drošības cimdus un slēgtus apavus.
- Nevelciet ierīci aiz roktura.
- Uzstādiet ierīci drošā un atbilstošā vietā, kas atbilst uzstādīšanas prasībām.

- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Pirms ierīces uzstādīšanas pārliecinieties, ka būs iespējams brīvi atvērt tās durvis.

Skapīša minimālais augstums (skapīša zem darba virsmas minimālais augstums)	590 (600) mm
Skapīša platums	560 mm
Skapīša dziļums	550 (550) mm
Ierīces priekšpusē augstums	594 mm
Ierīces aizmugures augstums	576 mm
Ierīces priekšpusē platums	595 mm
Ierīces aizmugures platums	559 mm
Ierīces dziļums	569 mm
Ierīces iebūvēšanas dziļums	548 mm
Ierīces dziļums ar atvērtām durvīm	1022 mm
Ventilācijas atveres minimālais izmērs. Atvere apakšējā aizmugurējā daļā	560x20 mm
Strāvas kabeļa garums. Kabelis tiek novietots aizmugurējā labajā stūrī	1500 mm
Montāžas skrūves	4x25 mm

2.2 Elektrotīkla savienojums



BRĪDINĀJUMS!

Ugunsgrēka un elektrošoka risks!

- Elektrības padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektriķim.
- Ierīcei jābūt iezemētai.
- Pārliecinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu un drošu kontaktligzdu.
- Nelietojiet daudzkontakta adapterus vai pagarinātājus.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktspraudni un kabeli. Ja iekārtas elektropadeves kabeli nepieciešams

nomainīt, to jāveic tuvākajā autorizētajā servisa centrā.

- Neļaujiet strāvas kabeļiem saskarties ar ierīces durvīm vai nišu zem ierīces vai atrasties to tuvumā, it īpaši, ja tā darbojas vai durvis ir karstas.
- Daļas, kas nodrošina aizsardzību pret elektrošoku no strāvu vadošiem un izolētajiem elementiem, jānostiprina tā, lai tos nevarētu noņemt bez instrumentiem.
- Pieslēdziet kontaktspraudni kontaktligzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.
- Ja kontaktligzda ir vaļīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.
- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz strāvas kabeļa. Vienmēr velciet aiz kontaktspraudņa.
- Ir jāizmanto atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdži, drošinātāji (no turētājiem izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdži un savienotāji.
- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektrotīkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.
- Pilnībā aizveriet ierīces durvis pirms kontaktspraudņa ievietošanas elektrotīkla kontaktligzdā.
- Šī ierīce ir aprīkota ar barošanas vadu un kontaktdakšu.

Uzstādīšanai un nomaīnai Eiropā piemērotie kabeļu veidi:

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

Kabeļa vadu šķēsgriezumu dati ir norādīti tehnisko datu plāksnītes kopjaudas sadaļā. Varat skatīt arī tabulu:

Kopējā jauda (W)	Vada šķēsgriezums (mm²)
maksimāli 1380	3x0.75
maksimāli 2300	3x1
maksimāli 3680	3x1.5

Zemējuma vadam (zaļas/dzeltenas krāsas kabelis) jābūt par 2 cm garākam nekā

brūnajam fāzes un zilajam neitrālajiem kabeļiem.

2.3 Lietošana

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

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

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Lai novērstu emaljas bojājumus vai krāsas maiņu:
 - neievietojiet cepeškrāsns traukus vai citus priekšmetus nepastarpināti uz ierīces grīdas.
 - nenovietojiet alumīnija foliju nepastarpināti uz ierīces grīdas;
 - neļējiet ūdeni karstā ierīcē.
 - neatstājiet ierīcē mitrus traukus un produktus pēc gatavošanas beigām.

- ievērojiet piesardzību, izņemot vai ievietojot papildaprīkojumu.
- Emaljas vai nerūsējošā tērauda krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību.
- Mitrām kūkām izmantojot dziļo pannu. Augļu sulas var radīt paliekošus traipus.
- Vienmēr gatavojiet pārtiku ar aizvērtām ierīces durvīm.
- Ja ierīce ir uzstādīta aiz mēbeļu paneļa (piemēram, aiz durvīm), pārļiecinieties, ka ierīces darbības laikā šīs durvis nekad nav aizvērtas. Aiz aizvērtā mēbeļu paneļa var uzkrāties siltums un mitrums un attiecīgi izraisīt ierīces, iebūvētās mēbeles vai grīdas bojājumus. Neaizveriet mēbeļu paneli līdz ierīce pēc lietošanas nav pilnīgi atdzisusi.

2.4 Aprūpe un tīrīšana

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, ugunsgrēka vai ierīces bojājumu risks.

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

2.5 Pirolītiskā tīrīšana

BRĪDINĀJUMS!

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

- Pirms pirolītiskās tīršanas un iepriekšējās karsēšanas izņemiet no cepeškrāsns iekšpusi.
 - Jebkurus pārmērīgus pārtikas atlikumus, izlijušo/ uzkrājušos eļļu vai taukvielas.
 - Visus izņemamos priekšmetus (tostarp, plaukti, sānu vadotnes utt. daļas, kuras ietilpst iekārtas komplektācijā), jo īpaši nepiedegošos katlus, pannas, paplātes, piederumus utt.
- Uzmanīgi izlasiet visas norādes par pirolītisko tīršanu.
- Neļaujiet bērniem tuvoties iekārtai, kamēr darbojas pirolītiskā tīršana. Ierīce kļūst ļoti karsta un no priekšējām ventilācijas atverēm izplūst karsts gaiss.
- Pirolītiskā tīršana ir augstas temperatūras process, kurš var izraisīt izgarojumu rašanos no gatavotās pārtikas atliekām un konstrukcijas materiāliem, tāpēc patērētājiem tiek ieteikts tālāk minētais.
 - nodrošiniet labu ventilāciju pirolītiskās tīršanas laikā un pēc tās.
 - nodrošiniet labu ventilāciju iepriekšējās karsēšanas laikā un pēc tās.
- Neizšļakstiet vai neizlejiet ūdeni uz cepeškrāsns durvīm pirolītiskās tīršanas laikā vai pēc tās, lai izvairītos no stikla paneļu bojāšanas.
- Ar pirolītisko funkciju aprīkoto cepeškrāšņu / gatavoto ēdienu palieku izdalītie izgarojumi, saskaņā ar aprakstu, nav kaitīgi cilvēkiem, tai skaitā maziem vai personām ar veselības traucējumiem.
- Pirolītiskās tīršanas un iepriekšējās karsēšanas laikā un pēc tās turiet mājdzīvniekus tālāk no iekārtas. Mazi mājdzīvnieki (it īpaši putni un rāpuļi) var būt ļoti jutīgi pret temperatūras izmaiņām un radītajiem izgarojumiem.
- Nepiedegošās virsmas uz katliem, pannām, paplātēm utt. var tikt bojātas ar

pirolītiskās tīršanas procesa augsto temperatūru visās pirolītiskajās cepeškrāsnīs un tās var būt arī neliela daudzuma kaitīgu izgarojumu avots.

2.6 Iekšējais apgaismojums

BRĪDINĀJUMS!

Elektrošoka risks.

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

2.7 Serviss

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

2.8 Utilizācija

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu un nosmakšanas risks.

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

3. UZSTĀDĪŠANA

BRĪDINĀJUMS!

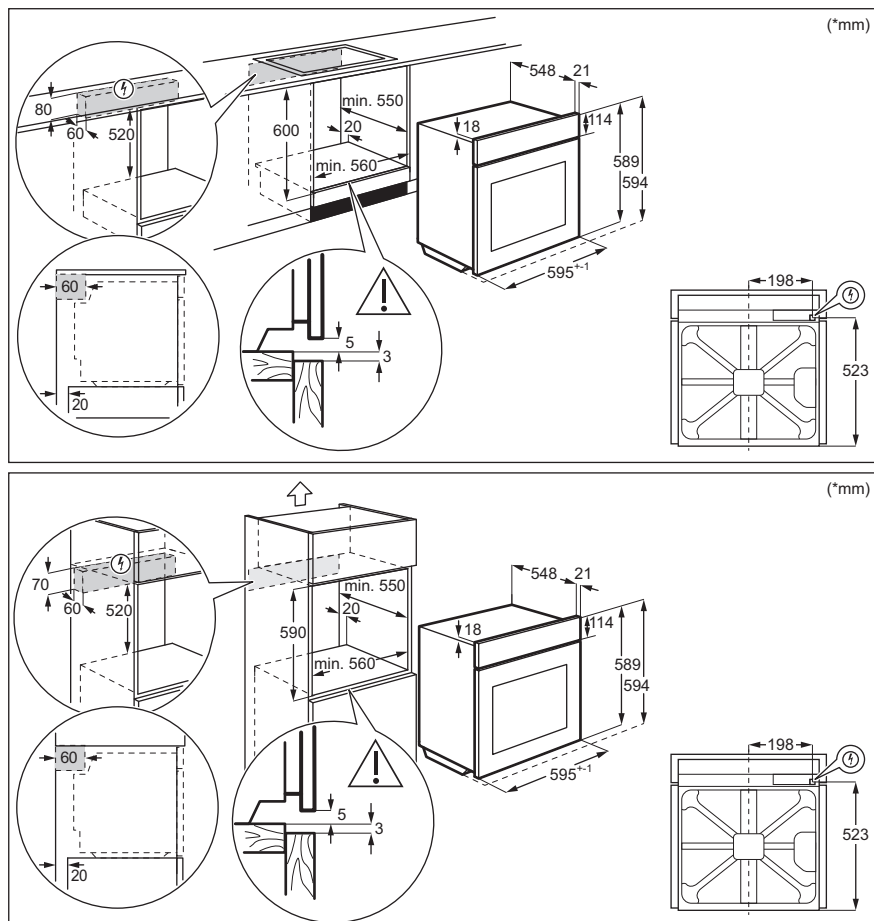
Skatiet sadaļu "Drošība".

3.1 Iebūve

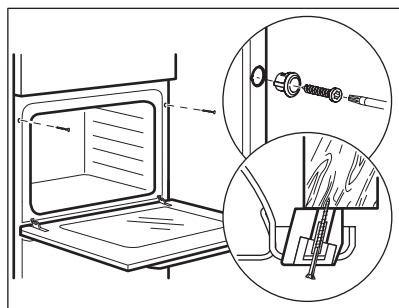


www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
 Oven - Column installation

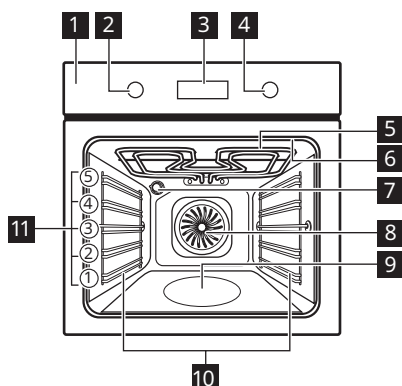


3.2 Ierīces nostiprināšana pie virtuves mēbelēm



4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

4.1 Vispārējs pārskats



- 1 Vadības panelis
- 2 Karsēšanas funkciju pārslēgs
- 3 Displejs
- 4 Vadības regulators
- 5 Sildelements
- 6 Termozondes kontaktligzda
- 7 Lampa
- 8 Ventilators
- 9 Tilpnes reljefs
- 10 Plaukta atbalsts, izņemams
- 11 Plauktu līmeņi

4.2 Papildpiederumi

- **Restots plaukts**
Gatavošanas traukiem, kūku formām, cepešiem.
- **Cepamā Paplāte**
Kūkām un biskvītiem.
- **Grila/cepmā panna**
Paredzēts(-a) apbrūnināšanai un cepšanai vai kā paliktnis tauku savākšanai.

- **Termozonde**
Temperatūra mērīšanai ēdiena iekšpusē.
- **Teleskopiskās vadotnes**
Lai vieglāk ieliktu un izņemtu paplātes un restoto plauktu.

1. No ierīces izņemiet piederumus un noņemamos plauktu balstus.
 2. Iestatiet funkciju . Iestatiet maksimālo temperatūru.
Lai ierīce darboties 1 st.
 3. Iestatiet funkciju . Iestatiet maksimālo temperatūru.
Lai ierīce darboties 15 min.
- Izslēdziet ierīci un uzgaidiet, līdz tā atdziest. No ierīces var izdalīties aromāts un dūmi. Nodrošiniet telpā pietiekamu gaisa plūsmu.

6.3 Bezvadu savienojums

Lai pievienotu nepieciešamo ierīci, veiciet turpmāk norādītās darbības:

- Bezvadu tīkls ar interneta savienojumu.
 - Tam pašam bezvadu tīklam pieslēgta mobilā ierīce.
1. Lai lejupielādētu lietotni My Electrolux Kitchen : Ar mobilās ierīces kameru skenējiet QR kodu uz datu plāksnītes, lai tiktu novirzīti uz Electrolux mājas lapu. Tehnisko datu plāksnīte atrodas uz ierīces iekšpuses priekšējā rāmja. Jus varat arī lejupielādēt lietotni tieši no lietotņu veikala.
 2. Izpildiet norādījumus par darba uzsākšanu ar lietotni.
 3. Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu, lai atlasītu .

4. Pagrieziet vadības regulatoru, lai atlasītu: Iestatījumi. Pagrieziet uz Wi-Fi. Skatiet nodaļu "Izvēlnes iestatījumi".

Frekvence	2.4 GHz WLAN
	2400 - 2483.5 MHz
Protokols	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Maksimālā jauda	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Wi-Fi modulis	NIUS-50

6.4 Programmatūras licences

Šajā izstrādājumā nodrošinātā programmatūra satur komponentus, kas balstīti bezmaksas un atvērtā pirmkoda programmatūrā. Electrolux pateicas par atklātā pirmkoda programmatūras un robotehnikas aprindu sniegto ieguldījumu šī projekta attīstībā.

Lai piekļūtu pirmkodam, kura pamatā ir šie bezmaksas un atvērtā pirmkoda programmatūras komponenti, kuru licences nosacījumos ir noteikts publicēšanas pienākums, kā arī lai aplūkotu pilnu to autoritātes informāciju un piemērojamos licences nosacījumus, apmeklējiet vietni <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (mape NIUS).

7. IZMANTOŠANA IKDIENĀ



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

7.1 Karsēšanas funkcijas



Karsēšana ar ventilatoru

Ēdiena vienlaicīgai gatavošanai trīs plauktu pozīcijās un ēdiena žāvēšanai. Iestatiet temperatūru par 20 līdz 40 °C zemāk nekā funkcijai Augš./Apakškarsēšana.



Augš./Apakškarsēšana

Ēdiena gatavošana un cepšana viena plaukta līmenī.



SteamBake

Mitruma pievienošanai gatavošanas laikā. Pareizas krāsas un kraukšķīgas virskārtas iegūšanai cepšanas laikā. Sufīguma piešķiršanai ēdienam atkārtotas uzsildīšanas laikā. Augļu vai dārzeņu konservēšanai.



Saldēta pārtika

Pusfabrikātu kraukšķīguma panākšanai, piem., kartupeļiem frī, kartupeļu kroketēm vai pildītām pankūciņām.



Picas funkcija

Picas cepšanai. Kārtīgai apbrūnīšanai, lai padarītu kraukšķīgu apakšu.



Apakškarsēšana

Kūku ar kraukšķīgu pamatni cepšanai un pārtikas konservēšanai.



Ventilatora kars. ar mitrumu

Šī funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā. Kad izmantojat šo funkciju, temperatūra ierīces iekšpusē var atšķirties no iestatītas temperatūras. Tiek izmantots atlikušais siltums. Gatavošanas jauda var samazināties. Lai iegūtu papildinformāciju, skatiet nodaļā "Ikdienas lietošana" sniegtās piezīmes par: Ventilatora kars. ar mitrumu.



Grīls

Plānu produktu grilēšanai un maizes grauздēšanai.



Infratermiskā grilēšana

Lielākus cepeša gabalu un mājputnu gaļas ar kauliem cepšanai vienā plaukta līmenī. Sacepumu pagatavošana un apbrūnīšana.



Izvēlne

Izvēlnes atvēršana: Gatavošanas palīgs, Tīrīšana, Iestatījumi.



Karsēšana ar ventilatoru, Augš./ Apakškarsēšana: iestatot temperatūru, kas zemāka par 80 °C lampa automātiski izslēdzas pēc 30 sekundēm.

7.2 Piezīmes par: Ventilatora kars. ar mitrumu

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

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

Izmantojot šo funkciju, lampa automātiski izslēdzas pēc 30 sekundēm.

Gatavošanas norādījumus skatiet sadaļā "Ieteikumi un padomi" Ventilatora kars. ar mitrumu. Vispārīgus elektroenerģijas taupīšanas ieteikumus skatiet nodaļas "Energoefektivitāte" sadaļā "Elektroenerģijas taupīšana".

7.3 Iestatījums: Karsēšanas funkcijas

1. Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu, lai atlasītu karsēšanas funkciju.
2. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai iestatītu temperatūru °C.

– nospiediet un turiet nospiešanu, lai ieslēgtu funkciju: Ātrā uzsildšana. Tas ir pieejams dažām cepečkrāsns funkcijām.

7.4 Iestatījums: Gatavošana ar tvaiku

Pārbaudiet, vai ir ierīce ir auksta.

1. Uzpildiet cepečkrāsns tilpnes gofrējumu ar ne vairāk kā 250 ml krāna ūdens. Neuzpildiet cepečkrāsns tilpnes reljefu gatavošanas laikā vai kamēr cepečkrāsns ir karsts.
 2. Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu, lai atlasītu karsēšanas funkciju .
 3. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai iestatītu temperatūru °C.
 4. Iepriekšēji uzkaršējiet tukšu ierīci 10 min, lai tajā rastos mitrums.
 5. Ievietojiet ierīcē ēdienu.
- Kad beidzas gatavošana:

- Pagrieziet karsēšanas funkciju regulatoru pozīcijā Izslēgts, lai izslēgtu ierīci.
- Uzmanīgi atveriet durvis. No cepečkrāsns izplūstošais mitrums var izraisīt apdegumus.
- Pārbaudiet, vai ir ierīce ir auksta. Izlejiet atlikušo ūdeni no cepečkrāsns tilpnes reljefa.

7.5 Iestatījums: Gatavošanas palīgs



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

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

Dažus ēdienus varat gatavot arī ar Termozonde. Pakāpe, līdz kādai ēdiens ir sagatavots:

- Pusjēls
- Vidējs

- Labi izcepts

1. Pagrieziet karsēšanas funkciju kontrolslēdzi uz , lai ievadītu Izvēlne.
2. Atlasiet . Nospiediet OK.
3. Pagrieziet kontrolslēdzi, lai atlasītu ēdiena numuru. Nospiediet OK.
4. Ievietojiet ēdiena ierīcē. Nospiediet OK.

Gatavošanas palīgs

Apzīmējumi



Termozonde pieejams. Ievietojiet Termozonde ēdiena biezākajā daļā. Ierīce automātiski izslēdzas, kad ir sasniegta iestatītā Termozonde temperatūra.

Apzīmējumi



Ūdens daudzums tvaika funkcijas darbināšanai.



Pirms ēdiena gatavošanas uzsildiet ierīci.



Plaukta līmenis.

Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi
P1 Liellopu gaļas ceptis, pusjēls		
P2 Liellopu gaļas ceptis, vidēji izcepts	1 - 1.5 kg; 4-5 cm biezi gabali	  2: cepamā paplāte Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet ierīcē.
P3 Liellopu gaļas ceptis, pilnībā izcepts		
P4 Steiks, vidēji izcepts	180 - 220 g katram gabalam; 3 cm biezas šķēles	   3: cepamais trauks uz restota plaukta Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet ierīcē.
P5 Cepta / sautēta gaļa (augstākā labuma ribiņas, ciska, pavēdere)	1.5 - 2 kg	  2: cepamais trauks uz restota plaukta Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Pievienojiet šķidrumu. Ievietojiet ierīcē.
P6 Liellopu gaļas ceptis, pusjēls (lēnā gatavošana)		
P7 Liellopu gaļas ceptis, vidēji izcepts (lēnā gatavošana)	1 - 1.5 kg; 4-5 cm biezi gabali	  2: cepamā paplāte Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas vai vienkārši pievienojiet sāli un svaigi maltus piparus. Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet ierīcē.
P8 Liellopu gaļas ceptis, pilnībā izcepts (lēnā gatavošana)		

	Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi
P9	Liellopa fileja, pusēja (lēnā gatavošana)		
P10	Liellopa fileja, vidēji izcepta (lēnā gatavošana)	0,5–1,5 kg; 5–6 cm biezi gabali	 2; cepamā paplāte Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas vai vienkārši pievienojiet sāli un svaigi maltus piparus. Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet ierīcē.
P11	Liellopa fileja, pilnībā izcepta (lēnā gatavošana)		
P12	Teļa gaļas cepetis (piemēram, plecs)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm biezi gabali	 2; cepamais trauks uz restota plaukta Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Pievienojiet šķidrumu. Cepiet aplātu.
P13	Cūkas kakla vai pleca cepetis	1.5 - 2 kg	 2; cepamais trauks uz restota plaukta Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi.
P14	Cūkgaļas plēstas strēmeles (lēnā gatavošana)	1.5 - 2 kg	 2; cepamā paplāte Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi, lai tā iegūtu vienlīdzīgu brūnumu.
P15	Cūkas mugura, svaiga	1 - 1.5 kg; 5–6 cm biezi gabali	 2; cepamais trauks uz restota plaukta Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas.
P16	Cūkas ribas	2 - 3 kg; izmantojiet jēlas, 2–3 cm plānas cūkgaļas ribiņas	 3; cepamā panna Pievienojiet šķidrumu, lai aplātu pannas apakšu. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi.
P17	Jēra kāja ar kaulu	1.5 - 2 kg; 7–9 cm biezi gabali	 2; cepamais trauks uz cepamās paplātes Pievienojiet šķidrumu. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi.
P18	Vesela vista	1 - 1.5 kg; svaigi	 2;  200 ml; sautējumu teīne uz cepamās paplātes Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi, lai tā iegūtu vienlīdzīgu brūnumu.
P19	Vista, puse	0.5 - 0.8 kg	 3; cepamā paplāte Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas.
P20	Vistas krūtiņa	180 - 200 g katram gabalam	  2; sautējuma trauks uz restotā plaukta Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā.
P21	Vistas stilbiņi, svaigi	-	 3; cepamā paplāte Ja vistas kājiņas ir iepriekš marinētas, iestatiet zemāku temperatūru un gatavojiet tās ilgāk.

Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi
P22 Pīle, vesela	2 - 3 kg	 2; cepamais trauks uz restotā plaukta Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Ievietojiet gaļu cepamajā traukā. Gatavošanas laika vidū apgrieziet pili otrādi.
P23 Zoss, vesela	4 - 5 kg	 2; cepamā panna Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Ievietojiet gaļu cepamajā paplātē. Gatavošanas laika vidū apgrieziet zosi otrādi.
P24 Gaļas rulete	1 kg	 2; restotais plaukts Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas.
P25 Vesela zivs, grilēta	0.5 - 1 kg katrai zivij	 2; cepamā paplāte Pildiet zivi ar sviestu un izmantojiet savas iecienītākās garšvielas un garšaugus.
P26 Zivs fileja	-	 3; sautējuma trauks uz restotā plaukta Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas.
P27 Siera kūka	-	 2; Ø 28 cm savelkamā kūkas veidne uz restotā plaukta
P28 Ābolu kūka	-	 2;  100–150 ml; cepamā paplāte
P29 Ābolu tarte	-	 2; pīrāgu veidne uz restotā plaukta
P30 Ābolu pīrāgs	-	 2;  100–150 ml; Ø 22 cm pīrāgu veidne uz restotā plaukta
P31 Braunijs	2 kg mīklas	 3; cepamā panna
P32 Šokolādes mafini	-	 2;  100–150 ml; mafinu veidne uz restotā plaukta
P33 Kēkss	-	 2; kēksa veidne uz restotā plaukta
P34 Krāsni cepti kartupeļi	1 kg	 2; cepamā paplāte Novietojiet veselus nemizotus kartupeļus uz cepamās paplātes.
P35 Daiviņas	1 kg	 3; cepamā paplāte pārklāta ar cepamo papīru Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Sagrieziet kartupeļus gabaliņos.
P36 Grilēti jauktie dārzeņi	1 - 1.5 kg	 3; cepamā paplāte pārklāta ar cepamo papīru Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Sagrieziet dārzeņus gabaliņos.
P37 Kroketes, saldētas	0.5 kg	 3; cepamā paplāte

Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi
P38 Kartupeļi, saldēti	0.75 kg	 3; cepamā paplāte
P39 Gaļas / dārzeņu lazanja ar sausajām makaronu plāksnēm	1 - 1.5 kg	 2; sautējamā teirne uz restotā plaukta
P40 Kartupeļu sacepums (svaigi kartupeļi)	1 - 1.5 kg	 1; sautējuma trauks uz restotā plaukta Gatavošanas laika vidū apgrieziet ēdiena otrādi.
P41 Svaiga pica, plānā	-	  2;  100 ml; ceпамā paplāte izklāta ar cepamo papīru
P42 Svaiga pica, biezā	-	  2; ceпамā paplāte izklāta ar cepamo papīru
P43 Kišs	-	 2; cepamā veidne uz restotā plaukta
P44 Bagete / čabata / baltmaize	0.8 kg	  2;  150 ml; ceпамā paplāte izklāta ar cepamo papīru Baltmaizei nepieciešams ilgāks laiks.
P45 Pilngraudu / rudzu / rupjmaize	1 kg	  2;  150 ml; ceпамā paplāte pārklāta ar cepamo papīru / restotais plaukts

7.6 Mainīšana: iestatījumi

1. Pagrieziet karsēšanas funkciju kontrolslēdzi uz , lai ievadītu Izvēlne.
2. Atlasiet . Nospiediet OK.
3. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai atlasītu iestatījumu. Nospiediet OK.
4. Pielāgojiet vērtību. Nospiediet OK.
Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu pozīcijā Izslēgts, lai izietu no Izvēlne.

Izvēlne: iestatījumi

iestatījums	Vērtība
01 Diennakts laiks	Mainīt
02 Displeja spilgtums	1 - 5
03 Taustiņu skaņa	1 — pikstiens, 2 — klikšķis, 3 — skaņa izslēgta
04 Skaņas signāla skaļums	1 - 4
05 Termozonde darbība	1 — trauksme + apturēšana, 2 — trauksme

iestatījums	Vērtība
06 Laika skaitīšana	Ieslēgts / Izslēgts
07 Apgaismojums (lampa)	Ieslēgts / Izslēgts
08 Ātrā uzsilšana	Ieslēgts / Izslēgts
09 Tīrīšanas atgādinājums	Ieslēgts / Izslēgts
10 Wi-Fi	Ieslēgts / Izslēgts
11 Automātiska attālināta ekspluatācija	Ieslēgts / Izslēgts
12 Aizmirst tīklu	Jā / Nē
13 Demonstrācijas režīms	Aktivizācijas kods: 2468
14 Programmatūras versija	Pārbaude
15 Nodzēst visus iestatījumus	Jā / Nē

7.7 Elektroenerģijas taupīšana



Ierīce aprīkota ar funkcijām, kas ļauj taupīt enerģiju, gatavojot ikdienā.

Pārbaudiet, vai ierīces darbības laikā tās durvis ir pareizi aizvērtas. Gatavošanas laikā neviriniet ierīces durvis pārāk bieži. Raugieties, lai durvju blīve būtu tīra, un gādājiet, lai tā būtu labi nofiksēta savā pozīcijā.

Izmantojiet metāla traukus, lai uzlabotu elektroenerģijas taupīšanu.

Kad iespējams, nekarsējiet ierīci pirms gatavošanas.

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

Gatavošana ar ventilatoru

Ja iespējams, elektroenerģijas taupīšanas nolūkā izmantojiet gatavošanas funkcijas.

Atlikušais siltums

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

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

Izmantojiet atlikušo cepeškrāsns siltumu, lai uzsildītu ēdienu.

Ēdiena siltuma uzturēšana

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

Gatavošana ar izslēgtu cepeškrāsns apgaismojumu

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

Ventilatora kars. ar mitrumu

Šī funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā.

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

8. PAPILDFUNKCIJAS

8.1 Bloķēšana

Šī iespēja novērš nejaušas izmaiņas ierīces darbībā.

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

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

Nospiediet un turiet nospiešu OK, lai ieslēgtu funkciju.

Atskan signāls. — mirgo 3 reizes, kad ir ieslēgta bloķēšana.

OK — nospiediet un turiet nospiešu, lai ieslēgtu funkciju.

8.2 Automātiskā izslēgšanās

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

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

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

9. PULKSTEŅA FUNKCIJAS

9.1 Pulksteņa funkciju apraksts

	Kā iestatīt pulksteni, kurš rāda pašreizējo laiku.
Diennakts laiks	
	Laika atskaites taimera iestatīšana. Beidzoties iestatītajam laikam, atskan skaņas signāls. Šī funkcija neietekmē cepeškrāsns darbību.
Laika atgādinājums	
	Lai iestatītu gatavošanas ilgumu. Beidzoties taimerī iestatītajam laikam, atskan skaņas signāls, un karsēšanas funkcija automātiski izslēdzas.
Gatavošanas laiks	
	Ēdiena gatavošanas sākuma un/vai beigu atlikšana.
Atliktais starts	
	Kā parādīt ierīces darbošanās ilgumu. Maksimālais ir 23 st 59 min. Šī funkcija neietekmē cepeškrāsns darbību.
Laika skaitīšana	

9.2 Iestatījums: Diennakts laiks

1. Pagrieziet karsēšanas funkciju kontrolslēdzi uz , lai ievadītu Izvēlne.
2. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai atlasītu  / Diennakts laiks.
3. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai iestatītu pulksteni.
4. Nospiediet OK.

9.3 Iestatījums: Laika atgādinājums



1. Ja ierīce ir izslēgta, nospiediet . Ja ierīce ir ieslēgta, nospiediet  divreiz.

Displejā redzams: 0:00 un .

2. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai iestatītu Laika atgādinājums.
3. Nospiediet OK. Taimeris nekavējoties uzsāk laika atskaiti.

Kad beidzas iestatītais laiks, nospiediet OK un pagrieziet karsēšanas funkciju kontrolslēdzi izslēgtā pozīcijā.

9.4 Iestatījums: Gatavošanas laiks



1. Pagrieziet kontrolslēdzi, lai atlasītu karsēšanas funkciju un iestatītu temperatūru.
2. Nospiediet  atkārtoti.

Displejā redzams: 0:00 un .

3. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai iestatītu Gatavošanas laiks.
4. Nospiediet OK. Taimeris nekavējoties uzsāk laika atskaiti. Kad beidzas iestatītais laiks, nospiediet OK un pagrieziet karsēšanas funkciju kontrolslēdzi izslēgtā pozīcijā.

9.5 Iestatījums: Atliktais starts

1. Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu, lai atlasītu funkciju.
2. Nospiediet  atkārtoti. Displejā ir redzama jaunā iestatītā diennakts laika vērtība  START.
3. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai iestatītu sākuma laiku.
4. Nospiediet OK.

Displejā redzams: --:--  PĀRTRAUKT.

5. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai beigu laiku.
6. Nospiediet OK. Taimeris uzsāk laika atskaiti iestatītajā sākuma laikā.

Kad beidzas iestatītais laiks, nospiediet OK un pagrieziet karsēšanas funkciju kontrolslēdzi izslēgtā pozīcijā.

9.6 Ieslēgšana un izslēgšana: Laika skaitīšana

1. Pagrieziet karsēšanas funkciju kontrolslēdzi uz , lai ievadītu Izvēlne.
2. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai atlasītu  / Laika skaitīšana. Skatiet nodaļu "Ikdienu lietošana", Izvēlne: Iestatījumi.
3. Nospiediet OK.

4. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai ieslēgtu un izslēgtu funkciju.

5. Nospiediet OK.

10. PAPILDPIEDERUMU IZMANTOŠANA

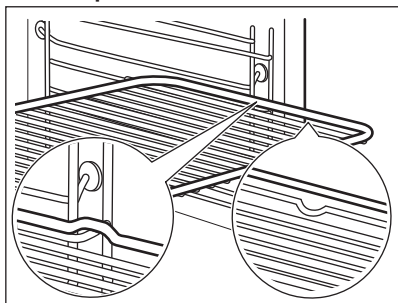
⚠ BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

10.1 Papildpiederumu ievietošana

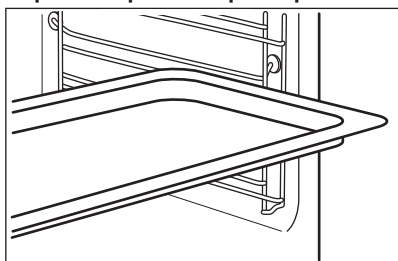
Neliela iedobe augšpusē palielina drošību. Šīs iedobes arī palīdz novērst sasvēršanos. Augstā mala ap plauktu neļauj ēdiena gatavošanas traukiem noslidēt no plaukta.

Restots plaukts



Iebīdiet plauktu starp cepeškrāsns līmeņa vadotnes stieniem tā, lai kājiņas būtu vērstas uz leju.

Cepamā Paplāte / Cepamā panna



Iebīdiet cepamo paplāti starp plauktu atbalsta režģa vadotnēm.

10.2 Termozonde

Tas mēra temperatūru ēdiena iekšienē.

Iespējams iestatīt divu veidu temperatūras:

- °C – temperatūru ierīces iekšienē.

- – ēdiena iekšējo temperatūru.

Labākam gatavošanas rezultātam:

- Ēdiena sastāvdaļām jābūt istabas temperatūrā.
- Neizmantojiet to šķidru ēdienu pagatavošanai.
- Gatavošanas laikā termozondes smailei jābūt pilnībā ievietotai ēdienā.

Gatavošana ar: Termozonde

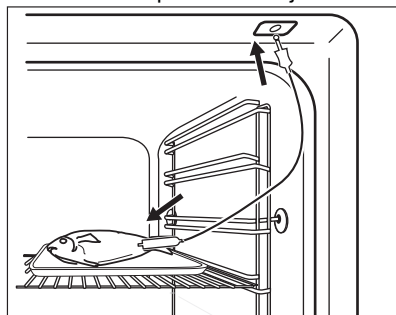
⚠ BRĪDINĀJUMS!

Sakarstot termozondei un plaukta atbalstiem, pastāv apdedzināšanās risks. Nepieskarieties termozondei ar kailām rokām. Vienmēr lietojiet cepeškrāsns cimdus.

1. Ieslēdziet ierīci.
2. Iestatiet karsēšanas funkciju un, ja nepieciešams, cepeškrāsns temperatūru.
3. Ievietojiet termozondi ēdienā:

Gaļa, putnu gaļa un zivs

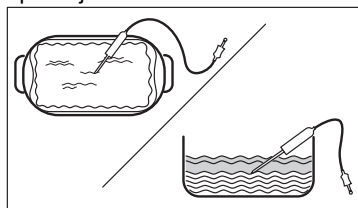
Ievietojiet visu termozondes adatu gaļas vai zivs centrā pašā biezākajā vietā.



Sautējums terīnē

Ievietojiet termozondes smailo galu tieši sautējuma vidū. Cepšanas laikā termozonde jānostabilizē nekustīgā pozīcijā. Lai to panāktu, ievietojiet to cietā ēdiena sastāvdaļā. Izmantojiet cepamā trauka malu, lai atbalsītu termozondes

silikona rokturi. Termozondes gals nedrīkst pieskarties cepamā trauka apakšējai virsmai.



4. Ievietojiet termozondes spraudni ligzdā, kas atrodas ierīces iekšpusē uz sānu sienas. Skatiet sadaļu "Produkta apraksts".

Displejā redzama pašreizējā termozondes temperatūra.

5. - nospiediet, lai iestatītu termozondes iekšējo temperatūru.
6. Nospiediet OK.
Ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskanēs skaņas signāls. Jūs varat izvēlēties pārtraukt vai turpināt gatavošanu, lai pārlicinātos, ka ēdiens ir labi izcepts.
7. Izņemiet termozondi no ligzdas un izņemiet ēdienu no ierīces.

11. PADOMI UN IETEIKUMI

11.1 Gatavošanas ieteikumi

Tabulās uzrādītā temperatūra un cepšanas laiki ir tikai orientējoši. Tie ir atkarīgi no receptēm un izmantoto sastāvdaļu kvalitātes un daudzuma.

Jūsu ierīce var cept un gatavot ēdienu citādāk nekā jūsu iepriekšējā ierīce. Tālāk redzamajos padomos attēloti ieteicamie temperatūras, gatavošanas laika un plauktu pozīciju iestatījumi noteiktiem ēdienu veidiem.

Ja nevarat atrast iestatījumus konkrētai receptei, meklējiet tai līdzīgu.

Tabulās izmantotie simboli:

	Ēdiena veids
	Karsēšanas funkcija
°C	Temperatūra
	Papildpiederums
	Plaukta līmenis



Gatavošanas laiks (min)

11.2 Ventilatora kars. ar mitrumu - ieteicamie piederumi

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

- **Picas paplāte** – tumša, neatstarojoša, diametrs 28 cm
- **Cepamā paplāte** – tumša, neatstarojoša, diametrs 26 cm
- **Podiņi** – keramiski, diametrs 8cm, augstums 5 cm
- **Augļu pīrāga forma** – tumša, neatstarojoša, diametrs 28 cm

11.3 Ventilatora kars. ar mitrumu

Labāka rezultāta gūšanai ievērojiet laikus, kas uzskaitīti tabulā.

		°C		
Smalkmaizītes, 16 gabali	cepmā paplāte vai dziļā panā	180	2	20 - 30

		°C		
Maizītes, 9 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan-na	180	2	30 - 40
Pica, saldēta, 0,35 kg	Restots plaukts	220	2	10 - 15
Rulete	cepamā paplāte vai dziļā pan-na	170	2	25 - 35
Šok. kēkss ar riek-stiem	cepamā paplāte vai dziļā pan-na	175	3	25 - 30
Suflē, 6 gabali	keramikas ramekini uz restotā plaukta	200	3	25 - 30
Biskvītkūkas pīrāga pamatne	forma ar līdzenu pamatni uz restotā plaukta	180	2	15 - 25
Biskvītkūka ar pildījumu	sacepuma forma uz restotā plaukta	170	2	40 - 50
Vārīta zivs, 0,3 kg	cepamā paplāte vai dziļā pan-na	180	3	20 - 25
Vesela zivs, 0,2 kg	cepamā paplāte vai dziļā pan-na	180	3	25 - 35
Zivs fileja, 0,3 kg	picas paplāte uz restotā plauk-ta	180	3	25 - 30
Vārīta gaļa, 0,25 kg	cepamā paplāte vai dziļā pan-na	200	3	35 - 45
Šašliks, 0,5 kg	cepamā paplāte vai dziļā pan-na	200	3	25 - 30
Cepumi, 16 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan-na	180	2	20 - 30
Makarūni, 24 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan-na	180	2	25 - 35
Mufini, 12 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan-na	170	2	30 - 40
Sālā mīkla, 20 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan-na	180	2	25 - 30
Smiļšu mīklas cepumi, 20 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan-na	150	2	25 - 35
Tartletes, 8 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan-na	170	2	20 - 30
Dārzeni, vārīti, 0,4 kg	cepamā paplāte vai dziļā pan-na	180	3	35 - 45
Veģetārā omlete	picas paplāte uz restotā plauk-ta	200	3	25 - 30
Vidusjūras dārzeni, 0,7 kg	cepamā paplāte vai dziļā pan-na	180	4	25 - 30

11.4 Informācija pārbaudes iestādēm

Pārbaudes saskaņā ar IEC 60350-1.

				°C	
Kūciņas, 20 paplātē	Augš./Apakškarsēšana	Cepamā Pa-plāte	3	170	20 - 35
Kūciņas, 20 paplātē	Karsēšana ar ventilatoru	Cepamā Pa-plāte	3	150 - 160	20 - 35
Kūciņas, 20 paplātē	Karsēšana ar ventilatoru	Cepamā Pa-plāte	2 un 4	150 - 160	20 - 35
Ābolu pīrāgs, 2 veidnes Ø20 cm	Augš./Apakškarsēšana	Restots plaukts	2	180	70 - 90
Ābolu pīrāgs, 2 veidnes Ø20 cm	Karsēšana ar ventilatoru	Restots plaukts	2	160	70 - 90
Biskvītūka bez taukvielām, kūkas veidne Ø 26 cm ¹⁾	Augš./Apakškarsēšana	Restots plaukts	2	170	40 - 50
Biskvītūka bez taukvielām, kūkas veidne Ø 26 cm ¹⁾	Karsēšana ar ventilatoru	Restots plaukts	2	160	40 - 50
Biskvītūka bez taukvielām, kūkas veidne Ø 26 cm ¹⁾	Karsēšana ar ventilatoru	Restots plaukts	2 un 4	160	40 - 60
Smilšu mīkla	Karsēšana ar ventilatoru	Cepamā Pa-plāte	3	140 - 150	20 - 40
Smilšu mīkla	Karsēšana ar ventilatoru	Cepamā Pa-plāte	2 un 4	140 - 150	25 - 45
Smilšu mīkla	Augš./Apakškarsēšana	Cepamā Pa-plāte	3	140 - 150	25 - 45
Karstmaize, 4–6 gabali ¹⁾	Grils	Restots plaukts	4	maks.	1 - 5
Liellopa burgers, 6 gab., 0,6 kg ²⁾	Grils	Restots plaukts, tauku uztveršanas panna	4	maks.	20 - 30

¹⁾ Iepriekš sakarsējiet ierīci 10 minūtes.

²⁾ Novietojiet restoto plauktu trešajā līmenī un tauku uztveršanas pannu cepeškrāsns otrajā līmenī. Iepriekš sakarsējiet ierīci 10 minūtes. Kad pagājusi puse no gatavošanai atvēlētā laika, apgrieziet to uz otru pusi.

12. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

12.1 Piezīmes par tīrīšanu

Tīrīšanas līdzekļi

- Tīriet ierīces priekšdaļu tikai ar mikrošķiedras drānu, kas iemērkta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli.
- Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tīrīšanas šķīdumu.
- Traipu tīrīšanai izmantojiet saudzīgu mazgāšanas līdzekli.

Lietošana ikdienā

- Iztīriet ierīces iekšpusi pēc katras lietošanas reizes. Tauku vai citu pārtikas palieku uzkrāšanās var izraisīt ugunsgrēku.
- Ierīces iekšpusē un uz stikla durvju paneļiem var uzkrāties kondensāts. Lai samazinātu kondensāciju, pirms gatavošanas iepriekš uzkaršējiet ierīci 10 minūtes. Neuzglabāiet ēdienu ierīcē ilgāk par 20 minūtēm. Pēc katras lietošanas reizes nosusiniet ierīces iekšpusi tikai ar mikrošķiedras drānu.

Papildpiederumi

- Tīriet visus papildpiederumus pēc katras lietošanas un ļaujiet tiem nožūt. Izmantojiet tikai mikrošķiedras drānu, kura iemērkta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli. Nemazgājiet papildpiederumus trauku mazgājamajā mašīnā.
- Netīriet piedegumdrošos papildpiederumus ar abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem vai asiem priekšmetiem.

12.2 Cepeškrāsns iekšpuses padziļinājuma tīrīšana

Iztīriet cepeškrāsns tilpni, lai likvidētu kaļķakmens nogulsnes pēc gatavošanas ar tvaiku.



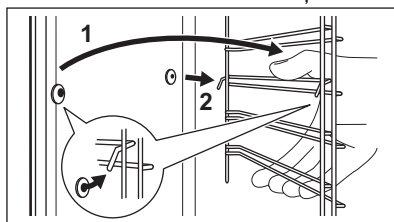
Funkcijai: SteamBake tīriet cepeškrāsns ik pēc 5–10 gatavošanas cikliem.

1. Ielejiet cepeškrāsns tilpnes gofrējumā 250 ml baltā etiķa. Lietojiet bezpiedevu etiķi, kura koncentrācijas līmenis nepārsniedz 6 %.
2. Ļaujiet etiķim izšķīdināt kaļķakmens nogulsnes 30 minūtes istabas temperatūrā.
3. Tīriet cepeškrāsns tilpni ar siltu ūdeni un mikstu drānu.

12.3 Plauktu balstu

Izņemiet plauktu balstus, lai iztīrītu ierīci.

1. Izslēdziet ierīci un uzgaidiet, līdz tā atdziest.
2. Pavelciet plaukta balsta priekšējo daļu nost no sānu sienas.
3. Pavelciet plaukta balsta aizmugurējo daļu nost no sānu sienas un izņemiet to.



Uzstādiet plauktu balstus pretējā secībā.

Teleskopiskās vadotnes atlikušajām tapām jābūt vērstiem uz priekšu.

12.4 Pirolītiskā tīrīšana



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv apdedzināšanās risks.



UZMANĪBU!

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

Neaktivizējiet funkciju, ja cepeškrāsns durvis nav pilnīgi aizvērtas.

Tīrīšanas laikā cepeškrāsns lampa ir izslēgta.

1. Izslēdziet ierīci un uzgaidiet, līdz tā atdziest.
2. Izņemiet visus papildpiederumus.
3. Notīriet cepeškrāsns iekšējo apakšējo virsmu un durvju stikla iekšpusi ar siltu ūdeni, mikstu drānu un maigu tīrīšanas līdzekli.
4. Pagrieziet karsēšanas funkciju kontrolslēdzi, lai atvērtu izvēlni.
5. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai atlasītu Tīrīšana, un nospiediet OK.

ļespēja	Darb. laiks
C1 - Viegla tīrīšana	1 h
C2 - Vidēji intensīva tīrīšana	1 h 30 min
C3 - Padziļināta tīrīšana	2 h 30 min

- Pagrieziet temperatūras kontrolslēdzi, lai atlasītu tīrīšanas programmu, un nospiediet OK.
- Nospiediet OK, lai uzsāktu tīrīšanu.
- Pēc tīrīšanas pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu izslēgtā pozīcijā. Kad cepeškrāsns ir iestatīta noteiktā temperatūrā, durvis bloķējas. Līdz brīdim, kad durvis tiek atbloķētas, displejā ir redzami . Kad cepeškrāsns ir atkal atdzisusi, durvis automātiski atslēdzas.
- Uzgaidiet, līdz ierīce atdziest, un tad iztīriet tās iekšpusi ar mīkstu drānu.

12.5 Tīrīšanas atgādinājums

Cepeškrāsns atgādina jums, kad tā jātīra ar pirolītisku tīrīšanu.  mirgo displejā 5 s pēc katras gatavošanas sesijas.

- Lai izslēgtu atgādinājumu, ievadiet Izvēlne.
- Atlasiet Iestatījumi, Tīrīšanas atgādinājums.

12.6 Durvju noņemšana un uzstādīšana

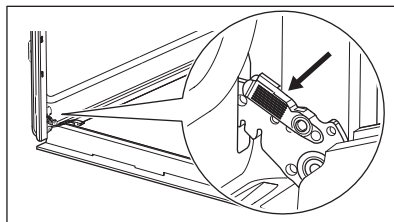
Cepeškrāsns durvīm ir trīs stikla paneļi. Durvju un iekšējos stikla paneļus var izņemt, lai notīrītu. Izlasiet visus "Durvju noņemšanas un uzstādīšanas" norādījumus pirms stikla paneļu izņemšanas.



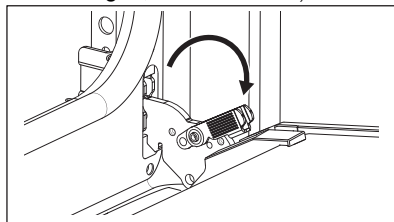
UZMANĪBU!

Nelietojiet cepeškrāsns bez stikla paneļiem.

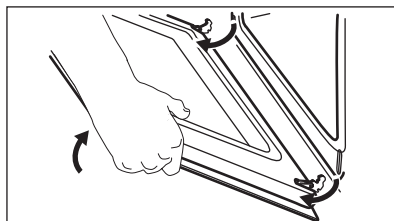
- Atveriet durvis līdz galam un turiet abas eņģes.



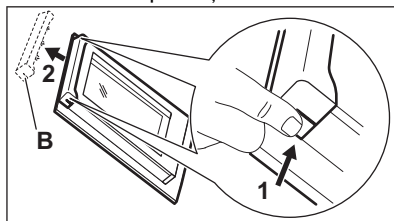
- Paceliet un velciet aizslēgus uz aizmuguri, līdz tie noklikšķ.



- Aizveriet cepeškrāsns durvis pusatvērtā stāvoklī līdz pirmajai atvēršanas pozīcijai. Tad paceliet un pavelciet, lai izceltu ārā durvis.

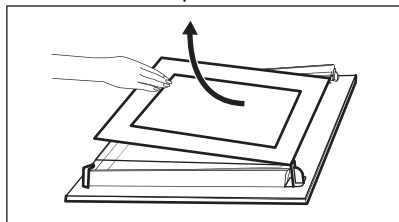


- Novietojiet durvis uz stabilas virsmas, kas pārklāta ar mīkstu drānu.
- Turiet durvju augšdaļā esošo apmali **B** no abām pusēm un bīdiet to uz iekšpusi, lai atbrīvotu spraudņa blīvi.



- Pavelciet durvju apmali uz priekšu, lai to izceltu.
- Turiet durvju stikla paneļus aiz to augšējām malām un uzmanīgi izvelciet tos ārā pa vienam. Sāciet ar augšējo

paneli. Pārliecinieties, lai stikls izsīdētu ārā no balsta pilnībā.

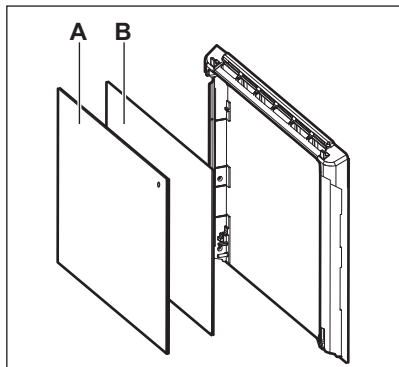


8. Noīriet stikla paneļus ar ūdeni un ziepēm. Uzmanīgi nosusiniet stikla paneļus. Nemazgājiet stikla paneļus trauku mazgājamajā mašīnā.
9. Pēc tīrīšanas uzstādiet stikla paneļus un cepeškrāsns durvis.

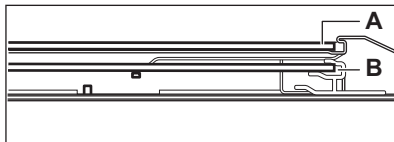
Ja durvis ir uzstādītas pareizi, aizverot aizslēgus, jūs dzirdēsiet klikšķi.

Pārliecinieties, ka stikla paneļi (**A** un **B**) ievietoti pareizā secībā. Sameklējiet simbolu / apdruku uz stikla paneļa malas. Katrs stikla panelis izskatās atšķirīgi, lai atvieglotu izjaukšanu un salikšanu.

Ja uzstādītas pareizi, durvju apmales noklikšķ.



Pārliecinieties, ka uzstādāt vidējo stikla paneli pareizi tā vietā.



12.7 Spuldzes maiņa

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Elektrošoka risks.
Lampa var būt karsta.

1. Izslēdziet ierīci un uzgaidiet, līdz tā atdziest.
2. Atvienojiet ierīci no strāvas padeves.
3. Novietojiet drānu uz cepeškrāsns grīdas.

⚠ UZMANĪBU!

Vienmēr turiet halogēna spuldzi ar drānu, lai tauku paliekas nepiedegtu uz spuldzes.

Aizmugures lampa

1. Pagrieziet stikla pārsegu, lai to izņemtu.
2. Noīriet stikla pārsegu.
3. Nomainiet cepeškrāsns lampu ar piemērotu 300 °C siltumizturīgu cepeškrāsns lampu.
4. Ievietojiet stikla pārsegu.

13. PROBLĒMRISINĀŠANA

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

13.1 Ko darīt, ja...

Problēma	Pārbaudiet, vai...
Jūs nevarat aktivizēt vai darbināt ierīci.	Ierīce ir pareizi pieslēgta strāvas padevei.
Ierīce neuzsilst.	Deaktivizēta automātiskās izslēgšanās funkcija.
Ierīce neuzsilst.	Ierīces durvis ir aizvērtas.
Ierīce neuzsilst.	Izdedzis drošinātājs.
Ierīce neuzsilst.	Bloķēšana ir atslēgta.
Apgaismojums ir izslēgts.	Ventilatora kars. ar mitrumu – ir aktivizēts.
Nestrādā lampiņa.	Spuldze ir izdegusi.
Nedarbojas funkcija Termozonde.	Termozonde spraudnis ir pilnībā ievietots ligzdā.
Err C2	Jūs izņēmt Termozonde kontaktspraudni no kontakt-ligzdas.
Err C3	Ierīces durvis ir aizvērtas vai durvju bloķētājs nav bojāts.
Err F102	Ierīces durvis ir aizvērtas.
Err F102	Durvju bloķētājs nav bojāts.
Displejā redzams 00:00.	Noticis strāvas padeves pārrāvums. Iestatiet diennakts laiku.
No cepeškrāsns tilpnes reljefa tek ūdens.	Cepeškrāsns tilpnes reljefā ir pārāk daudz ūdens.



Ja displejā redzams šajā tabulā neiekļauts kļūdas kods, izslēdziet mājokļa elektrosistēmas drošinātāju un atkārtoti ieslēdziet ierīci. Ja kļūdas kods atkārtoti parādās displejā, sazinieties ar autorizēto servisa centru.

13.2 Servisa dati

Ja nevarat rast risinājumu, sazinieties ar ierīces izplatītāju vai pilnvarotu servisa centru.

Servisa centram nepieciešamie dati norādīti uz tehnisko datu plāksnītes. Tehnisko datu plāksnīte atrodas uz ierīces priekšējā rāmja. Tā ir redzama, kad atverat durvis. Nenoņemiet ierīces tehnisko datu plāksnīti.

Ieteicams datus pierakstīt šeit:

Modelis(MOD.):

Izstrādājuma Nr. (PNC):

Sērijas numurs (S.N.):

14. ENERGOEFEKTIVITĀTE

14.1 Produkta informācija un Produkta informācijas lapa atbilstoši ES Ekodizaina un enerģijas marķējuma noteikumiem

Piegādātāja nosaukums

Electrolux

Modeļa identifikācija	EOD6P77WX 949499865 EOD6P77WZ 949499863 KODDP77WX 949499864	
Energoefektivitātes indekss	81.2	
Energoefektivitātes klase	A+	
Energoapatēriņš pie standarta jaudas slodzes tradicionālajā režīmā	0.93 kWh/ciklā	
Energoapatēriņš pie standarta jaudas slodzes piespiedu ventilatora režīmā	0.69 kWh/ciklā	
Kameru skaits	1	
Siltuma avots	Elektrība	
Skaļums	72 l	
Cepeškrāsns veids	Iebūvējama cepeškrāsns	
Svars	EOD6P77WX	31.9 kg
	EOD6P77WZ	31.6 kg
	KODDP77WX	32.5 kg
IEC/EN 60350-1 — Elektroierīces gatavošanai mājāsaimniecībā — 1. daļa: Plītis, cepeškrāsns, tvaika cepeškrāsns un grīli — veikspējas mērīšanas metodes.		

15. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

Nododiet otrreizējai pārstrādei materiālus ar simbolu . Ievietojiet iepakojuma materiālus atbilstošajos konteineros to otrreizējai pārstrādei. Palīdziet aizsargāt apkārtējo vidi un cilvēku veselību, atkārtoti pārstrādājot elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumus.

Neizmetiet ierīces, kas apzīmētas ar šo simbolu , kopā ar mājāsaimniecības atkritumiem. Nododiet izstrādājumu vietējā otrreizējās pārstrādes punktā vai sazinieties ar vietējo pašvaldību.

Sveiki atvykę į „Electrolux“ pasaulį! Dėkojame, kad išsirinkote mūsų prietaisą.



Siekdami tausoti, mes mažiname popieriaus naudojimą ir visas naudojimo instrukcijas pateikiame internete. Raskite visą naudojimo instrukciją adresu **electrolux.com/manuals**



Gaukite naudojimo patarimų, brošiūrų, trikčių šalinimo, aptarnavimo ir remonto informacijos adresu **electrolux.com/support**



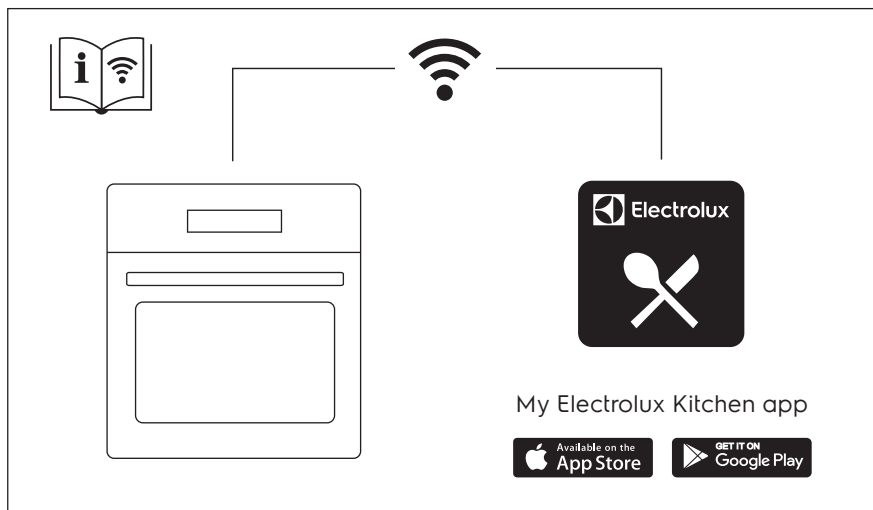
Daugiau receptų, patarimų, nurodymų dėl trikčių ir kitos informacijos rasite **My Electrolux Kitchen** programėlėje.



Galimi pakeitimai.

TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	167
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....	168
3. ĮRENGIMAS.....	172
4. GAMINIO APRAŠYMAS.....	173
5. VALDYMO SKYDELIS.....	174
6. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ.....	174
7. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	175
8. PAPILDOMOS FUNKCIJOS.....	181
9. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS.....	182
10. PRIEDŲ NAUDOJIMAS.....	183
11. PATARIMAI.....	184
12. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	186
13. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....	189
14. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	190
15. APLINKOS APSAUGA.....	191



1. ⚠ SAUGOS INFORMACIJA

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

1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

- Vyresni nei 8 metų vaikai ir asmenys, turintys fizinių, jutiminių arba protinių sutrikimų, arba asmenys, kuriems trūksta patirties ar žinių, šį prietaisą gali naudoti tik prižiūrimi kitų arba gavę nurodymus, kaip saugiai naudotis prietaisu, jei jie supranta su prietaiso naudojimu susijusius pavojus. Mažesnių nei 8 metų vaikų ir asmenų, turinčių labai sunkią ir sudėtingą negalią, negalima be priežiūros leisti būti šalia prietaiso.
- Būtina visą laiką prižiūrėti vaikus ir užtikrinti, kad jie nežaistų su šiuo buitiniu prietaisu ar mobiliaisiais įrenginiais su My Electrolux Kitchen .
- Visas pakuotės medžiagas saugokite nuo vaikų ir tinkamai pašalinkite.
- DĖMESIO! Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso jam veikiant arba vėstant.
- Jeigu prietaise yra apsaugos nuo vaikų įtaisas, jį reikia suaktyvinti.
- Vaikai be priežiūros negali atlikti prietaiso valymo ir naudotojo priežiūros darbų.

1.2 Bendrieji saugos reikalavimai

- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti.
- Tai buitinis prietaisas, skirtas naudoti patalpose, vienam šeimos ūkiui.
- Šį prietaisą galima naudoti biuruose, viešbučių kambariuose, nakvynės ar svečių namuose ir kitoje

panašioje aplinkoje, kur prietaiso naudojimo intensyvumas neviršija įprasto buitinio naudojimo.

- Šį prietaisą įrengti ir pakeisti jo laidą privalo tik kvalifikuotas specialistas.
- Nenaudokite prietaiso, prieš jo įrengimą balduose.
- Prieš vykdydami techninės priežiūros darbus, atjunkite prietaisą nuo maitinimo.
- Pasirūpinkite, kad pažeistą maitinimo laidą pakeistų tik gamintojas, jo įgalioto techninės priežiūros centro darbuotojai arba atitinkamos kvalifikacijos specialistai – kitaip gali kilti elektros smūgio pavojus.
- DĖMESIO: Pasirūpinkite, kad prieš keičiant lemputę prietaisas būtų išjungtas, kitaip galimas elektros smūgis.
- DĖMESIO: Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs ir nelieskite kaitinimo elementų ar prietaiso ertmės paviršių.
- Pagalbinis reikmenis arba indus iš orkaitės traukite ir į ją dėkite mūvėdami karščiui atsparias pirštines.
- Naudokite tik šiam prietaisui rekomenduojamą maisto (kepimo) termometrą.
- Jei norite išimti padėklų laikiklius, pirmiausia iš šoninių sienelių ištraukite laikiklio priekį, o po to galą. Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka.
- Nenaudokite garintuvo prietaisui valyti.
- Durelių stiklo nevalykite šiurkščiu šveičiamuoju valikliu ar aštriomis metalinėmis grandyklėmis, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti.
- Prieš pirolizinį valymą išimkite iš orkaitės visus priedus ir pašalinkite didesnius kiekius maisto ar skysčių likučių.

2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

2.1 Įrengimas



ĮSPĖJIMAS!

Šį prietaisą įrengti privalo tik atitinkamos kvalifikacijos specialistas.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.

- Neįrengkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės su prietaisu pateiktomis įrengimo instrukcijomis.
- Visada būkite atsargūs, kai perkeliate prietaisą, nes jis yra sunkus. Visada

- mūvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždara avalynę.
- Netraukite šio prietaiso už rankenos.
- Įrenkite prietaisą saugioje ir tinkamoje vietoje, atitinkančioje įrengimo reikalavimus.
- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelių.
- Prieš montuodami prietaisą patikrinkite, ar prietaiso dureles galima laisvai atidaryti.

Minimalus spintelės aukštis (po darbastaliu)	590 (600) mm
Spintelės plotis	560 mm
Spintelės gylis	550 (550) mm
Prietaiso priekinės dalies aukštis	594 mm
Prietaiso galinės dalies aukštis	576 mm
Prietaiso priekinės dalies plotis	595 mm
Prietaiso galinės dalies plotis	559 mm
Prietaiso gylis	569 mm
Prietaiso įmontavimo gylis	548 mm
Gylis su atidarytomis durelėmis	1022 mm
Minimalus ventiliacijos angos dydis. Anga prietaiso nugarėlės apačioje	560x20 mm
Pagrindinio maitinimo kabelio ilgis. Kabelis yra prietaiso nugarėlės dešiniajame kampe	1500 mm
Montavimo varžtai	4x25 mm

2.2 Elektros prijungimas



ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sukelti gaisrą ir gauti elektros smūgį.

- Visus elektros prijungimus privalo atlikti kvalifikuotas elektrikas.
- Prietaisą privaloma įžeminti.
- Įsitikinkite, kad parametrai techninių duomenų plokštelėje atitinka maitinimo tinklo elektros vardinius duomenis.

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

Europoje tinkami montuoti arba pakeisti kabelių tipai:

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

Kabelio skerspjūvis turi atitikti vardinėje prietaiso lentelėje nurodytą bendrąją galią. Taip pat ji nurodyta techninių duomenų lentelėje:

Bendroji galia (W)	Laido skerspjūvis (mm²)
iki 1380	3x0.75
iki 2300	3x1
iki 3680	3x1.5

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

2.3 Naudojimas

⚠️ ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, nudegimų ir elektros smūgio arba sprogo pavojaus.

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

⚠️ ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Emalės apsauga nuo pažeidimų ir išblukimo:
 - Nedėkite orkaitės skirtų indų ar kitų objektų tiesiai ant prietaiso dugno.
 - Nedėkite aliuminio folijos tiesiai ant prietaiso ertmės dugno;

- Nepilkite vandens tiesiai į įkaitusį prietaisą.
- Nelaikykite prietaise paruoštų drėgnų patiekalų ir maisto produktų.
- Būkite atsargūs montuodami arba išimdami prietaiso priedus.
- Emalio ar nerūdijančiojo plieno išblukimas neturi poveikio prietaiso veikimui.
- Drėgniems pyragams kepti naudokite gilų kepimo indą. Vaisių sultys palieka dėmes, kurias sudėtinga pašalinti.
- Maistą visuomet gaminkite uždare prietaiso dureles.
- Jeigu prietaisas įrengtas už baldo plokštės (pvz., durelių), pasirūpinkite, kad prietaisui veikiant durelės visada būtų atidarytos. Už durelių gali kauptis karštis ir drėgmė, kurie gali pakenkti prietaisui, baldams ar grindims. Neuždarykite durelių, kol po naudojimo prietaisas visiškai neatauš.

2.4 Priežiūra ir valymas

⚠️ ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižaloti, sukelti gaisrą ir sugadinti prietaisą.

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

2.5 Pirolizinis valymas

ĮSPĖJIMAS!

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

- Prieš pirolizinį valymą ir pirminį įkaitinimą iš orkaitės išimkite:
 - maisto likučius, išsipykusį aliejų, riebalus ir pan.
 - bet kokius išimamus daiktus (įskaitant lentynas ir bėgelius tiekiamus su prietaisu), ypač nepridegančius puodus, keptuves, skardas, indus ir pan.
- Įdėmiai perskaitykite visą pirolizinio valymo instrukciją.
- Kol vykdomas pirolizinis valymas, neprileiskite prie prietaiso vaikų. Prietaisas pirolizinio valymo metu labai įkaista, o iš ventiliacijos angų sklinda įkaitęs oras.
- Pirolizinis valymas – tai valymo procedūra įkaitinant orkaitę iki aukštos temperatūros, kurios metu gali išsiskirti sudegusio maisto likučių ir kitų medžiagų garai, todėl naudotojams rekomenduojame:
 - pirolizinio valymo procedūros metu ir jai pasibaigus gerai išvėdinkite patalpą.
 - pradinio išankstinio įkaitinimo metu ir jam pasibaigus gerai išvėdinkite patalpą.
- Pirolizinio valymo metu ir jam pasibaigus nepilkite ant orkaitės durelių vandens, kad nesugadintumėte stiklinių dalių.
- Pirolizinių orkaitių generuojami garai / sudeginto maisto dūmai žmonėms, įskaitant vaikus ar sveikatos sutrikimų turintiems asmenims, nėra kenksmingi.
- Pirolizinio valymo metu ir įkaitinę prietaisą pasirūpinkite, kad augintiniai nesiliestų prie prietaiso. Maži naminiai gyvūnai (ypač paukščiai ir ropliai) gali būti labai jautrūs temperatūrų pokyčiams ir karšties garams.
- Pirolizinio valymo metu aukšta temperatūra gali pažeisti puodų, keptuvių,

skardų ir kt. priemonių nepridegančius paviršius ir gali išsiskirti nedidelis kiekis kenksmingų garų.

2.6 Vidinis apšvietimas

ĮSPĖJIMAS!

Elektros smūgio pavojus.

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

2.7 Paslauga

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

2.8 Išmetimas

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

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

3. ĮRENGIMAS

⚠ ĮSPĖJIMAS!

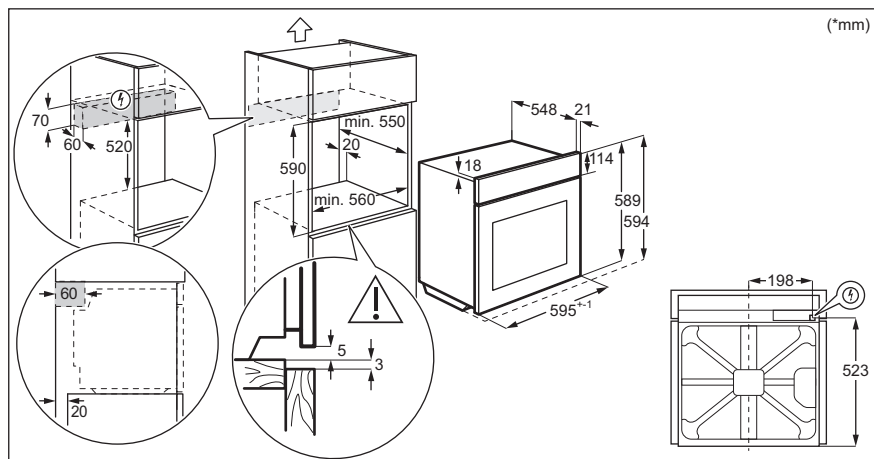
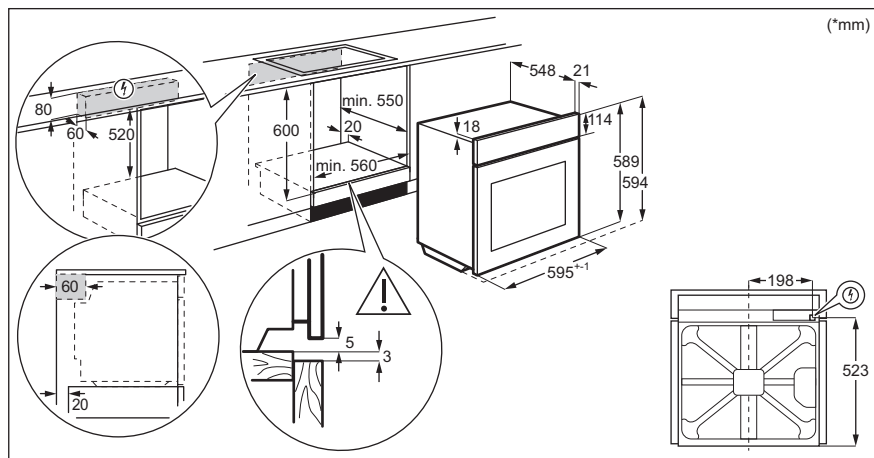
Žr. saugos skyrius.

3.1 Įrengimas balduose

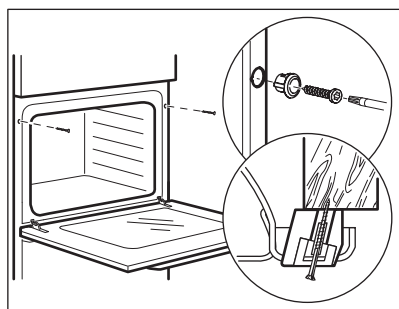


www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation

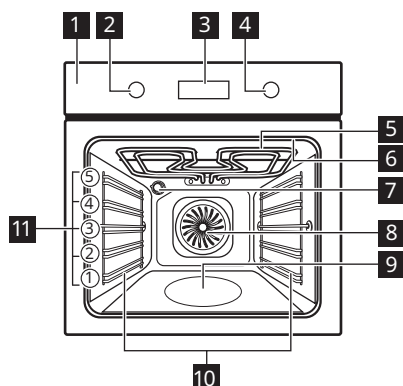


3.2 Prietaiso pritvirtinimas prie baldo



4. GAMINIO APRAŠYMAS

4.1 Bendroji apžvalga



- 1 Valdymo skydelis
- 2 Kaitinimo funkcijų nustatymo rankenėlė
- 3 Ekranas
- 4 Valdymo rankenėlė
- 5 Šildymo elementas
- 6 Maisto termometro lizdas
- 7 Lemputė
- 8 Ventiliatorius
- 9 Įduba vandeniui
- 10 Lentynos atrama, išimama
- 11 Lentynos vietos

4.2 Priedai

- **Vielinė lentynėlė**
Virtuvės reikmenims, pyragų formoms, pakeistuviams.
- **Kepimo skarda**
Pyragams ir sausainiams kepti.
- **Grilio / skrudinimo indas**

Kepti ir skrudinti arba riebalams surinkti.

- **Maisto termometras**
Temperatūrai matuoti maisto viduje.
- **Teleskopiniai bėgeliai**
Kad padėklus ir groteles būtų lengviau įdėti ir išimti.

5. VALDYMO SKYDELIS

5.1 Prietaiso įjungimas ir išjungimas

Kad įjungtumėte prietaisą:

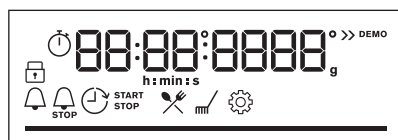
1. Paspauskite rankenėlę. Rankenėlė išsitraukia.
2. Pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę, kad pasirinktumėte.
3. Pasukite valdymo rankenėlę, kad pasirinktumėte temperatūrą.
4. Paspauskite „OK“.

Kai norėsite išjungti prietaisą, pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į padėtį .

5.2 Valdymo skydelio apžvalga

	Paspauskite, kad nustatytumėte: Laikrodžio funkcijos.
	Paspauskite ir palaikykite, kad įjungtumėte funkciją: greitas įkaitinimas.
	Paspauskite, kad įjungtumėte arba išjungtumėte orkaitės apšvietimą.
	Paspauskite, kad nustatytumėte maisto termometro temperatūrą.
OK	Paspauskite mygtuką, kad patvirtintumėte pasirinkimą.

5.3 Ekranų indikatoriai



Ekranas su pagrindinėmis funkcijomis.

	Prietaisas yra užrakintas.
	Atverkite meniu ir pasirinkite piktogramą, kad atidarytumėte: Kepimo vadovas.
	Atverkite meniu ir pasirinkite piktogramą, kad atidarytumėte: Valymas.
	Eikite į meniu ir pasirinkite piktogramą, kad atidarytumėte: Nustatymai
	Greitas įkaitinimas yra įjungta.
	Gaminimas garuose įjungtas.
	Maisto termometras yra įjungta.
	Laikmatis yra įjungta.
	Pabaiga yra įjungta.
	Atidėtas paleidimas yra įjungta.
	Laikmatis yra įjungta.
	WiFi ryšys yra įjungta.
	Nuotolinis valdymas yra įjungta.
	Temperatūrai arba laikui. Pasiekus nustatytą temperatūrą juosta paraudonuoja.

6. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

6.1 Pirminis valymas

1. Iš prietaiso išimkite visus priedus ir išimamas lentynų atramas.

2. Prietaisą ir jo priedus valykite tik mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens ir švelnaus ploviklio tirpale.
3. Sudėkite priedus ir išimamas lentynų atramas atgal į jų pradines padėtis.

6.2 Pirminis pašildymas

Prieš naudodami pirmą kartą nustatykite laikrodį ir pakaitinkite tuščią prietaisą.

1. Iš prietaiso išimkite visus priedus ir išimamas lentynų atramas.
2. Nustatykite funkciją . Nustatykite didžiausią temperatūrą. Įjunkite prietaisą ir palaukite 1 val.
3. Nustatykite funkciją . Nustatykite didžiausią temperatūrą. Įjunkite prietaisą ir palaukite 15 min. Įšjunkite prietaisą ir palaukite kol atvės. Iš orkaitės gali skliti kvapas ir dūmai. Pasirūpinkite, kad patalpoje oras cirkuliuotų.

6.3 Belaidis ryšys

Prietaisui prijungti jums reikės:

- Internetinio belaidžio ryšio.
 - Mobilaus prietaiso, prijungto prie to paties belaidžio tinklo.
1. Jei norite atsisiųsti My Electrolux Kitchen programėlę: mobiliojo prietaiso vaizdo kamera nuskaitykite vardinėje lentelėje pateiktą QR kodą ir būsite nukreipti į pradinį „Electrolux“ puslapį. Techninių duomenų lentelę rasite ant priekinio prietaiso ertmės rėmo. Taip pat programėlę galite atsisiųsti iš programėlių parduotuvės.

2. Vadovaukitės programėlės nurodymais.
3. Kaitinimo funkcijų valdymo rankenėle pasirinkite .
4. Valdymo rankenėle pasirinkite Nustatymai. Įjunkite WiFi ryšys. Žr. „Meniu: nustatymai“.

Dažnis	2.4 GHz WLAN
	2400 - 2483.5 MHz
Protokolas	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Maksimali galia	EIRP < 20 dBm (100 mW)
„Wi-Fi“ modulis	NIUS-50

6.4 Programinės įrangos licencijos

Šio gaminio programinės įrangos elementai yra atvirojo kodo ir nemokami. Electrolux dėkoja atvirojo programinio kodo ir robotikos bendruomenėms už jų indėlį.

Šių nemokamų programinės įrangos elementų atvirąjį programinį kodą, licencijas bei publikavimo ir autorių teisių sąlygas rasite adresu: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (katalogas NIUS).

7. KASDIENIS NAUDOJIMAS

ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

7.1 Kaitinimo funkcijos



Karšto oro srautas

Kepti vienu metu trijose lentynų padėtyse ir maistui džiovinti. Nustatykite 20–40 °C mažesnę temperatūrą nei Apatinis + viršutinis kaitinimas.



Apatinis + viršutinis kaitinimas

Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje.



SteamBake

Drėgmei padidinti ruošiant maistą. Išgauti tinkamą spalvą ir traškią plutelę. Skirta pašildomiems patiekalams suteikti sultingumo. Vaisiams ar daržovėms konservuoti.



Šaldytas maistas

Traškiems pusfabrikačiams ruošti, pvz., gruzdintoms bulvytėms, keptoms bulvytėms ar rytiškiams suktinukams.



Picos programa

Kepti picą. Intensyviai skrudinti ir traškim pagrindui paruošti.



Apatinis kaitinimas

Kepti pyragus traškiu pagrindu ir konservuoti maistą.

**Drėgnas konvek. kepimas**

Ši funkcija skirta taupyti energiją gaminant maistą. Pasirinkus šią funkciją temperatūra prietaiso viduje gali skirtis nuo nustatytos temperatūros. Naudojama likutinė kaitra. Gali sumažėti kaitinimo intensyvumas. Daugiau informacijos rasite skyriuje „Naudojimas kasdien“, pastabos dėl: Drėgnas konvek. kepimas.

**Grilis**

Ploniems maisto gabalėliams ir duonos skrebučiams kepti grilyje.

**Terminis kepintuvas**

Skirta didesniems mėsos arba paukštienos su kaulais gabalams kepti viename lygyje. Tinka apkepams ir skrudinti.

**Meniu**

Skirta atverti meniu: Kepimo vadovas, Valymas, Nustatymai.



Karšto oro srautas, Apatinis + viršutinis kaitinimas: kai nustatysite žemesnę nei 80 °C temperatūrą, lemputė automatiškai išsijungs po 30 sek.

7.2 Pastabos dėl Drėgnas konvek. kepimas

Ši funkcija naudota vertinant energijos sąnaudų efektyvumo klasę ir atitikimą ekologiniams reikalavimams (kaip tai numato EU 65/2014 ir EU 66/2014). Bandymai atlikti vadovaujantis IEC/EN 60350-1.

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

Naudojant šią funkciją, lemputė automatiškai išsijungs po 30 sekundžių.

Nurodymus dėl maisto gaminimo rasite skyriuje „Patarimai“, Drėgnas konvek. kepimas Energijos taupymo rekomendacijas rasite skyriuje „Energijos efektyvumas“, „Energijos taupymas“.

7.3 Nuostata: Kaitinimo funkcijos

1. Norėdami pasirinkti kaitinimo funkciją, pasukite kaitinimo valdymo rankenėlę.
2. Pasukite valdymo rankenėlę temperatūrai °C nustatyti.



– paspauskite ir palaikykite, kad įjungtumėte funkciją Greitas įkaitinimas. Ją galima naudoti kartu su kai kuriomis orkaitės funkcijomis.

7.4 Nuostata: Maisto gaminimas garuose

Patikrinkite, ar atvėsusios prietaiso durelės.

1. Įpilkite į orkaitės vidaus įdubą 250 ml vandens iš čiaupo. Nepildykite orkaitės vidaus įdubos, kai gaminate maistą arba kai orkaitė yra įkaitusi.
2. Norėdami pasirinkti kaitinimo funkciją, pasukite kaitinimo valdymo rankenėlę.
3. Pasukite valdymo rankenėlę temperatūrai °C nustatyti.
4. Pakaitinkite tuščią orkaitę 10 min, kad padidėtų drėgmė.
5. Įdėkite maistą į prietaisą.

Pasibaigus maisto ruošimo ciklui:

- Pasukite kaitinimo funkciją rankenėlę į išjungimo padėtį, kad išjungtumėte prietaisą.
- Atsargiai atidarykite dureles. Išsiveržusi drėgmė gali sukelti nudegimus.
- Patikrinkite, ar atvėsusios prietaiso durelės. Pašalinkite likusį vandenį iš orkaitės vidaus įdubos.

7.5 Nuostata: Kepimo vadovas ✂

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

Funkcijai pasibaigus patikrinkite, ar maistas tinkamai paruoštas.

Gamindami maistą galite keisti laiką ir temperatūrą Maisto termometras. Laipsnis iki kurio patiekalas gaminamas:

- Lengvai iškeptas
- Vidutiniškai iškeptas
- Gerai iškeptas

1. Pasukite kaitinimo funkciją rankenėlę į , kad pereitumėte prie Meniu.
2. Pasirinkite ✂. Paspauskite OK.

3. Pasukite valdymo rankenėlę, kad pasirinktumėte patiekalo skaičių.
Paspauskite OK.
4. Sudėkite maistą į prietaisą. Paspauskite OK.

Kepimo vadovas

Paaiškinimas	
	Funkciją Maisto termometras galima naudoti. Įkiškite Maisto termometras storiausioje patiekalo vietoje. Pasiekus nustatytą Maisto termometras temperatūrą prietaisas išsijungia.

Paaiškinimas	
	Vandens kiekis garų funkcijai.
	Prieš pradėdami gaminti maistą prietaisą įkaitinkite.
	Lentynėlės lygis.

Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai
P1 Jautienos kepsnys, lengvai iškeptas		
P2 Jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas	1 - 1.5 kg; 4–5 cm storio gabalai	  2; kepimo skarda Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą.
P3 Jautienos kepsnys, gerai iškeptas		
P4 Kepsnys, vidutiniškai iškeptas	180 - 220 g vienam gabalui; 3 cm storio griežiniai	   3; patiekalo kepimas ant vielinės lentynėlės Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą.
P5 Jautienos kepsnys / troškiny (antrekotas, šlaunies kepsnys, storas paslėpnis)	1.5 - 2 kg	  2; patiekalo kepimas ant vielinės lentynėlės Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Pridėti skysčio. Įdėkite į prietaisą.
P6 Jautienos kepsnys, lengvai iškeptas (kepimas žemoje temperatūroje)		
P7 Jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas (kepimas žemoje temperatūroje)	1 - 1.5 kg; 4–5 cm storio gabalai	  2; kepimo skarda Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius arba paprasčiausiai pasūdykite ir pabarstykite šviežiai maltais pipirais. Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą.
P8 Jautienos kepsnys, gerai iškeptas (kepimas žemoje temperatūroje)		

Patiekalas		Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai
P9	Jautienos filė, lengvai iškepta (kepimas žemoje temperatūroje)		
P10	Jautienos filė, vidutiniškai iškepta (kepimas žemoje temperatūroje)	0,5–1,5 kg; 5–6 cm storio gabalai	 2; kepimo skarda Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius arba paprasčiausiai pasūdykite ir pabarstykite šviežiai maltais pipirais. Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą.
P11	Jautienos filė, gerai iškepta (kepimas žemoje temperatūroje)		
P12	Veršienos kepsnys (pvz., nugarinė)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm storio gabalai	 2; patiekalo kepimas ant vielinės lentynėlės Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Pridėti skysčio. Uždengtas kepsnys.
P13	Kiaulienos sprandinės arba nugarinės kepsnys	1.5 - 2 kg	 2; patiekalo kepimas ant vielinės lentynėlės Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, mėsą apverskite.
P14	Plėšytai kiaulienai (ruošimas žemoje temperatūroje)	1.5 - 2 kg	 2; kepimo skarda Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, mėsą apverskite, kad vienodai paskrustų.
P15	Kiaulienos nugarinė, šviežia	1 - 1.5 kg; 5–6 cm storio gabalai	 2; patiekalo kepimas ant vielinės lentynėlės Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius.
P16	Kiaulienos šonkauliukai	2 - 3 kg; naudokite šviežius, 2–3 cm storio šonkauliukus	 3; gili keptuvė Įpilkite skysčio, kad padengtų patiekalo apačią. Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, mėsą apverskite.
P17	Ėrienos koja su kaulu	1.5 - 2 kg; 7–9 cm storio gabalai	 2; patiekalo kepimas ant kepimo skardos Pridėti skysčio. Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, mėsą apverskite.
P18	Visas viščiukas	1 - 1.5 kg; švieži	 2;  200 ml; troškiny su kepimo padėklo Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, paukštieną apverskite, kad vienodai paskrustų.
P19	Viščiukas, pusė	0.5 - 0.8 kg	 3; kepimo skarda Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius.
P20	Viščiuko krūtinėlė	180 - 200 g gabalui	  2; kepkite patiekalą ant vielinės lentynėlės Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje.
P21	Viščiukų šlaunelės, atvės.	-	 3; kepimo skarda Jei viščiuko šlaunelės užmarinavote, pasirinkite žemesnę temperatūrą ir kepkite ilgiau.

Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai
P22 Visa antis	2 - 3 kg	 2; patiekalo kepimas ant vielinės lentynėlės Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Įdėkite mėsą į kepimo indą. Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, antį apverskite.
P23 Visa žąsis	4 - 5 kg	 2; gili keptuvė Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Įdėkite mėsą į gilią kepimo skardą. Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, žąsį apverskite.
P24 Mėsos vyniotinis	1 kg	 2; vielinė lentynėlė Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius.
P25 Žuvis, kepta ant grot.	0.5 - 1 kg vienai žuviai	 2; kepimo skarda Į žuvį įdėkite sviesto ir pagardinkite savo mėgstamiausiais prieskoniais ir žolelėmis.
P26 Žuvies filė	-	 3; kepkite patiekalą ant vielinės lentynėlės Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius.
P27 Sūrio pyragas	-	 2; Ø 28 cm užveržiama kepimo forma ant vielinės lentynėlės
P28 obuolių pyragas	-	 2;  100–150 ml; kepimo skarda
P29 obuolių tortas	-	 2; pyrago forma ant vielinės lentynėlės
P30 obuolių pyragas	-	 2;  100–150 ml; Ø 22 cm pyrago forma ant vielinės lentynėlės
P31 Šokoladiniai sausainėliai	2 kg tešlos	 3; gili keptuvė
P32 Šokoladiniai keksiukai	-	 2;  100–150 ml; keksiukų padėklas ant vielinės lentynėlės
P33 Pyragas su priedais	-	 2; kepimo skarda ant vielinės lentynėlės
P34 Keptos bulvės	1 kg	 2; kepimo skarda Sudėkite nuluptas ir nepjaustytas bulves ant kepimo skardos.
P35 Keptos bulvytės	1 kg	 3; kepimo skardoje su kepimo popieriumi Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Supjaustykite bulves skiltelėmis.
P36 Ant grilio keptos daržovės	1 - 1.5 kg	 3; kepimo skardoje su kepimo popieriumi Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Supjaustykite daržoves.
P37 Kroketai, užšaldyti	0.5 kg	 3; kepimo skarda

	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai
P38	Šaldytos bulvytės	0.75 kg	 3; kepimo skarda
P39	Mėsos / daržovių lazanija su sausais makaronų lakštais	1 - 1.5 kg	 2; troškinkite patiekalą ant vielinės lentynėlės
P40	Bulvių plokštainis (žalios bulvės)	1 - 1.5 kg	 1; troškinkite patiekalą ant vielinės lentynėlės Prašius pusei maisto gaminimo trukmės, patiekalą apverskite.
P41	Šviežia pica, plona	-	  2;  100 ml; kepimo skardoje su kepimo popieriumi
P42	Šviežia pica, stora	-	  2; kepimo skardoje su kepimo popieriumi
P43	Pyragas „Quiche“	-	 2; kepimo skarda ant vielinės lentynėlės
P44	Prancūziškasis bato- nas / čiabata / balta duona	0.8 kg	  2;  150 ml; kepimo skardoje su kepimo popieriumi Baltai duonai kepti reikia daugiau laiko.
P45	Viso grūdo / ruginė / juoda duona	1 kg	  2;  150 ml; kepimo skardoje su kepimo popieriumi / ant vielinės lentynėlės

7.6 Keičiama: Nustatymai

1. Pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į , kad pereitumėte prie Meniu.
2. Pasirinkite . Paspauskite OK.
3. Norėdami pasirinkti nustatymą pasukite valdymo rankenėlę. Paspauskite OK.
4. Pakoreguokite reikšmę. Paspauskite OK.
Pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį, kad išeitumėte iš Meniu.

Meniu: Nustatymai

	Nustatymai	Reikšmė
01	Paros laikas	Pakeisti
02	Ekrano ryškumas	1 - 5
03	Mygtukų tonai	1 – signalas, 2 – spragtelėjimas, 3 – garsas išjungtas
04	Ispėjamo signalo garsas	1 - 4
05	Maisto termometras veiksmas	1 – signalas ir sustabdymas, 2 – signalas

	Nustatymai	Reikšmė
06	Laikmatis	Ijungti / išjungti
07	Orkaitės apšvietimas	Ijungti / išjungti
08	Greitas įkaitinimas	Ijungti / išjungti
09	Priminimas apie valymą	Ijungti / išjungti
10	WiFi ryšys	Ijungti / išjungti
11	Nuotolinis valdymas	Ijungti / išjungti
12	Atsijungti nuo tinklo	Taip / ne
13	Demonstracinis režimas	Aktyvavimo kodas: 2468
14	Programinės įrangos versija	Tikrinti
15	Atkurti visus nustatymus	Taip / ne

7.7 Energijos taupymas



Prietaise yra savybių, kurios padeda taupyti energiją kasdien ruošiant maistą.

Prieš įjungdami prietaisą patikrinkite, ar prietaiso drelės yra tinkamai uždarytos. Gamindami maistą be reikalo neatidarinkite prietaiso durių. Durių sandariklis privalo būti švarus ir tinkamai užfiksuotas.

Naudokite metalinius prikaistuvius, taip daugiau naudosite energiją.

Jei įmanoma, prieš gamindami maistą prietaiso iš anksto nekaitinkite.

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

Maisto gaminimas naudojant ventiliatorių

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

Liekamasis karštis

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

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

Naudokite likusįjį karštį kitiems patiekalams pašildyti.

Patiekalų laikymas šilumoje

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

Maisto gaminimas išjungus apšvietimą

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

Drėgnas konvek. kepimas

Funkcija skirta taupyti energiją gaminant maistą.

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

8. PAPILDOMOS FUNKCIJOS

8.1 Užraktas

Ši funkcija apsaugo nuo atsitiktinio prietaiso funkcijos pakeitimo.

Įjunkite prietaisui veikiant – nustatyta maisto gaminimo funkcija toliau veiks, valdymo skydelis bus užrakintas.

Įjunkite, kai prietaisas išjungtas – įjungti negalėsite, valdymo skydelis bus užrakintas.

Paspauskite  OK, kad įjungtumėte funkciją.

Suveiks garsinis signalas.  – kai užraktas įsijungs, sumirksės 3 kartus.

 OK – paspauskite ir palaikykite, kad išjungtumėte funkciją.

8.2 Automatinis išsijungimas

Siekiant užtikrinti saugumą, jei kaitinimo funkcija veikia, o nustatymų nekeičiate, po tam tikro laiko prietaisas išsijungia.

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

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

9. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

9.1 Laikrodžio funkcijų aprašymas

	Laikrodžiui nustatyti.
Paros laikas	
	Laikmačiui nustatyti. Laikui pasibaigus išgirsite signalą. Ši funkcija orkaitės veikimui įtakos neturi.
Laikmatis	
	Maisto ruošimo laikui nustatyti. Pasibaigus laikui išgirsite signalą ir kaitinimo funkcija išsijungs.
Kepimo laikas	
	Nustatyti įjungimo ir (arba) gaminimo pabaigos laiką.
Atidėtas paleidimas	
	Prietaiso veikimo trukmei parodyti. Daugiausiai 23 val 59 min. Ši funkcija orkaitės veikimui įtakos neturi.
Laikmatis	

9.2 Nuostata: Paros laikas

1. Pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į , kad pereitumėte prie Meniu.
2. Pasukite valdymo rankenėlę, kad pasirinktumėte  / Paros laikas.
3. Pasukite valdymo rankenėlę, kad nustatytumėte laikrodį.
4. Paspauskite OK.

9.3 Nuostata: Laikmatis

1. Kai prietaisas išjungtas, paspauskite . Kai prietaisas įjungtas, paspauskite  du kartus.

Ekrane matysite: 0:00 ir .

2. Pasukite valdymo rankenėlę, kad nustatytumėte Laikmatis.
3. Paspauskite OK. Laikmatis iškart pradeda atgalinį skaičiavimą.

Laikui pasibaigus, paspauskite OK ir pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį.

9.4 Nuostata: Kepimo laikas

1. Pasukite rankenėlę, kad pasirinktumėte kaitinimo funkciją ir nustatytumėte temperatūrą.
2. Kelis kartus paspauskite .

Ekrane matysite: 0:00 ir .

3. Pasukite valdymo rankenėlę, kad nustatytumėte Kepimo laikas.
4. Paspauskite OK. Laikmatis iškart pradeda atgalinį skaičiavimą. Laikui pasibaigus, paspauskite OK ir pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį.

9.5 Nuostata: Atidėtas paleidimas

1. Sukite kaitinimo funkcijų valdymo rankenėlę, kad pasirinktumėte funkciją.
2. Kelis kartus paspauskite .

Ekrane matysite paros laiką  PRADĖTI.

3. Pasukite valdymo rankenėlę, kad nustatytumėte pradžios laiką.
4. Paspauskite OK.

Ekrane matysite: --:--  STOP.

5. Pasukite valdymo rankenėlę, kad nustatytumėte pabaigos laiką.
6. Paspauskite OK.

Laikmatis pradeda atgalinį skaičiavimą nustatytu paleidimo laiku.

Laikui pasibaigus, paspauskite OK ir pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį.

9.6 Įjungimas ir išjungimas: Laikmatis

1. Pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į , kad pereitumėte prie Meniu.
2. Pasukite valdymo rankenėlę, kad pasirinktumėte  / Laikmatis. Žr. „Kasdienis naudojimas“, Meniu: Nustatymai.
3. Paspauskite OK.

4. Pasukite valdymo rankenėlę, kad įjungtumėte ar išjungtumėte.

5. Paspauskite OK.

10. PRIEDŲ NAUDOJIMAS

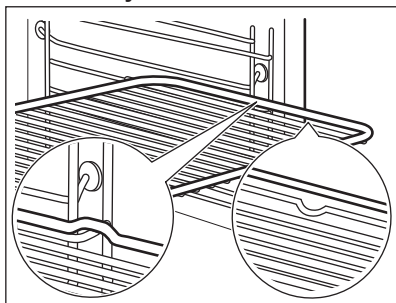
⚠ ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

10.1 Priedų naudojimas

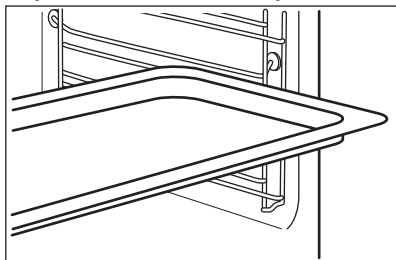
Mažas įdubimas viršuje padidina saugumą. Įlinkiai taip pat apsaugo nuo apvirtimo. Aukštas lentynos kraštelis neleis indui nuo jos nuslysti.

Vielinė lentynėlė



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

Kepimo skarda / Gilus kepimo indas



Įstumkite skardą tarp lentynos laikiklių.

10.2 Maisto termometras

Matuoja temperatūrai maisto viduje.

Reikia nustatyti dvi temperatūrų reikšmes.

- °C – temperatūra prietaiso viduje.

-  – maisto vidaus temperatūra. Geriausiems kepimo rezultatams užtikrinti:

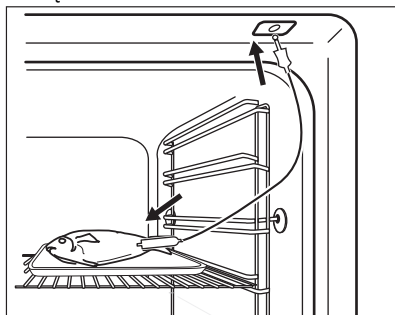
- Maisto produktai turi būti kambario temperatūros.
- Nenaudokite skystiems patiekalams.
- Maisto ruošimo metu maisto termometro jutiklis turi būti visas įsmeigtas į patiekalą.

Maisto ruošimas naudojantis: Maisto termometras

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Pavojus nusideginti – maisto termometras ir lentynėlių atramos įkaista. Nelieskite maisto termometro rankenėlės plikomis rankomis. Visuomet mėvėkite orkaitei skirtas pirštines.

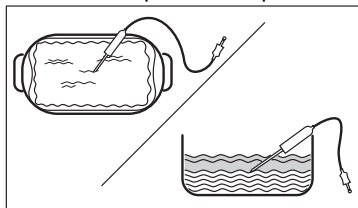
1. Įjunkite prietaisą.
2. Nustatykite kaitinimo funkciją ir, jeigu reikia, orkaitės temperatūrą.
3. Įsmeikite maisto termometrą į patiekalą:
Mėsą, paukštieną ar žuvis
Įsmeikite visą maisto termometro kištuką į stambiausio mėsos ar žuvies gabalo vidurį.



Užkepėlės

Maisto termometro galą kiškite tiksliai į užkepėlės vidurį. Kepimo metu maisto termometras turi išlikti vienoje vietoje. Geriausia naudoti tvirtą maisto produktą. Maisto termometrą padėkite taip, kad silikoninė jo rankenėlė atsiremtų į kepimo

indo briauną. Maisto termometro galas neturi liesti kepimo indo apačios.



4. Maisto termometro kištuką įkiškite į lizdą esantį prietaiso viduje, šoninėje sienelėje. Žr. skyrių „Gaminio aprašymas“.

Ekrane matysite dabartinę maisto termometro temperatūrą.

5. – paspauskite, kad nustatytumėte pageidaujamą kepimo temperatūrą.

6. Paspauskite OK.

Pasiekus nustatytą temperatūrą pasigirs signalas. Galite sustabdyti arba tęsti maisto ruošimą priklausomai nuo aplinkybių.

7. Ištraukite maisto termometro kištuką iš lizdo ir išimkite patiekalą.

11. PATARIMAI

11.1 Gaminimo rekomendacijos

Lentelėse nurodytos temperatūros ir ruošimo laikai yra tik orientaciniai. Jie priklauso nuo receptų, naudojamų produktų kokybės ir kiekio.

Šis prietaisas gali kepti ir skrudinti kitaip, nei galbūt esate įpratę. Toliau pateikiamos rekomenduojamos temperatūros, gaminimo trukmės ir lentynos padėties nuostatos konkrečioms patiekalams.

Jei nerandate konkretaus recepto nustatymų, vadovaukitės panašiais receptais.

Lentelėse naudojami simboliai:

	Maisto tipas
	Kaitinimo funkcija
°C	Temperatūra
	Priedai
	Lentynos padėtis



Maisto gaminimo trukmė (min)

11.2 Drėgnas konvek. kepimas – rekomenduojami priedai

Naudokite tamsius ir šviesos neatspindinčius indus bei padėklus. Jie geriau sugeria karštį, nei šviesūs ir šviesą atspindintys indai.

- **Picos skarda** – tamsi, neatspindinti, skersmuo 28 cm
- **Kepimo indas** – tamsus, neatspindintis, skersmuo 26 cm
- **Kepimo indeliai** – keramikiniai, skersmuo 8 cm, aukštis 5 cm
- **Kepimo forma** – tamsi, neatspindinti, skersmuo 28 cm

11.3 Drėgnas konvek. kepimas

Laikykitės toliau lentelėje nurodytų rekomendacijų, kad gautumėte geriausius rezultatus.

		°C		
Kavos bandelės, 16 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	2	20 - 30
Bandelės, 9 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	2	30 - 40
Pica, šaldyta, 0,35 kg	vielinė lentynėlė	220	2	10 - 15

		°C		
Biskvitinis vinyiotinis	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	170	2	25 - 35
Šokoladiniai sausainėliai	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	175	3	25 - 30
Suflė, 6 vnt.	keraminiai indeliai ant grotelių	200	3	25 - 30
Biskvitinis pagrindas	apkepo skarda ant grotelių	180	2	15 - 25
Viktorijos sumuštinis	kepimo indas ant grotelių	170	2	40 - 50
Žuvis, virta ant nedidelės ugnies, 0,3 kg	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	3	20 - 25
Visa žuvis, 0,2 kg	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	3	25 - 35
Žuvies filė, 0,3 kg	picos kepimo indas ant grotelių	180	3	25 - 30
Mėsa virta ant nedidelės ugnies, 0,25 kg	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	200	3	35 - 45
Šašlykas, 0,5 kg	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	200	3	25 - 30
Sausainiai, 16 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	2	20 - 30
Migdolų sausainiai, 24 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	2	25 - 35
Keksiukai, 12 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	170	2	30 - 40
Pikantiški tešlainiai, 20 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	2	25 - 30
Smėliniai sausainiai, 20 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	150	2	25 - 35
Tarteletės, 8 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	170	2	20 - 30
Daržovės, virtos ant nedidelės ugnies, 0,4 kg	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	3	35 - 45
Vegetariškas omletas	picos kepimo indas ant grotelių	200	3	25 - 30
Viduržemio jūros daržovės, 0,7 kg	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	4	25 - 30

11.4 Informacija bandymų laboratorijoms

Bandymai atlikti vadovaujantis IEC 60350-1.

				°C	
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Kepimo skarda	3	170	20 - 35
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle	Karšto oro srautas	Kepimo skarda	3	150 - 160	20 - 35
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle	Karšto oro srautas	Kepimo skarda	2 ir 4	150 - 160	20 - 35
Obuolių pyragas, 2 kepimo formos Ø 20 cm	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Vielinė lentynėlė	2	180	70 - 90
Obuolių pyragas, 2 kepimo formos Ø 20 cm	Karšto oro srautas	Vielinė lentynėlė	2	160	70 - 90
Biskvitinis pyragas be riebalų, Ø 26 cm pyrago forma ¹⁾	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Vielinė lentynėlė	2	170	40 - 50
Biskvitinis pyragas be riebalų, Ø 26 cm pyrago forma ¹⁾	Karšto oro srautas	Vielinė lentynėlė	2	160	40 - 50
Biskvitinis pyragas be riebalų, Ø 26 cm pyrago forma ¹⁾	Karšto oro srautas	Vielinė lentynėlė	2 ir 4	160	40 - 60
Trapios tešlos kepiniai	Karšto oro srautas	Kepimo skarda	3	140 - 150	20 - 40
Trapios tešlos kepiniai	Karšto oro srautas	Kepimo skarda	2 ir 4	140 - 150	25 - 45
Trapios tešlos kepiniai	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Kepimo skarda	3	140 - 150	25 - 45
Skrebutis, 4–6 vienetai ¹⁾	Grilis	Vielinė lentynėlė	4	maks.	1 - 5
Mėsainis su jautiena, 6 vienetai, 0,6 kg ²⁾	Grilis	Vielinė lentynėlė, skarda varvantiems riebalams surinkti	4	maks.	20 - 30

¹⁾ Pakaitinkite orkaitę 10 minučių.

²⁾ Vielinę lentynėlę įdėkite trečiame lygyje, o skysčius surenkantį indą – antrame. Pakaitinkite orkaitę 10 minučių. Praėjus pusei gamtinio laiko apverskite.

12. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

12.1 Pastabos dėl valymo

Valymo priemonės

- Prietaiso priekį valykite mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens ir švelnaus ploviklio tirpale.
- Metalinius paviršius valykite valymo tirpalu.
- Dėmes valykite švelniu plovikliu.

Kasdienis naudojimas

- Po kiekvieno naudojimo išvalykite prietaiso vidų. Riebalų kaupimasis ar kiti likučiai gali sukelti gaisrą.
- Drėgmė gali kondensuotis prietaiso viduje arba ant durelių stiklo plokščių. Norėdami sumažinti kondensaciją, prieš gamindami maistą leiskite prietaisui veikti apie 10 minučių. Maisto prietaise nelaikykite ilgiau nei 20 minučių. Po kiekvieno naudojimo nusauskite prietaiso vidų naudodami tik mikropluošto šluostę.

Priedai

- Visus priedus valykite kiekvieną kartą panaudoję ir palikite juos išdžiūti. Valykite tik mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens bei švelnaus ploviklio tirpale. Neplaukite priedų indaplovėje.
- Priedams su nesvylančia danga valyti nenaudokite šveičiamojo valiklio ar aštrių daiktų.

12.2 Apatinės įdubos valymas

Po maisto ruošimo garais išvalykite orkaitės vidaus įdubą, kad pašalintumėte kalkių likučius.



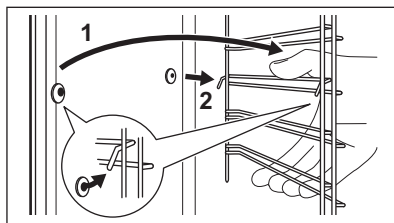
Funkcijos SteamBake atveju orkaitę valykite kas 5–10 maisto gaminimų.

- Į įdubą įpilkite 250 ml baltojo acto. Naudokite ne stipresnį nei 6 % actą be priedų.
- Palaukite 30 min, kol actas ištirpdys likusias kalkių nuosėdas įprastos temperatūros aplinkoje.
- Išvalykite įdubą šiltu vandeniu sudrėkinta minkšta šluoste.

12.3 Lentynų atramų

Išimkite lentynų atramas ir išvalykite prietaisą.

- Išjunkite prietaisą ir palaukite kol atvės.
- Atitraukite lentynos atramos priekį nuo šoninės sienelės.
- Lentynos atramos galinę dalį patraukite nuo šoninės sienelės ir ištraukite.



Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka.

Ištraukiamų bėgelių atraminiai kaiščiai turi būti atsukti į priekį.

12.4 Pirolizinis valymas



ĮSPĖJIMAS!

Atsargiai, galite nusideginti.



DĖMESIO

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

Nejunkite funkcijos, jei orkaitės durelės neuždarytos.

Valant orkaitės lemputę nešviečia.

- Išjunkite prietaisą ir palaukite kol atvės.
- Išimkite visus priedus.
- Išvalykite orkaitės dugną ir vidinį durelių stiklą minkšta šluoste ir šiltu švelniu plovikliu skiestu vandeniu.
- Pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę, kad pereitumėte prie meniu .
- Pasukite valdymo rankenėlę, kad pasirinktumėte Valymas ir paspauskite OK.

Parinktis	Trukmė
C1 - Lengvas valymas	1 h
C2 - Įprastas valymas	1 h 30 min
C3 - Intensyvus valymas	2 h 30 min

- Valdymo rankenėlę pasirinkite valymo programą ir paspauskite OK.
- Valymui pradėti paspauskite OK.

8. Pasibaigus valymo programai, nustatykite kaitinimo funkcijų valdymo rankenėlę į išjungimo padėtį.

Orkaitės temperatūrai pakilus iki nustatytos reikšmės, durelės užsirakins. Kol durelės neatsirakins, ekrane matysite . Orkaitei atvėsus atsirakins durelės.

9. Palaukite, kol prietaisas atvės, tada nuvalykite jo vidų minkšta šluoste.

12.5 Priminimas apie valymą

Prietaisas primena, kada jį reikia išvalyti pasitelkus pirolizinį valymą. Po kiekvienos maisto ruošimo sesijos valdymo skydelyje 5 sek mirksi .

1. Jei norite išjungti priminimą, įveskite Meniu.
2. Pasirinkite Nustatymai, Priminimas apie valymą.

12.6 Durelių išėmimas ir įdėjimas

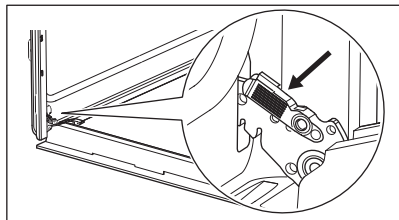
Orkaitės durelės yra trijų stiklo dalių. Galite išimti orkaitės dureles ir vidines stiklo dalis, kad išvalytumėte. Prieš nuimdami stiklo dalis, perskaitykite visą instrukciją „Durelių išėmimas ir įdėjimas“.



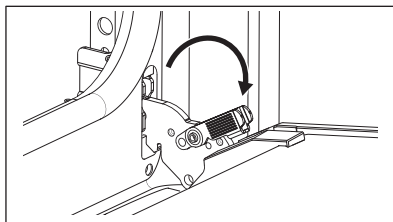
DĖMESIO

Nenaudokite orkaitės be visų stiklo plokščių.

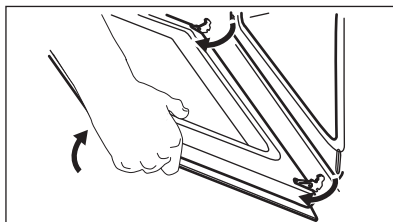
1. Visiškai atidarykite dureles ir prilaikykite abu lankstus.



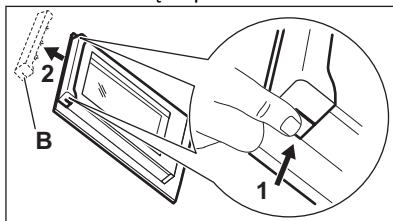
2. Pakelkite ir patraukite skląstį, kol išgirsite spragtelėjimą.



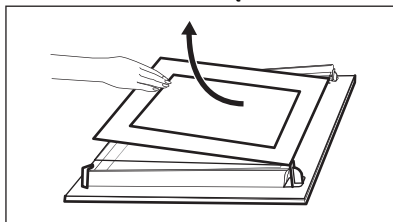
3. Praverkite orkaitės dureles iki pirmosios padėties (pusiau). Tada kilstelėkite dureles ir patraukite į save, kad išimtumėte.



4. Paguldykite dureles ant minkšto audinio, pakloto ant stabiliaus paviršiaus.
5. Laikydami durelių apdailą **B** abiejuose kraštuose paspauskite ją į vidų, kad atsilaisvintų tarpinė.



6. Patraukite durelių apdailą į save, kad nuimtumėte.
7. Laikydami už viršutinio krašto atsargiai, vieną po kitos, ištraukite stiklo dalis. Pradėkite nuo viršutinės plokštės. Įsitikinkite, kad stiklas būtų visiškai ištrauktas iš atramų.

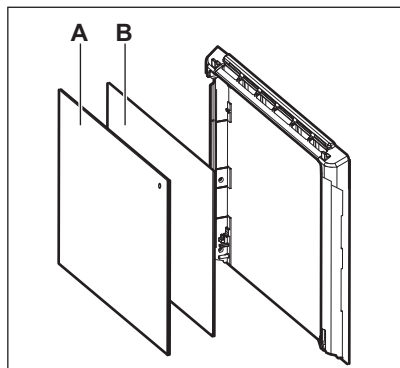


8. Nuplaukite stiklo dalis vandeniu ir muilu. Atsargiai jas nusausinkite. Neplaukite stiklo dalių indaplovėje.
9. Baigę valyti, įdėkite stiklo plokštes ir orkaitės dureles.

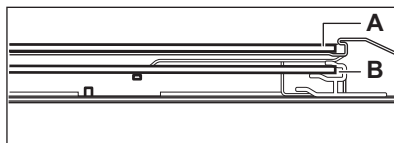
Jei durelės įstatėte tinkamai, uždarę skląstis išgirsite spragtelėjimą.

Pasirūpinkite, kad stiklo plokštes (A ir B) atgal sudėtumėte tinkama eilės tvarka. Spaudos ženklą ieškokite stiklo plokštės šone. Kiekviena stiklo plokštė pažymėta skirtingai, kad būtų paprasčiau išrinkti ir surinkti.

Tinkamai įdėta durelių apdaila užsifiksuoja.



Pasirūpinkite, kad vidurinė stiklo dalis tolygiai atsiremtų į atramas.



12.7 Lempučių keitimas

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Elektros smūgio pavojus.
Lempučių gali būti karšta.

1. Išjunkite prietaisą ir palaukite kol atvės.
2. Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo.
3. Padėkite ant orkaitės dugno šluostę.

⚠ DĖMESIO

Halogeninę lempučių laikykite suėmę audiniu, kad nepaliktumėte riebalų ir jie nepridegtų.

Galinė lempučių

1. Pasukite stiklinį gaubtelį ir nuimkite jį.
2. Išvalykite stiklinį gaubtelį.
3. Orkaitės lempučių pakeiskite atitinkama 300 °C temperatūrai atsparia lempučių.
4. Atgal prisukite stiklinį gaubtelį.

13. TRIKČIŲ ŠALINIMAS

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

13.1 Ką daryti, jeigu...

Triktis	Patikrinkite, ar...
Prietaiso nepavyksta įjungti arba valdyti.	Prietaisas tinkamai prijungtas prie elektros maitinimo tinklo.
Prietaisas neįkaista.	Išjungta automatinio išsijungimo funkcija.
Prietaisas neįkaista.	Prietaiso durelės uždarytos.
Prietaisas neįkaista.	Perdegę saugiklis.

Triktis	Patikrinkite, ar...
Prietaisas neįkaista.	Užraktas yra išjungta.
Lemputė išjungta.	Drėgnas konvek. kepinimas yra įjungta.
Lemputė neveikia.	Perdegę lempučių.
Maisto termometras neveikia.	Maisto termometras kištukas yra iki galo įkištas į lizdą.
Err C2	Jūs ištraukėte Maisto termometras kištuką iš lizdo.
Err C3	Prietaiso drelės uždarytos ir nesulaužytas durių užraktas.
Err F102	Prietaiso drelės uždarytos.
Err F102	Durių užraktas nesugadintas.
Ekrane matysite 00:00.	Buvo dingęs elektros maitinimas. Nustatykite paros laiką.
Iš vidinės įdubos išteka vanduo.	Vidinėje įduboje per daug vandens.



Jeigu valdymo skydelyje matote klaidos kodą, kurio nėra šioje lentelėje, išjunkite ir vėl įjunkite elektros saugiklį, kad vėl įjungtumėte prietaisą. Jeigu klaidos kodas kartojasi, kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.

13.2 Naudojimo informacija

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

Duomenys, kuriuos būtina pateikti techninės priežiūros centrui, nurodyti techninių

duomenų lentelėje. Techninių duomenų lentelę rasite ant priekinio prietaiso rėmo. Jį pamatysite atidarę dureles. Nebandykite nuimti prie prietaiso pritvirtintos duomenų lentelės.

Rekomenduojame duomenis užsirašyti čia:

Modelis (MOD.):

Gaminio numeris (PNC):

Serijos numeris (S.N.):

14. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

14.1 Gaminio informacinis lapas paruoštas vadovaujantis ES ekologinio projektavimo ir energetinio ženklinimo reglamentų nuostatomis

Tiekėjo pavadinimas	Electrolux
Modelio identifikatorius	EOD6P77WX 949499865 EOD6P77WZ 949499863 KODDP77WX 949499864
Energijos efektyvumo rodyklė	81.2
Energijos vartojimo efektyvumo klasė	A+

Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir režimą	0.93 kWh/ciklas	
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir ventiliatoriaus režimą	0.69 kWh/ciklas	
Angų skaičius	1	
Šilumos šaltinis	Elektra	
Signalų garsumas	72 l	
Orkaitės tipas	Integruotoji orkaitė	
Masė	EOD6P77WX	31.9 kg
	EOD6P77WZ	31.6 kg
	KODDP77WX	32.5 kg
IEC/EN 60350-1 Buitiniai elektriniai virimo ir maisto gaminimo prietaisai. 1 dalis: Įprastos ir garinės orkaitės ir gri-liai. - Eksploatacinių charakteristikų matavimo metodai.		

15. APLINKOS APSAUGA

Atiduokite perdirbti medžiagas, pažymėtas šiuo ženklu . Išmeskite pakuotę į atitinkamą atliekų surinkimo konteinerį, kad ji būtų perdirbta. Padėkite saugoti aplinką bei žmonių sveikatą ir surinkti bei perdirbti elektros ir elektronikos prietaisų atliekas.

Neišmeskite šiuo ženklu  pažymėtų prietaisų kartu su kitomis buitinėmis atliekomis. Atiduokite šį gaminį į vietos atliekų surinkimo punktą arba susisiekite su vietos savivaldybe dėl papildomos informacijos.

Добре дојдовте во Electrolux! Ви благодариме што го избравте нашиот апарат.



Во нашите напори да бидеме одржливи, ги намалуваме хартиените средства и ги даваме целосните кориснички прирачници на интернет. Пристапете му на вашиот целосен кориснички прирачник на **electrolux.com/manuals**.
Добијте совети за користење, брошури, водич за решавање проблеми, информации за сервисирање и поправка на **electrolux.com/support**



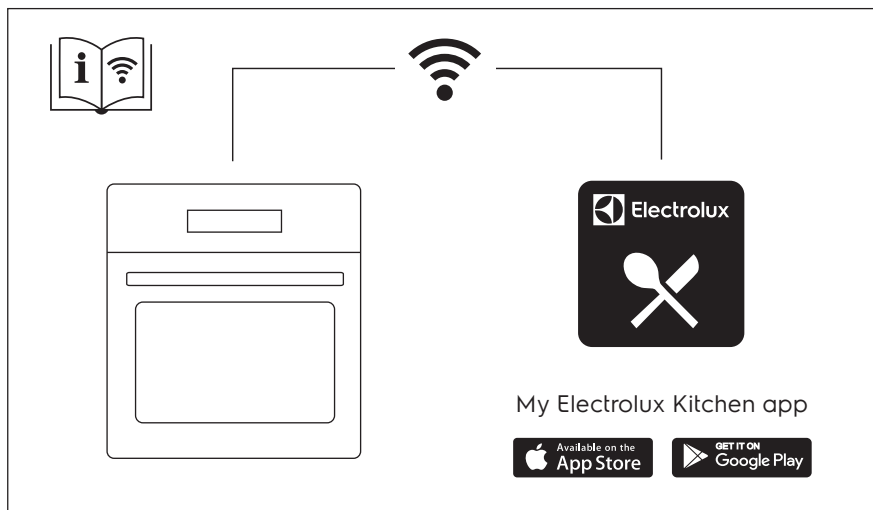
За повеќе рецепти, совети, решавање проблеми, преземете ја апликацијата **My Electrolux Kitchen**.



Можноста за промени е задржана.

СОДРЖИНА

1. БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ.....	194
2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА.....	196
3. МОНТАЖА.....	199
4. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ.....	201
5. КОНТРОЛНА ТАБЛА.....	201
6. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА.....	202
7. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА.....	203
8. ДОПОЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....	209
9. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКОТ.....	210
10. КОРИСТЕЊЕ НА ДОДАТОЦИТЕ.....	211
11. ПОМОШ И СОВЕТИ.....	212
12. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ.....	215
13. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ.....	218
14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	219
15. ГРИЖА ЗА ОКОЛИНАТА.....	220



1. ⚠ **БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ**

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

1.1 Сигурност за деца и ранлива категорија на лица

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

1.2 Општа безбедност

- Овој апарат е наменет само за готвење.

- Уредот е наменет да го користи едно домаќинство во домашни услови во затворен простор.
- Уредот може да се користи во канцеларии, хотелски соби, гостилници, фарми со гостилници и други слични сместувања каде неговото користење не надминува (просечно) ниво на користење во домаќинство.
- Само квалификувано лице може да го монтира уредот и да го замени кабелот.
- Не користете го апаратот пред да го монтирате во вградената структура.
- Пред одржување, исклучете го апаратот од напојувањето.
- Доколку се оштети кабелот за напојување, тој мора да биде заменет од страна на производителот, негов овластен центар за сервисирање или слично квалификувани лица за да се избегне електрична опасност.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Осигурајте се дека апаратот е исклучен пред да ја замените светилката за да избегнете струен шок.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Уредот и неговите достапни делови стануваат жешки при употреба. Треба да внимавате да не ги допрете грејните елементи или површината на шуплината на апаратот.
- Секогаш ставајте заштитни ракавици за вадење или ставање додатоци или садови за во рерна.
- Користете го само сензорот за храна (сензорот за температура на средината) препорачан за овој апарат.
- Да ги отстраните полиците, прво повлечете го предниот дел од полицата, а потоа задниот од страничните сидови. Ставете ги полиците по обратен редослед.
- Не користете чистач на пареа за чистење на уредот.
- Не користете силно абразивни средства или остри метални стругалки за да го чистите стаклото на капаците со шарки на површината за готвење бидејќи тоа може да предизвика прскање на стаклото.

- Извадете го сиот дополнителен прибор и непотребните работи/истурените течности од апаратот пред чистење со пиролиза.

2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА

2.1 Монтажа

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Апаратот мора да биде монтиран само од квалификувано лице.

- Извадете ја целата амбалажа.
- Немојте да монтирате ниту да користите оштетен апарат.
- Следете ги инструкциите за монтирање дадени со апаратот.
- Секогаш внимавјте кога го пренесувате апаратот затоа што е тежок. Секогаш носете заштитни ракавици и приложените обувки.
- Не влечете го апаратот за рачката.
- Монтирајте го апаратот во сигурно и pogodно место кое ги исполнува потребите за монтажа.
- Одржувајте минимална оддалеченост од другите апарати и делови.
- Пред да го монтирате апаратот, проверете дали вратата на апаратот се отвара со леснотија.

Минимална висина на плакар (Минимална висина на плакар под површината за готвење)	590 (600) мм
---	--------------

Должина на плакар	560 мм
-------------------	--------

Длабочина на плакар	550 (550) мм
---------------------	--------------

Висина на предниот дел од апаратот	594 мм
------------------------------------	--------

Висина на задниот дел од апаратот	576 мм
-----------------------------------	--------

Широчина на предниот дел од апаратот	595 мм
--------------------------------------	--------

Широчина на задниот дел од апаратот	559 мм
-------------------------------------	--------

Длабочина на апаратот	569 мм
-----------------------	--------

Вградена длабочина на апаратот	548 мм
--------------------------------	--------

Длабочина со отворена врата	1022 мм
-----------------------------	---------

Минимална големина на отворот за вентилација. Отвор ставен на дното на задната страна	560x20 мм
---	-----------

Должина на кабелот за струја. Кабелот е ставен во десниот агол од задната страна	1500 мм
--	---------

Завртки за монтирање	4x25 мм
----------------------	---------

2.2 Поврзување на струјата

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од пожар и струен удар.

- Секое поврзување со струја треба да биде направено од квалификуван електричар.
- Апаратот мора да биде заземјен.
- Проверете дали параметрите на плочката со спецификации се компатибилни со електричната моќност на мрежата на електрична енергија.
- Секогаш користете правилно монтиран штекер отпорен на струјни удари.
- Не користете адаптери со повеќе приклучоци и продолжни кабли.
- Погрижете се да не ги оштетите приклучокот за струја и кабелот. Доколку кабелот за струја на апаратот треба да се замени, тоа мора да го направи нашиот Овластен сервисен центар.
- Не дозволувајте кабелот да дојде во допир со или да биде близу до вратата на апаратот, особено кога работи или кога вратата е жешка.
- Заштитата од електричен удар на активните и изолираните делови мора да се поврзе на таков начин што нема да може да се извади без алатки.

- Поврзете го приклучокот за струја со штекерот на крајот од монтажата. Проверете дали приклучокот за струја е пристапен по монтирањето.
- Доколку штекерот е лабав, не приклучувајте го приклучокот за струја.
- Не влечете го кабелот за да го исклучите апаратот од струја. Секогаш повлекувајте го приклучокот за струја.
- Користете само соодветни уреди за изолација: заштитни прекинувачи на линија, осигурувачи (осигурувачи на вртење извадени од држачот), заземјување и контактори.
- Електричната инсталација мора да има изолациски уред кој што ви овозможува да го исклучите апаратот од приклучокот за струја од сите полови. Изолацискиот уред мора да има контактен отвор со ширина од најмалку 3 мм.
- Целосно затворете ја вратата на апаратот пред да го поврзите главниот штекер со приклучокот за струја.
- Апаратот е снабден со приклучок и кабел за струја.

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

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

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

Вкупна јачина (W)	Пресек на кабелот (мм ²)
максимум 1380	3x0.75
максимум 2300	3x1
максимум 3680	3x1.5

Кабелот за заземјување (зелен / жолт кабел) мора да биде 2 см подолг од кафеавата фаза и сините неутрални кабли.

2.3 Употреба

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од повреда, изгореници и струен удар или експлозија.

- Не менувајте ја спецификацијата на овој апарат.
- Осигурајте се дека отворите за вентилација не се блокирани.
- Не го оставајте апаратот да работи без надзор.
- Исклучете го апаратот по секоја употреба.
- Бидете внимателни кога ја отворате вратата на апаратот додека работи. Може да излезе врел воздух.
- Не ракувајте со апаратот со мокри раце или кога има контакт со вода.
- Не ја притискајте отворената врата.
- Не употребувајте го апаратот како работна површина или површина за складирање.
- Внимателно отворете ја вратата на апаратот. Користењето состојки со алкохол може да предизвика мешање на алкохол и воздух.
- Не дозволувајте искрите или отворен оган да дојдат во контакт со апаратот кога ќе ја отворите вратата.
- Не ставајте запаливи производи или предмети кои се мокри заедно со запаливи производи во апаратот, или во негова близина.
- Не ја споделувајте вашата Wi-Fi лозинка.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од оштетување на апаратот.

- За да спречите оштетување или избледување на емајлот:
 - не ставајте садови за во рерна или други предмети во апаратот директно на дното.
 - не ставајте алуминиумска фолија директно на дното на внатрешноста на апаратот.
 - не ставајте вода директно на жешкиот апарат.
 - не чувајте влажни јадења и храна во апаратот откако ќе завршите со готвење.

- внимавајте кога ги отстранувате или монтирајте додатоците.
- Обезбојувањето на емајлот или на не'рфосувачкиот челик нема ефект врз работата на апаратот.
- Користете длабок сад за влажни колачи. Овошните сокови предизвикуваат дамки кои може да бидат трајни.
- Секогаш гответе кога вратата на апаратот е затворена.
- Ако апаратот е монтиран зад плоча од мебел (на пр. врата), вратата не смее да се затвора кога апаратот е во функција. Може да се насобере топлина и влага зад затворена плоча на мебелот што може да предизвика последователно оштетување на апаратот, на мебелот или на подот. Не затворајте ја плочата на мебелот додека апаратот целосно не се излади по употребата.

2.4 Нега и чистење



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од повреда, пожар или оштетување на апаратот.

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

2.5 Чистење со пиролиза



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од повреди / Пожари / Хемиски испарувања (гасови) во режим на пиролиза.

- Пред чистење со пиролиза и првично предзагревање, извадете ги од рерната:
 - сите остатоци од храна, масло или протекувања / наслаги од маснотии.
 - Сите предмети што можат да се извадат (вклучително решетките, шините итн., обезбедени со апаратот), особено нелепливите тенџериња, тепсии, тави, приборот итн.
- Внимателно прочитајте ги сите упатства за чистење со пиролиза.
- Држете ги децата подалеку од апаратот додека работи чистењето со пиролиза. Апаратот станува многу жежок и жешкиот воздух се испушта од доводите за ладење.
- Чистењето со пиролиза е операција со висока температура кое може да ослободи гасови од остатоците од готвењето и градежни материјали, и според тоа се препорачува:
 - да обезбедите добра вентилација за време и по секое чистење со пиролиза.
 - да обезбедите добра вентилација за време и по првичното предзагревање.
- Не истурајте и не нанесувајте вода на вратата на рерната за време и по чистењето со пиролиза за да избегнете оштетување на стаклените плочи.
- Испарувањата што ги испуштаат сите пиролитички рерни / остатоци од готвење се опишани како нештетни за луѓето, вклучително и за мали деца, или лица со хронични болести.
- Држете ги миленичињата настрана од апаратот за време на чистењето со пиролиза и првичното предзагревање и потоа. Малите миленичиња (особено птиците и рептилите) може да бидат многу чувствителни на температурните промени и испарувања.

- Нелепливите површини на тенџерињата, тавите, приборот за јадење и сл., може да се оштетат од високите температури на операцијата. Чистење со пиролиза на сите пиролитички рерни и да бидат извор на ниски нивоа на штетни гасови.

2.6 Внатрешна светилка



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од електричен шок.

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

- Користете само светилки со истите спецификации.

2.7 Сервис

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

2.8 Отстранување



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од повреда или задушување.

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

3. МОНТАЖА



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

3.1 Вградување

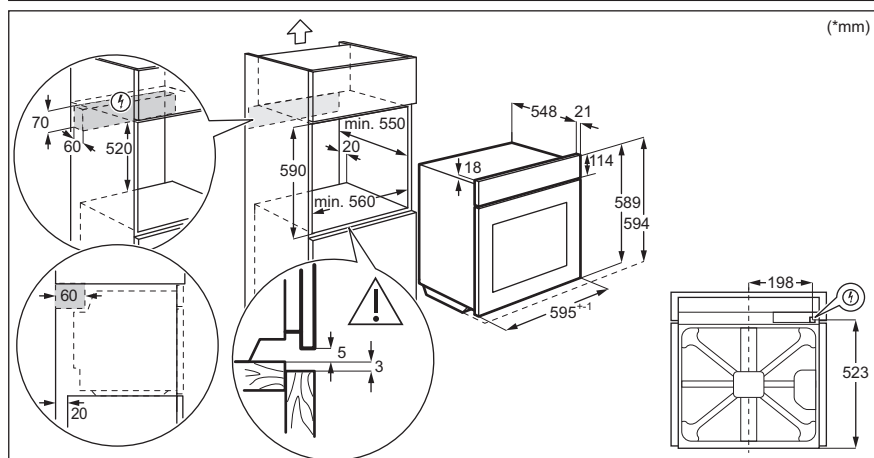
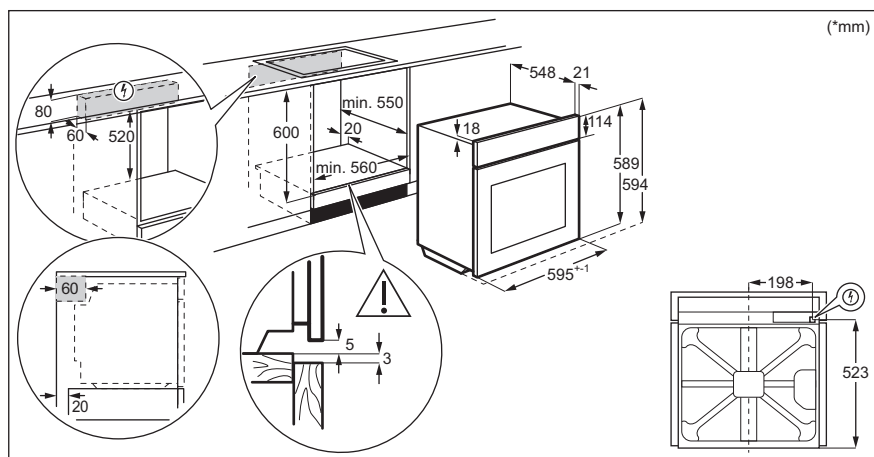


YouTube

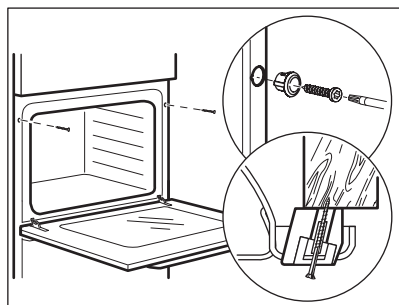
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



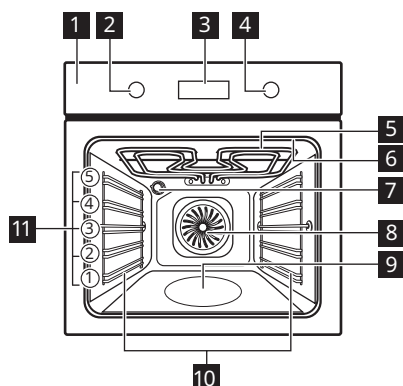


3.2 Прицврстување на печката за плакар



4. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ

4.1 Општ преглед



- 1** Контролна табла
- 2** Копче за функциите на греење
- 3** Екран
- 4** Контролно копче
- 5** Елемент за греење
- 6** Штекер за сензорот за храна
- 7** Светилка
- 8** Вентилатор
- 9** Втиснување во шуплината
- 10** Потпора за полици, мобилна
- 11** Позиции на полици

4.2 Додатоци

- **Решетка**
За садови за готвење, плехови за колачи, печења.
- **Плех за печење**
За колачи и бисквити.
- **Тава за скара/печење месо**
За печење десерти и месо или како плех за собирање на маснотиите.

- **Сензор за храна**
За мерење на температурата во храната.
- **Телескопски шипки**
За ставање и вадење плехови и решетки полесно.

5. КОНТРОЛНА ТАБЛА

5.1 Вклучување и исклучување на апаратот

За вклучување на апаратот:

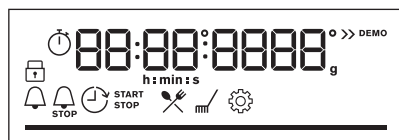
1. Притиснете го копчето. Копчето се вади.
2. Завртете го копчето за функции на греење за да одберете функција.
3. Завртете го контролното копче за да ја одберете саканата температура.
4. Притиснете на ОК.

За да го исклучите апаратот, свртете го копчето за функциите за греење на позиција **0**.

5.2 Преглед на контролната табла

	Притиснете за да поставите: Функции на часовник.
	Притиснете и задржете за да ја поставите функцијата: Брзо загревање.
	Притиснете за да го вклучите или исклучите светлото во рерната.
	Притиснете за да ја поставите температурата во средината на: Сензорот за храна
ОК	Притиснете за да го потврдите изборот.

5.3 Показни светла за екранот



Екран со клучни функции.

	Апаратот е заклучен.
	Влезете во менито и изберете ја иконата за отворање: Готвење со помош.
	Влезете во менито и изберете ја иконата за отворање: Нагудувања
	Влезете во менито и изберете ја иконата за отворање: Нагудувања
	Брзо загревање е вклучен.

	Вклучено е готвење на пареа.
	Сензор за храна е вклучен.
	Потсетник во минути е вклучен.
	Крај на готвење е вклучен.
	Одложен почеток е вклучен.
	Време на работење е вклучен.
	Wi-Fi е вклучен.
	Работење на далечина е вклучен.
	За температура или време. Лентата е целосно црвена кога апаратот ќе ја достигне поставената температура.

6. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

6.1 Првично чистење

1. Извадете го сиот дополнителен прибор и држачите на решетките што се вадат од апаратот.
2. Исчистете го апаратот и додатоците само со крпа од микровлакна, топла вода и благо средство за чистење.
3. Ставете ги додатоците и држачите на решетките кои се вадат назад на својата почетна положба.

6.2 Прво предзагревање

Пред првата употреба, поставете го часовникот и загрејте го празниот апарат.

1. Извадете го сиот дополнителен прибор и држачите на решетките што се вадат од апаратот.
2. Поставете ја функцијата Поставете ја максималната температура. Оставете го апаратот да работи околу 1 ч.

3. Поставете ја функцијата Поставете ја максималната температура. Оставете го апаратот да работи околу 15 мин.

Исклучете го апаратот и почекајте да се олади. Апаратот може да испушта миризба и чад. Проверете дали протокот на воздух во просторијата е доволен.

6.3 Безжично поврзување

За да го поврзете апаратот ви треба:

- Безжична мрежа со поврзување со Интернет.
- Мобилен уред поврзан со истата безжична мрежа.

1. За да ја преземете My Electrolux Kitchen апликацијата: Скенирајте го QR-кодот на плочката со спецификации со камерата на вашиот мобилен уред за да се пренасочите на почетната страница на Electrolux. Плочката со спецификации е на предната рамка на внатрешноста на апаратот. Можете исто така да ја преземете апликацијата директно од продавницата за апликации.

- Следете ги упатствата за вклучување на апликацијата.
- Завртете го копчето за функции на греење за да одберете .
- Завртете го контролното копче за да изберете: Нагодувања. Вклучете Wi-Fi. Погледнете во поглавјето „Мени: Поставки“.

Фреквенција	2.4 GHz WLAN 2400 - 2483.5 MHz
Протокол	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Максимално напојување	EIRP < 20 dBm (100 mW)

Модул Wi-Fi NIUS-50

6.4 Лиценца за софтвер

Софтверот во овој производ содржи компоненти кои се базираат на слободен и отворен софтвер. Electrolux со благодарност го признава придонесот на заедниците за отворен софтвер и роботика во развојниот проект.

За да пристапите до изворниот код на овие компоненти со слободен и отворен софтвер чии условите за лиценца бараат објавување, и за да ги видите целосните информации за авторски права и важечките услови за лиценца, посетете ја страницата: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (фолдер NIUS).

7. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

7.1 Функции на греење



Готвење со вентилатор

За печење на најмногу на три нивоа на решетката истовремено и за сушење храна. Поставете ја температурата од 20 до 40 °C пониско отколку за Конвенционално готвење.



Конвенционално готвење

За печење храна и месо на едно ниво на полицата.



SteamBake

За додавање влажност за време на готвењето. За постигнување на вистинската боја и крцкава кора при печење. За да биде посочно за време на повторното загревање. За правење зимница од зеленчук и овошје.



Замрзната храна

За да ја направи храната што лесно се приготвува крцкава, на пр., пржени компирчиња, кришки од компири или пржени пролетни ролнички.



Функција за пица

За печење пица. За појакано печење и крцкав долен дел.



Долен грејач

За печење колачи со крцкав долен дел и за конзервирање храна.



Печете со влажен воздух

Функцијата е направена за штедење на електрична енергија за време на готвењето. Кога ја користите оваа функција, температурата внатре во апаратот може да биде различна од поставената температура. Преостаната топлина е искористена. Јачината на топлината може да биде намалена. За повеќе информации, погледнете го поглавјето „Секојдневна употреба“, Забелешки за: Печете со влажен воздух.



Скара

За печење на скара на тенки парчиња храна и за печење тостови леб.



Турбо-печење на скара

За печење големи парчиња месо или живина со коски на едно ниво на решетката. За запекување и потпекување.



Мени

За да влезете во мениот: Готвење со помош, Чистење, Нагодувања.



Готвење со вентилатор,
Конвенционално готвење: Кога ќе ја поставите температурата под 80 °C, светилката автоматски се исклучува по 30 секунди.

7.2 Белешки за: Печете со влажен воздух

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

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

Кога ќе ја користите оваа функција, светлото автоматски се исклучува после 30 секунди.

За упатства за готвење видете во поглавјето „Совети и помош“, Печете со влажен воздух. За општи препораки за заштеда на енергија видете во поглавјето „Енергетска ефикасност“, Заштеда на енергија.

7.3 Поставување: Функции на греење

1. Завртете го копчето за функции на греење за да одберете функција на греење.
2. Завртете го контролното копче за да поставите температура °C.

- притиснете и држете за да ја вклучите функцијата: Брзо загревање. Ова е достапно за некои функции на рерната.

7.4 Поставување: Готвење на пареа

Проверете дали апаратот е студен.

1. Наполнете ја изгравираната внатрешност со максимум 250 ml вода од чешма.

Не полнете ја гравираната внатрешност со вода за време на готвењето или кога рерната е жешка.

2. Завртете го копчето за функции на греење за да одберете функција на греење .
3. Завртете го контролното копче за да поставите температура °C.
4. Предзагрејте го празниот апарат околу 10 мин за да направите влажност.
5. Вметнете ја храната во апаратот. Кога ќе заврши готвењето:

- Свртете го копчето за функции на греење на позиција исклучено за да го исклучите апаратот.
- Внимателно отворете ја вратата. Ослободената пареа може да предизвика изгореници.
- Проверете дали апаратот е студен. Извадете ја преостаната вода од изгравираната внатрешност.

7.5 Поставување: Готвење со помош

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

Кога ќе заврши функцијата, проверете дали храната е готова.

Кај некои јадења, исто така, може да готвите со Сензор за храна. Степенот до кој јадењето ќе биде зготвено:

- Делумно печено
 - Средно
 - Добро печено
1. Завртете го копчето за функциите на греење за да влезете во Мени.
 2. Изберете . Притиснете OK.
 3. Завртете го контролното копче за да го одберете бројот на јадењето. Притиснете OK.
 4. Ставете ја храната внатре во апаратот. Притиснете OK.

Готвење со помош

Легенда	
	Сензор за храна е достапно. Ставете го Сензор за храна во најдебелиот дел од садот. Апаратот се исклучува кога ќе се достигне поставената Сензор за храна температура.

Легенда	
	Износ на вода за функцијата со пареа.
	Загрејте го апаратот пред готвење.
	Ниво на решетка.

Јадење	Тежина	Ниво на решетка / додаток
P1 Печено говедско, полуживо		
P2 Печено говедско, средно	1 - 1.5 кг.; парчиња со дебелина 4 - 5 см	  2; плех за печење Пржете го месото неколку минути во жешка тава. Вметнете во апаратот.
P3 Печено говедско, добро печено		
P4 Стек, средно печен	180 - 220 g по парче; парчиња со дебелина 3 см	   3; печени јадења на решетка Пржете го месото неколку минути во жешка тава. Вметнете во апаратот.
P5 Печено говедско месо / динстано (ребро, тркалезно, дебело парче)	1.5 - 2 кг.	  2; печени јадења на решетка Пржете го месото неколку минути во жешка тава. Додадете течност Вметнете во апаратот.
P6 Печено говедско, полуживо (бавно готвење)		
P7 Печено говедско, средно (бавно готвење)	1 - 1.5 кг.; парчиња со дебелина 4 - 5 см	  2; плех за печење Користете ги вашите омилени зачини или само сол и свежо мелен црн бибер. Пржете го месото неколку минути во жешка тава. Вметнете во апаратот.
P8 печено говедско, добро печено (бавно готвење)		
P9 Говедско филе, полуживо (бавно готвење)		
P10 Говедско филе, средно печено (бавно готвење)	0,5 - 1,5 кг.; парчиња со дебелина 5 - 6 см	  2; плех за печење Користете ги вашите омилени зачини или само сол и свежо мелен црн бибер. Пржете го месото неколку минути во жешка тава. Вметнете во апаратот.
P11 Говедско филе, добро печено (бавно готвење)		
P12 Печено телешко (на пр. грб)	0.8 - 1.5 кг.; парчиња со дебелина 4 см	  2; печени јадења на решетка Користете ги вашите омилени зачини. Додадете течност Печете го покриено.

	Јадење	Тежина	Ниво на решетка / додаток
P13	Печен свински врат или грб	1.5 - 2 кг.	  2; печени јадења на решетка По половина од времето за готвење превртете го месото.
P14	Влечено свинско (бавно готвење)	1.5 - 2 кг.	  2; плех за печење Користете ги вашите омилени зачини. По половина од времето за готвење превртете го месото за подеднакво потпекување.
P15	Свинска плешка, свежа	1 - 1.5 кг.; парчиња со дебелина 5 - 6 см	  2; печење јадења на решетка Користете ги вашите омилени зачини.
P16	Свински ребра	2 - 3 кг.; користете сирово, тенки ребра со дебелина 2 - 3 см	 3; длабока тава Додадете течност да го покрие дното на јадењето. По половина од времето за готвење превртете го месото.
P17	Јагнешки бут со коски	1.5 - 2 кг.; парчиња со дебелина 7 - 9 см	  2; печење јадења на плех за печење Додадете течност По половина од времето за готвење превртете го месото.
P18	Цело пиле	1 - 1.5 кг.; свежо	 2;  200 ml; потпечено јадење на плех за печење Користете ги вашите омилени зачини. По половина од времето за готвење превртете го пилешкото месо за подеднакво потпекување.
P19	Половина пиле	0.5 - 0.8 кг.	  3; плех за печење Користете ги вашите омилени зачини.
P20	Пилешки гради	180 - 200 g по парче	  2; потпечено јадење на решетка Користете ги вашите омилени зачини. Пржете го месото неколку минути во жешка тава.
P21	Пилешки копани, свежи	-	  3; плех за печење Ако прво ги мариниравте пилешките копани, поставете пониска температура и готвење ги подолго.
P22	Цела патка	2 - 3 кг.	  2; печени јадења на решетка Користете ги вашите омилени зачини. Ставете го месото во сад за печење. По половина од времето за готвење превртете го месото од патка.
P23	Цела гуска	4 - 5 кг.	  2; длабока тава Користете ги вашите омилени зачини. Ставете го месото во длабок плех за печење. По половина од времето за готвење превртете го гускиното месо.
P24	Ќофте	1 кг.	  2; решетка Користете ги вашите омилени зачини.

Јадење		Тежина	Ниво на решетка / додаток
P25	Цела риба, на скара	0.5 - 1 кг. по риба	 2; плех за печење Наполнете ја рибата со путер и користете ги вашите омилените зачини и билки.
P26	Филети од риба	-	 3; потпечено јадење на решетка Користете ги вашите омилените зачини.
P27	Торта од сирење (чизкејк)	-	 2; Ø 28 см плех со федер на решетка
P28	Колач со јаболка	-	 2;  100 - 150 ml; плех за печење
P29	Пита со овошје	-	 2; модел за пита на решетка
P30	Пита со јаболка	-	 2;  100 - 150 ml; Ø модел за пита од 22 см на решетка
P31	Чоколадни колачиња	2 кг. тесто	 3; длабока тава
P32	Чоколадни мафини	-	 2;  100 - 150 ml; плех за мафини на решетка
P33	Куглоф	-	 2; сад за погача на решетка
P34	Печени компири	1 кг.	 2; плех за печење Ставете цели компири со лушпа на плех за печење.
P35	Кришки	1 кг.	 3; плех за печење поставена со хартија за печење Користете ги вашите омилените зачини. Исечете ги компирите на парчиња.
P36	Печен мешан зеленчук	1 - 1.5 кг.	 3; плех за печење поставена со хартија за печење Користете ги вашите омилените зачини. Исечете ги зеленчуците на парчиња.
P37	Крокети, замрзнати	0.5 кг.	 3; плех за печење
P38	Pommes, замрзнати	0.75 кг.	 3; плех за печење
P39	Лазанја од месо/зеленчук со суви листови за тестенини	1 - 1.5 кг.	 2; ѓувеч/потпечено јадење на решетка
P40	Потпечени компири (сирови компири)	1 - 1.5 кг.	 1; ѓувеч/потпечено јадење на решетка По половина од времето за готвење завртете го јадењето.
P41	Свежа пица, тенка	-	 2;  100 ml; плех за печење поставен со хартија за печење

Јадење	Тежина	Ниво на решетка / додаток
P42 Свежа пица, дебела	-	  2; плех за печење поставен со хартија за печење
P43 Киш со јајца	-	 2; плех за печење на решетка
P44 Багети / чијабата / бел леб	0.8 кг.	  2;  150 ml; плех за печење поставен со хартија за печење Повеќе време е потребно за бел леб.
P45 Леб со цели зрна / Р'жан леб / Црн леб	1 кг.	  2;  150 ml; плех за печење поставен со хартија за печење / сад за погача на решетка

7.6 Менување: Нагодувања

- Завртете го копчето за функциите на греење  за да влезете во Мени.
- Изберете . Притиснете **ОК**.
- Завртете го контролното копче за да изберете поставка. Притиснете **ОК**.
- Прилагодете ја вредноста. Притиснете **ОК**.

Завртете го копчето за функциите на греење на положбата исклучено за да излезете од Мени.

Мени: Нагодувања

Поставка	Вредност
01 Време во денот	Промени
02 Осветленост на екранот	1 - 5
03 Тонови на копчиња	1 - Свирење, 2 - Клик, 3 - Звукот е исклучен
04 Јачина на звучниот сигнал	1 - 4
05 Сензор за храна активност	1 - Аларм и стоп, 2 - Аларм
06 Време на работење	Вклучено / Исклучено
07 Светло	Вклучено / Исклучено
08 Брзо загревање	Вклучено / Исклучено

Поставка	Вредност
09 Потсетник за чистење	Вклучено / Исклучено
10 Wi-Fi	Вклучено / Исклучено
11 Автоматско далечинско ракување	Вклучено / Исклучено
12 Заборавете ги нагодувањата на мрежата	Да / Не
13 Демо-режим	Шифра за активирање: 2468
14 Верзија на софтвер	Проверка
15 Ресетирај ги сите нагодувања	Да / Не

7.7 Заштеда на енергија



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

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

Користете метални садови за да го зголемите штедењето на енергија.

Кога е можно, не предзагревајте го апаратот пред готвење.

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

Готвење со вентилатор

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

Преостаната топлина

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

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

Користете ја преостанатата топлина за загревање храна.

Одржување на топлина кај храната

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

Готвење со исклучена светилка

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

Печете со влажен воздух

Функција за штедење на електрична енергија за време на готвењето.

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

8. ДОПОЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

8.1 Заклучување

Оваа функција спречува случајно менување на функцијата на апаратот.

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

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

 ОК - притиснете и држете за да ја вклучите функцијата.

Се огласува звучен сигнал.  - трепка 3 пати кога бравата е вклучена.

 ОК - притиснете и држете за да ја исклучите функцијата.

8.2 Автоматско исклучување

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

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

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

9. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКОТ

9.1 Опис на функции на часовникот

	За да го поставите часовникот што го прикажува тековното време.
Време во денот	
	За да се постави тајмер за одбројување. Кога ќе истече тајмерот, се огласува звучен сигнал. Оваа функција нема ефект на работата на печката.
Потсетник во минути	
	За да го поставите времетраењето на готвењето. Кога тајмерот завршува, сигналот се огласува и функцијата за греење автоматски ќе се исклучи.
Време на готвење	
	За одложување на почетокот и/или крајот на готвењето.
Одложен почеток	
	За да покаже колку долго работи апаратот. Максимумот е 23 ч 59 мин. Оваа функција нема влијание врз работата на рерната.
Време на работење	

9.2 Поставување: Време во денот



1. Завртете го копчето за функции на греење  за да влезете во Мени.
2. Завртете го контролното копче за да изберете  Време во денот.
3. Завртете го контролното копче за да го поставите часовникот.
4. Притиснете **OK**.

9.3 Поставување: Потсетник во минути



1. Кога апаратот е исклучен притиснете . Кога апаратот е вклучен притиснете  двапати.

На екранот се прикажува: 0:00 и .

2. Завртете го контролното копче за да го поставите Потсетник во минути.
3. Притиснете **OK**. Тајмерот започнува да одбројува назад веднаш.

Кога времето ќе истече, притиснете **OK** и завртете го копчето за функции на греење на позиција исклучено.

9.4 Поставување: Време на готвење



1. Завртете го копчето за да одберете функција на греење и поставете температура.
2. Притиснете  неколку пати.

На екранот се прикажува: 0:00 и .

3. Завртете го контролното копче за да го поставите Време на готвење.

4. Притиснете **OK**.

Тајмерот започнува да одбројува назад веднаш.

Кога времето ќе истече, притиснете **OK** и завртете го копчето за функции на греење на позиција исклучено.

9.5 Поставување: Одложен почеток



1. Завртете го копчето за функции на греење на печката за да одберете функција.
2. Притиснете  неколку пати.
На екранот се покажува: времето во денот  ПОЧЕТОК.
3. Свртете го контролното копче за да го поставите времето на почнување.
4. Притиснете **OK**.

На екранот се прикажува: --:--  КРАЈ .

5. Завртете го контролното копче за да го поставите времето на завршување.

6. Притиснете **OK**.

Тајмерот започнува да одбројува на поставеното време на почеток.

Кога времето ќе истече, притиснете **OK** и завртете го копчето за функции на греење на позиција исклучено.

9.6 Вклучување и исклучување: Време на работење



1. Завртете го копчето за функциите на греење за да влезете во Мени.
2. Завртете го контролното копче за да одберете / Време на

работење. Видете во поглавје „Секојдневна употреба“, Мени: Нагодувања.

3. Притиснете ОК.
4. Завртете го контролното копче за да ја вклучите и исклучите функцијата.
5. Притиснете ОК.

10. КОРИСТЕЊЕ НА ДОДАТОЦИТЕ

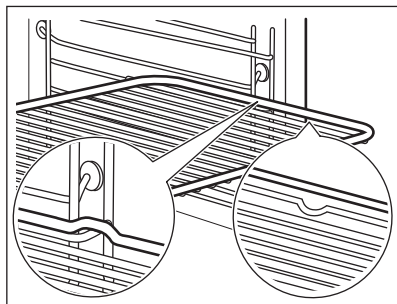
ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

10.1 Вметнување на додатоци

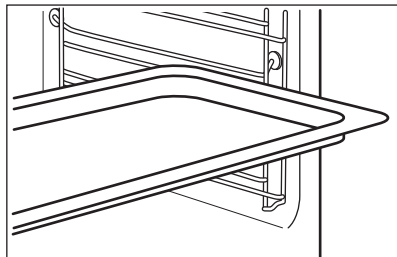
Мало вовлекување на горниот дел ја зголемува сигурноста. Сите вдлабнувања се и уреди за спречување превртување. Големите раб околу полицата ги спречува садовите за готвење да се излизгаат.

Решетка



Турнете ја решетката меѓу водилките на држачот за решетката и проверете дали ногалките се свртени надолу.

Плех за печење / Длабока тава



Турнете ја решетката меѓу водилките на држачот за решетката.

10.2 Сензор за храна

Ја мери температурата внатре во храната.

Има две температури за поставување:

- $^{\circ}\text{C}$ - температурата во внатрешноста на апаратот.
- - температура во средината на храната.

За најдобри резултати при готвењето:

- Состојките треба да се на собна температура.
- - не користете го со течни јадења.
- За време на готвењето, иглата на сензорот за храна мора да биде целосно ставена во јадењето.

Готвење со: Сензор за храна

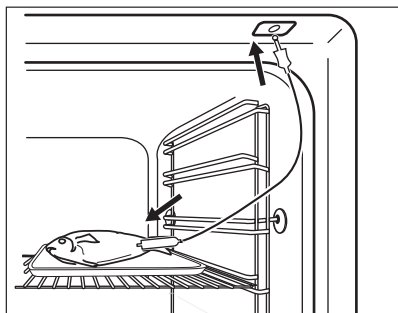
ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Постојат ризици од изгореници бидејќи сензорот за храна и држачите за решетки се вжештуваат. Не допирајте ја рачката на сензорот за храна со голи раце. Секогаш користете нараквици за рерна.

1. Вклучете го апаратот.
2. Поставете функција за греење и, по потреба, температурата на печката.
3. Вметнете го сензорот за храна во јадењето:

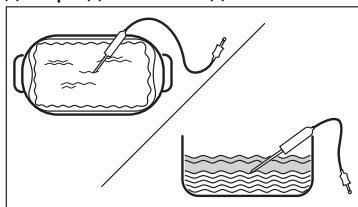
Месо, живина и риба

Ставете ја целата игла на сензорот за храна во центарот на месото или рибата на најдебелиот дел.



Ѓувеч

Поставете го врвот на сензорот за храна во центарот на ѓувечот. Сензорот за храна треба да се стабилизира на едно место за време на печењето. Употребете цврста состојка за да го направите тоа. Употребете го работ на садот за печење за да ја потпрете силиконската дршка на сензорот за храна. Врвот на сензорот за храна не треба да го допира дното на садот за готвење.



4. Приклучете го сензорот за храна во приклучницата што се наоѓа на страничниот сид во внатрешноста на апаратот. Погледнете во поглавјето „Опис на производот“.

На екранот е прикажана моменталната температура на сензорот за храна.

5.  - притиснете за да ја поставите температурата на средината на сензорот.

6. Притиснете OK.

Кога печката ја достигнува поставената температура, се огласува сигнал. Може да одберете да запрете или да продолжите со готвење за да се осигурате дека храната е добро печена.

7. Исклучете го сензорот за храна од приклучницата и извадете го јадењето од апаратот.

11. ПОМОШ И СОВЕТИ

11.1 Препораки за готвење

Температурата и времињата на печење во табелите се само водич. Тие зависат од рецептите и квалитетот и квантитетот на употребените состојки.

Вашиот апарат може да го пече тестото или месото различно од апаратот што сте го имале претходно. Насоките подолу покажуваат препорачани поставки за температура, време на готвење и позиција на решетки за одредени видови на храната.

Ако не можете да ги најдете нагудувањата за конкретниот рецепт, побарајте нешто слично.

Симболи користени во табелите:

	Вид на храна
	Функција на греење
	Температура
	Додаток
	Позиции на полици
	Време на готвење (мин)

11.2 Печете со влажен воздух - препорачани додатоци

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

- **Тавче за пица** - темно, кое не одбива светлина, дијаметар 28см
- **Тавче за печење** - темно, кое не одбива светлина, дијаметар 26см

- **Керамичко тавче** - керамичко, дијаметар 8см, висина 5 см
- **Плех за основа за колач** - темен, кој не одбива светлина, дијаметар 28см

11.3 Печете со влажен воздух

За најдобри резултати следете ги препораките дадени во табелата подолу.

		°C		
Кифлички, благи, 16 парчиња	плех за печење или длабока тава	180	2	20 - 30
Кифлички, 9 парчиња	плех за печење или длабока тава	180	2	30 - 40
Пица, замрзната, 0,35 кг.	решетка	220	2	10 - 15
Швајцарски ролат	плех за печење или длабока тава	170	2	25 - 35
Колаче	плех за печење или длабока тава	175	3	25 - 30
Суфле, 6 парчиња	керамичко тавче на решетка	200	3	25 - 30
Флан со пандишпан	основа за флан на решетка	180	2	15 - 25
Викторијанска торта со џем	потпечено јадење на решетка	170	2	40 - 50
Динстана риба, 0,3 кг.	плех за печење или длабока тава	180	3	20 - 25
Цела риба, 0,2 кг.	плех за печење или длабока тава	180	3	25 - 35
Филети од риба, 0,3 кг.	тавче за пица на решетка	180	3	25 - 30
Динстано месо, 0,25 кг.	плех за печење или длабока тава	200	3	35 - 45
Шаслик, 0,5 кг.	плех за печење или длабока тава	200	3	25 - 30
Колачиња, 16 парчиња	плех за печење или длабока тава	180	2	20 - 30
Макарон-колач, 24 парчиња	плех за печење или длабока тава	180	2	25 - 35
Мафини, 12 парчиња	плех за печење или длабока тава	170	2	30 - 40

		°C		
Солено пециво, 20 парчиња	плех за печење или длабока тава	180	2	25 - 30
Колачиња од суво тесто, 20 парчиња	плех за печење или длабока тава	150	2	25 - 35
Мали тортички, 8 парчиња	плех за печење или длабока тава	170	2	20 - 30
Зеленчук, динстан, 0,4 кг.	плех за печење или длабока тава	180	3	35 - 45
Вегетаријански омлет	тавче за пица на решетка	200	3	25 - 30
Зеленчук на медитерански начин, 0,7 кг.	плех за печење или длабока тава	180	4	25 - 30

11.4 Информации за тестирање

Тестови според IEC 60350-1.

				°C	
Мали колачиња, 20 парчиња по плех	Конвенционално готвење	Плех за печење	3	170	20 - 35
Мали колачиња, 20 парчиња по плех	Готвење со вентилатор	Плех за печење	3	150 - 160	20 - 35
Мали колачиња, 20 парчиња по плех	Готвење со вентилатор	Плех за печење	2 и 4	150 - 160	20 - 35
Пита со јаболка, 2 плеха Ø 20 см	Конвенционално готвење	Решетка	2	180	70 - 90
Пита со јаболка, 2 плеха Ø 20 см	Готвење со вентилатор	Решетка	2	160	70 - 90
Пандишпан безмасен, калап за колач Ø 26 см 1)	Конвенционално готвење	Решетка	2	170	40 - 50
Пандишпан безмасен, калап за колач Ø 26 см 1)	Готвење со вентилатор	Решетка	2	160	40 - 50
Пандишпан безмасен, калап за колач Ø 26 см 1)	Готвење со вентилатор	Решетка	2 и 4	160	40 - 60
Леб	Готвење со вентилатор	Плех за печење	3	140 - 150	20 - 40
Леб	Готвење со вентилатор	Плех за печење	2 и 4	140 - 150	25 - 45

				°C	
Либ	Конвенционално готвење	Плех за печење	3	140 - 150	25 - 45
Тост, 4 - 6 парчиња ¹⁾	Скара	Решетка	4	макс.	1 - 5
Бургер со говедска плескавица, 6 парчиња, 0,6 кг. ²⁾	Скара	Решетка, тава за собирање маснотии	4	макс.	20 - 30

1) Претходно загрејте го апаратот 10 минути.

2) Ставете ја решетката на третото ниво и тавата за собирање маснотии на второто ниво од рерната. Претходно загрејте го апаратот 10 минути. Свртете го јадењето на средина од времето за готвење.

12. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

12.1 Белешки околу чистењето

Средства за чистење

- Предниот дел на апаратот чистете го само со крпа од микрофибер натопена со топла вода и умерено средство за чистење.
- Користете раствор за чистење за да ги исчистите металните површини.
- Чистете ги дажките со благ детергент.

Секојдневна употреба

- Исчистете ја внатрешноста на апаратот по секоја употреба. Насобирањето мрснотии или други остатоци од храна може да резултира со пожар.
- На апаратот или на стаклените плочи на вратата може да се кондензира влага. За да ја намалите кондензацијата, пуштете го апаратот да работи околу 10 минути пред готвењето. Не чувајте храна во апаратот подолго од 20 минути. Исушете ја внатрешноста на апаратот само со крпа од микровлакна после секоја употреба.

Додатоци

- Чистете ги сите додатоци по секоја употреба и оставете ги да се исушат. Користете само крпа од микрофибер

натопена со топла вода и умерено средство за чистење. Не чистете го приборот во машината за миене садови.

- Не чистете ги додатоците што не се лепат со употреба на абразивни средства за чистење или предмети со остри рабови.

12.2 Чистење на изгравираната внатрешност

Исчистете ја изгравираната внатрешност за да ги отстраните остатоците од бигор по готвењето со пареа.



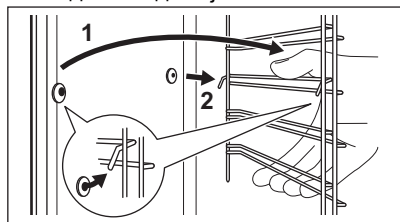
За функцијата: SteamBake чистете ја рерната на секои 5 - 10 циклуси на готвење.

1. Истурете: 250 ml бел оцет во изгравираната внатрешност. Користете 6 % вински оцет без адитиви.
2. Оставете винскиот оцет да го раствори преостанатиот бигор на собна температура 30 минути.
3. Исчистете ја внатрешноста со топла вода и мека крпа.

12.3 Држачи на решетки што се вадат

Извадете ги држачите за решетки за да го исчистите апаратот.

1. Исклучете го апаратот и почекајте да се олади.
2. Повлечете го предниот дел од држачите настрана од страничниот сид.
3. Повлечете го задниот дел на држачите на решетката настрана од страничниот сид и извадете ја.



Ставете ги полиците по обратен редослед.

Иглите за потпирање на телескопските шини мора да бидат насочени кон предната страна.

12.4 Чистење со пиролиза



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Постои ризик од изгореници.



ВНИМАНИЕ!

Ако има други апарати монтирани во истиот плакар, немојте да ги користите истовремено со оваа функција. Тоа може да ја оштети печката.

Не почнувајте ја функцијата ако не сте ја затвориле целосно вратата на рерната.

За време на чистењето, светлото во печката е исклучено.

1. Исклучете го апаратот и почекајте да се олади.
2. Извадете ги сите додатоци.
3. Исклучете го подот на рерната и стаклото на внатрешната врата со топла вода, мека крпа и благ детергент.
4. Завртете го копчето за функциите на греење за да влезете во мениот .
5. Свртете го контролното копче за да изберете Чистење  и притиснете OK.

Опција	Траење
C1 - Лесно чистење	1 h
C2 - Нормално чистење	1 h 30 min
C3 - Темелно чистење	2 h 30 min

6. Завртете го контролното копче за да ја изберете програмата за чистење и притиснете OK.
 7. Притиснете OK за да започне чистењето.
 8. После чистењето, завртете го тркалцето за функциите на греење на печката на положбата исклучено.
- Кога печката е на поставената температура, вратата се заклучува. Додека вратата не се отклучи, на екранот се прикажува .
- Кога печката повторно ќе олади, се отвора вратата.
9. Почекајте додека апаратот не се излади и потоа исчистете ја неговата внатрешност со мека крпа.

12.5 Потсетник за чистење

Апаратот ве потсетува кога да го исчистите со чистење со пиролиза.

 трепка на екранот 5 сек по секое готвење.

1. Внесете Мени за да го исклучите потсетникот.
2. Изберете Нагудувања, Потсетник за чистење.

12.6 Вадење и монтирање на вратата

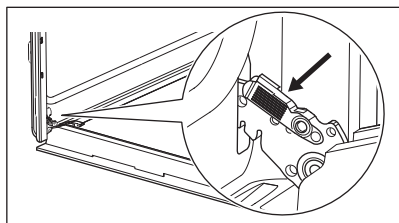
Вратата на рерната има три стаклени плочи. Можете да ја отстраните вратата на рерната и внатрешните стаклени плочи за да ги исчистите. Прочитајте го целосното упатство „Вадење и монтирање на вратата“ пред да ги извадите стаклените плочи.



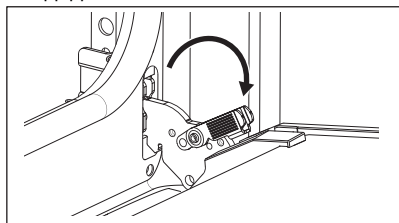
ВНИМАНИЕ!

Не користете го апаратот без стаклените плочи.

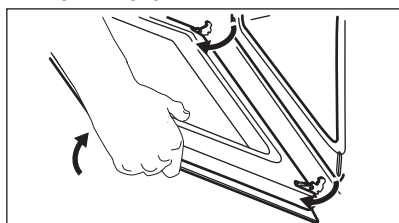
1. Отворете ја вратата целосно и држете ги двете шарки.



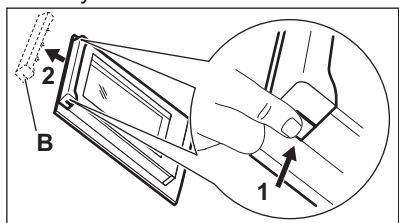
2. Подигнете ги и повлечете ги резињата додека не кликнат.



3. Затворете ја вратата на рерната до првата позиција. Потоа кренете и повлечете за да ја извадите вратата од лежиштето.

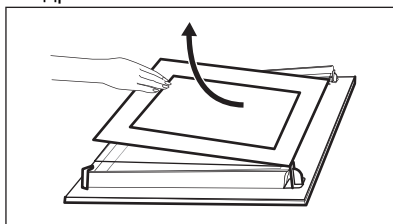


4. Положете ја вратата врз мека крпа на стабилна површина.
5. Држете ја облогата на вратата **B** на горниот раб на вратата на двете страни и турнете навнатре за да се отпусти заптивката.



6. Повлечете ја облогата на вратата напред и извадете ја.
7. Држете ги стаклените плочи на вратата за нивниот горен раб и внимателно повлечете ги една по една. Започнете

од горната плоча. Осигурете се дека стаклото целосно се излизнало од држачите.

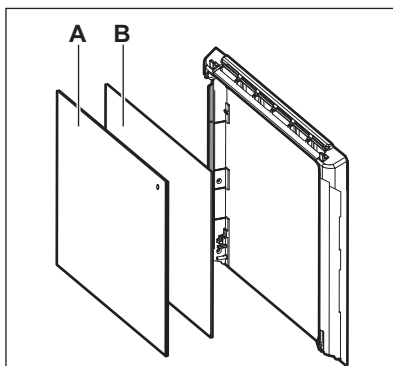


8. Исчистете ги стаклените плочи со вода и сапун. Внимателно избришете ги стаклените плочи. Не чистете ги стаклените плочи во машина за миење садови.
9. По чистењето, монтирајте ги стаклената плочи и вратата на рерната.

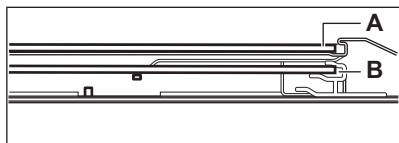
Ако вратата е правилно монтирана, ќе слушнете клик кога ги затворате рачките.

Погрижете се да ги вратите стаклените плочи (**A** и **B**) назад по точен редослед. Проверете го симболот / печатот на страната на стаклената плоча. Секоја стаклена плоча изгледа различно за да може лесно да се монтира и демантира.

Кога ќе се монтира правилно поработ на вратата кликува.



Погрижете се правилно да ја поставите средната стаклена плоча во лежиштето.



12.7 Замена на светилката

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од електричен шок.
Ламбата може да биде жешка.

1. Исклучете го апаратот и почекајте да се олади.
2. Исклучете го апаратот од електричната мрежа.

3. Ставете ја крпата на подот на рерната.

⚠ ВНИМАНИЕ!

Секогаш држете ја халогената светилка со крпа за да спречите согорување на остатоците од маснотии на светилката.

Задно светло

1. Свртете го стакленото капаче за да го извадите.
2. Исклучете го стакленото капаче.
3. Заменете ја светилката со соодветна светилка отпорна на топлина до 300°C.
4. Ставете го стакленото капаче.

13. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

13.1 Што да се направи ако...

Проблем	Проверете дали...
Не можете да го вклучите или да ракувате со апаратот.	Апаратот е правилно поврзан во електричната мрежа.
Апаратот не се загрева.	Исклучено е автоматското исклучување.
Апаратот не се загрева.	Вратата на апаратот е правилно затворена.
Апаратот не се загрева.	Не е избиев осигурувач.
Апаратот не се загрева.	Заклучување е исклучена.
Светлото е исклучено.	Печете со влажен воздух - е вклучена.
Светлото не работи.	Светилката е прегорена.
Сензор за храна не работи.	Приклучницата на Сензор за храна е целосно вклучена во штекерот.
Err C2	Сте ја извадиле Сензор за храна приклучницата од штекерот.
Err C3	Вратата на апаратот е затворена или бравата на вратата е исправна.
Err F102	Вратата на апаратот е правилно затворена.
Err F102	Бравата на вратата не е расипана.

Проблем	Проверете дали...
На екранот се прикажува 00:00.	Прекината е струјата. Поставете го точното време.
Водата истекува од изгравираната внатрешност.	Има премногу вода во изгравираната внатрешност.



Ако на екранот се покажува код за грешка што не е во оваа табела, исклучете го осигурувачот во куќата и вклучете го повторно за рестартирање на апаратот. Ако повторно се појави проблемот, стапете во контакт со овластен сервисен центар.

13.2 Сервисни податоци

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

Потребните податоци за сервисниот центар се на плочката со спецификации. Плочката со спецификации е на предната рамка на апаратот. Се гледа кога ќе ја отворите вратата. Не отстранувајте ја плочката со спецификации од апаратот.

Препорачуваме овде да ги запишете податоците:

Модел (MOD.):

Број на производ (PNC):

Сериски број (S.N.):

14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

14.1 Информации за производот и лист со информации за производот според регулативите за еко-дизајн и енергетско обележување на ЕУ

Име на добавувачот	Electrolux	
Идентификација на модел	EOD6P77WX 949499865 EOD6P77WZ 949499863 KODDP77WX 949499864	
Индекс на енергетска ефикасност	81.2	
Класа на енергетска ефикасност	A+	
Потрошувачка на енергија кај нормално полнење, конвенционален режим	0.93 kWh/cycle	
Потрошувачка на енергија кај нормално полнење, режим на вентилатор	0.69 kWh/cycle	
Број на вдлабнатини	1	
Извор на топлина	Електрична енергија	
Јачина на глас	72 l	
Тип на печка	Вградена печка	
Маса	EOD6P77WX	31.9 кг.
	EOD6P77WZ	31.6 кг.
	KODDP77WX	32.5 кг.

15. ГРИЖА ЗА ОКОЛИНАТА

Рециклирајте ги материјалите со симболот . Ставете ја амбалажата во соодветни контејнери за да ја рециклирате. Помогнете во заштитата на животната средина и човековото здравје и рециклирајте го отпадот од електрични и електронски апарати. Не фрлајте ги

апаратите озанчени со симболот  во отпадот од домаќинството. Вратете го производот во вашиот локален капацитет за рециклирање или контактирајте ја вашата општинска канцеларија.

Witamy w świecie marki Electrolux! Dziękujemy za wybór naszego urządzenia.



Z myślą o ochronie środowiska ograniczamy zużycie papieru, udostępniając pełne wersje instrukcji obsługi w naszej witrynie internetowej. Dostęp do pełnej wersji instrukcji obsługi można uzyskać na stronie **electrolux.com/manuals**



Wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu są dostępne na stronie **electrolux.com/support**



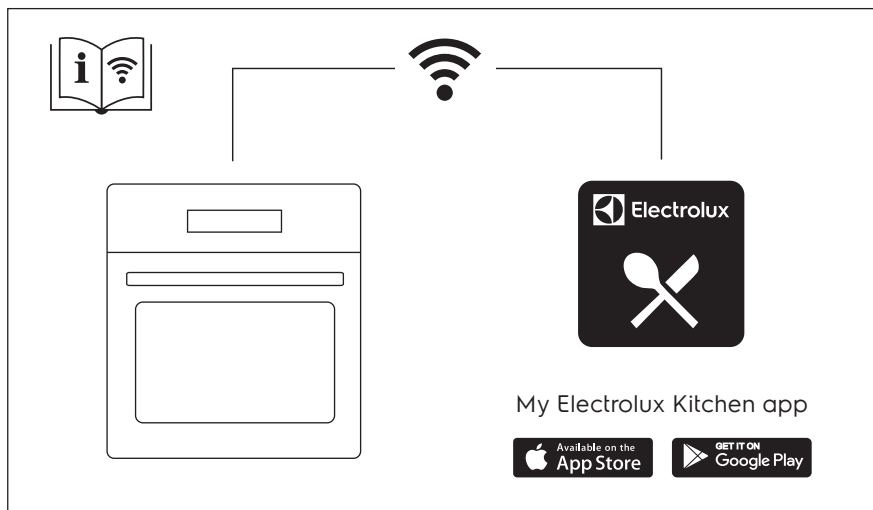
Więcej przepisów, wskazówek i rozwiązań problemów znajdziesz w aplikacji **My Electrolux Kitchen**.



Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	223
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	225
3. INSTALACJA.....	228
4. OPIS URZĄDZENIA.....	230
5. PANEL STEROWANIA.....	230
6. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	231
7. CODZIENNE UŻYTKOWANIE.....	232
8. DODATKOWE FUNKCJE.....	238
9. FUNKCJE ZEGARA.....	238
10. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW.....	239
11. WSKAZÓWKI I PORADY.....	241
12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	243
13. ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW.....	246
14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	247
15. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	248



1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

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

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń. Dzieci w wieku poniżej 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.
- Dzieci należy pilnować, aby nie bawiły się urządzeniem i urządzeniami mobilnymi z aplikacją My Electrolux Kitchen .
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub zutylizować je w odpowiedni sposób.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Dzieci i zwierzęta domowe nie powinny się zbliżać do pracującego lub stygnącego urządzenia.
- Jeśli urządzenie wyposażono w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.
- Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do stosowania w kuchni.
- Urządzenie to przeznaczone jest do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie to można używać w biurach, pokojach hotelowych, pokojach w pensjonatach, domach dla gości w gospodarstwach rolnych i innych podobnych miejscach, gdzie użytkowanie nie przekracza średniego poziomu użytkowania w gospodarstwie domowym.
- Instalacji urządzenia i wymiany jego przewodu zasilającego może dokonać wyłącznie osoba o odpowiednich kwalifikacjach.
- Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.
- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od zasilania.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi go wymienić producent, autoryzowane centrum serwisowe lub inna wykwalifikowana osoba, aby zapobiec ryzyku porażenia prądem.
- **OSTRZEŻENIE:** Przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy uważać, aby nie dotknąć grzałek ani powierzchni komory urządzenia.
- Do wyjmowania lub wkładania akcesoriów i naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Należy stosować wyłącznie termosondę zalecaną do danego modelu urządzenia.
- Aby wymontować prowadnice blach, należy najpierw pociągnąć ich przednią część, a następnie odciągnąć tylną od ścianek bocznych. Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.

- Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać sprzętów czyszczących parą.
- Do czyszczenia szyb w drzwiach nie używać ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.
- Przed czyszczeniem pirolitycznym należy wyjąć z komory urządzenia wszystkie akcesoria i usunąć osady/rozlane ciecze.

2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja



OSTRZEŻENIE!

Urządzenie może zainstalować i podłączyć wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji dołączoną do urządzenia.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.
- Zainstalować urządzenie w odpowiednim i bezpiecznym miejscu, które spełnia wymagania instalacyjne.
- Zachować minimalne odstępów od innych urządzeń i mebli.
- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić, czy drzwi otwierają się bez oporu.

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 umieszczony w prawym tylnym rogu	1500 mm
Wkręty mocujące	4x25 mm

2.2 Podłączenie elektryczne



OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.

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

Rodzaje przewodów przeznaczonych do montażu lub wymiany w krajach europejskich:

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

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

Moc całkowita (W)	Przekrój przewodu (mm ²)
maksymalnie 1380	3x0.75
maksymalnie 2300	3x1
maksymalnie 3680	3x1.5

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

2.3 Sposób używania

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

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

- Nie umieszczać produktów łatwopalnych ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi produktami w pobliżu lub na urządzeniu.
- Nie należy udostępniać innym osobom hasła do swojej sieci Wi-Fi.



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

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

2.4 Konserwacja i czyszczenie



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Przed przystąpieniem do konserwacji należy wyłączyć urządzenie i odłączyć wtyczkę zasilania od gniazda sieciowego.

- Upewnić się, że urządzenie ostygło. Występuje zagrożenie pęknięciem szyby w drzwiach urządzenia.
- Jeśli szyba pęknie, należy ją niezwłocznie wymienić. Należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przy zdejmowaniu drzwi urządzenia należy zachować ostrożność. Drzwi są ciężkie!
- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Urządzenie należy czyścić wilgotną miękką szmatką. Stosować wyłącznie obojętne detergenty. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.
- Stosując aerozol do piekarników, należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na jego opakowaniu.

2.5 Czyszczenie pirolityczne



OSTRZEŻENIE!

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

- Przed włączeniem funkcji czyszczenia pirolitycznego i wstępnym nagrzaniem piekarnika należy usunąć z jego komory:
 - wszelkie pozostałości żywności, rozlany olej lub tłuszcz.
 - wszystkie dające się wyjąć przedmioty (w tym półki, prowadnice boczne itp. dostarczone wraz z urządzeniem), w szczególności garnki, patelnie, tace, przybory kuchenne itp. z powłoką zapobiegającą przywieraniu.
- Należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje czyszczenia pirolitycznego.
- Gdy działa funkcja czyszczenia pirolitycznego, dzieci nie powinny zbliżać się do urządzenia. Urządzenie staje się bardzo gorące i gorące powietrze jest uwalniane z otworów wentylacyjnych z przodu.
- Czyszczenie pirolityczne przebiega w wysokiej temperaturze i w tym czasie mogą się uwalniać opary z pozostałości

potraw i materiałów budowlanych, dlatego zaleca się, aby:

- podczas czyszczenia pirolitycznego i po nim zapewnić dobrą wentylację.
- podczas i po nagrzewaniu wstępnym zapewnić dobrą wentylację.
- Nie polewać wodą drzwi piekarnika ani nie nalewać na nie wody podczas czyszczenia pirolitycznego i po jego zakończeniu, aby nie uszkodzić szyb.
- Opary uwalniane podczas czyszczenia pirolitycznego lub wypalania resztek potraw klasyfikuje się jako nieszkodliwe dla ludzi, w tym dla dzieci lub osób z problemami zdrowotnymi.
- Podczas wstępnego nagrzewania i czyszczenia pirolitycznego nie dopuszczać, by zwierzęta domowe podchodziły do urządzenia. Małe zwierzęta domowe (zwłaszcza ptaki i gady) mogą być bardzo wrażliwe na zmiany temperatury i wydzielane opary.
- Powierzchnie zapobiegające przywieraniu garnków, patelni, tac, przyborów kuchennych itp. mogą uszkodzić się podczas czyszczenia pirolitycznego i mogą stanowić źródło szkodliwych oparów.

2.6 Oświetlenie wewnętrzne

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.

- Informacja dotycząca oświetlenia w urządzeniu i elementów oświetleniowych sprzedawanych osobno jako części zamienne: Zastosowane elementy

oświetleniowe są przystosowane do pracy w wymagających warunkach fizycznych (temperatura, drgania, wilgotność) w urządzeniach domowych lub są przeznaczone do sygnalizacji stanu działania urządzenia. Nie są one przeznaczone do innych zastosowań i nie nadają się do oświetlania pomieszczeń domowych.

- W ten produkt wbudowano źródło światła o klasie efektywności energetycznej G.
- Używać wyłącznie żarówek tego samego typu.

2.7 Serwis

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

2.8 Utylizacja

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

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

3. INSTALACJA

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

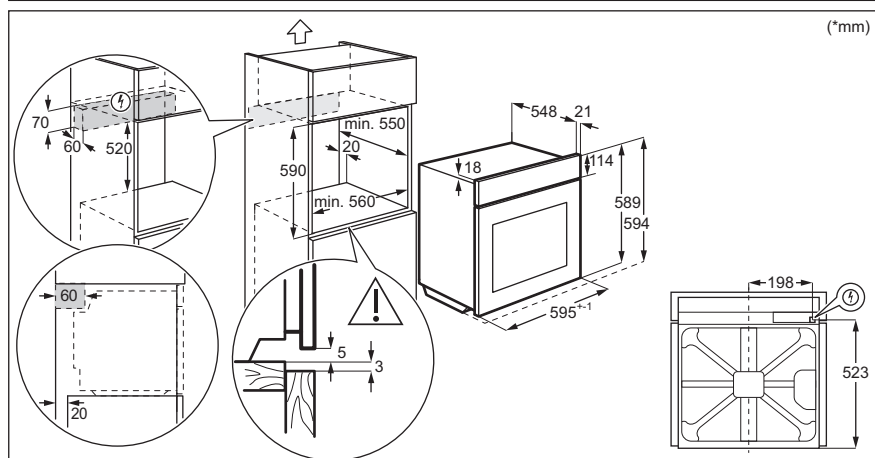
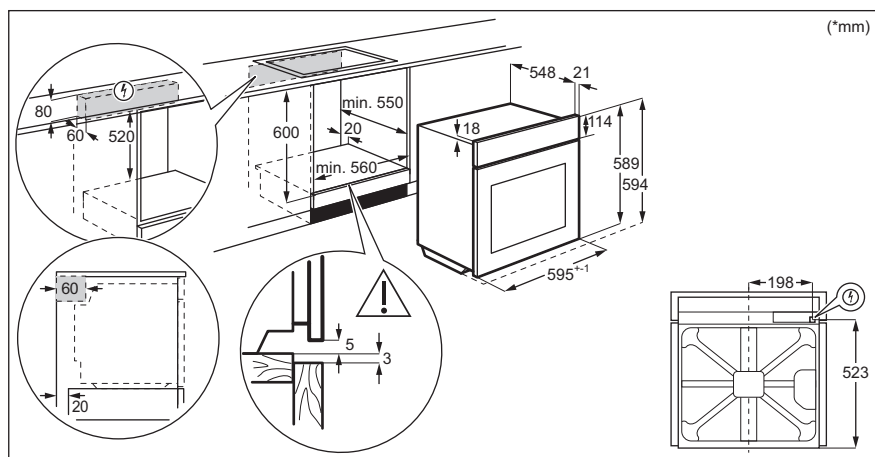
3.1 Zabudowa



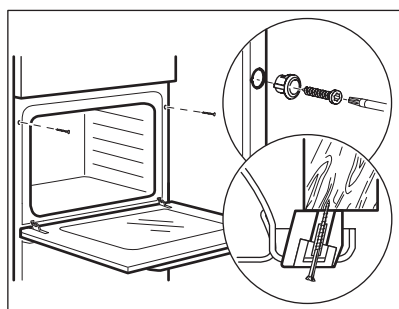
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



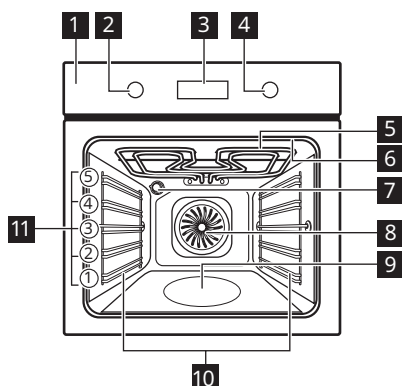


3.2 Mocowanie piekarnika do szafki



4. OPIS URZĄDZENIA

4.1 Ogólne informacje



- 1 Panel sterowania
- 2 Pokrętko wyboru funkcji pieczenia
- 3 Wyświetlacz
- 4 Pokrętko sterowania
- 5 Grzałka
- 6 Gniazdo termosondy
- 7 Lampa
- 8 Wentylator
- 9 Wnęka komory
- 10 Prowadnice blach, wyjmowane
- 11 Poziomy umieszczania potraw

4.2 Akcesoria

- **Ruszt**
Do naczyń, form do ciast, pieczeni.
- **Blacha do pieczenia ciasta**
Do ciast i ciasteczek.
- **Głęboka blacha**
Do pieczenia cista i mięsa lub do zbierania tłuszczu.

- **Termosonda**
Do pomiaru temperatury wewnątrz produktu.
- **Prowadnice teleskopowe**
Ułatwiają wkładanie i wyjmowanie rusztów i blach.

5. PANEL STEROWANIA

5.1 Włączanie i wyłączanie urządzenia

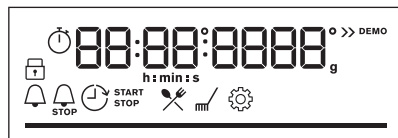
Aby włączyć urządzenie:

1. Nacisnąć pokrętko. Pokrętko wysuwa się.
 2. Obrócić pokrętko wyboru funkcji pieczenia, aby wybrać funkcję.
 3. Obrócić pokrętko regulacyjne, aby ustawić temperaturę.
 4. Nacisnąć OK.
- Obrócić pokrętko wyboru funkcji pieczenia w położenie 0, aby wyłączyć urządzenie.

5.2 Widok panelu sterowania

	Nacisnąć, aby ustawić: Funkcje zegara.
	Nacisnąć i przytrzymać, aby ustawić funkcję Szybkie nagrzewanie.
	Nacisnąć, aby włączyć lub wyłączyć oświetlenie piekarnika.
	Nacisnąć, aby ustawić temperaturę wewnątrz produktu dla termosondy.
	Nacisnąć, aby potwierdzić wybór.

5.3 Wskaźniki na wyświetlaczu



Wyświetlacz z kluczowymi funkcjami.

	Urządzenie jest zablokowane.
	Wejść do menu i wybrać ikonę, aby otworzyć: Gotowanie wspomagane.
	Wejść do menu i wybrać ikonę, aby otworzyć: Czyszczenie.
	Wejść do menu i wybrać ikonę, aby otworzyć: Ustawienia
	Szybkie nagrzewanie jest wł.

	Gotowanie na parze jest włączone.
	Termosonda jest wł.
	Minutnik jest wł.
	Koniec jest wł.
	Opóźnienie jest wł.
	Stoper jest wł.
	Wi-Fi jest wł.
	Operacja zdalna jest wł.
	Dla temperatury lub czasu. Pasek jest w pełni czerwony, gdy urządzenie osiągnie ustawioną temperaturę.

6. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

6.1 Czyszczenie wstępne

1. Wyjąć z urządzenia wszystkie akcesoria i wsporniki.
2. Urządzenie i akcesoria należy czyścić tylko ściereczką z mikrofibry, używając ciepłej wody z łagodnym detergentem.
3. Umieścić akcesoria i wyjmowane wsporniki z powrotem w pierwotnym położeniu.

6.2 Wstępne nagrzewanie

Przed pierwszym użyciem ustawić zegar i nagrzać wstępnie puste urządzenie.

1. Wyjąć z urządzenia wszystkie akcesoria i wsporniki.
2. Ustawić funkcję . Ustawić maksymalną temperaturę. Pozostawić urządzenie włączone na 1 godz.
3. Ustawić funkcję . Ustawić maksymalną temperaturę.

Pozostawić włączone urządzenie na 15 min.

Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie. Urządzenie może wydzielać nieprzyjemny zapach i dym. Upewnić się, że pomieszczenie jest odpowiednio wietrzone

6.3 Połączenie bezprzewodowe

Do podłączenia urządzenia potrzebne są:

- sieć bezprzewodowa z połączeniem internetowym,
- Smartfon połączony z tą samą siecią bezprzewodową.

1. Aby pobrać aplikację My Electrolux Kitchen : Aby przejść do strony głównej Electrolux, zeskanować aparatem smartfona kod QR na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się na przedniej ramie komory urządzenia. Aplikację można również pobrać bezpośrednio ze sklepu z aplikacjami.
2. Postępować zgodnie z instrukcją w aplikacji.
3. Obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia, aby wybrać .

4. Obrócić pokrętkę sterującą, aby wybrać: Ustawienia. Włączyć Wi-Fi. Patrz rozdział „Menu: Ustawienia”.

Częstotliwość	2.4 GHz WLAN
	2400 - 2483.5 MHz
Protokół	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Maks. moc	EIRP < 20 dBm(100mW)
Moduł Wi-Fi	NIUS-50

6.4 Licencje na oprogramowanie

Oprogramowanie tego produktu zawiera elementy oparte na oprogramowaniu open

source. Electrolux uznaje wkład otwartych społeczności i społeczności robotyki w rozwój.

Aby uzyskać dostęp do kodu źródłowego tych bezpłatnych i otwartych elementów oprogramowania, którego warunki licencji wymagają publikacji oraz do wglądu w pełne informacje dotyczące praw autorskich i warunków licencji, przejdź na stronę: <http://electrolux.opensourcerepository.com> (folder NIUS).

7. CODZIENNE UŻYTKOWANIE

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

7.1 Funkcje pieczenia



Termoobieg

Do jednoczesnego pieczenia na trzech poziomach i do suszenia żywności. Ustaw temperaturę o 20-40°C niższą niż dla funkcji Górna/dolna grzałka.



Górna/dolna grzałka

Do pieczenia ciasta na jednym poziomie oraz do suszenia żywności.



SteamBake

Do zwiększenia wilgotności podczas pieczenia. Do uzyskania odpowiedniego koloru i chrupiącej skórki podczas pieczenia. Do zapewnienia soczystości podczas odgrzewania. Do pasteryzowania owoców i warzyw.



Potrawy mrożone

Do przyrządzania produktów gotowych, np. frytek, pieczonych ziemniaków w ćwiartkach, sajonkę itp., tak aby nadać im chrupkość.



Funkcja Pizza

Do wypieku pizzy. Do intensywnego przyrumieniania i pieczenia potraw z chrupiącym spodem.



Grzałka dolna

Do pieczenia ciast o chrupiącym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.



Termoobieg wilgotny

Funkcja ta pozwala oszczędzać energię podczas pieczenia. Podczas korzystania z tej funkcji temperatura wewnątrz urządzenia może różnić się od ustawionej temperatury. Wykorzystywane jest ciepło resztkowe. Moc grzewcza może być zmniejszona. Więcej informacji znajduje się w rozdziale „Codzienne użytkowanie”, Uwagi dotyczące: Termoobieg wilgotny.



Grill

Do grillowania cienkich porcji potraw i opiekania chleba.



Turbo grill

Do pieczenia dużych kawałków mięsa lub drobiu z kośćmi na jednym poziomie. Do przyrządzania zapiekanki i przyrumieniania.



Menu

Aby przejść do menu: Gotowanie wspomaganie, Czyszczenie, Ustawienia.



Termoobieg, Górna/dolna grzałka: Po ustawieniu temperatury poniżej 80°C oświetlenie wyłącza się automatycznie po 30 sekundach.

7.2 Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny

Funkcji tej użyto w celu potwierdzenia zgodności z wymogami rozporządzeń w

zakresie efektywności energetycznej i ekoprojektu (zgodnie z EU 65/2014 i EU 66/2014). Testy zgodnie z normą: IEC/EN 60350-1.

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

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

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

7.3 Ustawienie: Funkcje pieczenia

1. Obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia, aby wybrać funkcję pieczenia.
2. Obrócić pokrętkę regulacyjną, aby ustawić temperaturę. °C

 - nacisnąć i przytrzymać, aby włączyć funkcję: Szybkie nagrzewanie. Ustawienie dostępne dla niektórych funkcji piekarnika.

7.4 Ustawienie: Gotowanie na parze

Upewnić się, że urządzenie jest zimne.

1. Wytłoczenie komory należy napęlić maksymalnie 250 ml wody z kranu. Wnęki komory nie należy napęlić podczas trwania pieczenia lub gdy piekarnik jest gorący.
2. Obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia, aby wybrać funkcję pieczenia .
3. Obrócić pokrętkę regulacyjną, aby ustawić temperaturę. °C
4. Aby wytworzyć wilgotność, należy nagrzewać wstępnie puste urządzenie przez 10 min.
5. Włożyć potrawę do urządzenia.

Po zakończeniu pieczenia:

- Obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia, aby wyłączyć urządzenie.
- Ostrożnie otworzyć drzwi. Wydostająca się para może wywołać poparzenia.
- Upewnić się, że urządzenie jest zimne. Usunąć pozostałą wodę z wnętrza komory.

7.5 Ustawienie: Gotowanie wspomagane

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

Sprawdzić, czy potrawa jest gotowa po zakończeniu funkcji.

Do przygotowania niektórych potraw można również użyć funkcji Termosonda. Stopień wypieczenia potrawy:

- Lekko wypieczone
- Średnio wypieczone
- Dobrze wypieczone

1. Przekręcić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia do , aby wejść do Menu.
2. Wybrać . Nacisnąć OK.
3. Obrócić pokrętkę sterowania, aby wybrać numer potrawy. Nacisnąć OK.
4. Włożyć do urządzenia. Nacisnąć OK.

Gotowanie wspomagane

Legenda	
	Termosonda dostępne. Ustawić Termosonda w najgrubszej części potrawy. Urządzenie wyłącza się po osiągnięciu ustawionej temperatury Termosonda.
	Ilość wody na funkcję wytwarzania pary.
	Przed rozpoczęciem pieczenia należy wstępnie nagrzać urządzenie.
	Poziom umieszczania potraw.

	Potrawa	Waga	Poziom półki/akcesoria
P1	Pieczeń wołowa, lekko wypieczona		
P2	Pieczeń wołowa, średnio wypieczona	1 - 1.5 kg; 4-5 cm grube kawałki	 2 blacha do pieczenia ciasta Podsmażać mięso na patelni przez kilka minut. Umieścić w urządzeniu.
P3	Pieczeń wołowa, dobrze wypieczona		
P4	Stek, średnio wypieczony	180 - 220 g na sztukę; 3 cm grube plastry	 3; brytfanna na ruszcie Podsmażać mięso na patelni przez kilka minut. Umieścić w urządzeniu.
P5	Pieczeń wołowa / duszona (zeberka, okragła, gruba powierzchnia)	1.5 - 2 kg	 2; brytfanna na ruszcie Podsmażać mięso na patelni przez kilka minut. Dodać płyn. Umieścić w urządzeniu.
P6	Pieczeń wołowa, lekko wypieczona (termoobieg (niska temp.))		
P7	Pieczeń wołowa, średnio wypieczona termoobieg (niska temp.))	1 - 1.5 kg; 4-5 cm grube kawałki	 2; blacha do pieczenia ciasta Użyć ulubionych przypraw lub po prostu soli i świeżo zmielonego pieprzu. Podsmażać mięso na patelni przez kilka minut. Umieścić w urządzeniu.
P8	Pieczeń wołowa, dobrze wypieczona termoobieg (niska temp.))		
P9	Filet wołowy, lekko wypieczony (termoobieg (niska temp.))		
P10	Filet wołowy, średnio wypieczony (termoobieg (niska temp.))	0,5-1,5 kg; 5-6 cm grube kawałki	 2 blacha do pieczenia ciasta Użyć ulubionych przypraw lub po prostu soli i świeżo zmielonego pieprzu. Podsmażać mięso na patelni przez kilka minut. Umieścić w urządzeniu.
P11	Filet wołowy, dobrze wypieczony (termoobieg (niska temp.))		
P12	Pieczeń cielęca (np. łopatką)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm grube kawałki	 2; brytfanna na ruszcie Można wykorzystać ulubione przyprawy. Dodać płyn. Pieczeń przykryta.
P13	Karczek wieprzowy lub łopatką	1.5 - 2 kg	 2; brytfanna na ruszcie Obrócić mięso po upływie połowy czasu pieczenia.
P14	Wieprzowina rwana (termoobieg (niska temp.))	1.5 - 2 kg	 2 blacha do pieczenia ciasta Można wykorzystać ulubione przyprawy. Obrócić mięso po upływie połowy czasu pieczenia, aby uzyskać równomierne przyrumienienie.
P15	Schab wieprzowy, świeży	1 - 1.5 kg; 5-6 cm grube kawałki	 2; brytfanna na ruszcie Można wykorzystać ulubione przyprawy.

	Potrawa	Waga	Poziom półki/akcesoria
P16	Żeberka wieprzowe	2 - 3 kg; użyć surowych żeberek o grubości 2-3 cm	 3 głęboka blacha Dodać płyn, aby zakryć dno naczynia. Obrócić mięso po upływie połowy czasu pieczenia.
P17	Udziec jagnięcy z kością	1.5 - 2 kg; 7-9 cm grube kawałki	  2; brytfanna na blasze do pieczenia Dodać płyn. Obrócić mięso po upływie połowy czasu pieczenia.
P18	Cały kurczak	1 - 1.5 kg; świeże	 2;  200 ml; naczynie żaroodporne na blasze do pieczenia Można wykorzystać ulubione przyprawy. Obrócić kurczaka po upływie połowy czasu pieczenia, aby uzyskać równomierne przyrumienienie.
P19	Połówki kurczaka	0.5 - 0.8 kg	  3 blacha do pieczenia Można wykorzystać ulubione przyprawy.
P20	Pierś kurczaka	180 - 200 g na sztukę	  2; naczynie żaroodporne na ruszcie Można wykorzystać ulubione przyprawy. Podsmażyć mięso na patelni przez kilka minut.
P21	Udka kurczaka, świeże	-	  3 blacha do pieczenia Jeśli najpierw zamarynowano udka z kurczaka, ustawić niższą temperaturę i smażyć je dłużej.
P22	Kaczka, cała	2 - 3 kg	  2; brytfanna na ruszcie Można wykorzystać ulubione przyprawy. Umieścić mięso na brytfannie. Obrócić kaczkę po upływie połowy czasu pieczenia.
P23	Gęś, cała	4 - 5 kg	  2; głęboka blacha Można wykorzystać ulubione przyprawy. Umieścić mięso na głębokiej blasze do pieczenia. Obrócić gęś po upływie połowy czasu pieczenia.
P24	Klops	1 kg	  2; ruszt Można wykorzystać ulubione przyprawy.
P25	Cała ryba, grillowana	0.5 - 1 kg na rybę	  2 blacha do pieczenia ciasta Napelnąć rybę masłem i użyć swoich ulubionych przypraw i ziół.
P26	Filet rybny	-	  3; naczynie żaroodporne na ruszcie Można wykorzystać ulubione przyprawy.
P27	Sernik	-	 2;  Tortownica o średnicy 28 cm na ruszcie
P28	Szarlotka	-	  2;  100 - 150 ml; blacha do pieczenia
P29	Tarta jabłkowa	-	 2; forma do ciasta na ruszcie

	Potrawa	Waga	Poziom półki/akcesoria
P30	Szarlotka	-	  2;  100 - 150 ml;  forma do ciasta 22 cm na ruszcie
P31	Brownies	2 kg z ciasta	 3 głęboka blacha
P32	Babeczki czekoladowe	-	  2;  100 - 150 ml; taca na muffinki na ruszcie
P33	Keks	-	 2; blacha do chleba na ruszcie
P34	Pieczone ziemniaki	1 kg	 2; blacha do pieczenia Całe ziemniaki położyć na blasze do pieczenia.
P35	Ćwiartki	1 kg	 3; blacha do pieczenia wyłożona papierem do pieczenia Można wykorzystać ulubione przyprawy. Pokroić ziemniaki na kawałki.
P36	Grillowane mieszane warzywa	1 - 1.5 kg	 3; blacha do pieczenia wyłożona papierem do pieczenia Można wykorzystać ulubione przyprawy. Pokroić warzywa na kawałki.
P37	Krokiety, mrożone	0.5 kg	 3 blacha do pieczenia
P38	Frytki, mrożone	0.75 kg	 3; blacha do pieczenia
P39	Lazania mięsna/ warzywna z płatkami suchego makaronu	1 - 1.5 kg	 2; naczynie żaroodporne na ruszcie
P40	Zapiekanka ziemniaczana (surowe ziemniaki)	1 - 1.5 kg	 1; naczynie żaroodporne na ruszcie Obrócić naczynie po upływie połowy czasu pieczenia.
P41	Pizza świeża, cienka	-	  2;  100 ml; blacha do pieczenia wyłożona papierem do pieczenia
P42	Pizza świeża, gruba	-	  2; blacha do pieczenia wyłożona papierem do pieczenia
P43	Quiche	-	 2; forma do pieczenia na ruszcie
P44	Bagietka / Ciabatta / Biały chleb	0.8 kg	  2;  150 ml; blacha do pieczenia wyłożona papierem do pieczenia Na biały chleb potrzeba więcej czasu.
P45	Chleb pełnoziarnisty / żytni / ciemny	1 kg	  2;  150 ml; blacha do pieczenia wyłożona papierem do pieczenia / ruszt

7.6 Zmiana: Ustawienia

1. Przekręcić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia do , aby wejść do Menu.

2. Wybrać . Naciśnąć OK.
3. Obrócić pokrętkę, aby wybrać ustawienie. Naciśnąć OK.

4. Dostosować wartość. Naciśnąć OK.
Obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia w położeniu wyłączenia, aby wyjść z Menu.

Menu: Ustawienia

	Ustawienie	Wartość
01	Aktualna godzina	Zmień
02	Jasność wyświetlacza	1 - 5
03	Dźwięki przycisków	1 - Sygnał, 2 - Klik, 3 - Dźwięk wyt.
04	Głośność sygnału	1 - 4
05	Termosonda Działanie	1 - Alarm i wyłączenie, 2 - Alarm
06	Stoper	Wł. / Wyt.
07	Oświetlenie piekarnika	Wł. / Wyt.
08	Szybkie nagrzewanie	Wł. / Wyt.
09	Przypomnienie o czyszczeniu.	Wł. / Wyt.
10	Wi-Fi	Wł. / Wyt.
11	Automatyczna praca w trybie sterowania zdalnego	Wł. / Wyt.
12	Zapomnij sięć	Tak / Nie
13	Tryb demonstracyjny	Kod aktywacji: 2468
14	Wersja oprogramowania	Sprawdzenie
15	Wyzeruj wszystkie ustawienia	Tak / Nie

7.7 Oszczędzanie energii



Urządzenie wyposażono w funkcję umożliwiającą 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 reszkowe

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

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

Używać ciepła reszkowego do podgrzewania innych potraw.

Podtrzymywanie temperatury potraw

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

Pieczenie z wyłączonym oświetleniem

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

Termoobieg wilgotny

Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia.

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

8. DODATKOWE FUNKCJE

8.1 Blokada

Funkcja zapobiega przypadkowej zmianie funkcji urządzenia.

Włącz funkcję, gdy urządzenie działa – kontynuowany jest ustawiony czas pieczenia, a panel sterowania jest zablokowany.

Włącz, gdy urządzenie jest wyłączone – nie można go włączyć, panel sterowania jest zablokowany.

 OK - nacisnąć i przytrzymać, aby włączyć funkcję.

Rozlegnie się sygnał dźwiękowy.  - 3 x miga, gdy włączona jest blokada.

 OK - nacisnąć i przytrzymać, aby włączyć funkcję.

8.2 Automatyczne wyłączenie

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

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

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

9. FUNKCJE ZEGARA

9.1 Opis funkcji zegara

 Aktualna godzina	Ustawianie zegara, na którym wyświetlana jest aktualna godzina.
 Minutnik	Ustawianie odliczania czasu. Gdy timer zakończy odliczanie czasu, emitowany jest sygnał dźwiękowy. Funkcja ta nie ma wpływu na działanie piekarnika.
 Czas pieczenia	Ustawianie czasu pieczenia. Po zakończeniu odliczania czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a funkcja pieczenia wyłączy się automatycznie.
 Opóźnienie	Opóźnienie rozpoczęcia i/lub zakończenia pieczenia.
 Stoper	Pokazuje, jak długo działa urządzenie. Maksymalna wartość: 23 godz 59 min. Funkcja ta nie ma wpływu na działanie piekarnika.

9.2 Ustawienie: Aktualna godzina

- Przekręcić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia do , aby wejść do Menu.

- Obrócić pokrętkę sterowania, aby wybrać  Aktualna godzina.
- Obrócić pokrętkę sterowania, aby ustawić godzinę.
- Nacisnąć OK.

9.3 Ustawienie: Minutnik

- Gdy urządzenie jest wyłączone, nacisnąć . Gdy urządzenie jest włączone, nacisnąć  dwukrotnie.

Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie:

0:00 i .

- Obrócić pokrętkę sterowania, aby ustawić Minutnik.
- Nacisnąć OK. Timer natychmiast rozpocznie odliczanie czasu.

Po upływie ustawionego czasu nacisnąć OK i obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia do położenia wyłączenia.

9.4 Ustawienie: Czas pieczenia

- Obrócić pokrętkę, aby wybrać funkcję pieczenia i ustawić temperaturę.

2. Nacisnąć kilkakrotnie .

Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie:

0:00 i .

3. Obrócić pokrętkę sterowania, aby ustawić Czas pieczenia.

4. Nacisnąć OK.

Timer natychmiast rozpocznie odliczanie czasu.

Po upływie ustawionego czasu nacisnąć OK i obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia do położenia wyłączenia.

9.5 Ustawienie: Opóźnienie

1. Obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia, aby wybrać tę funkcję.

2. Nacisnąć kilkakrotnie .

Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie

aktualnej godziny  START

3. Obrócić pokrętkę, aby ustawić czas rozpoczęcia.

4. Nacisnąć OK.

Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie:

--:--  STOP

5. Obrócić pokrętkę, aby ustawić czas zakończenia.

6. Nacisnąć OK.

Timer rozpocznie odliczanie ustawionego czasu rozpoczęcia programu.

Po upływie ustawionego czasu nacisnąć OK i obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia do położenia wyłączenia.

9.6 Włączanie i wyłączanie: Stoper

1. Przekręcić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia do , aby wejść do Menu.

2. Obrócić pokrętkę sterującą, aby wybrać opcję  / Stoper. Patrz rozdział „Codzienne użytkowanie”, Menu: Ustawienia.

3. Nacisnąć OK.

4. Obrócić pokrętkę sterującą, aby włączyć lub wyłączyć funkcję.

5. Nacisnąć OK.

10. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW



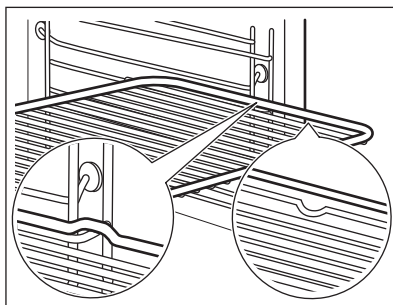
OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

10.1 Wkładanie akcesoriów

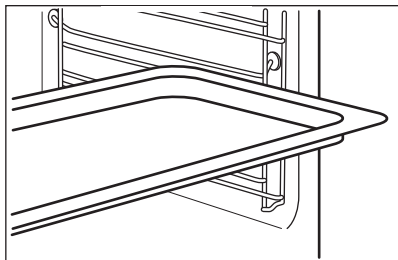
Niewielki występ na górze ma na celu zapewnienie większego bezpieczeństwa. Wgłębienia zapobiegają również przewróceniu. Wysoka krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się z niego naczyń.

Ruszt



Wsunąć ruszt między prowadnice wspornika i upewnić się, że nóżki są skierowane w dół.

Blacha do pieczenia ciasta / Głęboka blacha



Wsunąć blachę do pieczenia między prowadnice wspornika.

10.2 Termosonda

— mierzy temperaturę wewnątrz potrawy.

Dostępne są dwa ustawienia temperatury:

- °C - temperatura wewnątrz urządzenia.
- - temperatura wewnątrz potrawy

Aby uzyskać najlepsze efekty pieczenia:

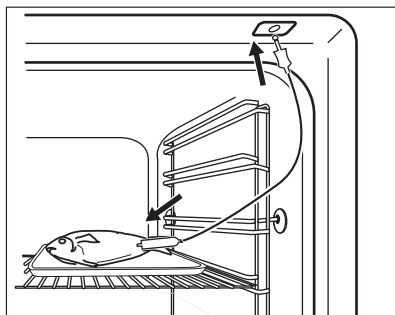
- Składniki powinny mieć temperaturę pokojową.
- Nie używać do potraw płynnych.
- Podczas pieczenia cała igła termosondy musi być wsunięta w potrawę.

Pieczenie z wykorzystaniem:
Termosonda

OSTRZEŻENIE!

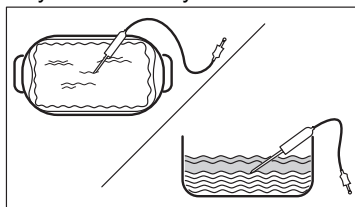
Rozgrzana termosonda i wsporniki mogą oparzyć. Nie dotykać uchwytu termosondy gołymi rękami. Zawsze używać rękawic kuchennych.

1. Włączyć urządzenie.
2. Ustawić funkcję pieczenia i w razie potrzeby temperaturę piekarnika.
3. Włożyć termosondę wewnątrz potrawy.
Mięso, drób i ryby
Umieścić całą iglicę termosondy w środku mięsa lub ryby w jej najgrubszej części.



Zapiekanki

Umieścić końcówkę termosondy dokładnie w środkowej części zapiekanki. Termosonda powinna być stabilna podczas pieczenia. Można w tym celu wykorzystać składnik potrawy o stałej konsystencji. Oprzeć silikonowy uchwyt termosondy o krawędź naczynia. Końcówka termosondy nie powinna dotykać dna naczynia.



4. Włożyć wtyczkę termosondy do gniazda w bocznej ścianie wewnątrz urządzenia. Patrz „Opis produktu”.

Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie obecnej temperatury termosondy:

5. — nacisnąć, aby ustawić temperaturę wewnątrz produktu dla termosondy.

6. Nacisnąć OK.

Gdy potrawa osiągnie ustawioną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Można wyłączyć piekarnik lub kontynuować pieczenie, aby uzyskać odpowiedni stopień wypieczenia potrawy.

7. Wyciągnąć wtyczkę termosondy z gniazda i wyjąć potrawę z urządzenia.

11. WSKAZÓWKI I PORADY

11.1 Zalecenia dotyczące pieczenia

Temperatury i czasy gotowania podane w tabelach mają wyłącznie charakter orientacyjny. Zależą one od przepisów oraz jakości i ilości użytych składników.

Urządzenie może piec lub opiekać inaczej niż poprzednie urządzenie. W poniższych wskazówkach podano zalecane ustawienia temperatury, czasu pieczenia i poziomu piekarnika dla określonych rodzajów potraw.

Jeśli brakuje ustawień dla specjalnego przepisu należy znaleźć ustawienia dla podobnej potrawy.

Symbole użyte w tabelach:

	Rodzaj potrawy
	Funkcja pieczenia
	Temperatura
	Akcesoria
	Poziom umieszczania potraw



Czas pieczenia (min)

11.2 Termoobieg wilgotny – zalecane akcesoria

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

- **Blacha do pizzy** – ciemna, matowa, średnica 28cm
- **Naczynie do pieczenia** – ciemne, matowe, średnica 26cm
- **Ramekiny** - ceramiczne, średnica 8cm, wysokość 5 cm
- **Forma do tart** – ciemna, matowa, średnica 28cm

11.3 Termoobieg wilgotny

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

				
Słodkie bułki, 16 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	20 - 30
Bułki, 9 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	30 - 40
Pizza, mrożona, 0,35 kg	ruszt	220	2	10 - 15
Rolada biszkoptowa	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	25 - 35
Brownie	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	175	3	25 - 30
Suflet, 6 szt.	ceramiczne kokilki na ruszcie	200	3	25 - 30
Biszkoptowy spód tarty	forma do tart	180	2	15 - 25
Biszkopt królowej Wiktorii	naczynie do pieczenia na ruszcie	170	2	40 - 50

		°C		
Gotowana ryba, 0,3 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	20 - 25
Cała ryba, 0,2 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	25 - 35
Filet z ryby, 0,3 kg	blacha do pieczenia pizzy na ruszcie	180	3	25 - 30
Mięso z wody, 0,25 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	200	3	35 - 45
Szaszлык, 0,5 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	200	3	25 - 30
Ciastka, 16 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	20 - 30
Makaroniki, 24 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	25 - 35
Babeczki, 12 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	30 - 40
Ciasto pikantne, 20 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	25 - 30
Kruche ciasteczka, 20 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	150	2	25 - 35
Tartletki, 8 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	20 - 30
Warzywa, z wody, 0,4 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	35 - 45
Omlet wegetariański	blacha do pieczenia pizzy na ruszcie	200	3	25 - 30
Warzywa śródziemnomorskie, 0,7 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	4	25 - 30

11.4 Informacja dla instytucji wykonujących testy

Testy zgodnie z normą IEC 60350-1.

				°C	
Ciastka, 20 sztuk na blasze	Górna/dolna grzałka	Blacha do pieczenia ciasta	3	170	20 - 35
Ciastka, 20 sztuk na blasze	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	3	150 - 160	20 - 35
Ciastka, 20 sztuk na blasze	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	2 i 4	150 - 160	20 - 35

				°C	
Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm	Górna/dolna grzałka	Ruszt	2	180	70 - 90
Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm	Termoobieg	Ruszt	2	160	70 - 90
Beztłuszczowy biszkopt, foremka do ciasta Ø 26 cm 1)	Górna/dolna grzałka	Ruszt	2	170	40 - 50
Beztłuszczowy biszkopt, foremka do ciasta Ø 26 cm 1)	Termoobieg	Ruszt	2	160	40 - 50
Beztłuszczowy biszkopt, foremka do ciasta Ø 26 cm 1)	Termoobieg	Ruszt	2 i 4	160	40 - 60
Bułka maślana	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	3	140 - 150	20 - 40
Bułka maślana	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	2 i 4	140 - 150	25 - 45
Bułka maślana	Górna/dolna grzałka	Blacha do pieczenia ciasta	3	140 - 150	25 - 45
Tosty, 4-6 szt. 1)	Grill	Ruszt	4	maks.	1 - 5
Burger wołowy, 6 sztuk, 0,6 kg 2)	Grill	Ruszt, ociekacz	4	maks.	20 - 30

1) Nagrzewać wstępnie urządzenie przez 10 minut.

2) Umieścić ruszt na trzecim poziomie, a ociekacz na drugim poziomie piekarnika. Nagrzewać wstępnie urządzenie przez 10 minut. Obrócić produkt w połowie czasu gotowania.

12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

12.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

Środki czyszczące

- Przód urządzenia należy czyścić tylko ściereczką z mikrofibry zwilżoną ciepłą wodą z łagodnym detergentem.
- Użyć roztworu czyszczącego, aby wyczyścić metalowe powierzchnie.

- Usunąć plamy za pomocą łagodnego detergentu.

Codzienne użytkowanie

- Czyścić wnętrze urządzenia po każdym użyciu. Nagromadzenie się tłuszczu lub innych zabrudzeń może skutkować pożarem.
- Wewnątrz urządzenia lub na szybach drzwi może skraplać się para wodna. Aby ograniczyć zjawisko skraplania się pary wodnej, należy uruchamiać urządzenie na 10 minut przed rozpoczęciem pieczenia. Nie pozostawiać gotowych potraw w urządzeniu na dłużej niż 20 minut. Po

każdym użyciu osuszyć wnętrze urządzenia wyłącznie ściereczką z mikrofibry.

Akcesoria

- Po każdym użyciu należy wyczyścić wszystkie akcesoria i pozostawić do wyschnięcia. Do czyszczenia należy użyć tylko ściereczki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. Nie myć akcesoriów w zmywarce.
- Nie używać do czyszczenia akcesoriów z powłoką zapobiegającą przywieraniu ściernych środków czyszczących ani przedmiotów o ostrych krawędziach.

12.2 Czyszczenie wnętrza komory

Oczyszczyć wnętrze komory, aby usunąć osad z kamienia po gotowaniu na parze.



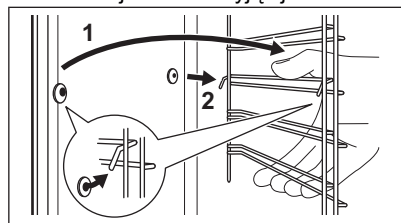
Dla funkcji: SteamBake piekarnik należy czyścić co 5-10 cykli pieczenia.

- Wlać 250 ml octu spirytusowego do wnętrza komory. Użyć octu maks. 6%, bez żadnych dodatków.
- Pozostawić ocet w temperaturze pokojowej na 30 minut, aby rozpuścić osad z kamienia.
- Wyczyścić komorę ciepłą wodą z miękką szmatką.

12.3 Wyjmowanie wsporników

Wyjąć wsporniki, aby wyczyścić piekarnik.

- Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
- Odciągnąć przednią część wsporników od bocznej ścianki.
- Odciągnąć tylną część wsporników od bocznej ścianki i wyjąć je w całości.



Zamontować wsporniki postępując w odwrotnej kolejności.

Kółki ustalające na prowadnicach teleskopowych muszą być skierowane do przodu.

12.4 Czyszczenie pirolityczne

⚠ OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie poparzeniem.

⚠ UWAGA!

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

Nie włączać tej funkcji, jeśli drzwi piekarnika nie są całkowicie zamknięte.

Podczas czyszczenia oświetlenie piekarnika jest wyłączone.

- Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
- Wyjąć wszystkie akcesoria.
- Umyć dno piekarnika i wewnętrzną szybę drzwi miękką ściereczką zwilżoną wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.
- Przekręcić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia, aby wejść do menu .
- Obrócić pokrętkę, aby ustawić Czyszczenie^{em}, i nacisnąć **OK**.

Opcja	Czas trwania
C1 - Lekkie czyszczenie	1 h
C2 - Normalne czyszczenie	1 h 30 min
C3 - Dokładne czyszczenie	2 h 30 min

- Obrócić pokrętkę, aby wybrać program czyszczenia i nacisnąć **OK**.
- Aby rozpocząć czyszczenie, nacisnąć **OK**.
- Po zakończeniu czyszczenia obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia.

Gdy piekarnik osiągnie ustawioną temperaturę, drzwi zablokują się. Do czasu odblokowania drzwi na wyświetlaczu

widoczne są paski wskaźnika ciepła, .

Gdy piekarnik ostygnie, drzwi odblokują się.

9. Począć, aż urządzenie ostygnie, a następnie wyczyścić jego wnętrze miękką szmatką.

12.5 Przypomnienie o czyszczeniu.

Piekarnik przypomina o konieczności czyszczenia pirolitycznego.  miga na wyświetlaczu przez 5 sekpo każdej sesji gotowania.

1. Wejść do Menu , aby wyłączyć przypomnienie.
2. Wybrać Ustawienia, Przypomnienie o czyszczeniu..

12.6 Zdejmowanie i zakładanie drzwi

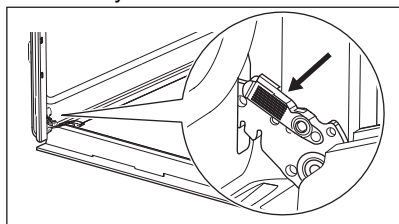
W drzwiach piekarnika są trzy szyby. Drzwi i wewnętrzne szyby można wymontować do wyczyszczenia. Przed przystąpieniem do demontażu szyb należy zapoznać się z instrukcją „Zdejmowanie i zakładanie drzwi”.



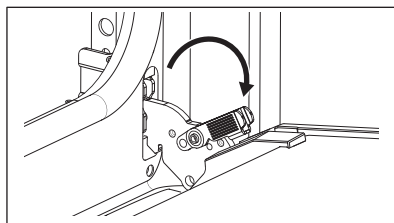
UWAGA!

Nie używać urządzenia bez szyb.

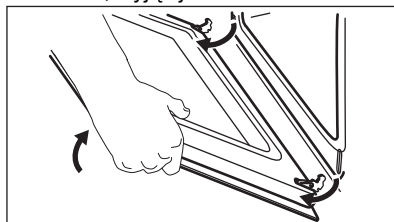
1. Całkowicie otworzyć drzwi i chwycić oba zawiasy.



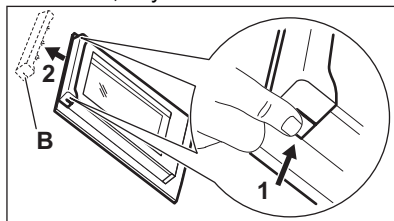
2. Podnieść i pociągnąć zatrzaski, aż słyszalne będzie kliknięcie.



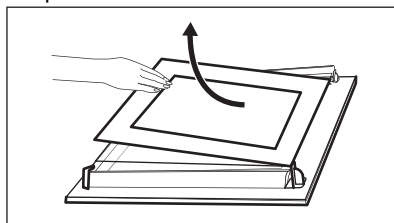
3. Przymknąć drzwi piekarnika, ustawiając je w pierwszej pozycji otworzenia. Następnie unosząc i pociągając drzwi do siebie, wyjąć je z mocowania.



4. Położyć drzwi na stabilnej powierzchni przykrytej miękką tkaniną.
5. Chwycić listwę drzwi **B** za górną krawędź drzwi po obu stronach i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski.



6. Pociągnąć listwę drzwi do przodu, aby ją zdjąć.
7. Chwycić szyby drzwi za górne krawędzie i ostrożnie wyjmować kolejno. Rozpocząć od szyby wierzchniej. Upewnić się, że szyba całkowicie wysunie się z prowadnic.

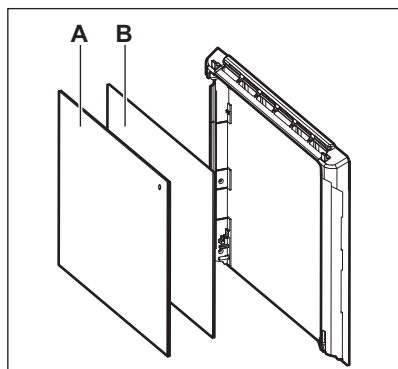


8. Umyć szyby wodą z płynem do mycia naczyń. Ostrożnie osuszyć szyby. Nie należy myć szyb w zmywarce.
9. Po wyczyszczeniu zamontować szyby i drzwi piekarnika.

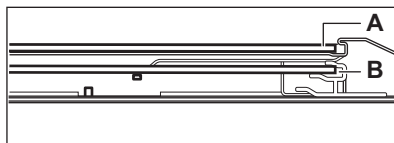
Jeśli drzwi są zainstalowane prawidłowo, podczas zamykania zatrząsków słyszeć kliknięcie.

Umieścić szyby ((**A** i **B**) z powrotem we właściwych miejscach w odpowiedniej kolejności. Sprawdzić symbol / nadruk z boku szyby. Każda z szyb wygląda inaczej, co ułatwia demontaż i montaż.

Zamontować prawidłowo listwę drzwi (powinno być słyszalne kliknięcie).



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



12.7 Wymiana żarówki

⚠ OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.
Żarówka może być gorąca.

1. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
2. Odłączyć urządzenie od zasilania.
3. Umieścić ściereczkę na dnie piekarnika.

⚠ UWAGA!

Należy zawsze trzymać lampę halogenową ściereczką, aby zapobiec spaleni się pozostałości tłuszczu na lampie.

Tylne oświetlenie

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

13. ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW

⚠ OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

13.1 Co zrobić, gdy...

Problem	Sprawdzić, czy...
Nie można włączyć i obsługiwać urządzenia.	Urządzenie podłączono prawidłowo do źródła zasilania.
Urządzenie nie nagrzewa się.	Wyłączono funkcję samoczynnego wyłączenia.
Urządzenie nie nagrzewa się.	Drzwi urządzenia są zamknięte.
Urządzenie nie nagrzewa się.	Zadziałał bezpiecznik.

Problem	Sprawdzić, czy...
Urządzenie nie nagrzewa się.	Blokada jest wyl.
Nie działa oświetlenie.	Termoobieg wilgotny - jest włączone
Oświetlenie nie działa.	Żarówka oświetlenia jest przepalona.
Termosonda nie działa.	Wtyczka Termosonda jest całkowicie włożona do gniazda.
Err C2	Wyjęto wtyczkę Termosonda z gniazda.
Err C3	Drzwi urządzenia są zamknięte lub czy nie jest uszkodzony zamek drzwi.
Err F102	Drzwi urządzenia są zamknięte.
Err F102	Nie jest uszkodzona blokada drzwi.
Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie 00:00.	Nastąpiła przerwa w zasilaniu. Ustawianie aktualnej godziny
Woda wypływa z wnęki komory.	Do wnęki komory wiano za dużo wody.



Jeśli wyświetlacz pokazuje kod błędu, którego nie uwzględniono w tej tabeli, należy wyłączyć i ponownie włączyć bezpiecznik domowy, aby ponownie uruchomić urządzenie. Jeśli kod błędu pojawi się ponownie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

13.2 Dane serwisowe

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

Dane niezbędne dla serwisu znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się na przedniej ramie urządzenia. Jest widoczna po otwarciu drzwi. Nie usuwać tabliczki znamionowej z urządzenia.

Zalecamy zapisanie w tym miejscu danych:

Model (MOD.) :

Numer produktu (PNC)

Numer seryjny (S.N.)

14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

14.1 Informacje o produkcie i karta informacyjna produktu zgodnie z przepisami UE dotyczącymi ekoprojektu i etykiet sprawności energetycznej

Nazwa dostawcy	Electrolux
Dane identyfikacyjne modelu	EOD6P77WX 949499865 EOD6P77WZ 949499863 KODDP77WX 949499864
Wskaźnik efektywności energetycznej	81.2

Klasa sprawności energetycznej	A+	
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb konwencjonalny	0.93 kWh/cykl	
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb wymuszonej wentylacji	0.69 kWh/cykl	
Liczba komór	1	
Źródła ciepła	Elektryczność	
Pojemność	72 l	
Rodzaj piekarnika	Piekarnik do zabudowy	
Masa	EOD6P77WX	31.9 kg
	EOD6P77WZ	31.6 kg
	KODDP77WX	32.5 kg

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

15. OCHRONA ŚRODOWISKA

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

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

Bine ați venit la Electrolux! Vă mulțumim pentru că ați ales produsul nostru.



În misiunea noastră de a fi sustenabili, reducem utilizarea hârtiei și oferim integral online manualele de utilizare. Accesați manualul complet de utilizare la **electrolux.com/manuals**



Găsiți sfaturi privind utilizarea, broșuri, informații pentru depanare, service și reparații la **electrolux.com/support**



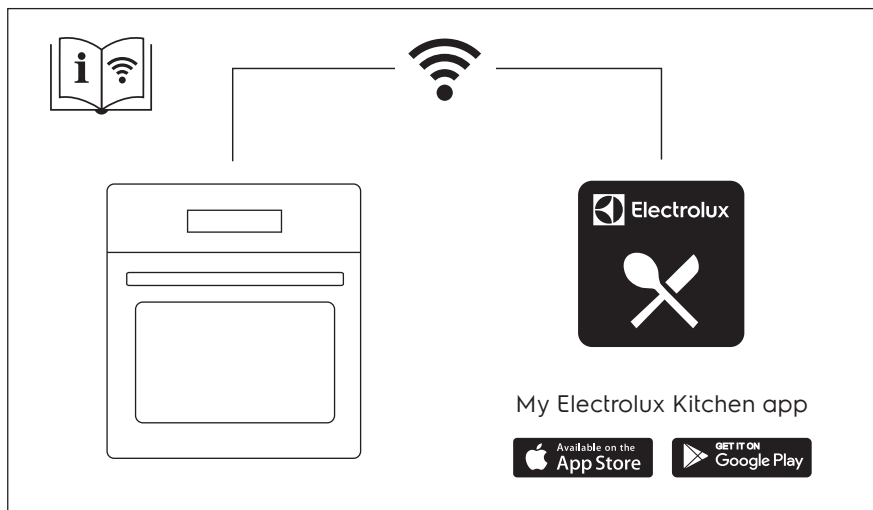
Pentru mai multe rețete, recomandări, depanare, descărcați aplicația **My Electrolux Kitchen**.



Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....	251
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	253
3. INSTALAREA.....	256
4. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	258
5. PANOUL DE COMANDĂ.....	258
6. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	259
7. UTILIZAREA ZILNICĂ.....	260
8. FUNCȚII SUPLIMENTARE.....	265
9. FUNCȚIILE CEASULUI.....	266
10. UTILIZAREA ACCESORIILOR.....	267
11. INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	268
12. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	271
13. DEPANAREA.....	274
14. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	275
15. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL.....	275



1. ⚠️ INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

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

1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

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

1.2 Informații generale despre siguranță

- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătire.

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

zgâria suprafața, ceea ce poate avea drept consecință spargerea sticlei.

- Înainte de curățarea pirolitică, scoateți toate accesoriile și depunerile/deversările excesive din cavitatea aparatului.

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.

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.
- Închideți complet ușa aparatului înainte de a conecta ștecherul la priză.
- 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 (mm²)
maxim 1380	3x0.75
maxim 2300	3x1
maxim 3680	3x1.5

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

2.3 Utilizarea

AVERTISMENT!

Pericol de rănire, arsuri și electrocutare sau explozie.

- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Verificați dacă orificiile de ventilație nu sunt blocate.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Dezactivați aparatul după fiecare întrebuințare.
- Procedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când aparatul este în funcțiune. Se poate degaja aer fierbinte.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu aplicați presiune asupra ușii deschise.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Deschideți ușa aparatului cu atenție. Utilizarea unor ingrediente cu conținut de alcool poate determina prezența aburilor de alcool în aer.
- Nu lăsați scânteele sau flăcările deschise să intre în contact cu aparatul atunci când deschideți ușa.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse alături sau deasupra acestuia.
- Nu faceți publică parola dvs. de Wi-Fi.

AVERTISMENT!

Pericol de deteriorare a aparatului.

- Pentru a preveni deteriorarea sau decolorarea emailului:
 - nu puneți vase sau alte obiecte în aparat direct pe baza acestuia.
 - nu puneți folie din aluminiu direct pe baza cavității aparatului.
 - nu puneți apă direct în aparatul fierbinte.
 - nu țineți vase umede și alimente în interior după încheierea gătirii.
 - procedați cu atenție la demontarea sau instalarea accesoriilor.
- Decolorarea emailului sau a oțelului inoxidabil nu are niciun efect asupra funcționării aparatului.

- Folosiți o cratiță adâncă pentru prăjiturile însiropate. Sucurile de fructe lasă pete care pot fi permanente.
- Gătiți întotdeauna cu ușa închisă a aparatului.
- Dacă aparatul este instalat în spatele unui panou de mobilă (de ex. o ușă), asigurați-vă că ușa nu se închide niciodată atunci când aparatul funcționează. Căldura și umezeala se pot acumula în spatele panoului închis de mobilă ceea ce produce daune aparatului, unității carcasei sau podelei. Nu închideți panoul de mobilă dacă aparatul nu s-a răcit complet după utilizare.

2.4 Îngrijirea și curățarea

AVERTISMENT!

Pericol de vătămare personală, incendiu sau deteriorare a aparatului!

- Înainte de a efectua operațiunile de întreținere, dezactivați aparatul și scoateți ștecherul din priză.
- Verificați dacă aparatul s-a răcit. Există riscul de spargere a panourilor de sticlă.
- Înlocuiți imediat panourile de sticlă ale ușii dacă acestea sunt deteriorate. Contactați Centrul de service autorizat.
- Aveți grijă atunci când îndepărtați ușa aparatului. Ușa este grea!
- Curățați cu regularitate aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale și umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu folosiți niciun produs abraziv, burete abraziv, solvent sau obiect metalic.
- Dacă folosiți un spray pentru cuptor, respectați instrucțiunile de siguranță de pe ambalajul acestuia.

2.5 Curățare pirolitică

AVERTISMENT!

Pericol de vătămare / Incendiere / Emisii de substanțe chimice (fumuri) în Modul Pirolitic.

- Înainte de a efectua curățarea pirolitică și preîncălzirea inițială, scoateți din interiorul cuptorului:

- toate reziduurile de alimente, petele/ depunerile de ulei sau grăsimi.
- orice obiecte detașabile (inclusiv rafturi, șine laterale etc., furnizate împreună cu aparatul), în special orice oale, cratițe, tăvi, ustensile neaderente, etc.
- Citiți cu atenție toate instrucțiunile pentru curățarea pirolitică.
- Nu permiteți accesul copiilor la aparat în timpul funcționării Curățării pirolitice. Aparatul se încinge foarte tare, iar aerul fierbinte este degajat din orificiile frontale de răcire.
- Curățarea pirolitică este o operațiune efectuată la temperatură înaltă care poate degaja fum de la reziduurile alimentare și materialele componente, prin urmare consumatorii sunt sfătuiți:
 - să asigure o ventilare bună în timpul și după curățarea pirolitică.
 - asigură o bună ventilare în timpul și după preîncălzirea inițială.
- Nu vărsați și nu puneți apă pe ușa cuptorului în timpul și după curățarea pirolitică pentru a evita deteriorarea panourilor de sticlă.
- Fumurile eliberate de toate cuptoarele pirolitice / reziduurile de la gătit conform celor prezentate anterior nu sunt periculoase pentru oameni, inclusiv pentru copii sau persoane cu probleme medicale.
- Nu le permiteți animalelor de companie accesul în apropierea aparatului în timpul și după curățarea pirolitică și preîncălzirea inițială. Animalele de companie mici (în special păsările și reptilele) pot fi foarte sensibile la schimbările de temperatură și la fumul emis.
- Suprafețele neaderente de pe oale, cratițe, tăvi, ustensile etc. se pot deteriora la temperatura înaltă de curățare pirolitică a tuturor cuptoarelor pirolitice și pot fi de asemenea o sursă de fum nociv de nivel redus.

2.6 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.

2.7 Serviciul de asistență tehnică

- Pentru a repara aparatul contactați Centrul de service autorizat.

- Utilizați doar piese de schimb originale.

2.8 Eliminare

⚠️ AVERTISMENT!

Pericol de rănire sau sufocare.

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

3. INSTALAREA

⚠️ AVERTISMENT!

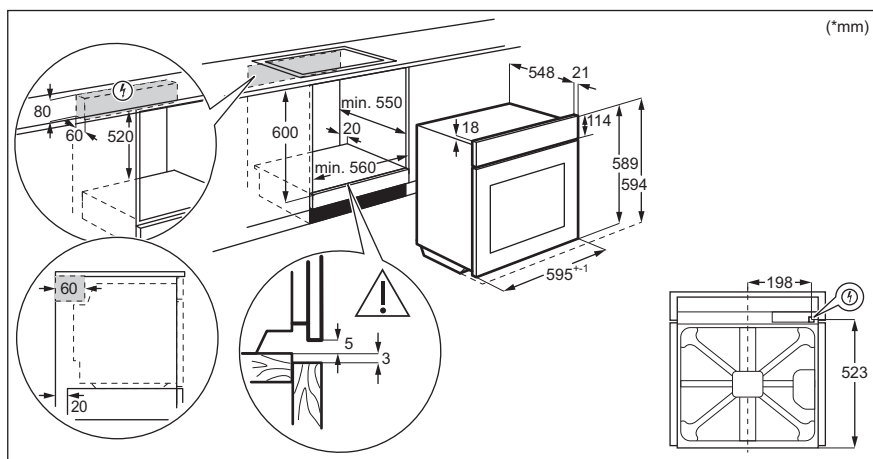
Consultați capitolele privind siguranța.

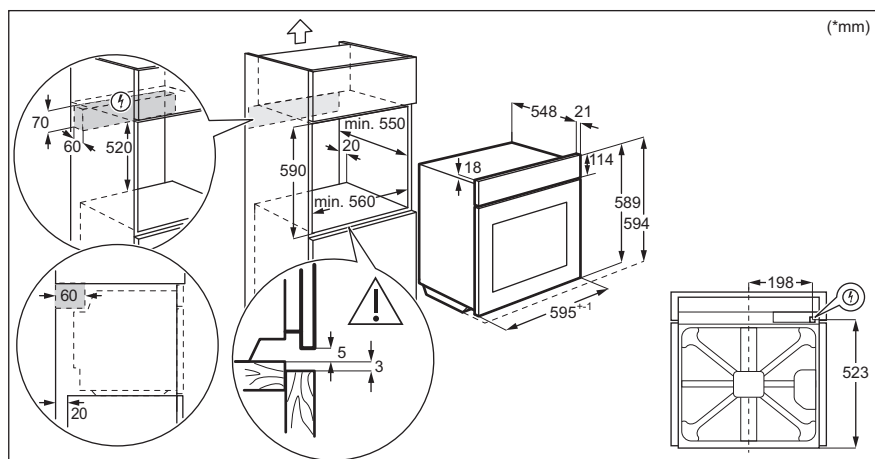
3.1 Încorporarea



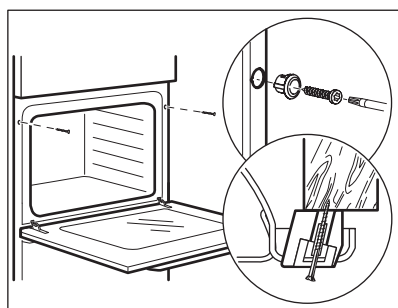
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



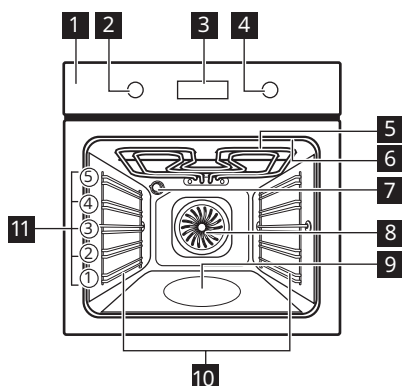


3.2 Fixarea aparatului de mobilier



4. DESCRIEREA PRODUSULUI

4.1 Prezentare generală



- 1 Panou de comandă
- 2 Buton de selectare pentru funcții de gătit
- 3 Afișaj
- 4 Buton de comandă
- 5 Element de încălzire
- 6 Priză pentru senzorul de gătit
- 7 Bec
- 8 Ventilator
- 9 Adâncitură cavitate
- 10 Suport pentru raft, detașabil
- 11 Poziții raft

4.2 Accesorii

- **Raft sârmă**
Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.
- **Tavă de gătit**
Pentru prăjituri și biscuiți.
- **Cratiță**
Pentru coacere și frigere sau ca tavă pentru grăsime.

- **Senzor de gătit**
Pentru a măsura temperatura din interiorul mâncării.
- **Ghidaje telescopice**
Pentru a introduce și a scoate mai ușor tăvile și raftul de sârmă.

5. PANOUL DE COMANDĂ

5.1 Pornirea și oprirea aparatului

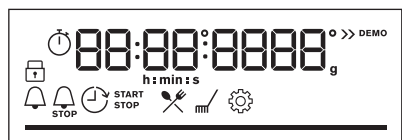
Pentru a porni aparatul:

1. Apăsați butonul de selectare. Butonul se stinge.
 2. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătit pentru a selecta o funcție.
 3. Rotiți butonul de comandă pentru a selecta temperatura dorită.
 4. Apăsați OK.
- Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătit la poziția pentru a opri aparatul.

5.2 Prezentarea panoului de comandă

	Apăsați pentru a seta: Funcțiile ceasului.
	Apăsați lung pentru a seta funcția: Încălzire rapidă.
	Apăsați pentru a porni sau opri becul cuptorului.
	Apăsați pentru a seta temperatura zonei de mijloc a: Senzorului de gătit.
OK	Apăsați pentru a confirma selecția.

5.3 Indicatorii afișajului



Afișaj

cu funcțiile cheie.

	Aparatul este blocat.
	Accesați meniul și selectați pictograma pentru a deschide: Gătire asistată.
	Accesați meniul și selectați pictograma pentru a deschide: Curățare.
	Accesați meniul și selectați pictograma pentru a deschide: Setări
	Încălzire rapidă se aprinde.

	Gătirea cu abur este pornită.
	Senzor de gătire se aprinde.
	Cronometru se aprinde.
	Timpe de terminare se aprinde.
	Temporizare se aprinde.
	Cronometru numărătoare directă se aprinde.
	Wi-Fi se aprinde.
	Operații de la distanță se aprinde.
	Pentru temperatură sau timp. Bara este complet roșie atunci când aparatul atinge temperatura setată.

6. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

6.1 Curățarea inițială

1. Scoate accesoriile și suporturile de raft detașabile din aparat.
2. Curăța aparatul și accesoriile doar cu o lavetă din microfibră, apă caldă și un detergent neagresiv.
3. Introduceți accesoriile și suporturile detașabile ale raftului înapoi pe poziția lor inițială.

6.2 Preîncălzirea inițială

Înainte de prima utilizare, setați ceasul și preîncălziți aparatul gol.

1. Scoate accesoriile și suporturile de raft detașabile din aparat.
2. Setati funcția . Setati temperatura maximă.
Lăsați aparatul să funcționeze timp de 1 h.
3. Setati funcția . Setati temperatura maximă.

Lăsați aparatul să funcționeze timp de 15 min.

Opriti aparatul și așteptați să se răcească. Aparatul poate emite un miros și fum. Asigurați-vă că fluxul de aer din încăperea este suficient.

6.3 Conexiune wireless

Pentru a conecta aparatul ai nevoie de:

- Rețea wireless cu conexiune la Internet.
- Dispozitiv mobil conectat la aceeași rețea wireless.

1. Pentru a descărca aplicația My Electrolux Kitchen : Scațați codul QR de pe plăcuța cu date tehnice cu camera de pe dispozitivul dvs. mobil pentru a fi redirecționat(ă) către pagina de pornire Electrolux.
Plăcuța cu datele tehnice se află pe cadrul frontal al cavității aparatului. De asemenea, puteți descărca aplicația direct din app store.
2. Urmați instrucțiunile de integrare a aplicației.
3. Rotiți butonul de selectare a funcțiilor de gătire pentru a selecta :

4. Rotiți butonul de comandă pentru a selecta: Setări. Porniți Wi-Fi. Consultați capitolul „Meniu: Setări”.

Frecvența	2.4 GHz WLAN
	2400 - 2483.5 MHz
Protocol	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Putere maximă	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Modul Wi-Fi	NIUS-50

6.4 Licențele software

Software-ul din acest produs conține componente care se bazează pe software-ul

gratuit și open source. Electrolux Electrolux recunoaște și mulțumește pentru contribuțiile comunităților de open software și robotică la proiectul de dezvoltare.

Pentru a accesa codul sursă al acestor componente software open source, gratuite ale căror condiții de licență necesită publicare și pentru a vedea informațiile complete privind drepturile de autor și termenii de licență aplicabili, vizitați: <http://electrolux.opensourcerepository.com> (dosar NIUS).

7. UTILIZAREA ZILNICĂ



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

7.1 Funcții de încălzire



Aer cald cu ventilatie

Pentru a coace simultan pe până la trei poziții ale raftului și pentru a deshidrata alimentele. Setează temperatura cu 20 - 40°C mai jos decât pentru Încălzire sus și jos.



Încălzire sus și jos

Pentru a coace și rumeni alimentele fără să schimbi poziția raftului.



SteamBake

Pentru a adăuga umiditate în timpul gătitului. Pentru a obține culoarea adecvată și crusta crocantă în timpul coacerii. Pentru ca preparatele să nu se usuce în timpul reîncălzirii. Pentru conservarea fructelor sau legumelor.



Preparate congelate

Pentru a găti mâncăruri semipreparate crocante, cum ar fi cartofi prăjiți, cartofi wedge sau rulouri crocante.



Funcție Pizza

Pentru a coace pizza. Pentru rumenire intensă și crocant la bază.



Încălzire jos

Pentru a coace prăjituri crocante la bază și pentru a conserva alimentele.



Aer cald umed

Această funcție este concepută pentru a economisi energie în timpul gătirii. Când utilizezi această funcție, temperatura din interiorul aparatului poate diferi de temperatura setată. Se utilizează căldura reziduală. Puterea de încălzire poate fi redusă. Pentru mai multe informații, consultă capitolul „Utilizarea zilnică”, Note despre: Aer cald umed.



Grill

Pentru gătirea la grătar a feliilor subțiri de alimente și pentru pâine prăjită.



Gătire intensiva

Pentru a rumeni bucăți mari de carne sau carne de pasăre nedezosată pe un singur raft. Pentru gratinare și rumenire.



Meniu

Pentru a intra în meniu: Gătire asistată, Curățare, Setări.



Aer cald cu ventilatie, Încălzire sus și jos: Atunci când setezi temperatura sub 80 °C, becul se stinge automat după 30 de secunde.

7.2 Note despre: Aer cald umed

Această funcție a fost folosită pentru conformarea cu clasa de eficiență energetică și cerințele de ecodesign EU 65/2014 (în

conformitate cu și EU 66/2014). Teste conforme cu: IEC/EN 60350-1.

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

Atunci când folosiți această funcție, becul se stinge automat după 30 de sec.

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

7.3 Setarea: Funcții de încălzire

1. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire pentru a selecta o funcție de gătire.
2. Rotiți butonul de selectare pentru a seta temperatura °C.

 - apăsați lung pentru a porni funcția: Încălzire rapidă. Este disponibil pentru anumite funcții ale cuptorului.

7.4 Setarea: Gătire la abur

Verificați dacă aparatul s-a răcit.

1. Umpleți adâncitura cavității cu maximum 250 ml de apă de la robinet. Nu reumpleți adâncitura cavității în timpul gătirii sau atunci când cuptorul este fierbinte.
 2. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire pentru a selecta funcția de gătire .
 3. Rotiți butonul de selectare pentru a seta temperatura °C.
 4. Preîncălziți aparatul gol timp de 10 pentru min a crea umiditate.
 5. Introduceți alimentele în aparat.
- Când gătitul se termină:

- Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit pentru a opri aparatul.

- Deschideți ușa cu atenție. Umiditatea eliberată poate produce arsuri.
- Verificați dacă aparatul s-a răcit. Îndepărtați apa rămasă din adâncitura cavității.

7.5 Setarea: Gătire asistată

Fiecare preparat din acest submeniu are o funcție de gătire și temperatură recomandate. Puteți regla timpul și temperatura.

Când funcția se termină, verificați dacă mâncarea este gata.

Pentru unele dintre preparate puteți găti și cu Senzor de gătire. Gradul în care un fel de mâncare este gătit:

- În sânge
- Mediu
- Bine făcut

1. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la  pentru a introduce Meniu.
2. Selectați . Apăsați OK.
3. Rotiți butonul de control pentru a selecta un număr de preparat. Apăsați OK.
4. Puneți produsele în interiorul aparatului. Apăsați OK.

Gătire asistată

Legendă	
	Senzor de gătire disponibil. Așezați Senzor de gătire în cea mai groasă parte a vasului. Aparatul se oprește când temperatura setată de Senzor de gătire este atinsă.
	Cantitatea de apă pentru funcția abur.
	Preîncălziți aparatul înainte de a începe să gătiți.
	Nivel raft.

	Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii
P1	Friptură de vită, în sânge		
P2	Friptură de vită, mediu	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm bucăți groase	 2 tavă de gătit Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbin-te. Introduceți în aparat.
P3	Friptură de vită, bine făcut		
P4	Friptură, medie	180 - 220 g per bucată; 3 cm felii groase	 3 tavă pentru coacere raft de sârmă Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbin-te. Introduceți în aparat.
P5	Friptură de vită / fierbere înăbușit (coastă superioară, pulpă superioară, groasă)	1.5 - 2 kg	 2 tavă pentru coacere raft de sârmă Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbin-te. Adăugați lichid. Introduceți în aparat.
P6	Friptură de vită, în sânge (gătire la temp. scăzută)		
P7	Friptură de vită, mediu (gătire la temp. scăzută)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm bucăți groase	 2 tava de gătit Folosiți mirodeniile preferate sau doar sare și piper proaspăt măcinat. Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat.
P8	Friptură de vită, bine făcută (gătire la temp. scăzută)		
P9	File de vită, în sânge (gătire lentă)		
P10	File de vită, mediu (gătire lentă)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm bucăți groase	 2 tavă de gătit Folosiți mirodeniile preferate sau doar sare și piper proaspăt măcinat. Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat.
P11	File de vită, făcută (gătire lentă)		
P12	Friptură de vițel (de ex. spată)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm bucăți groase	 2 tavă pentru coacere raft de sârmă Utilizați mirodeniile favorite. Adăugați lichid. Friptură acoperită.
P13	Friptură de ceafă de porc sau pulpă	1.5 - 2 kg	 2 tavă pentru coacere raft de sârmă La jumătatea duratei de gătire, întoarceți carnea.
P14	Carne de porc (gătire la temperatură scăzută)	1.5 - 2 kg	 2 tavă de gătit Utilizați mirodeniile favorite. Pentru a obține o rumenire uniformă, întoarceți carnea după jumătate din durata de gătit.
P15	Pulpă de porc, proaspătă	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm bucăți groase	 2; tavă pentru coacere raft de sârmă Utilizați mirodeniile favorite.
P16	Coaste de porc	2 - 3 kg; utilizați crud, 2 - 3 cm nervuri de rezervă subțiri	 3 cratiță adâncă Adăugați lichid pentru a acoperi baza unui preparat. La jumătatea duratei de gătire, întoarceți carnea.

	Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii
P17	Pulpă de miel cu os	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm bucăți groase	 2; friptură la tavă de gătit Adăugați lichid. La jumătatea duratei de gătire, întoarceți carnea.
P18	Pui întreg	1 - 1.5 kg; Proas-păt	 2;  200 ml; preparat caserole pe tavă de gătit Utilizați mirodeniile favorite. Întoarceți puiul după jumăta-te din durata de gătit pentru a rumeni uniform.
P19	Jumătate de pui	0.5 - 0.8 kg	 3 tavă de gătit Utilizați mirodeniile favorite.
P20	Piept de pui	180 - 200 g per bu-cată	  2; preparat caserole raft de sârmă Utilizați mirodeniile favorite. Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte.
P21	Pulpe de pui, proas-pete	-	 3 tavă de gătit Dacă ați marinat mai întâi pulpele de pui, setați o tempe-ratură mai redusă și gătiți-le mai mult timp.
P22	Rață întreagă	2 - 3 kg	 2 tavă pentru coacere raft de sârmă Utilizați mirodeniile favorite. Puneți carnea pe friptură. În-toarceți rața la jumătatea duratei de gătire.
P23	Gâscă întreagă	4 - 5 kg	 2; cratiță adâncă Utilizați mirodeniile favorite. Puneți carnea în tava de gă-tit. Întoarceți gâsca după jumătate din durata de gătire.
P24	Bucată de carne	1 kg	 2; raft de sârmă Utilizați mirodeniile favorite.
P25	Pește întreg, la grătar	0.5 - 1 kg per pește	 2 tavă de gătit Umpleți peștele cu unt și folosiți mirodenii și ierburi aro-mate favorite.
P26	File de pește	-	 3; preparat caserole raft de sârmă Utilizați mirodeniile favorite.
P27	Prăjitură cu brânză	-	 2;  tavă demontabilă de 28 cm pe raft de sârmă
P28	Prăjitură cu mere	-	 2;  100 - 150 ml; tavă de gătit
P29	Tartă cu mere	-	 2; formă pentru plăcintă pe raft de sârmă
P30	Plăcintă cu mere	-	 2;  100 - 150 ml;  Formă de plăcintă de 22 cm pe raft de sârmă
P31	Negresa	2 kg de aluat	 3 cratiță adâncă
P32	Brioșe cu ciocolată	-	 2;  100 - 150 ml; tavă pentru brioșe pe raft de sârmă

	Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii
P33	Bucată de prăjitură	-	 2; tavă pentru pâine pe raft de sârmă
P34	Cartofi copti	1 kg	 2; tavă de gătit Puneți cartofii întregi cu pielea în tava de gătit.
P35	Cartofi wedges	1 kg	 3 tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt Utilizați mirodeniile favorite. Tăiați cartofii în bucăți.
P36	Legume mixte la grătar	1 - 1.5 kg	 3 tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt Utilizați mirodeniile favorite. Tăiați legumele în bucăți.
P37	Crochete, congelate	0.5 kg	 3; tavă de gătit
P38	Cartofi, congelați	0.75 kg	 3; tavă de gătit
P39	Lasagna cu carne / legume cu foi uscate de paste	1 - 1.5 kg	 2; prepat caserolă pe raft de sârmă
P40	Cartofi gratinați (cartofii cruzi)	1 - 1.5 kg	 1; prepat caserolă pe raft de sârmă Rotiți preparatul la jumătatea duratei de gătire.
P41	Pizza proaspătă, subțire	-	  2;  100 ml; tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt
P42	Pizza proaspătă, groasă	-	  2; tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt
P43	Quiche	-	 2; formă pentru copt raft de sârmă
P44	Baghetă / Ciabatta / Pâine albă	0.8 kg	  2;  150 ml; tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt Mai mult timp necesar pentru pâinea albă.
P45	Cereale integrale / secară / pâine neagră	1 kg	  2;  150 ml; tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt/tavă pentru pâine pe raft de sârmă

7.6 Modificare: Setări

1. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la  pentru a introduce Meniu.
2. Selectați . Apăsați OK.
3. Rotiți butonul de selectare pentru a selecta setarea. Apăsați OK.
4. Ajustați valoarea. Apăsați OK.
Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit pentru a ieși din Meniu.

Meniu: Setări

	Setare	Valoare
01	Timpul	Modificare
02	Luminozitate display	1 - 5
03	Tonul de la taste	1 - Semnal sonor, 2 - Clic, 3 - Sunet oprit
04	Volum la apăsare taste	1 - 4

	Setare	Valoare
05	Senzor de gătire Acțiune	1 - Alarmă și oprire, 2 - Alarmă
06	Cronometru numără- toare directă	Pornit / Oprit
07	Iluminare	Pornit / Oprit
08	Încălzire rapidă	Pornit / Oprit
09	Semnal De Reamintire La Curățare	Pornit / Oprit
10	Wi-Fi	Pornit / Oprit
11	Operațiune de teleco- mandă automată	Pornit / Oprit
12	Dezactiveaza rețeaua	Da / Nu
13	Modul demo	Codul de activare: 2468
14	Versiunea software	Verificare
15	Resetati toate opțiunile	Da / Nu

7.7 Economisirea de energie



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

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

Folosește vase metalice pentru o economie optimizată de energie.

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

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

Gătitul cu ventilator

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

Căldura reziduală

Ventilatorul și lumina vor fi în continuare active. Atunci când oprești aparatul, pe afișaj va fi apărea valoarea căldurii reziduale. Căldura poate fi utilizată pentru menținerea preparatelor calde.

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

Folosește căldura reziduală pentru a încălzi alte preparate.

Menținerea caldă a alimentelor

Alege setarea pentru cea mai mică temperatură posibilă pentru a folosi căldura reziduală și menține preparatele calde. Indicatorul de căldură reziduală sau al temperaturii va apărea pe afișaj.

Gătire cu lumina stinsă

Oprește lumina pe durata gătirii. Aprinde-o doar atunci când este necesar.

Aer cald umed

Funcție concepută pentru a economisi energie în timpul gătirii.

Atunci când folosești această funcție, lumina se stinge automat după 30 de sec. Poți aprinde din nou lumina, însă această acțiune va reduce economia de energie estimată.

8. FUNCȚII SUPLIMENTARE

8.1 Blocare

Această funcție împiedică modificarea accidentală a funcției aparatului.

Activare atunci când aparatul este în funcțiune - modul de gătire setat va continua, dar panoul de comandă va fi blocat.

Activare atunci când aparatul este oprit - nu poate fi activată, panoul de comandă este blocat.

 **OK** - apăsați-le lung pentru a activa funcția.

Va fi emis un semnal sonor.  - va lumina intermitent de 3 ori atunci când funcția de blocare este activată.

 **OK** - apăsați lung pentru a opri funcția.

8.2 Oprirea automată

Din motive de siguranță, aparatul se oprește după o perioadă dacă o funcție de gătire este activă și nu modificați nicio setare.

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

Oprirea automată nu funcționează cu aceste funcții: Iluminare, Senzor de gătire, Temporizare.

9. FUNCȚIILE CEASULUI

9.1 Descrierea funcțiilor ceasului

	Pentru a seta ceasul care afișează ora curentă.
Tempul	
	Pentru a seta timpul pentru numărătoare inversă. La încheierea duratei este emis semnalul sonor. Această funcție nu are nicio influență asupra funcționării cuptorului.
Cronometru	
	Pentru a seta durata gătirii. Când cronometrul ajunge la final, este emis semnalul sonor și funcția de gătire se va opri automat.
Durată gătire	
	Pentru a amâna pornirea și/sau terminarea gătirii.
Temporizare	
	Pentru a indica durata de funcționare a aparatului. Maximul este 23 h 59 min. Această funcție nu are niciun efect asupra operării cuptorului.
Cronometru numărătoare directă	

9.2 Setarea: Timpul

1. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la  pentru a introduce Meniu.
2. Rotiți butonul de comandă pentru a selecta / Timpul.
3. Rotiți butonul de comandă pentru a seta ora.
4. Apăsați **OK**.

9.3 Setarea: Cronometru

1. Când aparatul este oprit, apăsați .
- Când aparatul este pornit, apăsați de  două ori.

Afișajul indică: 0:00 și .

2. Rotiți butonul de comandă pentru a seta Cronometru.
3. Apăsați **OK**. Cronometrul începe imediat numărătoare inversă.

La încheierea duratei, apăsați **OK** și rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit.

9.4 Setarea: Durată gătire

1. Rotiți butonul de selectare pentru a selecta funcția de gătire și pentru a seta temperatura.
2. Apăsați  în mod repetat.

Afișajul indică: 0:00 și .

3. Rotiți butonul de comandă pentru a seta Durată gătire.

4. Apăsați **OK**. Cronometrul începe imediat numărătoare inversă.

La încheierea duratei, apăsați **OK** și rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit.

9.5 Setarea: Temporizare ⌚

1. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire pentru a selecta funcția.

2. Apăsați ⌚ în mod repetat.

Afișajul arată: setarea Timp ⌚ START .

3. Rotiți butonul de comandă pentru a seta ora de start.

4. Apăsați OK.

Afișajul indică: --:-- ⌚ STOP .

5. Rotiți butonul de comandă pentru a seta ora de terminare.

6. Apăsați OK.

Cronometrul începe numărătoare inversă la ora de start setată.

La încheierea duratei, apăsați OK și rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit.

9.6 Pornirea și oprirea: Cronometru numărătoare directă ⌚

1. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la ≡ pentru a introduce Meniu.

2. Rotiți butonul de comandă pentru a selecta ⚙ / Cronometru numărătoare directă. Consultați capitolul „Utilizarea zilnică”, Meniu: Setări.

3. Apăsați OK.

4. Rotiți butonul de comandă pentru a porni și opri funcția.

5. Apăsați OK.

10. UTILIZAREA ACCESORIILOR



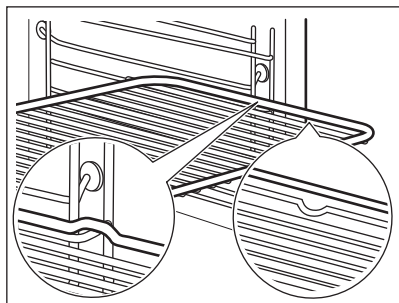
AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

10.1 Introducerea accesoriilor

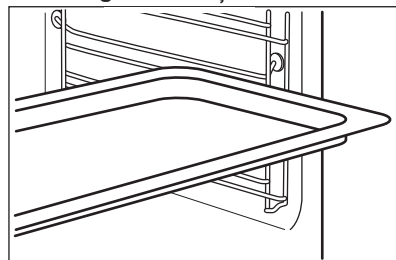
O mică adâncitură în partea de sus sporește siguranța. Adânciturile sunt și dispozitive anti-răsturnare. Marginea ridicată a raftului împiedică alunecarea vaselor de pe raft.

Raft sârmă



Împingeți raftul pe șinele de ghidare ale suportului pentru rafturi și asigurați-vă că picioarele sunt îndreptate în jos.

Tavă de gătit / Cratiță adâncă



Împingeți tava pe șinele de ghidare.

10.2 Senzor de gătire

Acesta măsoară temperatura din interiorul alimentului.

Există două temperaturi care trebuie setate:

- °C - temperatura din interiorul aparatului.
- ⚡ - temperatura zonei de mijloc a alimentului.

Pentru rezultate optime de gătire:

- Ingredientele trebuie să fie la temperatura camerei.
- Nu se va utiliza pentru preparate lichide.

- În timpul gătirii, acul senzorului de gătire trebuie introdus complet în vas.

Gătire cu: Senzor de gătire

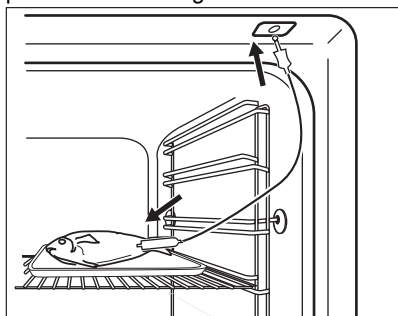
⚠️ AVERTISMENT!

Există riscul de arsuri pe măsură ce Senzorul alimentar și suporturile raftului devin fierbinți. Nu atingeți mânerul senzorului alimentar cu mâinile goale. Folosiți întotdeauna mănuși de cuptor.

1. Pornește aparatul.
2. Setați o funcție de încălzire și, dacă este necesar, temperatura cuptorului.
3. Introduceți Senzorul de gătire în interiorul preparatului:

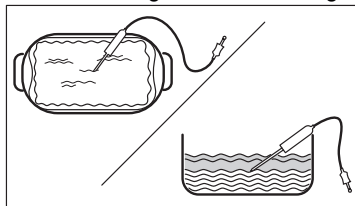
Carne, pasăre și pește

Introduceți întregul ac al Senzorului de gătire în mijlocul cărnii sau peștelui, în partea sa cea mai groasă.



Caserolă

Introduceți vârful Senzorului exact în mijlocul caserolei. Senzorul trebuie să rămână într-un loc fix în timpul gătirii. Folosiți un ingredient solid pentru a realiza acest lucru. Folosiți marginea tăvii de gătit pentru a sprijini mânerul de silicon al Senzorului. Vârful Senzorului nu trebuie să atingă fundul tăvii de gătit.



4. Introduceți senzorul de gătire în priza aflată pe perețele lateral din interiorul aparatului. Consultați „Descrierea produsului”.

Afișajul indică temperatura curentă a senzorului de gătire.

5. - apăsați pentru a seta temperatura zonei de mijloc a senzorului.

6. Apăsați OK.

Când alimentul atinge temperatura setată, este emis semnalul sonor. Puteți alege să opriți sau să continuați gătitul pentru a vă asigura că mâncarea este bine făcută.

7. Scoateți conectorul senzorului de gătire din priză și preparatul din aparat.

11. INFORMAȚII ȘI SFATURI

11.1 Recomandări pentru gătit

Temperatura și duratele de gătire din tabele sunt doar orientative. Acestea depind de rețetele și de calitatea și cantitatea ingredientelor utilizate.

Aparatul dvs. poate coace sau frige diferit de aparatul dvs. anterior. Sfaturile de mai jos prezintă setările recomandate pentru temperatură, durata gătirii și poziția raftului pentru anumite tipuri de alimente.

Dacă nu puteți găsi setările pentru o rețetă specială, căutați alta similară.

Simboluri utilizate în tabele:

	Tipul alimentelor
	Funcția de încălzire
	Temperatură
	Accesoriu
	Poziție raft
	Durată gătire (min)

11.2 Aer cald umed - accesorii recomandate

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

- **Tigaie pentru pizza** - închisă la culoare, fără reflexie, diametru 28cm
- **Vas de copt** - închis la culoare, fără reflexie, diametru 26cm

- **Ramekins** - ceramică, diametru 8cm, înălțime 5 cm
- **Formă pentru aluat fraged** - închisă la culoare, fără reflexie, diametru 28cm

11.3 Aer cald umed

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

		°C		
Rulouri dulci, 16 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	20 - 30
Rulouri, 9 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	30 - 40
Pizza congelată, 0,35 kg	raft sârmă	220	2	10 - 15
Ruladă	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	25 - 35
Negresă	tavă de gătit sau tavă de colectare	175	3	25 - 30
Soufflê, 6 bucăți	vas ceramic ramekin pe raft de sârmă	200	3	25 - 30
Blat de pandișpan	formă pentru aluat fraged pe raft de sârmă	180	2	15 - 25
Sandviș Victoria	vas de copt pe raft de sârmă	170	2	40 - 50
Pește fiert, 0,3 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	20 - 25
Pește întreg, 0,2 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	25 - 35
File de pește, 0,3 kg	tavă de pizza pe raft de sârmă	180	3	25 - 30
Carne fiartă, 0,25 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	200	3	35 - 45
Șașlăc, 0,5 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	200	3	25 - 30
Prăjituri, 16 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	20 - 30
Pricomigdale, 24 de bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	25 - 35
Brioșe, 12 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	30 - 40

		°C		
Pateuri sărate, 20 de bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	25 - 30
Fursecuri, 20 de bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	150	2	25 - 35
Mini tarte, 8 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	20 - 30
Legume, fierte, 0,4 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	35 - 45
Omletă vegetariană	tavă de pizza pe raft de sârmă	200	3	25 - 30
Legume mediteraneene, 0,7 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	4	25 - 30

11.4 Informații pentru institutele de testare

Teste conforme cu IEC 60350-1.

				°C	
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă	Încalzire sus și jos	Tavă de gătit	3	170	20 - 35
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă	Aer cald cu ventilație	Tavă de gătit	3	150 - 160	20 - 35
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă	Aer cald cu ventilație	Tavă de gătit	2 și 4	150 - 160	20 - 35
Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm	Încalzire sus și jos	Raft sârmă	2	180	70 - 90
Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm	Aer cald cu ventilație	Raft sârmă	2	160	70 - 90
Pandișpan fără grăsimi, formă pentru tort Ø26 cm 1)	Încalzire sus și jos	Raft sârmă	2	170	40 - 50
Pandișpan fără grăsimi, formă pentru tort Ø26 cm 1)	Aer cald cu ventilație	Raft sârmă	2	160	40 - 50
Pandișpan fără grăsimi, formă pentru tort Ø26 cm 1)	Aer cald cu ventilație	Raft sârmă	2 și 4	160	40 - 60
Biscuit sfărâmișos	Aer cald cu ventilație	Tavă de gătit	3	140 - 150	20 - 40
Biscuit sfărâmișos	Aer cald cu ventilație	Tavă de gătit	2 și 4	140 - 150	25 - 45
Biscuit sfărâmișos	Încalzire sus și jos	Tavă de gătit	3	140 - 150	25 - 45

					
Pâine prăjită, 4 - 6 bucăți ¹⁾	Grill	Raft sârmă	4	maxim	1 - 5
Burger de vită, 6 bucăți, 0,6 kg ²⁾	Grill	Raft sârmă, tavă de scurgere	4	maxim	20 - 30

1) Preîncălziți aparatul timp de 10 minute.

2) Puneți raftul de sârmă pe al treilea nivel și tava de colectare pe al doilea nivel al cuptorului. Preîncălziți aparatul timp de 10 minute. Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de gătire.

12. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

12.1 Observații privind curățarea

Agenți de curățare

- Curățați partea din față a aparatului doar cu o lavetă din microfibră, cu apă caldă și un detergent neagresiv.
- Folosiți o soluție de curățare dedicată pentru suprafețe metalice.
- Curățați petele cu un detergent neutru.

Utilizarea zilnică

- Curățați interiorul aparatului după fiecare utilizare. Acumularea de grăsimi sau de orice alte reziduuri poate produce un incendiu.
- Umezeala poate produce condens în aparat sau pe panourile de sticlă ale ușii. Pentru a reduce condensul, lăsați aparatul să funcționeze timp de 10 minute înainte de gătire. Nu depozitați preparatele în aparat pentru mai mult de 20 de minute. Uscați interiorul aparatului numai cu o lavetă din microfibră după fiecare utilizare.

Accesorii

- Curățați toate accesoriile după fiecare utilizare și lăsați-le să se usuce. Folosiți doar o lavetă din microfibră, apă caldă și un detergent neagresiv. Nu curățați accesoriile în mașina de spălat vase.
- Nu curățați accesoriile anti-aderente folosind un agent de curățare abraziv sau obiecte cu muchii ascuțite.

12.2 Curățarea adânciturii cavității

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



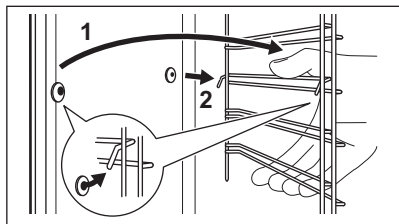
Pentru funcția : SteamBake curățați cuptorul la fiecare 5 - 10 cicluri de gătit.

1. Turnați: 250 ml de oțet din vin alb în adâncitura cavității. Folosiți un oțet de maxim 6%, fără niciun aditiv.
2. Lăsați oțetul să dizolve reziduurile de calcar la temperatura mediului ambiant timp de 30 de minute.
3. Curățați cavitatea cu apă caldă și o lavetă moale.

12.3 Scoaterea suporturilor raftului

Scoateți suporturile raftului pentru a curăța aparatul.

1. Opritiți aparatul și așteptați să se răcească.
2. Trageți partea din față a suportului pentru rafturi și îndepărtați-o de peretele lateral.
3. Trageți partea din spate a suportului pentru raft și îndepărtați-o de peretele lateral și îndepărtați.



Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.

Știfturile de fixare de pe ghidajele telescopice trebuie să fie îndreptate spre față.

12.4 Curățare pirolitică

⚠️ AVERTISMENT!

Există pericolul de arsuri.

⚠️ ATENȚIE!

Dacă sunt instalate alte aparate în același compartiment, nu le utilizați simultan cu această funcție. Acest lucru poate deteriora cuptorul.

Nu porniți funcția dacă nu ați închis complet ușa cuptorului.

Becul cuptorului rămâne stins pe durata curățării.

1. Opriți aparatul și așteptați să se răcească.
2. Scoateți toate accesoriile.
3. Curățați podeaua cuptorului și geamul de la interior al ușii folosind apă caldă, o lavetă moale și un detergent neutru.
4. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire pentru a intra în meniu .
5. Rotiți butonul de comandă pentru a selecta Curățare  și apăsați OK.

Oțiune	Durata
C1 - Curățare ușoară	1 h
C2 - Curățare normală	1 h 30 min
C3 - Curățare profundă	2 h 30 min

6. Rotiți butonul de comandă pentru a selecta programul de curățare și apăsați OK.

7. Apăsați OK pentru a porni curățarea.
8. După curățare, rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit. Atunci când cuptorul ajunge la temperatura setată, ușa se blochează. Până când ușa se deblochează, afișajul indică . După ce cuptorul se răcește din nou, ușa se deblochează.
9. Așteptați până când aparatul este rece și apoi curățați interiorul acestuia cu o lavetă moale.

12.5 Semnal De Reamintire La Curățare

Aparatul vă reamintește când să-l curățați folosind curățarea pirolitică.  se aprinde intermitent pe afișaj timp de 5 sec după fiecare sesiune de gătire.

1. Introduceți Meniu pentru a opri semnalul de reamintire.
2. Selectați Setări, Semnal De Reamintire La Curățare.

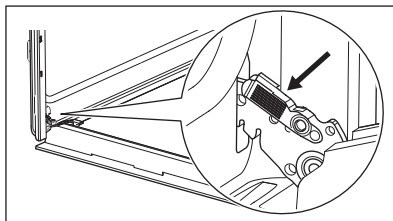
12.6 Scoaterea și montarea ușii

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

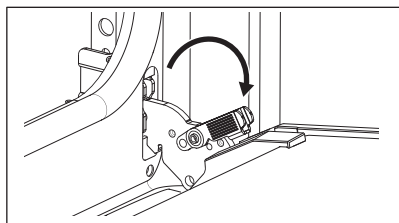
⚠️ ATENȚIE!

Nu utilizați aparatul fără panourile de sticlă.

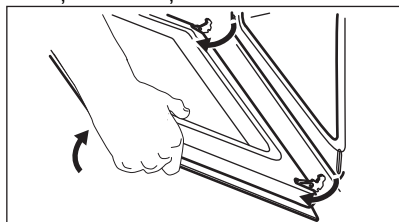
1. Deschideți ușa complet și țineți ambele balamale.



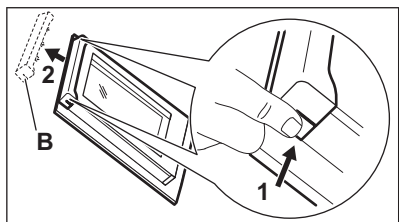
2. Ridicați și trageți încuierile până când se aude un clic.



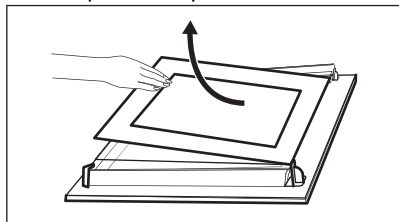
3. Închideți ușa cuptorului până la jumătate în prima poziție de deschidere. După aceea, ridicați și trageți pentru a scoate ușa din locaș.



4. Puneți ușa pe o lavetă moale pe o suprafață stabilă.
5. Țineți garnitura ușii **B** pe partea superioară a ușii de ambele părți și apăsați-o către interior pentru a elibera cleva.



6. Trageți garnitura ușii spre față pentru a o scoate.
7. Țineți panourile de sticlă ale ușii de partea superioară și scoateți-le cu atenție unul câte unul. Începeți de la panoul superior. Asigurați-vă că sticla iese complet din suporturi.



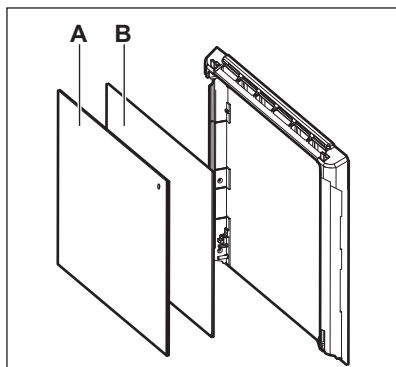
8. Curățați panourile de sticlă cu apă caldă și săpun. Uscăți cu atenție panourile de sticlă. Nu curățați panourile de sticlă în mașina de spălat vase.

9. După curățare, instalați panourile de sticlă și ușa cuptorului.

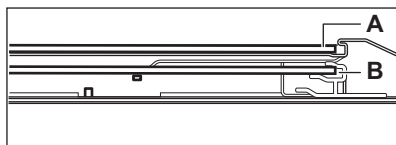
Dacă ușa este instalată corect, veți auzi un clic la închiderea clemelor.

Verificați dacă ați pus la loc panourile din sticlă (**A** și **B**) în ordinea corectă. Verificați simbolul / imprimarea de pe partea laterală a panoului de sticlă. Fiecare dintre panourile de sticlă arată diferit pentru a facilita dezasblarea și asamblarea.

Dacă este instalată corect, garnitura ușii face clic.



Asigurați-vă că ați montat corect în locașul său panoul din sticlă din mijloc.



12.7 Înlocuirea becului

⚠️ AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.
Becul poate fi fierbinte.

1. Opriti aparatul și așteptați să se răcească.
2. Deconectați aparatul de la alimentarea de la rețea.
3. Puneți laveta pe podeaua cuptorului.

⚠ ATENȚIE!

Țineți întotdeauna becul cu halogen cu o cârpă pentru a preveni arderea reziduurilor de grăsime pe bec.

Becul din spate

1. Rotiți capacul de sticlă și scoateți-l.

2. Curățați capacul de sticlă.
3. Înlocuiți becul cu un bec adecvat rezistent la o temperatură de 300 °C.
4. Montați capacul de sticlă.

13. DEPANAREA

⚠ AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

13.1 Ce trebuie făcut dacă...

Problemă	Verificați dacă...
Aparatul nu poate fi activat sau utilizat.	Aparatul este conectat corect la o sursă de alimentare electrică.
Aparatul nu se încălzește.	Oprirea automată este dezactivată.
Aparatul nu se încălzește.	Ușa aparatului este închisă.
Aparatul nu se încălzește.	Siguranța nu este arsă.
Aparatul nu se încălzește.	Blocare este dezactivat.
Becul este stins.	Aer cald umed - este activat.
Becul nu funcționează.	Becul este ars.
Senzor de gătire nu funcționează.	Fișa Senzor de gătire este introdusă complet în priză.
Err C2	Ați scos fișa Senzor de gătire din priză.
Err C3	Ușa aparatului este închisă sau încuietoarea ușii nu este stricată.
Err F102	Ușa aparatului este închisă.
Err F102	Încuietoarea ușii nu este stricată.
Afișajul indică 00:00.	A fost o pană de curent. Setați timpul.
Apa se scurge din adâncitura cavității.	Este prea multă apă în adâncitura cavității.



Dacă afișajul prezintă un cod de eroare care nu se regăsește în acest tabel, opriți și porniți siguranța pentru a reporni aparatul. În cazul în care codul de eroare apare din nou, contactați un Centru de service autorizat.

13.2 Date pentru service

Dacă nu puteți remedia problema de unul singur, contactați comerciantul sau un centru de service autorizat.

Datele necesare solicitate de centrul de service se găsesc pe plăcuța cu date tehnice. Plăcuța cu datele tehnice se află pe cadrul

frontal al aparatului. Este vizibilă atunci când deschideți ușa. Nu scoateți plăcuța cu date tehnice din aparat.

Îți recomandăm să notezi datele aici:

Model (MOD.):

Numărul produsului
(PNC):

Numărul de serie (S.N.):

14. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

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

Denumirea furnizorului	Electrolux	
Identificarea modelului	EOD6P77WX 949499865 EOD6P77WZ 949499863 KODDP77WX 949499864	
Index de eficiență energetică	81.2	
Clasă de eficiență energetică	A+	
Consum de energie cu o încărcătură standard, modul convențional	0.93 kWh/ciclu	
Consum de energie cu o încărcare standard, în modul ventilație	0.69 kWh/ciclu	
Număr de cavități	1	
Sursă de căldură	Energie electrică	
Volumul	72 l	
Tip cuptor	Cuptor încorporabil	
Masă	EOD6P77WX	31.9 kg
	EOD6P77WZ	31.6 kg
	KODDP77WX	32.5 kg
IEC/EN 60350-1 - Aparat de gătit electrocasnice - Partea 1: Gamă, cuptoare, cuptoare cu abur și grill-uri - Metoda pentru măsurarea performanței.		

15. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

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

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

Добро дошли у Electrolux! Хвала што сте изабрали наш уређај.



У тежњи да постигнемо еколошку одрживост, смањујемо количину папира и пружамо комплетна корисничка упутства у електронском облику. Комплетно корисничко упутство можете погледати на **electrolux.com/manuals**
Погледајте савете за коришћење, брошуре и информације за решавање проблема, сервис и поправку на **electrolux.com/support**



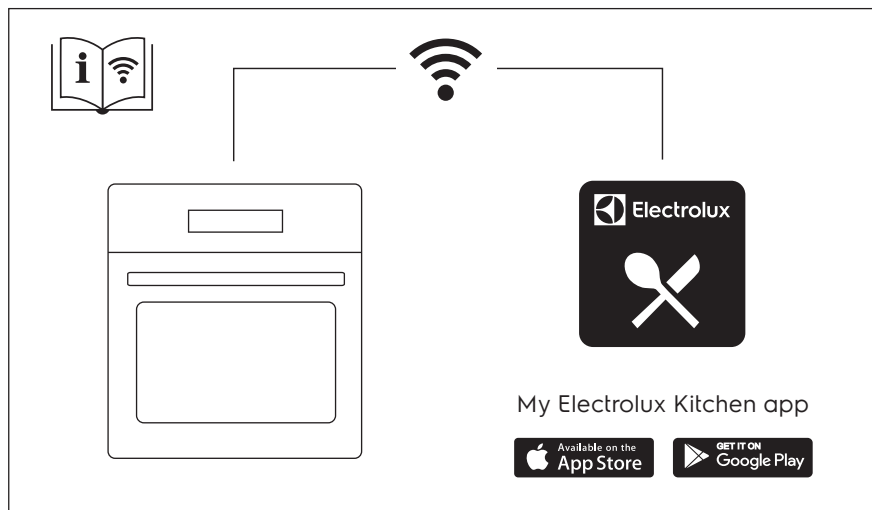
За још више рецепата, савета и метода решавања проблема преузмите апликацију **My Electrolux Kitchen**.



Задржано право измена.

САДРЖАЈ

1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ.....	278
2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА.....	280
3. ИНСТАЛАЦИЈА.....	283
4. ОПИС ПРОИЗВОДА.....	285
5. КОМАНДНА ТАБЛА.....	285
6. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ.....	286
7. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА.....	287
8. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ.....	293
9. ФУНКЦИЈЕ САТА.....	293
10. КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА.....	294
11. КОРИСНИ САВЕТИ.....	296
12. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ.....	298
13. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА.....	301
14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	303
15. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА.....	303



1. ⚠ ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ

Пре инсталације и коришћења уређаја, пажљиво прочитајте приложено упутство. Произвођач није одговоран за било какве повреде или штету које су резултат неисправне инсталације или употребе. Чувајте упутство за употребу на безбедном и приступачном месту за будуће коришћење.

1.1 Безбедност деце и осетљивих особа

- Овај уређај могу да користе деца старија од 8 година и особе са смањеним физичким, чулним или менталним способностима, као особе којима недостају искуство и знање, уколико им се обезбеди надзор или им се дају упутства у вези са употребом уређаја на безбедан начин и уколико схватају могуће опасности. Децу млађа од 8 година, као и особе са веома тешким и сложеним инвалидитетом, треба држати даље од уређаја, осим ако су под сталним надзором.
- Децу треба контролисати како се не би играла са уређајем и мобилним уређајима са My Electrolux Kitchen .
- Држите сву амбалажу даље од деце и одложите је на одговарајући начин.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Држите децу и кућне љубимце даље од уређаја када уређај ради и када се хлади.
- Ако овај апарат има уређај за безбедност деце, треба га активирати.
- Деца не смеју да обављају чишћење и корисничко одржавање уређаја без надзора.

1.2 Опште мере безбедности

- Овај уређај је намењен само за кување.

- Овај уређај је намењен за употребу у једном домаћинству у затвореним просторима.
- Уређај се може користити у канцеларијама, хотелским собама, мотелима, пансионима, сеоским туристичким домаћинствима и сличним објектима за смештај где употреба не би превазилазила (просечан) ниво потрошње по домаћинству.
- Само квалификована особа може да монтира овај уређај и замени кабл.
- Не користите овај уређај пре него што га уградите.
- Искључите уређај из струје пре било каквог одржавања.
- Уколико је кабл за напајање оштећен, њега мора да замени произвођач, одговарајући овлашћени сервисни центар или лица сличне квалификације, како би се избегла електрична опасност.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уверите се да је уређај искључен пре него што замените сијалицу како бисте избегли могућност да дође до електричног шока.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Треба водити рачуна да се избегне додиривање грејних елемената или унутрашњих површина апарата.
- Када вадите прибор или посуђе из рерне или их стављате у рерну, увек носите заштитне рукавице.
- Користите само температурни сензор (сензор температуре у средини печеног меса) који је препоручен за овај уређај.
- Да бисте уклонили шине које држе решетке, прво повуците предњи део шина, а затим задњи део да бисте их одвојили од бочних зидова. Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом.
- Немојте користити парочистач за чишћење уређаја.
- Немојте користити груба абразивна средства за чишћење или оштре металне сунђере за чишћење стаклених врата јер они могу изгребати површину због чега може доћи до распрскавања стакла.

- Пре пиролитичког чишћења, уклоните сав прибор из рерне, као и остатке хране или масноће које су просуте/ наталожене унутар уређаја.

2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА

2.1 Монтажа



УПОЗОРЕЊЕ!

Само квалификована особа може да инсталира овај уређај.

- Уклоните комплетну амбалажу.
- Немојте да инсталирате или користите оштећен уређај.
- Придржавајте се упутстава за монтаже које сте добили уз уређај.
- Увек водите рачуна приликом померања уређаја зато што је тежак. Увек користите заштитне рукавице и затворену обућу.
- Не вуците уређај за ручицу.
- Инсталирајте уређај на сигурно и прикладно место које испуњава захтеве за инсталацију.
- Неопходно је придржавати се минималног растојања од других уређаја и кухињских елемената.
- Пре монтаже уређаја, проверите да ли се врата уређаја отварају без задршке.

Минимална висина кухињског елемента (минимална висина елемента испод радне плоче)	590 (600) mm
---	--------------

Ширина кухињског елемента	560 mm
---------------------------	--------

Дубина кухињског елемента	550 (550) mm
---------------------------	--------------

Висина предње стране уређаја	594 mm
------------------------------	--------

Висина задње стране уређаја	576 mm
-----------------------------	--------

Ширина предње стране уређаја	595 mm
------------------------------	--------

Ширина задње стране уређаја	559 mm
-----------------------------	--------

Дубина уређаја	569 mm
----------------	--------

Дубина уграђеног уређаја	548 mm
--------------------------	--------

Дубина са отвореним вратима	1022 mm
-----------------------------	---------

Минимална величина вентилационог отвора. Отвор постављен на доњој задњој страни	560x20 mm
---	-----------

Дужина кабла за напајање. Кабл је постављен у десном углу са задње стране	1500 mm
---	---------

Монтажни завртњи	4x25 mm
------------------	---------

2.2 Прикључење на електричну мрежу



УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од пожара и струјног удара.

- Сва прикључивања струје треба да обави квалификован електричар.
- Уређај мора да буде уземљен.
- Уверите се да су параметри на плочици са техничким карактеристикама компатибилни са одговарајућим параметрима електричне мреже за напајање.
- Увек користите прописно уграђену утичницу са заштитом од струјног удара.
- Немојте да користите адаптере са више утичница и продужне каблове.
- Проверите да нисте оштетили главно напајање и кабл за напајање. Уколико струјни кабл треба да се замени, то треба да обави наш овлашћени сервисни центар.
- Не дозволите да кабл за напајање додирује или дође близу вратима уређаја или ниши испод уређаја, нарочито када уређај ради или када су врата врела.

- Заштита од удара делова под напоном и изолованих делова мора да се причврсти тако да не може да се уклони без алата.
- Прикључите главни кабл за напајање на зидну утичницу тек на крају инсталације. Водите рачуна да постоји приступ мрежном утикачу након инсталације.
- Ако је зидна утичница лабава, немојте да прикључујете мрежни утикач.
- Не вуците кабл за напајање како бисте искључили уређај. Кабл искључите тако што ћете извући утикач из утичнице.
- Користите само исправне раставне прекидаче: заштитне прекидаче, осигураче (осигураче са навојем треба скинути са носача), аутоматске заштитне прекидаче и контакторе.
- У електричној инсталацији мора постојати раставни прекидач који вам омогућава да искључите све фазе напајања уређаја. Размак између контаката на раставном прекидачу мора да износи најмање 3 mm.
- Потпуно затворите врата на уређају пре него што повежете мрежни утикач у зидну утичницу.
- Уређај се испоручује са струјним утикачем и струјним каблом.

Типови каблова за инсталацију или замену у Европу:

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

За пресек кабла погледајте податке о укупној снази на плочици са техничким карактеристикама. Такође можете да погледате табелу:

Укупна снага (W)	Пресек кабла (mm ²)
максимално 1380	3x0.75
максимално 2300	3x1
максимално 3680	3x1.5

Проводник за уземљење (зелени/жути проводник) мора бити за 2 cm дужи од браон проводника за фазу и плавог проводника за нулу.

2.3 Употреба

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од повређивања, опекотина и струјног удара или експлозије.

- Немојте да мењате спецификацију овог уређаја.
- Водите рачуна да отвори за вентилацију не буду запушени.
- Не остављајте уређај без надзора током рада.
- Уређај треба искључити након сваке употребе.
- Будите опрезни кад отварате врата уређаја док он ради. Може се десити да изађе врео ваздух.
- Немојте руковати уређајем када су вам мокре руке или када је он у контакту са водом.
- Немојте излагати отворена врата великом оптерећењу.
- Немојте користити уређај као радну површину или простор за одлагање.
- Пажљиво отворите врата уређаја. Коришћење састојака који садрже алкохол може довести до испаравања алкохола и мешања са ваздухом.
- Варнице или отворени пламен не смеју да буду у близини уређаја када отварате врата.
- Запаљиве материје или предмете натопљене запаљивим материјама немојте стављати унутар и поред уређаја или на њега.
- Не делите своју лозинку за Wi-Fi.

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од оштећења уређаја.

- Да бисте спречили оштећење или губитак боје на емајлираним површинама:
 - Немојте стављати посуђе из рерне или друге предмете у уређају директно на дно.
 - Не стављајте алуминијумску фолију директно на дно унутрашњости уређаја.
 - Немојте сипати воду директно у врућ уређај.

- Немојте држати у уређају влажно посуђе и храну након завршетка кувања.
- Будите пажљиви када скидате или постављате прибор.
- Губитак боје на емајлираним површинама или нерђајућем челику не утиче на сам рад уређаја.
- Користите дубоки плех за заливане колаче. Воћни сок може да остави трајне мрље.
- Док спремате јело, врата уређаја треба увек да буду затворена.
- Ако је уређај монтиран иза панела намештаја (нпр. врата), обезбедите да приликом рада врата никада не буду затворена. Иза затвореног панела намештаја могу да се накупе топлота и влага и проузрокују накнадно оштећење уређаја, кућишта или пода. Не затварајте панел намештаја све док се уређај у потпуности не охлади након коришћења.

2.4 Нега и чишћење

УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од повреде, пожара или оштећења уређаја.

- Пре одржавања искључите уређај и извуците струјни утикач из зидне утичнице.
- Проверите да ли је уређај хладан. Постоји ризик да се сломају стаклене плоче.
- Одмах замените стаклене плоче на вратима ако се оштете. Обратите се Овлашћеном сервисном центру.
- Будите пажљиви када скидате врата са уређаја. Врата су тешка!
- Редовно чистите уређај да бисте спречили пропадање површинског материјала.
- Уређај очистите влажном меком крпом. Користите искључиво неутралне детерџенте. Немојте користити абразивне производе, абразивне јастућице за чишћење, раствараче или металне предмете.
- Уколико користите спреј за рерну, придржавајте се упутстава о безбедности на амбалажи.

2.5 Пиролитичко чишћење

УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од повреде/пожара/хемијске емисије (гасова) у пиролитичком режиму.

- Пре спровођења пиролитичког чишћења и почетног предгревања, из унутрашњости рерне уклоните следеће:
 - све остатке хране, уље или масноће које су просуте/наталожене;
 - све предмете које је могуће уклонити (укључујући полице, бочне шине итд., испоручене с уређајем) нарочито посуде, плехове, тацне, прибор, итд. који имају нелепљиве површине.
- Пажљиво прочитајте сва упутства за пиролитичко чишћење.
- Држите децу подаље од уређаја током пиролитичког чишћења. Уређај постаје вreo и вreo ваздух се ослобађа из предњих отвора за хлађење.
- Операција пиролитичког чишћења одвија се на високој температури, због чега може доћи до ослобађања испарења насталих од остатака хране и материјала од којих је уређај направљен, те стога препоручујемо следеће:
 - обезбедите добру вентилацију током и након пиролитичког чишћења.
 - обезбедити добру вентилацију током и након почетног предгревања.
- Немојте просипати или наносити воду на врата пећнице током и након пиролитичког чишћења да не бисте оштетили стаклене плоче.
- Испарења која генеришу све пиролитичке пећнице/остаји кувања описани су као безбедни за људе, укључујући децу или лица са здравственим проблемима.
- Држите кућне љубимце подаље од уређаја током и након пиролитичког чишћења и почетног предгревања. Мали кућни љубимци (нарочито птице и гмизавци) могу бити врло осетљиви на температурне промене и испуштена испарења.

- Нелепљиве површине посуда, плехова, тацни, прибора итд. могу се оштетити услед високих температура током пиролитичког чишћења у свим пиролитичким рернама, а могу бити и извор мањих штетних испарења.

2.6 Унутрашње осветљење

УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од струјног удара.

- Када се ради о сијалицама унутар производа и резервних делова, сијалице које се продају засебно: Ове сијалице су намењене да издрже екстремне физичке услове у кућним апаратима, као што су температура, вибрације, влага, или су намењене да сигнализирају информације о радном стању уређаја. Нису предвиђене за употребу у другим уређајима и нису погодне за осветљавање просторија у домаћинству.
- Овај производ садржи извор светлости чија је класа енергетске ефикасности G.
- Користите само сијалице које имају исту спецификацију.

2.7 Сервисирање

- Ради оправке уређаја обратите се овлашћеном сервисном центру.
- Користите само оригиналне резервне делове.

2.8 Одлагање

УПОЗОРЕЊЕ!

Опасност од повређивања или гушења.

- Обратите се општинским органима да бисте сазнали како да одложите уређај у отпад.
- Искључите утикач кабла за напајање уређаја из мрежне утичнице.
- Исеците мрежни електрични кабл на месту које је близу уређаја и одложите га.
- Уклоните кваку да бисте спречили да се деца или кућни љубимци заглаве у уређају.

3. ИНСТАЛАЦИЈА

УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

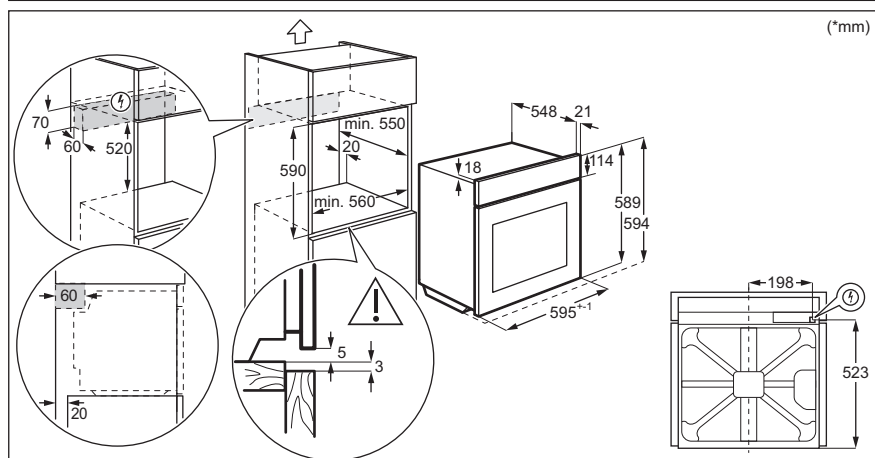
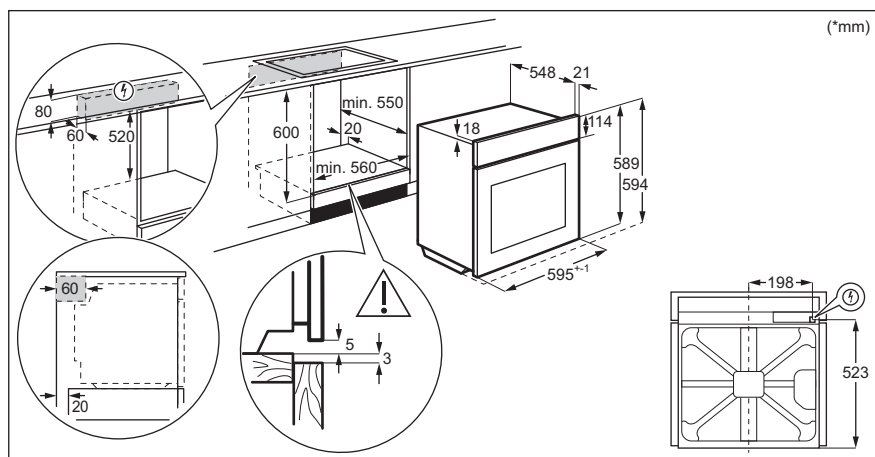
3.1 Уграђивање



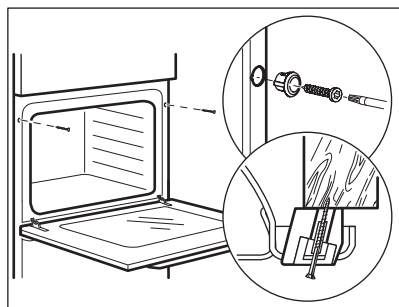
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



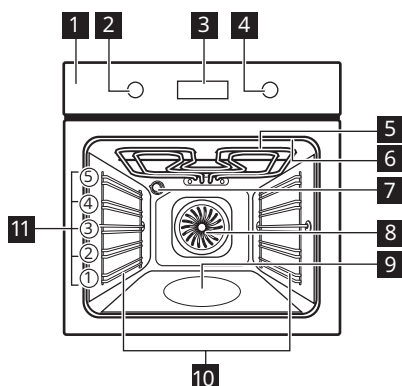


3.2 Причвршћивање рерне за кухињски елемент



4. ОПИС ПРОИЗВОДА

4.1 Општи приказ



- 1** Командна табла
- 2** Командно дугме за функције загревања
- 3** Дисплеј
- 4** Командно дугме
- 5** Грејни елемент
- 6** Утичница температурног сензора
- 7** Лампа
- 8** Вентилатор
- 9** Удубљења у унутрашњости
- 10** Носач решетке, покретни
- 11** Положаји решетке

4.2 Прибор

- **Решеткаста полица**
За посуђе за кување, плехове за торте, печење.
- **Плех за печење**
За колаче и кексе.
- **Грил/дубоки тигањ**
За печење теста и меса или као посуда за скупљање масноће.

- **Температурни сензор**
За мерење температуре унутар хране.
- **Телескопске вођице**
За лакше убацивање и вађење плехова и решеткасте полице.

5. КОМАНДНА ТАБЛА

5.1 Укључивање и искључивање уређаја

Да бисте укључили уређај:

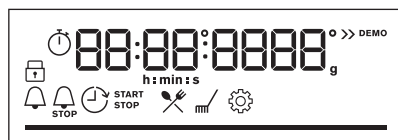
1. Притисните дугме. Командно дугме излази.
2. Окрените дугме за функцију загревања да бисте изабрали функцију.
3. Окрените контролно дугме да бисте изабрали жељену температуру.
4. Притисните дугме „ОК“.

Да бисте искључили уређај, окрените командно дугме за функције загревања у положај **0**.

5.2 Преглед командне табле

	Притисните да бисте подесили: Функције сата.
	Притисните и држите да бисте подесили функцију: Брзо загревање.
	Притисните да бисте укључили или искључили светло у пећници.
	Притисните да бисте подесили унутрашњу температуру: Сензор тем. хране
ОК	Притисните да бисте потврдили избор.

5.3 Индикатори дисплеја



Дисплеј са кључним функцијама.

	Уређај је закључан.
	Унесите мени и изаберите икону да бисте отворили: Потпомогнута припрема.
	Унесите мени и изаберите икону да бисте отворили: Чишћење.
	Унесите мени и изаберите икону да бисте отворили: Подешавања
	Брзо загревање је укључен.

	Кување на пари је укључено.
	Температурни сензор је укључен.
	Тајмер је укључен.
	Крај је укључен.
	Време одлагања је укључен.
	Тајмер током рада је укључен.
	Вај-фај је укључен.
	Даљинско управљање је укључен.
	За температуру или време. Трака је потпуно црвена када пећница достигне подешену температуру.

6. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

6.1 Прво чишћење

1. Уклоните сву додатну опрему и носаче решетке из апарата.
2. Уређај и додатну опрему очистите само крпом од микрофибера, млаком водом и благим детерџентом.
3. Вратите прибор и уклоњиве носаче решетке у почетни положај.

6.2 Почетно предгревање

Пре прве употребе, подесите сат и загрејте празан уређај.

1. Уклоните сву додатну опрему и носаче решетке из апарата.
2. Подесите функцију . Подесите максималну температуру. Оставите уређај да ради 1 ч.
3. Подесите функцију . Подесите максималну температуру. Оставите уређај да ради 15 мин.

Искључите уређај и сачекајте да се охлади. Уређај може да испушта мирис и дим. Побрините се да проток ваздуха у соби буде довољан.

6.3 Бежична веза

Да бисте повезали апарат потребно вам је:

- Бежична мрежа са интернет везом.
- Мобилни уређај повезан на исту бежичну мрежу.

1. Преузимање апликације My Electrolux Kitchen : Скенирајте камером на мобилном уређају QR код на плочици са техничким карактеристикама да бисте се преусмерили на Electrolux почетну страницу. Плочица са техничким карактеристикама налази се на предњој страни оквира унутрашњости апарата. Апликацију такође можете да преузмете директно из продавнице апликација.
2. Следите упутства за повезивање апликације.
3. Окрените дугме за функције загревања да бисте изабрали .

4. Окрените контролно дугме да бисте изабрали: Подешавања. Укључите Вај-фај. Погледајте поглавље „Мени: подешавања”.

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

6.4 Софтверске лиценце

Софтвер у овом производу садржи компоненте засноване на бесплатном

софтверу и софтверу отвореног кода. Electrolux са захвалношћу прихвата допринос заједница отвореног софтвера и роботике развоју пројекта.

Да бисте приступали изворном коду ових бесплатних софтверских компоненти отвореног кода, чији услови лиценцирања захтевају објављивање, као и да бисте видели пуне информације о њиховим ауторским правима и важеће услове лиценцирања, посетите странице: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (фасцикла NIUS).

7. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА

УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

7.1 Функције загревања



Печење уз равни вентил.

За печење на највише три положаја полице истовремено и сушење хране. Подесите температуру 20–40 °C ниже него за функцију Загревање одозго/одоздо.



Загревање одозго/одоздо

За печење на једном положају решетке.



SteamBake

За додавање влаге током кувања. За добијање праве боје и хрскаве корице током печења. За већу сочност при поновном загревању. За конзервацију воћа или поврћа.



Смрзнута храна

За припрему полуспремљене хране, нпр. помфрита, исеченог кромпира или пролећних ролница, тако да буде хрскава.



Функција за пицу

За печење пице. За интензивно запецање и добијање хрскавог дна.



Загревање одоздо

За печење колача са хрскавим дном и за конзервацију хране.



Влажно печење уз вентилатор

Када користите ову функцију, температура унутар рерне може да се разликује од подешене температуре. Користи се преостала топлота. Снага грејања може да се смањи. За више информација погледајте поглавље „Свакодневна употреба”. Напомене о: Влажно печење уз вентилатор.



Гриловање

За гриловање танких комада хране и тостирање хлеба.



Турбо гриловање

За печење великих комада меса или живине са костима на једној решетки. За спремање гратинираних јела и за запецање.



Мени

Да бисте ушли у мени: Потпомогнута припрема, Чишћење, Подешавања.



Печење уз равни вентил., Загревање одозго/одоздо: Када подесите температуру испод 80 °C, лампа се аутоматски искључује после 30 сек.

7.2 Напомене на: Влажно печење уз вентилатор

Ова функција је коришћена за усклађивање са класом енергетске

ефикасности и захтевима екодизајна (у складу са стандардима EU 65/2014 и EU 66/2014). Тестови у складу са: IEC/EN 60350-1.

Врата пећнице треба да буду затворена током кувања како функција не би била прекидана и како би пећница радила на највишем могућем степену енергетске ефикасности.

Када користите ову функцију, лампица се аутоматски искључује након 30 сек.

За упутства за кување погледајте одељак „Напомене и савети”, Влажно печење уз вентилатор. За опште препоруке у вези са уштедом енергије погледајте одељак „Енергетска ефикасност”, Уштеда енергије.

7.3 Подешавање: Функције загревања

1. Окрените командно дугме за функције загревања и изаберите функцију.
2. Окрените командно дугме да бисте подесили температуру °C.

 – притисните и задржите да бисте укључили функцију: Брзо загревање. Доступно је и за неке функције пећнице.

7.4 Подешавање: Кување на пари

Уверите се да је уређај хладан.

1. Испуните удубљења у унутрашњости са највише 250 ml воде из чесме. Немојте да допуњавате удубљења у унутрашњости током кувања или када је пећница врућа.
2. Окрените командно дугме за функције загревања и изаберите функцију .
3. Окрените командно дугме да бисте подесили температуру °C.
4. Предгревајте празан уређај 10 мин да бисте створили влажност ваздуха.
5. Убаците храну у уређај.

Када се кување заврши:

- Окрените командно дугме за функције загревања у положај за искључивање да бисте искључили уређај.

- Пажљиво отворите врата. Отпуштена влага може да изазове опекотине.
- Уверите се да је уређај хладан. Уклоните преосталу воду из удубљења у унутрашњости.

7.5 Подешавање: Потпомогнута припрема

Свако јело у овом подменију има препоручену функцију загревања и температуру. Можете да подесите време и температуру током кувања.

Када се функција заврши, проверите да ли је храна спремна.

Приликом кувања неких јела, можете да користите и Температурни сензор. Степен до којег се кува јело:

- Слабо печено
- Средња
- Добро печено

1. Окрените дугме за функције загревања на функцију  да бисте ушли у Мени.
2. Изаберите . Притисните ОК.
3. Окрените контролно дугме да бисте изабрали одређени број јела. Притисните ОК.
4. Ставите храну унутар уређаја. Притисните ОК.

Потпомогнута припрема

Легенда	
	Температурни сензор је доступан. Поставите Температурни сензор у најдебљем делу посуде. Апарат се искључује када се достигне подешена Температурни сензор температура.
	Количина воде за функцију на пари.
	Загрејте апарат пре него што почнете да кувате.
	Ниво решетке.

	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор
P1	Говеђе печење, слабо печено		
P2	Говеђе печење, средње печено	1 - 1.5 kg; комади дебљине 4–5 cm	 2; плех за печење Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у апарат.
P3	Говеђе печење, добро печено		
P4	Котлет, средње печен	180 - 220 g по комаду; кришке дебљине 3 cm	 3; посуда за печење на решеткастој полици Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у апарат.
P5	Говеђе печење/динстано (ребра прве класе, округли одрезак, дебели пау-флекс)	1.5 - 2 kg	 2; посуда за печење на решеткастој полици Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Додајте течност. Ставите у апарат.
P6	Говеђе печење, слабо печено (споро печење)		
P7	Говеђе печење, средње печено (споро печење)	1 - 1.5 kg; комади дебљине 4–5 cm	 2; плех за печење Користите своје омиљене зачине или једноставно со и свежу млевену паприку. Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у апарат.
P8	Говеђе печење, добро печено (споро печење)		
P9	Филе говедине, слабо печено (споро печење)		
P10	Филе говедине, средње печено (споро печење)	0,5–1,5 kg; комади дебљине 5–6 cm	 2; плех за печење Користите своје омиљене зачине или једноставно со и свежу млевену паприку. Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у апарат.
P11	Филе говедине, печен (споро печење)		
P12	Печена телетина (нпр. плећка)	0.8 - 1.5 kg; комади дебљине 4 cm	 2; посуда за печење на решеткастој полици Користите омиљене зачине. Додајте течност. Печење покривено.
P13	Свињско печење, врат или плећка	1.5 - 2 kg	 2; посуда за печење на решеткастој полици Окрените месо након половине времена кувања.
P14	Вучена свињетина (споро кување)	1.5 - 2 kg	 2; плех за печење Користите омиљене зачине. Окрените месо након половине времена кувања да бисте постигли равномерно запечавање.
P15	Свињски каре, свеж	1 - 1.5 kg; комади дебљине 5–6 cm	 2; посуда за печење на решеткастој полици Користите омиљене зачине.

	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор
P16	Свињска ребра	2 - 3 kg; користите сирову танка ребра, дебљине 2-3 cm	 3; дубоки тигањ Додајте течност да бисте покрили дно посуде. Окрените месо након половине времена кувања.
P17	Јагњећи бут са костима	1.5 - 2 kg; комади дебљине 7-9 cm	  2; посуда за печење на плеху за печење Додајте течност. Окрените месо након половине времена кувања.
P18	Цело пиле	1 - 1.5 kg; свеже	 2;  200 ml; посуда за касеролу на плеху за печење Користите омиљене зачине. Окрените пиле након половине времена кувања да бисте постигли равномерно запечање.
P19	Пола пилета	0.5 - 0.8 kg	  3; плех за печење Користите омиљене зачине.
P20	Пилеће груди	180 - 200 g по комаду	   2; посуда за касеролу на решеткастој полици Користите омиљене зачине. Пржите месо неколико минута на врућем тигању.
P21	Пилећи батаци, свежи	-	  3; плех за печење Ако сте прво мариновали пилеће батаци, подесите нижу температуру и кувајте их дуже.
P22	Патка, цела	2 - 3 kg	  2; посуда за печење на решеткастој полици Користите омиљене зачине. Ставите месо на посуду за печење. Окрените патку након половине времена кувања.
P23	Гуска, цела	4 - 5 kg	  2; дубоки тигањ Користите омиљене зачине. Ставите месо на дубоки плех за печење. Окрените гуску након половине времена кувања.
P24	Векна од меса	1 kg	  2; решеткаста полица Користите омиљене зачине.
P25	Цела риба, грилована	0.5 - 1 kg по риби	  2; плех за печење Испуните рибу маслацем и користите омиљене зачине и зачинско биље.
P26	Рибљи филети	-	  3; посуда за касеролу на решеткастој полици Користите омиљене зачине.
P27	Колач од сира	-	 2;  калуп за печење од 28 cm на решеткастој полици
P28	Колач од јабука	-	  2;  100 - 150 ml; плех за печење
P29	Тарт од јабука	-	 2; калуп за питу на решеткастој полици

	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор
P30	Пита с јабукама	-	  2;  100 – 150 ml;  калуп за питу од 22 цм на решеткастој полици
P31	Брауни колачи	2 kg теста	 3; дубоки тигањ
P32	Чоколадни мафини	-	  2;  100 – 150 ml; плех за мафине на решеткастој полици
P33	Суви колач	-	 2; посуда за колач на решеткастој полици
P34	Печени кромпир	1 kg	 2; плех за печење Ставите цео кромпир са кором на плех за печење.
P35	Исечен кромпир	1 kg	 3; плех за печење обложен папиром за печење Користите омиљене зачине. Исеците кромпире на комаде.
P36	Гриловано мешано поврће	1 - 1.5 kg	 3; плех за печење обложен папиром за печење Користите омиљене зачине. Исеците поврће на комаде.
P37	Крокети, смрзнати	0.5 kg	 3; плех за печење
P38	Помфрит, замрзнут	0.75 kg	 3; плех за печење
P39	Лазане са месом / поврћем са сувим листовима тестенине	1 - 1.5 kg	 2; Посуда за гратинирана јела на решеткастој полици
P40	Гратинирани кромпир (сирови кромпир)	1 - 1.5 kg	 1; Посуда за гратинирана јела на решеткастој полици Окрените посуду после половине времена кувања.
P41	Свежа пица, танка	-	  2;  100 ml; плех за печење обложен папиром за печење
P42	Свежа пица, дебела	-	  2; плех за печење обложен папиром за печење
P43	Киш	-	 2; плех за печење на решеткастој полици
P44	Багет/Ћабата/Бели хлеб	0.8 kg	  2;  150 ml; плех за печење обложен папиром за печење За бели хлеб је потребно више времена.
P45	Интегрални/ражени/црни хлеб	1 kg	  2;  150 ml; плех за печење обложен папиром за печење/посуда за колач на решеткастој полици

7.6 Мењање: Подешавања

1. Окрените дугме за функције загревања на функцију  да бисте ушли у Мени.
2. Изаберите . Притисните ОК.
3. Окрените контролно дугме да бисте изабрали подешавање. Притисните ОК.
4. Подесите вредност. Притисните ОК. Окрените дугме функције загревања на положај за искључивање да бисте изашли из Мени.

Мени: Подешавања

	Подешавање	Вредност
01	Доба дана	Промени
02	Осветљеност дисплеја	1 - 5
03	Звукови тастера	1 – Звучни сигнал, 2 – Клик, 3 – Искључен звук
04	Јачина звучног сигнала	1 - 4
05	Температурни сензор Радња	1 – Аларм и заустављање, 2 – Аларм
06	Тајмер током рада	Укључи/Искључи
07	Светло	Укључи/Искључи
08	Брзо загревање	Укључи/Искључи
09	Подсетник за чишћење	Укључи/Искључи
10	Вај-фај	Укључи/Искључи
11	Аутоматско даљинско управљање	Укључи/Искључи
12	Заборава мрежу	Да/Не
13	Демо режим	Активациони код: 2468
14	Верзија софтвера	Провера
15	Поништи сва подешавања	Да/Не

7.7 Уштеда енергије



Овај уређај садржи неке функције које вам помажу да уштедите електричну енергију током свакодневне припреме хране.

Уверите се да су врата апарата затворена када апарат ради. Не отварајте врата апарата сувише често током кувања. Одржавајте заптивку врата чистом и постарајте се да буде добро причвршћена на свом месту.

Користите метално посуђе за кување да бисте повећали уштеду енергије.

Кад је то могуће, немојте да загревате пећницу пре кувања.

Правите што краће размаке између печења када истовремено припремате неколико јела.

Кување са вентилатором

Када је могуће, користите функције кувања са вентилатором да бисте уштедели енергију.

Преостала топлота

Вентилатор и лампица настављају да раде. Када искључите апарат, дисплеј приказује преосталу топлоту. Можете да користите ту топлоту како бисте храну одржали топлотом.

Када кување траје дужи од 30 мин., смањите температуру апарата на минимум 3–10 минута пре краја кувања. Кување ће се наставити користећи преосталу топлоту у апарату.

Користите преосталу топлоту за загревање друге хране.

Одржавање хране топлотом

Изаберите најниже могуће подешавање температуре да бисте помоћу преостале топлоте одржали топлоту obroka. На дисплеју се приказује индикатор преостале топлоте или температура.

Кување са искљученом лампицом

Искључите лампицу током кувања. Укључите је само када вам је потребна.

Влажно печење уз вентилатор

Функција је предвиђена за уштеду енергије током кувања.

Када користите ову функцију, лампица се аутоматски искључује након 30 сек.

Можете поново да упалите лампицу, али ће ова активност смањити очекивану уштеду енергије.

8. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ**8.1 Контролна брава **

Ова функција спречава случајну промену функције уређаја.

Укључите је када апарат ради – подешено кување се наставља, командна табла је закључана.

Укључите га када је апарат искључен – не може да се укључи, контролна табла је закључана.

 **OK** – притисните и држите да бисте укључили функцију.

Звучни сигнал.  – трепери три пута када је контролна брава укључена.

 **OK** – притисните и држите да бисте искључили функцију.

8.2 Аутоматско искључивање

Из безбедносних разлога уређај се искључује након неког времена ако функција загревања ради, а ви не промените подешавања.

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

Аутоматско искључивање не ради са функцијама: Светло, Температурни сензор, Време одлагања.

9. ФУНКЦИЈЕ САТА**9.1 Опис функција сата**

 Доба дана	За подешавање сата који приказује тренутно време.
 Тајмер	За подешавање времена за одбројавање. Када тајмер заврши са одбројавањем, оглашава се звучни сигнал. Ова функција не утиче на рад перне.
 Време кувања	Да бисте подесили трајање кувања. Када тајмер заврши са одбројавањем, чује се звучни сигнал и функција загревања се аутоматски зауставља.
 Време одлагања	За одлагање старта и/или краја кувања.

 Тајмер током рада	Да бисте показали колико дуго уређај ради. Максимално је 23 ч 59 мин. Ова функција не утиче на рад пећнице.
---	---

**9.2 Подешавање: Доба дана **

- Окрените дугме за функције загревања на функцију  да бисте ушли у Мени.
- Окрените командно дугме да бисте изабрали /Доба дана.
- Окрените командно дугме да бисте подесили сат.
- Притисните **OK**.

9.3 Подешавање: Тајмер

1. Када је уређај искључен, притисните . Када је уређај укључен, два пута притисните .

Дисплеј приказује: 0:00 и .

2. Окрените командно дугме да бисте подесили Тајмер.
 3. Притисните ОК. Тајмер одмах почиње да одбројава.
- Када се одбројавање заврши, притисните ОК и окрените дугме за функције загревања на искључен положај.

9.4 Подешавање: Време кувања

1. Окрените дугме да бисте изабрали функцију загревања и подесите температуру.
2. Узаустопно притискајте .

Дисплеј приказује: 0:00 и  STOP.

3. Окрените командно дугме да бисте подесили Време кувања.
 4. Притисните ОК.
- Тајмер одмах почиње да одбројава. Када се одбројавање заврши, притисните ОК и окрените дугме за функције загревања на искључен положај.

9.5 Подешавање: Време одлагања

1. Окрените дугме за функцију загревања да бисте изабрали функцију.

2. Узаустопно притискајте .

Дисплеј приказује: доба дана  ПОКРЕТАЊЕ.

3. Окрените командно дугме да бисте подесили време покретања.
4. Притисните ОК.

Дисплеј приказује: --:--  ЗАУСТАВЉАЊЕ.

5. Окрените командно дугме да бисте подесили време завршетка.
 6. Притисните ОК.
- Тајмер почиње да одбројава у подешено време покретања. Када се одбројавање заврши, притисните ОК и окрените дугме за функције загревања на искључен положај.

9.6 Укључивање и искључивање: Тајмер током рада

1. Окрените дугме за функције загревања на функцију  да бисте ушли у Мени.
2. Окрените командно дугме да бисте изабрали /Тајмер током рада. Погледајте поглавље „Свакодневна употреба”, Мени: Подешавања.
3. Притисните ОК.
4. Окрените командно дугме да бисте укључили и искључили функцију.
5. Притисните ОК.

10. КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА

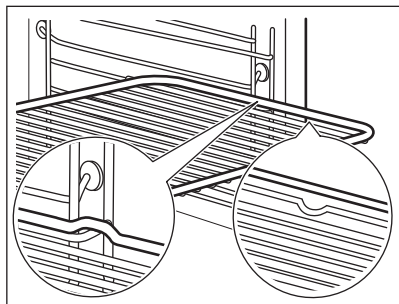
УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

10.1 Убацивање прибора

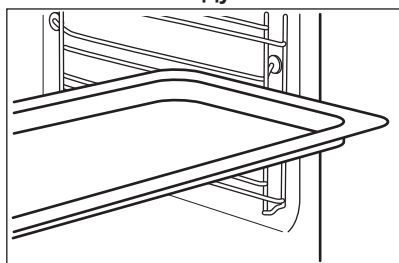
Мало удубљење са горње стране повећава безбедност. Удубљења такође спречавају превртање. Уздигнута ивица око полице спречава клизање посуђа са полице.

Решетка полица



Угурајте полицу између вођица на носачу решетке и водите рачуна да ножице буду окренуте надоле.

Плех за печење / Дубоки тигањ



Гурните плех између вођица на носачу решетке.

10.2 Температурни сензор

То мери температуру унутар хране.

Треба да се подесе две температуре:

- °C – температура унутар уређаја: .
-  – температура у средини печене хране.

За најбоље резултате кувања:

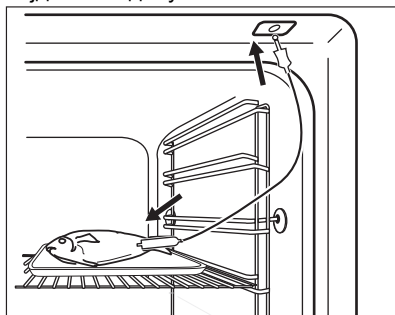
- Састојци треба да буду на собној температури.
- Не користите за течна јела.
- Током кувања игла температурног сензора мора да буде у потпуности уметнута у јело.

Кување са: Температурни сензор

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

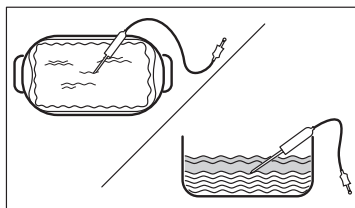
Постоји ризик од опекотина јер температурни сензор за и носачи решетке постају врели. Не додирујте температурни сензор голим рукама. Увек користите рукавице за пећницу.

1. Укључите апарат.
2. Подесите функцију загревања и по потреби температуру пећнице.
3. Уметните температурни сензор у јело: **Месо, живина и риба**
Уметните целу иглу температурног сензора у центар меса или рибе у свом најдебљем делу.



Касерола

Убаците врх сензора за храну тачно у центар касероле. Сензор за храну треба да се стабилизује на једном месту током печења. Да бисте то постигли, користите чврсте састојке. Користите ивицу посуде за печење као ослонац за силиконску ручицу сензора за храну. Врх сензора за храну не треба да додирује дно посуде за печење.



4. Прикључите температурни сензор у утичницу која се налази на бочном зиду унутар уређаја. Погледајте „Опис производа“.

Дисплеј приказује тренутну температуру температурног сензора:

5.  – притисните да бисте подесили температуру сензора унутар хране.

6. Притисните ОК.

Када храна достигне подешену температуру, чује се звучни сигнал.

Можете изабрати да прекинете или да наставите са кувањем како бисте били сигурни да је храна добро скувана.

7. Извучите утикач температурног сензора из утичнице и извадите јело из уређаја.

11. КОРИСНИ САВЕТИ

11.1 Препоруке у вези са печењем

Температура и време кувања наведени у табелама су само оријентациони. Они зависе од рецепата, квалитета и количине употребљених састојака.

Ваш уређај може да пече на другачији начин од претходног уређаја. Савети испод приказују препоручена подешавања за температуру, време кувања и положај решетке за одређене врсте хране.

Ако не можете да пронађете подешавања за одређени рецепт, потражите за сличан.

Симболи који се користе у табелама:

	Врста хране
	Функција загревања
°C	Температура
	Прибор
	Положај решетке



Време кувања (мин)

11.2 Влажно печење уз вентилатор - препоручени прибор

Користите тамне и нерелефктујуће плехове и посуде. Оне боље апсорбују топлоту него светле и рефлектујуће посуде.

- **Плех за пицу** – тамни, нерелефктујући, пречника 28cm
- **Посуда за печење** – тамна, нерелефктујућа, пречника 26cm
- **Мала посуда за печење** – керамика, пречника 8cm, висине 5 cm
- **Плех за флан** – тамни, нерелефктујући, пречника 28cm

11.3 Влажно печење уз вентилатор

За постизање најбољих резултата, придржавајте се савета наведених у табели у наставку.

		°C		
Слатке земичке, 16 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	20 - 30
Ролнице, 9 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	30 - 40
Пица, замрзнута, 0,35 kg	решетка полица	220	2	10 - 15
Швајцарски ролат	плех за печење или посуда за скупљање масноће	170	2	25 - 35
Брауни колач	плех за печење или посуда за скупљање масноће	175	3	25 - 30

		°C		
Суфле, 6 комада	керамичке посуде на решет- кастој полици	200	3	25 - 30
Корица за флан	плех за флан на решеткастој полици	180	2	15 - 25
Сендвич-торта Вик- торија	посуда за печење на решет- кастој полици	170	2	40 - 50
Поширана риба, 0,3 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	3	20 - 25
Цела риба, 0,2 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	3	25 - 35
Рибљи филети, 0,3 kg	плех за пилу на решеткастој полици	180	3	25 - 30
Поширано месо, 0,25 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	200	3	35 - 45
Шашлик, 0,5 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	200	3	25 - 30
Колачи, 16 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	20 - 30
Колачи-макарони, 24 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	25 - 35
Мафини, 12 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	170	2	30 - 40
Славо пециво, 20 ко- мада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	25 - 30
Кекс од сипкавог те- ста, 20 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	150	2	25 - 35
Тортице, 8 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	170	2	20 - 30
Поврће, бланшира- но, 0,4 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	3	35 - 45
Вегетаријански омлет	плех за пилу на решеткастој полици	200	3	25 - 30
Медитеранско по- врће, 0,7 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	4	25 - 30

11.4 Информације за институте за тестирање

Тестови у складу са IEC 60350-1.

				°C	
Ситни колачи, 20 по пле- ху	Загревање одозго/одоз- до	Плех за печење	3	170	20 - 35

				°C	
Ситни колачи, 20 по плеху	Печење уз равни вентил.	Плех за печење	3	150 - 160	20 - 35
Ситни колачи, 20 по плеху	Печење уз равни вентил.	Плех за печење	2 и 4	150 - 160	20 - 35
Пита с јабукама, 2 плеха Ø20 cm	Загревање одозго/одоздо	Решеткаста полица	2	180	70 - 90
Пита с јабукама, 2 плеха Ø20 cm	Печење уз равни вентил.	Решеткаста полица	2	160	70 - 90
Немасна бисквит торта, калуп за тарту Ø 26 cm 1)	Загревање одозго/одоздо	Решеткаста полица	2	170	40 - 50
Немасна бисквит торта, калуп за тарту Ø 26 cm 1)	Печење уз равни вентил.	Решеткаста полица	2	160	40 - 50
Немасна бисквит торта, калуп за тарту Ø 26 cm 1)	Печење уз равни вентил.	Решеткаста полица	2 и 4	160	40 - 60
Шкотски колачић	Печење уз равни вентил.	Плех за печење	3	140 - 150	20 - 40
Шкотски колачић	Печење уз равни вентил.	Плех за печење	2 и 4	140 - 150	25 - 45
Шкотски колачић	Загревање одозго/одоздо	Плех за печење	3	140 - 150	25 - 45
Тост, 4–6 комада 1)	Гриловање	Решеткаста полица	4	макс.	1 - 5
Говеђа плескавица, 6 комада, 0,6 kg 2)	Гриловање	Решеткаста полица, посуда за скупљање масноће	4	макс.	20 - 30

1) Предгревајте уређај 10 минута.

2) Ставите решеткасту полицу на трећи ниво и посуду за скупљање масноће на други ниво рерне. Предгревајте уређај 10 минута. Окрените храну на пола печења.

12. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

12.1 Напомене у вези са чишћењем

Средства за чишћење

- Предњи део уређаја очистите искључиво крпом од микрофибера натопљеном млаком водом и благим детерџентом.
 - Користите раствор за чишћење металних површина.
 - Флеке очистите благим детерџентом.
- Свакодневна употреба**

- Унутрашњост уређаја треба очистити након сваке употребе. Нагомилана масноћа или други остаци могу проузроковати пожар.
- У апарату или на стакленим плочама на вратима може доћи до кондензовања влаге. Да бисте смањили кондензацију, пустите апарат да ради 10 минута пре кувања. Не чувајте храну у апарату дуже од 20 минута. Унутрашњост уређаја осушите само крпом од микрофибера после сваке употребе.

Прибор

- Након сваке употребе, очистите сав прибор и оставите га да се осуши. Користите искључиво крпу од микрофибера са млаком водом и благим детерџентом. Немојте прати прибор у машини за прање судова.
- Не чистите додатну опрему са нелепљивом површином абразивним средством за чишћење и оштрим предметима.

12.2 Чишћење удубљења у унутрашњости

Очистите удубљења у унутрашњости да бисте уклонили преостале насlage каменца након кувања на пари.



За функцију: SteamBake чистите пећницу на сваких 5 – 10 циклуса кувања.

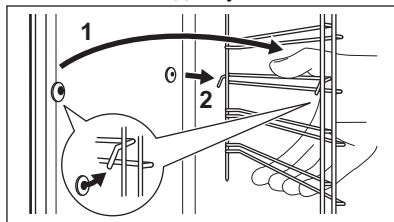
1. Сипајте 250 ml белог сирћета у удубљење у унутрашњости. Користите раствор од 6% сирћета без икаквих додатака.
2. Оставите да сирће раствори насlage каменца на температури просторије у трајању од 30 минута.
3. Очистите унутрашњост топлем водом и меком крпом.

12.3 Уклањање носача решетке

Уклоните носаче решетака да бисте очистили пећницу.

1. Искључите уређај и сачекајте да се охлади.
2. Извуците предњи део подршке решетке из бочног зида.

3. Извуците задњи део подршке решетке из бочног зида и уклоните га.



Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом.

Клинови на телескопским вођицама морају бити окренути ка предњој страни.

12.4 Пиролитичко чишћење



УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од опекотина.



ОПРЕЗ

Ако су други уређаји инсталирани у исти кухињски елемент, не користите их истовремено кад и ову функцију. То може да изазове оштећење пећнице.

Немојте покретати функцију ако у потпуности нисте затворили врата пећнице.

За време чишћења, лампица у пећници је искључена.

1. Искључите уређај и сачекајте да се охлади.
2. Извадите сав прибор.
3. Очистите дно рерне и унутрашње стакло врата пећнице топлем водом и меком крпом.
4. Окрените дугме за функције загревања да би ушли у мени **III**.
5. Окрените контролно дугме да бисте изабрали Чишћење **III** и притисните ОК.

Опција	Трајање
C1 - Благо чишћење	1 h
C2 - Нормално чишћење	1 h 30 min

6. Окрените контролно дугме да бисте изабрали програм чишћења и притисните **OK**.
7. Притисните **OK** да покренете чишћење.
8. Након чишћења, окрените дугме функције загревања на положај „искључено”.

Кад пећница достигне подешену температуру, врата се закључавају. Док се врата не откључају, дисплеј приказује **T**. Када се рерна поново охлади, врата се откључавају.

9. Сачекајте да се уређај охлади, а затим очистите унутрашњост меком крпом.

12.5 Подсетник за чишћење

Уређај вас подсећа када да је очистите помоћу пиролитичког чишћења.  трепери на дисплеју 5 сек сек након сваког интервала кувања.

1. Унесите Мени да бисте искључили подсетник.
2. Изаберите Подешавања, Подсетник за чишћење.

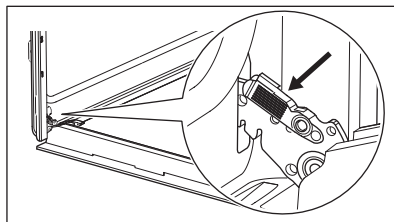
12.6 Скидање и постављање врата

Врата пећнице имају три стаклене плоче. Врата пећнице и унутрашње стаклене плоче можете да уклоните да бисте их очистили. Пре него што уклоните стаклене плоче прочитајте цело упутство „Уклањање и постављање врата”.

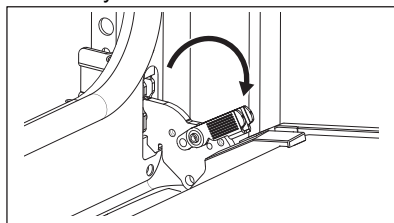
ОПРЕЗ

Немојте да користите уређај без стаклених плоча.

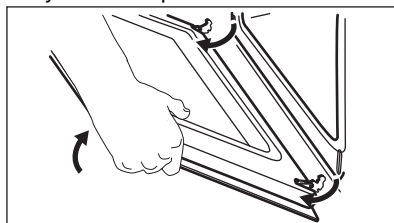
1. Потпуно отворите врата и ухватите обе шарке.



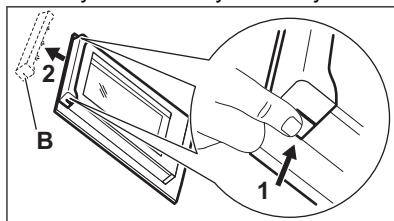
2. Подигните и повуците бравице док не кликну.



3. Затворите врата пећнице до пола, до првог отвореног положаја. Затим подигните и повуците да бисте уклонили врата из лежишта.

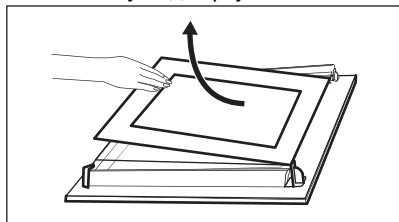


4. Врата поставите на меку крпу на стабилној површини.
5. Притисните штитнике врата **B** са обе стране горње ивице ка унутра да бисте отпустили стезну заптивку.



6. Повуците оквир врата напред да бисте га уклонили.
7. Ухватите стаклене плоче за горњу ивицу и пажљиво извучите једну по једну. Почните од горње плоче.

Уверите се да су стаклене плоче исклизнуле до краја из носача.

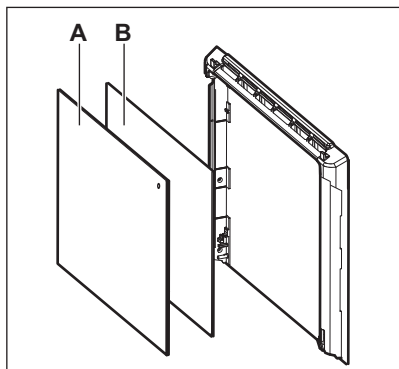


8. Очистите стаклену плочу водом и сапуницом. Пажљиво осушите стаклене плоче. Не перите стаклене плоче у машини за прање судова.
9. Након чишћења, угрејте стаклене плоче и врата пећнице.

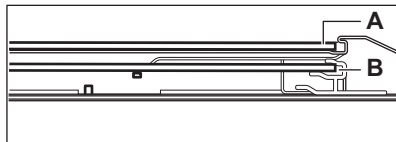
Ако су врата исправно постављена, чућете клик приликом затварања бравица.

Водите рачуна да стаклене плоче (**A** и **B**) вратите одговарајућим редоследом. Проверите да ли има симбола/штампе са стране стаклене плоче. Свака од стаклених плоча изгледа другачије да би се расклапање и склапање олакшало.

Када се исправно монтира, оквир врата кликне.



Проверите да ли сте средњу стаклену плочу правилно поставили на лежишта.



12.7 Замена лампе

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од струјног удара.
Лампица може бити врућа.

1. Искључите уређај и сачекајте да се охлади.
2. Искључите уређај из струје.
3. Ставите крпу на дно пећнице.

⚠ ОПРЕЗ

Халогену лампу увек држите умотану у крпу како бисте спречили сагоревање остатака масноће на лампи.

Задња сијалица

1. Окрените стаклени поклопац да бисте га уклонили.
2. Очистите стаклени поклопац.
3. Замените сијалицу одговарајућом сијалицом која је отпорна на температуре до 300°C.
4. Поставите стаклени поклопац.

13. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

13.1 Шта учинити ако...

Проблем	Проверите...
Не можете да укључите или користите уређај.	Уређај није правилно прикључен на електричну мрежу.
Уређај се не загрева.	Функција аутоматског искључивања је деактивирана.
Уређај се не загрева.	Врата уређаја су затворена.
Уређај се не загрева.	Осигурач није прегорео.
Уређај се не загрева.	Контролна брава је деактивиран.
Лампица је искључена.	Влажно печење уз вентилатор – је активиран.
Лампа не ради.	Лампица је прегорела.
Температурни сензор не ради.	Утикач Температурни сензор је потпуно убачен у утичницу.
Err C2	Уклонили сте утикач Температурни сензор из утичнице.
Err C3	Врата уређаја су затворена или закључавање врата није поковарено.
Err F102	Врата уређаја су затворена.
Err F102	Закључавање врата није поковарено.
Дисплеј приказује 00:00 .	Дошло је до нестанка струје. Подесите доба дана.
Цурење воде из удубљења у унутрашњости.	У удубљењу у унутрашњости има превише воде.



Ако се на дисплеју прикаже код грешке који није у овој табели, искључите и укључите кућни осигурач да бисте поново покренули уређај. Ако се код грешке поново појави, обратите се овлашћеном сервисном центру.

13.2 Подаци о сервисирању

Уколико не можете сами да пронађете решење проблема, обратите се продавцу или овлашћеном сервисном центру.

Подаци потребни сервисном центру налазе се на плочици са техничким

карактеристикама. Плочица са техничким карактеристикама налази се на предњој страни оквира уређаја. Она се види када отворите врата. Немојте да уклањате плочицу са техничким карактеристикама са уређаја.

Препоручујемо вам да овде запишете податке:

Модел (MOD.) :

Број производа (PNC):

Серијски број (S.N.):

14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

14.1 Информације о производу и лист са информацијама о производу у складу са прописима ЕУ о еко-дизајну и означању енергетске ефикасности

Назив добављача	Electrolux	
Идентификација модела	EOD6P77WX 949499865 EOD6P77WZ 949499863 KODDP77WX 949499864	
Индекс енергетске ефикасности	81.2	
Класа енергетске ефикасности	A+	
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, уобичајен режим	0.93 kWh/циклусу	
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, режим са формирањем вентилатора	0.69 kWh/циклусу	
Број шупљина у рерни	1	
Извор топлоте	Електрична струја	
Јачина звука	72 l	
Тип рерне	Уградна рерна	
Маса	EOD6P77WX	31.9 kg
	EOD6P77WZ	31.6 kg
	KODDP77WX	32.5 kg
IEC/EN 60350-1 – Електрични уређаји за кување у домаћинству – Део 1: Шпорети, рерне, рерне на пару и грилови – поступци за мерење учинка.		

15. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА

Рециклирајте материјале са симболом . Паковање одложите у одговарајуће контејнере ради рециклирања. Помозите у заштити животне средине и људског здравља као и у рециклирању отпадног материјала од електронских и електричних

уређаја. Уређаје обележене симболом  немојте бацати заједно са смећем. Производ вратите у локални центар за рециклирање или се обратите општинској канцеларији.

Pozdravljeni pri podjetju Electrolux! Zahvaljujemo se vam, da ste izbrali našo napravo.



Ker želimo biti trajnostni, zmanjšujemo uporabo papirja in zagotavljamo navodila za uporabo v spletu. Dostopite do svojih celotnih navodil za uporabo na **electrolux.com/manuals**



Pridobite nasvete glede uporabe, brošure, odpravljanje težav, servisne informacije in informacije glede popravil na **electrolux.com/support**



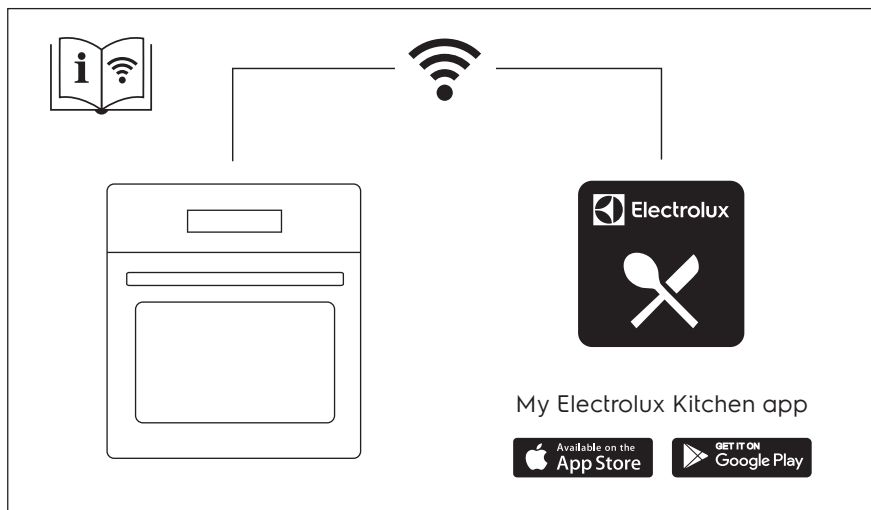
Za več receptov, namigov in odpravljanje težav prenesite aplikacijo **My Electrolux Kitchen**.



Pridržujemo si pravico do sprememb.

KAZALO

1. VARNOSTNE INFORMACIJE.....	306
2. VARNOSTNA NAVODILA.....	308
3. NAMESTITEV.....	311
4. OPIS IZDELKA.....	312
5. UPRAVLJALNA PLOŠČA.....	313
6. PRED PRVO UPORABO.....	313
7. VSAKODNEVNA UPORABA.....	314
8. DODATNE FUNKCIJE.....	320
9. ČASOVNE FUNKCIJE.....	320
10. UPORABA PRIPOMOČKOV.....	321
11. NAMIGI IN NASVETI.....	322
12. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE.....	325
13. ODPRAVLJANJE TEŽAV.....	328
14. ENERGIJSKA UČINKOVITOST.....	329
15. SKRB ZA OKOLJE.....	329



1. ⚠️ VARNOSTNE INFORMACIJE

Pred namestitvijo in uporabo naprave natančno preberite priložena navodila. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe ali škodo, nastalo zaradi nepravilne namestitve ali uporabe. Navodila vedno shranite na varnem in dostopnem mestu za poznejšo uporabo.

1.1 Varnost otrok in ranljivih oseb

- To napravo lahko otroci od osmega leta naprej ter osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja uporabljajo le pod nadzorom ali če so dobile ustrezna navodila glede varne uporabe naprave in če se zavedajo nevarnosti, ki obstajajo. Otroci, mlajši od osem (8) let, ter osebe z visoko stopnjo invalidnosti se ne smejo približevati napravi, če niso pod nenehnim nadzorom.
- Otroci morajo biti pod nadzorom, da se ne igrajo z napravo in mobilnimi napravami z My Electrolux Kitchen .
- Vso embalažo hranite zunaj dosega otrok in jo ustrezno zavržite.
- OPOZORILO: Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Med uporabo in hlajenjem naprave naj bo naprava izven dosega otrok in hišnih ljubljencev.
- Če je naprava opremljena z zaščito za otroke, mora biti zaščita vklopljena.
- Otroci ne smejo izvajati čiščenja in uporabniškega vzdrževanja naprave, če ni zagotovljen nadzor.

1.2 Splošna varnost

- Ta naprava je namenjena le kuhanju.
- Ta naprava je namenjena zgolj uporabi v gospodinjstvu v notranjem okolju.
- Ta naprava se lahko uporablja v pisarnah, hotelskih sobah, sobah motelov, kjer nudijo prenočišča z zajtrkom, kmečkih turizmih in drugih podobnih nastanitvenih objektih, kjer

takšna uporaba ne presega (povprečnih) ravni domače uporabe.

- Nameščanje naprave in zamenjavo kabla lahko opravi le strokovno usposobljena oseba.
- Ne uporabljajte, preden jo namestite v vgrajeno strukturo.
- Pred vzdrževalnimi deli napravo odklopite iz napajanja.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, pooblaščen servisni center ali druga strokovno usposobljena oseba, da se izognete nevarnosti električnega udara.
- **OPOZORILO:** Zagotovite, da je naprava izključena, preden zamenjate žarnico, da preprečite možnost električnega udara.
- **OPOZORILO:** Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Pazite, da se ne dotaknete grelcev ali površine naprave.
- Vedno si nadenite zaščitne rokavice, ko opremo in pekače jemljete iz ali jih nameščate v pečico.
- Uporabite samo tipalo za jedi (sondo za meso), priporočljivo za to napravo.
- Če želite odstraniti nosilce za rešetke, najprej potegnite sprednji del nosilca rešetke, nato pa še zadnji del, stran od bočnih sten. Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju.
- Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnega čistilnika.
- Za čiščenje steklenih vrat ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev ali ostrega kovinskega strgala, da ne poškodujete stekla.
- Pred pirolitičnim čiščenjem iz notranjosti naprave odstranite vso opremo in odvečno razlito olje ali maščobne obloge.

2. VARNOSTNA NAVODILA

2.1 Montaža

OPOZORILO!

To napravo lahko namesti le strokovno usposobljena oseba.

- Odstranite vso embalažo.
- Ne nameščajte ali uporabljajte poškodovane naprave.
- Upoštevajte navodila za namestitev, priložena napravi.
- Pri premikanju naprave bodite pazljivi, ker je težka. Vedno uporabljajte zaščitne rokavice in priloženo obutev.
- Naprave ne vlecite za ročaj.
- Napravo namestite na varno in primerno mesto, ki ustreza zahtevam za namestitev.
- Upoštevajte predpisano najmanjšo razdaljo do drugih naprav in enot.
- Pred namestitvijo naprave preverite, ali se vrata neovirano odpirajo.

Najmanjša višina omarice (najmanjša višina omarice pod delovno površino)	590 (600) mm
Širina omarice	560 mm
Globina omarice	550 (550) mm
Višina sprednjega dela naprave	594 mm
Višina hrbtnega dela naprave	576 mm
Širina sprednjega dela naprave	595 mm
Širina hrbtnega dela naprave	559 mm
Globina naprave	569 mm
Vgradna globina naprave	548 mm
Globina ob odprtih vratih	1022 mm
Najmanjša velikost prezračevalne odprtine. Odprtina na dnu hrbtne strani	560x20 mm
Dolžina napajalnega kabla. Kabel je v desnem vogalu na hrbtni strani	1500 mm
Pritrdilni vijaki	4x25 mm

2.2 Električne povezave

OPOZORILO!

Nevarnost požara in električnega udara.

- Električno priključitev mora opraviti usposobljen električar.
- Naprava mora biti ozemljena.
- Preverite, ali so parametri s ploščice za tehnične navedbe združljivi z električno napetostjo omrežja.
- Vedno uporabite pravilno nameščeno varnostno vtičnico.
- Ne uporabljajte razdelilnikov in podaljškov.
- Pazite, da ne poškodujete vtiča in kabla. Če je treba kabel zamenjati, mora to storiti osebje pooblaščenega servisnega centra.
- Priključni kabli ne smejo priti v stik ali bližino vrat naprave ali odprtine pod napravo, še posebej, ko naprava deluje ali so vrata vroča.
- Zaščita pred udarom električnega toka izoliranih delov in delov pod električno napetostjo mora biti pritrjena tako, da je ni mogoče odstraniti brez orodja.
- Vtič vtaknite v vtičnico šele ob koncu nameščanja. Poskrbite, da bo vtič dosegljiv tudi po namestitvi.
- Če je omrežna vtičnica zrahljana, ne vtikajte vtiča.
- Ne vlecite za električni priključni kabel, če želite izključiti napravo. Vedno povlecite za vtič.
- Uporabite le prave izolacijske naprave: odklopnike, varovalke (talilne varovalke odvijte iz nosilca), zaščitne naprave na diferenčni tok in kontaktorje.
- Električna napeljava mora imeti izolacijsko napravo, ki omogoča odklop naprave z omrežja na vseh polih. Izolacijska naprava mora imeti med posameznimi kontakti minimalno razdaljo 3 mm.
- Preden vtaknete vtič v vtičnico, povsem zaprite vrata naprave.
- Ta naprava je dobavljena z vtičem in napajalnim kablom.

Vrste kablov, ki so primerni za priključitev ali zamenjavo za Evropo:

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

Za presek kabla si oglejte skupno moč na ploščici za tehnične navedbe. V pomoč vam je lahko tudi tabela:

Skupna moč (W)	Presek kabla (mm ²)
maksimalno 1380	3x0.75
maksimalno 2300	3x1
maksimalno 3680	3x1.5

Ozemljitveni kabel (zeleni/rumeni kabel) mora biti 2 cm daljši od rjave faze in modrih nevtralnih kablov

2.3 Uporaba

OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe, opeklin in električnega udara ali eksplozije.

- Ne spreminjajte specifikacij te naprave.
- Prepričajte se, da prezračevalne odprtine niso ovirane.
- Naprave med delovanjem ne puščajte brez nadzora.
- Po vsaki uporabi izklopite napravo.
- Pri odpiranju vrat naprave, medtem ko je naprava v uporabi, bodite previdni. Lahko pride do izpusta vročega zraka.
- Naprave se ne dotikajte z mokrimi rokami, ali kadar je v stiku z vodo.
- Ne pritiskajte odprtih vrat.
- Naprave ne uporabljajte kot delovno površino ali površino za odlaganje.
- Previdno odprite vrata naprave. Uporaba sestavin z alkoholom lahko povzroči mešanico alkohola in zraka.
- Ne dovolite, da bi iskre ali odprti plameni prišli v stik z napravo, ko odprete vrata.
- Ne postavljajte vnetljivih izdelkov ali predmetov, ki so prepojeni z vnetljivimi izdelki, v napravo, blizu nje ali nanjo.
- Gesla za brezžično povezavo Wi-Fi ne razkrijte nikomur.

OPOZORILO!

Obstaja nevarnost škode na napravi.

- Za preprečevanje poškodb ali razbarvanja emajla:
 - Ne smete postaviti pekačev ali drugih predmetov neposredno na dno naprave.
 - Ne smete postaviti aluminijaste folije neposredno na dno naprave.
 - Ne smete postaviti vode neposredno v vročo napravo.
 - Ne smete hraniti vlažnih jedi in hrane v napravi, potem ko nehate kuhati.
 - Pri odstranjevanju ali nameščanju opreme bodite previdni.
- Sprememba barve emajla ali nerjavnega jekla ne vpliva na zmogljivost naprave.
- Za vlažno pecivo uporabite globok pekač. Sadni sokovi povzročijo madeže, ki so lahko trajni.
- Vedno kuhajte z zaprtimi vrati naprave.
- Če napravo namestite za ploščo pohištvenega elementa (npr. vrata), poskrbite, da vrata med delovanjem naprave ne bodo nikoli zaprta. Za zaprto ploščo pohištvenega elementa se lahko nakopičita toplota in vlaga ter povzročita nadaljnje poškodbe naprave, ohišja ali tal. Plošče omarice ne zapirajte, dokler se po uporabi naprava popolnoma ne ohladi.

2.4 Vzdrževanje in čiščenje

OPOZORILO!

Nevarnost telesnih poškodb, požara ali škode na napravi.

- Pred vzdrževanjem izklopite napravo in iztaknite vtič iz glavne vtičnice.
- Prepričajte se, da je naprava hladna. Vroče steklene plošče lahko počijo.
- Ko se steklene plošče v vratih poškodujejo, jih takoj zamenjajte. Obrnite se na pooblaščen servisni center.
- Ob odstranjevanju vrat z naprave bodite previdni. Vrata so težka!
- Napravo redno čistite, da preprečite nabiranje umazanije in poškodbo površine materiala.

- Očistite napravo z vlažno mehko krpo. Uporabljajte samo nevtralna čistilna sredstva. Za čiščenje ne uporabljajte abrazivnih čistil, grobih gobic, topil ali kovinskih predmetov.
- Če uporabljate razpršilo za čiščenje pečice, upoštevajte varnostna navodila z embalaže.

2.5 Pirolytično čiščenje

OPOZORILO!

Nevarnost poškodb/Požara/Kemičnih emisij (hlapov) v načinu Pirolyza.

- Pred izvedbo pirolitičnega čiščenja in začetnega segrevanja pred uporabo iz notranjosti pečice odstranite:
 - vse ostanke hrane, razlito olje ali maščobne obloge.
 - vsi odstranljivi predmeti (vključno s policami, stranskimi nosilci itd., ki so priloženi napravi), še posebej lonci s prevleko proti prijemanju, ponve, pekači, pripomočki itd.
- Skrbno preberite vsa navodila za pirolitično čiščenje.
- Med pirolitičnim čiščenjem naj se otroci ne zadržujejo v bližini naprave. Naprava postane zelo vroča, iz sprednjih hladilnih rež pa se sprošča vroč zrak.
- Ker je pirolitično čiščenje visokotemperaturni postopek, ki lahko sprošča hlapo iz ostankov kuhanja in materialov, iz katerih je naprava izdelana, potrošnikom priporočamo, da:
 - zagotovite dobro prezračevanje med vsakim pirolitičnim čiščenjem in po njem.
 - zagotovite dobro prezračevanje med in po začetnem predgrevanju.
- Med in po pirolitičnem čiščenju ne polijte ali nalivajte vode na vrata pečice, da ne poškodujete steklenih plošč.
- Hlapi, ki se sproščajo iz pirolitičnih pečic/ostankov hrane, kot je opisano, niso škodljivi za ljudi, vključno z otroki ali osebami z zdravstvenimi težavami.
- Med pirolitičnim čiščenjem in začetnim predgrevanjem ter po tem poskrbite, da se

hišni ljubljenci ne zadržujejo v bližini naprave. Majhni hišni ljubljenci (še posebej ptice in plazilci) so lahko zelo občutljivi na temperaturne spremembe in izpust hlapov.

- Visokotemperaturno pirolitično čiščenje vseh pirolitičnih pečic lahko poškoduje površine s prevleko proti prijemanju na loncih, ponvah, pekačih, podstavkih, kuhinjskih posodah in podobno, in je lahko tudi vir nizke emisije škodljivih hlapov.

2.6 Notranja osvetlitev

OPOZORILO!

Nevarnost električnega udara.

- O žarnicah v izdelku in nadomestnih žarnicah, ki se prodajajo ločeno: Te žarnice so zasnovane za ekstremne pogoje v gospodinjskih aparatih, kot so izjemne temperature, vibracije in vlažnosti, ali za sporočanje informacij o delovanju aparata. Niso namenjene za uporabo drugeje in niso primerne za sobno razsvetljavo v gospodinjstvu
- Ta izdelek vsebuje svetlobni vir razreda energijske učinkovitosti G.
- Uporabite le žarnice z istimi specifikacijami.

2.7 Servis

- Za popravilo naprave se obrnite na pooblaščen servisni center.
- Uporabite samo originalne rezervne dele.

2.8 Odlaganje

OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe ali zadušitve.

- Za informacije o pravilnem odlaganju naprave se obrnite na občinsko upravo.
- Napravo izključite iz napajanja.
- Odrežite električni priključni kabel tik ob napravi in napravo zavrzite.
- Odstranite zapah in na ta način preprečite, da bi se otroci, ali živali ujeli v napravo.

3. NAMESTITEV

⚠ OPOZORILO!

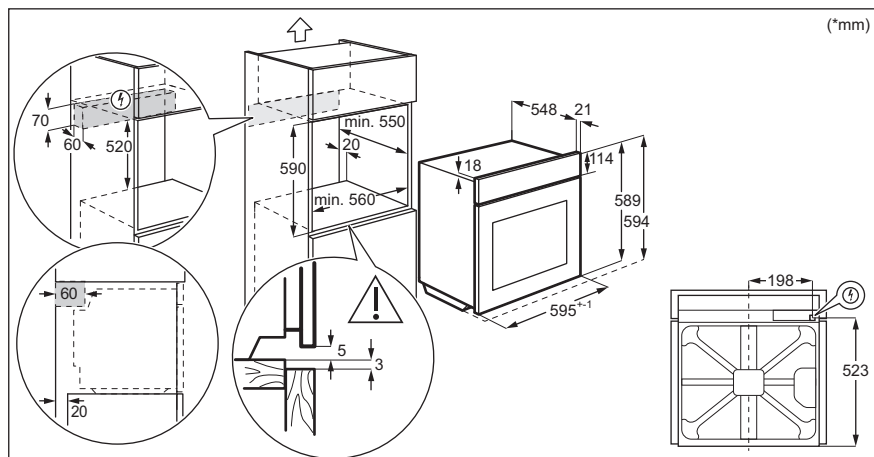
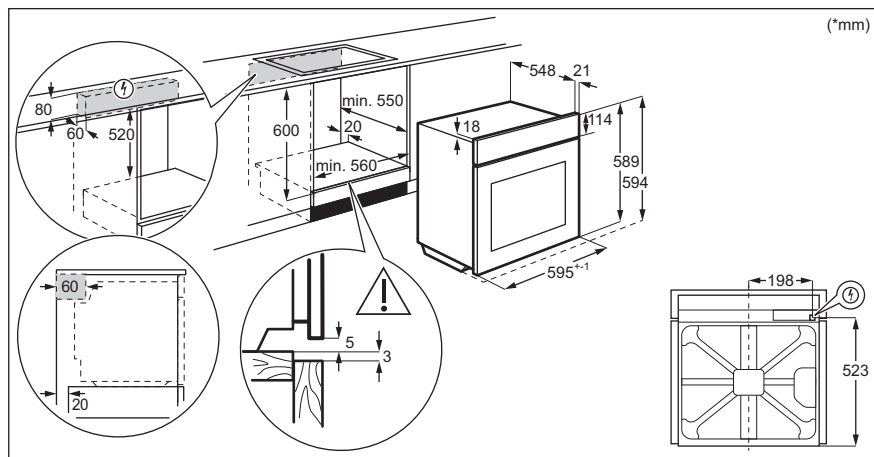
Oglejte si poglavja o varnosti.

3.1 Vgradnja

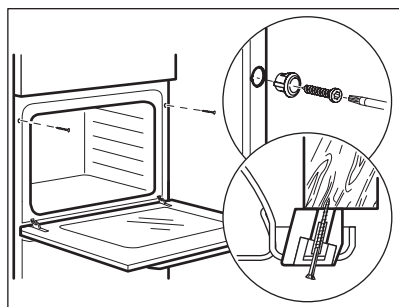


www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
 Oven - Column installation

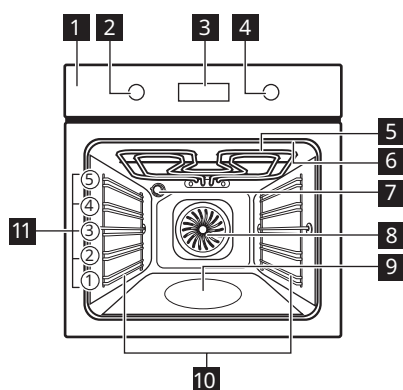


3.2 Pritrditev pečice v omaro



4. OPIS IZDELKA

4.1 Splošni pregled



- 1** Upravljalna plošča
- 2** Gumb za funkcije pečice
- 3** Prikazovalnik
- 4** Upravljalni gumb
- 5** Grelnik
- 6** Vtičnica za tipalo za jedi
- 7** Luč
- 8** Ventilator
- 9** Izboklina pečice
- 10** Nosilec police, snemljiv
- 11** Položaji polic

4.2 Pripomočki

- **Mreža za pečenje**
Za posode za kuhanje, pekače za pecivo, pečenke.
- **Pekač za pecivo**
Za pecivo in biskvit.
- **Posoda za žar/pekač**
Za peko in praženje ali kot posoda za zbiranje maščobe.

- **Sonda za hrano**
Za merjenje temperature v notranjosti hrane.
- **Teleskopska vodila**
Za preprostejše vstavljanje in odstranjevanje pekačev in rešetke.

5. UPRAVLJALNA PLOŠČA

5.1 Vklp in izklop naprave

Za vklop naprave:

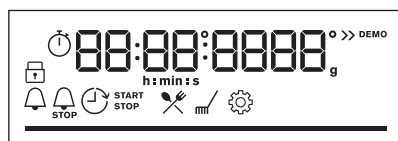
1. Pritisnite gumb. Upravljalni gumb izskoči.
2. Obrnite gumb za funkcije pečice, da izberete funkcijo.
3. Obrnite upravljalni gumb, da izberete želeno temperaturo.
4. Pritisnite OK.

Gumb za funkcije pečice obrnite v položaj , da izklopite napravo.

5.2 Pregled upravljalne plošče

	Pritisnite za nastavitve: Časovne funkcije.
	Pritisnite in držite, da nastavite funkcijo: Hitro segrevanje pečice.
	Pritisnite za vklop ali izklop žarnice v pečici.
	Pritisnite, da nastavite temperaturo jedra: Sonda za hrano
OK	Pritisnite za potrditev izbire.

5.3 Indikatorji prikazovalnika



Prikazovalnik s ključnimi funkcijami.

	Naprava je zaklenjena.
	Odpri meni in izberite ikono za odprtje: Kuharski pomočnik.
	Odpri meni in izberite ikono za odprtje: Čiščenje.
	Odpri meni in izberite ikono za odprtje: Nastavitve
	Hitro segrevanje pečice je vklopljeno.
	Kuhanje s paro je vklopljeno.
	Sonda za hrano je vklopljena.
	Odštevalna ura je vklopljena.
	Konec je vklopljeno.
	Zamik vklopa je vklopljeno.
	Čas delovanja je vklopljeno.
	Wi-Fi je vklopljeno.
	Daljinško upravljanje je vklopljeno.
	Za temperaturo ali čas. Ko pečica doseže nastavljeno temperaturo, je vrstica povsem rdeča.

6. PRED PRVO UPORABO

OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

6.1 Začetno čiščenje

1. Iz naprave odstranite pripomočke in odstranljive nosilce rešetk.
2. Napravo in pripomočke čistite s krpo iz mikrovlaknen, toplo vodo in blagim čistilnim sredstvom.

3. Pripomočke in odstranljive nosilce rešetk namestite nazaj v prvotni položaj.

6.2 Začetno predgrevanje

Pred prvo uporabo nastavite uro in predhodno ogrejte prazno napravo.

1. Iz naprave odstranite pripomočke in odstranljive nosilce rešetk.
2. Nastavite funkcijo . Nastavite najvišjo temperaturo.

Pustite, da naprava deluje 1 h.

3. Nastavite funkcijo . Nastavite najvišjo temperaturo.

Pustite, da naprava deluje 15 min.

Izklopite napravo in počakajte, da se ohladi. Naprava lahko oddaja neprijetne vonjave in dim. Prepričajte se, da je pretok zraka v prostoru zadosten.

6.3 Brežžična povezava

Za povezavo naprave potrebujete:

- brezžično omrežje z internetno povezavo,
- Mobilna naprava, povezana z istim brezžičnim omrežjem.

1. Za prenos aplikacije My Electrolux Kitchen : Skenirajte QR kodo na ploščici za tehnične navedbe s kamero na vaši mobilni napravi, da se vas preusmeri na domačo stran družbe Electrolux. Ploščica za tehnične navedbe se nahaja na sprednjem okvirju notranjosti naprave. Aplikacijo si lahko prenesete tudi neposredno iz trgovine z aplikacijami.
2. Upoštevajte navodila za uporabo aplikacije.
3. Obrnite gumb za funkcije pečice, da izberete .
4. Obrnite upravljalni gumb, da izberete: Nastavitve. Vključite Wi-Fi. Oglejte si poglavje "Meni: Nastavitve".

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

6.4 Licence za programsko opremo

Programska oprema v tem izdelku vsebuje komponente, ki temeljijo na brezplačni in odprtokodni programski opremi. Electrolux izraža hvaležnost za prispevke odprtokodne programske opreme in skupnosti s področja robotike razvojnemu projektu.

Za dostop do odprte kode teh brezplačnih in odprtokodnih komponent programske opreme, katerih pogoje za licenco je treba objaviti, in za ogled popolnih informacij o njihovih avtorskih pravicah ter veljavnih pogojih za licenco obiščite: <http://electrolux.opensourcerepository.com> (mapa NIUS).

7. VSAKODNEVNA UPORABA

OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

7.1 Funkcije pečice



Vroči zrak

Za sočasno pečenje na do treh višinah pečice in sušenje živil. Temperaturo nastavite za 20–40 °C nižje kot pri funkciji Gretje zgoraj/spodaj.



Gretje zgoraj/spodaj

Za peko in pečenje mesa na enem položaju rešetke.



SteamBake

Za dodajanje vlage med pripravo hrane. Zagotovite pravo barvo in hrustljavo skorjo med pečenjem. Za večjo sočnost med pogrevanjem. Za ohranjanje sadja ali zelenjave.



Zamrznjene jedi

Za hrustljave pripravljene jedi (npr. ocvrti krompir, pečen krompir v oblicah ali spomladanski zvitki).



Pizza funkcija

Za peko pice. Za močno zapečenost in hrustljivo dno.



Gretje spodaj

Za peko tort s hrustljivim dnom in da se hrana ne pokvari.



Vlažno pečenje

Ta funkcija je namenjena varčevanju z energijo med pečenjem. Ko uporabljate to funkcijo, se lahko temperatura v napravi razlikuje od nastavljene temperature. Uporabljena je akumulirana toplota. Moč segrevanja se lahko zmanjša. Za dodatne informacije si oglejte poglavje "Vsakodnevna uporaba", Opombe: Vlažno pečenje.



Žar

Za pečenje tankih živil na žaru in popekanje kruha.



Infra pečenje

Za pečenje velikih kosov mesa ali perutnine s kostmi na eni višini. Za gratiniranje in dodatno zapečenost.



Meni

Za vstop v meni: Kuharski pomočnik, Čiščenje, Nastavitve.



Vroči zrak, Gretje zgoraj/spodaj: Ko nastavite temperaturo pod 80 °C, luč po 30 sekundah samodejno ugasne.

7.2 Opombe: Vlažno pečenje

Ta funkcija je bila uporabljena za skladnost z razredom energijske učinkovitosti in zahtevami glede eko zasnove (v skladu z EU 65/2014 in EU 66/2014). Preizkusi v skladu z IEC/EN 60350-1.

Med pečenjem morajo biti vrata pečice zaprta, da se funkcija ne prekine in pečica deluje z največjo energijsko učinkovitostjo.

Ko uporabljate to funkcijo, luč po 30 sekundah samodejno ugasne.

Navodila za pripravo jedi lahko najdete v poglavju »Namigi in nasveti«, Vlažno pečenje. Splošna priporočila za varčevanje z energijo lahko najdete v poglavju »Energijska učinkovitost«, Varčevanje z energijo.

7.3 Nastavitev: Funkcije pečice

1. Obrnite gumb za funkcije pečice, da izberete funkcijo pečice.
2. Obrnite upravljalni gumb, da nastavite temperaturo °C.

– pritisnite in držite za vklop funkcije: Hitro segrevanje pečice. Na voljo je za nekatere funkcije pečice.

7.4 Nastavitev: Priprava jedi s paro

Poskrbite, da je naprava hladna.

1. Vboklino pečice napolnite z največ 250 ml vode iz pipe. Vbokline pečice ne polnite ponovno med peko ali ko je pečica vroča.
 2. Obrnite gumb za funkcije pečice, da izberete funkcijo pečice .
 3. Obrnite upravljalni gumb, da nastavite temperaturo °C.
 4. Predhodno ogrevajte prazno napravo za 10 min, da ustvarite vlago.
 5. Živila vstavite v napravo.
- Ko se kuhanje konča:

- Gumb za funkcije pečice obrnite v položaj za izklop, da izklopite napravo.
- Previdno odprite vrata. Sproščena vlaga lahko povzroči opekline.
- Poskrbite, da je naprava hladna. Iz vbokline pečice odstranite preostalo vodo.

7.5 Nastavitev: Kuharski pomočnik

Vsaka jed v tem podmeniju ima priporočeno funkcijo pečice in temperaturo. Čas in temperaturo lahko nastavite med pečenjem.

Ko se funkcija konča, preverite, ali je hrana pripravljena.

Za nekatere jedi lahko kuhate tudi s funkcijo Sonda za hrano. Stopnja priprave jedi:

- Manj pečeno
- Srednja
- Bolj pečeno

1. Obrnite gumb za funkcije pečice na da odprete Meni.
2. Izberite Pritisnite OK.
3. Obrnite upravljalni gumb, da izberete število jedi. Pritisnite OK.
4. Živila položite v napravo. Pritisnite OK.

Kuharski pomočnik

Legenda	
	Sonda za hrano je na voljo. Postavite Sonda za hrano v najdebelejši del jedi. Ko jed doseže nastavljeno temperaturo Sonda za hrano, se aparat izklopi.

Legenda	
	Količina vode za funkcijo s paro.
	Preden začnete peči, predhodno ogrejte aparat.
	Višina rešetke.

Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema
P1 Goveja pečenka, manj pečena		
P2 Goveja pečenka, srednje pečena	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm debelih kosov	  2; pekač za pecivo Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v aparat.
P3 Goveja pečenka, dobro pečena		
P4 Zrezek, srednje pečen	180 - 220 g na kos; 3 cm debele rezine	   3; posoda za pečenje na mreži za pečenje Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v aparat.
P5 Pečena/dušena govedina (bržljna pečenka, notranje stegno, debela potrebušina)	1.5 - 2 kg	  2; posoda za pečenje na mreži za pečenje Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Dodajte tekočino. Vstavite v aparat.
P6 Goveja pečenka, manj pečena (pečenje z nizko temp.)		
P7 Goveja pečenka, srednje pečena (pečenje z nizko temp.)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm debelih kosov	  2; pekač za pecivo Uporabite vaše priljubljene začimbe ali preprosto sol in sveže mleti poper. Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v aparat.
P8 Goveja pečenka, bolj pečena (pečenje z nizko temp.)		
P9 Goveji file, manj pečen (počasno kuhanje)		
P10 Goveji file, srednje pečen (počasno kuhanje)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm debelih kosov	  2; pekač za pecivo Uporabite vaše priljubljene začimbe ali preprosto sol in sveže mleti poper. Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v aparat.
P11 Goveji file, bolj pečen (počasno pečenje)		
P12 Telečja pečenka (npr. pleče)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm debeli kosi	  2; posoda za pečenje na mreži za pečenje Uporabite vaše priljubljene začimbe. Dodajte tekočino. Pecite pokrito.
P13 Pečen svinjski vrat ali pleče	1.5 - 2 kg	  2; posoda za pečenje na mreži za pečenje Po polovici časa pečenja meso obrnite.

	Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema
P14	Svinjina (pečenje z nizko temp.)	1.5 - 2 kg	 2; pekač za pecivo Uporabite vaše priljubljene začimbe. Po polovici časa pečenja meso obrnite, da se enakomerno zapeče.
P15	Svinjska ledvena pečenka, sveža	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm debelih kosov	 2; posoda za pečenje na mreži za pečenje Uporabite vaše priljubljene začimbe.
P16	Svinjska rebra	2 - 3 kg; uporabite surova, 2 - 3 cm tanka rebrca	 3; globok pekač Dodajte tekočino, da prekrijete spodnji del jedi. Po polovici časa pečenja meso obrnite.
P17	Jagnječje stegno s kostmi	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm debelih kosov	 2; posoda za pečenje na pekaču za pecivo Dodajte tekočino. Po polovici časa pečenja meso obrnite.
P18	Cel piščanec	1 - 1.5 kg; sveže	 2;  200 ml; kozica na pekaču za pecivo Uporabite vaše priljubljene začimbe. Po polovici časa pečenja piščanca obrnite, da se enakomerno zapeče.
P19	Piščanec, polovica	0.5 - 0.8 kg	 3; pekač za pecivo Uporabite vaše priljubljene začimbe.
P20	Piščančje prsi	180 - 200 g na kos	 2; kozica na mreži za pečenje Uporabite vaše priljubljene začimbe. Nekaj minut pražite meso v vroči posodi.
P21	Piščančja bedra, sveža	-	 3; pekač za pecivo Če ste piščančja bedra marinirali, nastavite nižjo temperaturo in jih pecite dlje.
P22	Raca, cela	2 - 3 kg	 2; posoda za pečenje na mreži za pečenje Uporabite vaše priljubljene začimbe. Postavite meso v posodo za pečenje. Po polovici časa pečenja raco obrnite.
P23	Gos, cela	4 - 5 kg	 2; globok pekač Uporabite vaše priljubljene začimbe. Postavite meso na globok pekač. Po polovici časa pečenja gos obrnite.
P24	Mesna štruca	1 kg	 2; mreža za pečenje Uporabite vaše priljubljene začimbe.
P25	Cela riba, pečena na žaru	0.5 - 1 kg na ribo	 2; pekač za pecivo Napolnite ribo z maslom in uporabite vaše priljubljene začimbe in zelišča.
P26	Ribji file	-	 3; kozica na mreži za pečenje Uporabite vaše priljubljene začimbe.
P27	Skutna torta	-	 2;  28 cm model za pečenje s snemljivim obodom na mreži za pečenje
P28	Jabolčni kolač	-	 2;  100 - 150 ml; pekač za pecivo

	Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema
P29	Jabolčna pita	-	 2; model za pito na mreži za pečenje
P30	Jabolčna pita	-	  2;  100 - 150 ml;  22 cm model za pito na mreži za pečenje
P31	Čokoladni kolač z lešniki	2 kg testa	 3; globok pekač
P32	Čokoladni muffini	-	  2;  100 - 150 ml; pekač za muffine na mreži za pečenje
P33	Biskvitno pecivo	-	 2; model za kruh na mreži za pečenje
P34	Pečen krompir	1 kg	 2; pekač za pecivo Postavite cele neolupljene krompirje na pekač za pecivo.
P35	Pečeni krompir v oblicah	1 kg	 3; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko Uporabite vaše priljubljene začimbe. Narežite krompir na kose.
P36	Mešana zelenjava na žaru	1 - 1.5 kg	 3; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko Uporabite vaše priljubljene začimbe. Narežite zelenjavo na kose.
P37	Kroketi, zamrznjeni	0.5 kg	 3; pekač za pecivo
P38	Ocvrt krompir, zamrznjen	0.75 kg	 3; pekač za pecivo
P39	Mesnata/zelenjavna lazanja s suhimi lazanja lističi	1 - 1.5 kg	 2; mesni zvitki na mreži za pečenje
P40	Gratiniran krompir (surov krompir)	1 - 1.5 kg	 1; mesni zvitki na mreži za pečenje Po polovici časa priprave jedi le-to obrnite.
P41	Sveža pizza, tanka	-	  2;  100 ml; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko
P42	Sveža pizza, debela	-	  2; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko
P43	Kiš	-	 2; model za pečenje na mreži za pečenje
P44	Francoske štručke / ciabatta / beli kruh	0.8 kg	  2;  150 ml; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko Več časa, potrebnega za beli kruh.
P45	Polnozrnat / ržen / črni kruh	1 kg	  2;  150 ml; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko / modelom za kruh na mreži za pečenje

7.6 Spreminjanje: Nastavitve

- Obrnite gumb za funkcije pečice na , da odprete Meni.

- Izberite . Pritisnite OK.
- Obrnite upravljalni gumb, da izberete nastavev. Pritisnite OK.

4. Prilagodite vrednost. Pritisnite OK.
Gumb za funkcije pečice obrnite v položaj za izklop, da zapustite Meni.

Meni: Nastavitve

Nastavitev:	Vrednost
01 Ura	Spremeni
02 Osvetlitev	1 - 5
03 Zvok tipk	1 - Pisk, 2 - Klik, 3 - Izklop zvoka
04 Glasnost	1 - 4
05 Sonda za hrano Dejanje	1 - Alarm in zaustavitev, 2 - Alarm
06 Čas delovanja	Vklop/Izklop
07 Osvetlitev	Vklop/Izklop
08 Hitro segrevanje pečice	Vklop/Izklop
09 Opomnik za čiščenje	Vklop/Izklop
10 Wi-Fi	Vklop/Izklop
11 Samodejno daljinsko delovanje	Vklop/Izklop
12 Pozabi omrežje	Da/ne
13 Predstavitveni način	Aktivacijska koda: 2468
14 Različica programske opreme	Preverjanje
15 Ponastavi vse nastavitve	Da/ne

7.7 Varčevanje z energijo



Ta naprava ima funkcije, ki vam pomagajo varčevati z energijo med vsakodnevnim pečenjem.

Poskrbite, da bodo vrata naprave med delovanjem zaprta. Vrat med pripravo obroka ne odpirajte prepogosto. Poskrbite, da bo tesnilo vrat čisto, in preverite, da je dobro nameščeno.

Uporabljajte kovinsko posodo za boljše varčevanje z energijo.

Ko je mogoče, naprave ne segrevajte pred pečenjem.

Presledki med pečenjem več jedi naj bodo čim krajši.

Pečenje z ventilatorjem

Ko je mogoče, uporabljajte funkcije pečenja z ventilatorjem, da prihranite energijo.

Akumulirana toplota

Ventilator in luč še naprej delujeta. Ko izklopite napravo, se na prikazovalniku prikaže akumulirana toplota. To toploto lahko uporabite za ohranjanje toplote hrane.

Pri pečenju, daljšem od 30 minut, tri do 10 minut pred potekom časa pečenja znižajte temperaturo naprave na najnižjo stopnjo. Akumulirana toplota v napravi peče naprej.

Z akumulirano toploto pogrejte ostale jedi.

Ohranjanje jedi toplih

Če želite uporabiti akumulirano toploto in ohraniti tople obroke, izberite najnižjo možno nastavitev temperature. Na prikazovalniku se prikaže indikator akumulirane toplote ali temperatura.

Pečenje ob izklopljeni luči

Med pečenjem izklopite luč. Vključite jo samo, ko jo potrebujete.

Vlažno pečenje

Funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem.

Ko uporabljate to funkcijo, luč po 30 sekundah samodejno ugasne. Luč lahko ponovno vključite, a to dejanje bo zmanjšalo pričakovani prihranek energije.

8. DODATNE FUNKCIJE

8.1 Ključavnica

Ta funkcija preprečuje nenamerno spremembo funkcije naprave.

Vklopite jo, ko naprava deluje – nastavljeno pečenje se nadaljuje, nadzorna plošča je zaklenjena.

Vklopite jo, ko je naprava izklopljena - ni je mogoče vklopiti, upravljalna plošča je zaklenjena.

 OK - pritisnite in držite za vklop funkcije.

Oglasi se zvočni signal.  - utripne 3-krat, ko je zapora vklopljena.

 OK - pritisnite in držite za izklop funkcije.

8.2 Samodejni izklop

Iz varnostnih razlogov se pečica po določenem času izklopi, če deluje funkcija pečice in ne spremenite nastavitve.

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

Samodejni izklop ne deluje pri naslednjih funkcijah: Osvetlitev, Sonda za hrano, Zamik vklopa.

9. ČASOVNE FUNKCIJE

9.1 Opis časovnih funkcij

 Ura	Za nastavev ure, ki prikazuje trenutni čas.
 Odštevalna ura	Za nastavev odštevanja. Ko se programska ura izteče, se oglasi zvočni signal. Ta funkcija ne vpliva na delovanje pečice.
 Čas priprave	Za nastavev časa priprave hrane. Ko se programska ura konča, se oglasi zvočni signal, funkcija pečice pa se samodejno izklopi.
 Zamik vklopa	Za zamik začetka in/ali konca pečenja.
 Čas delovanja	Za prikaz trajanja delovanja naprave. Največ je 23 h 59 min. Ta funkcija ne vpliva na delovanje pečice.

9.2 Nastavev: Ura

- Obrnite gumb za funkcije pečice na , da odprete Meni.
- Obrnite upravljalni gumb, da izberete  Ura
- Obrnite upravljalni gumb za nastavev ure.
- Pritisnite OK.

9.3 Nastavev: Odštevalna ura

- Ko je naprava izklopljena, pritisnite . Ko je naprava vklopljena, dvakrat pritisnite .

Na prikazovalniku se prikaže: 0:00 in .

- Obrnite upravljalni gumb za nastavev Odštevalna ura.
- Pritisnite OK. Programska ura začne takoj odštevati čas.

Ko se čas izteče, pritisnite OK in obrnite gumb za funkcije pečice v položaj za izklop.

9.4 Nastavitev: Čas priprave

1. Obrnite gumb, da izberete funkcijo pečice in nastavite temperaturo.
2. Večkrat pritisnite .

Na prikazovalniku se prikaže: 0:00 in .

3. Obrnite upravljalni gumb za nastavitev Čas priprave.

4. Pritisnite OK.

Programska ura začne takoj odštevati čas.

Ko se čas izteče, pritisnite OK in obrnite gumb za funkcije pečice v položaj za izklop.

9.5 Nastavitev: Zamik vklopa

1. Obrnite gumb za funkcije pečice, da izberete funkcijo.

2. Večkrat pritisnite .

Na prikazovalniku se prikaže: ura  START .

3. Obrnite upravljalni gumb, da nastavite začetni čas.

4. Pritisnite OK.

Na prikazovalniku se prikaže: --:--

 ZAUSTAVITEV.

5. Obrnite upravljalni gumb, da nastavite čas konca.

6. Pritisnite OK.

Programska ura začne odštevati čas ob nastavljenem začetnem času.

Ko se čas izteče, pritisnite OK in obrnite gumb za funkcije pečice v položaj za izklop.

9.6 Vklop in izklop: Čas delovanja

1. Obrnite gumb za funkcije pečice na , da odprete Meni.
2. Obrnite upravljalni gumb, da izberete  / Čas delovanja. Oglejte si poglavje "Vsakodnevna uporaba", Meni: Nastavitve.
3. Pritisnite OK.
4. Obrnite upravljalni gumb za vklop in izklop funkcije.
5. Pritisnite OK.

10. UPORABA PRIPOMOČKOV

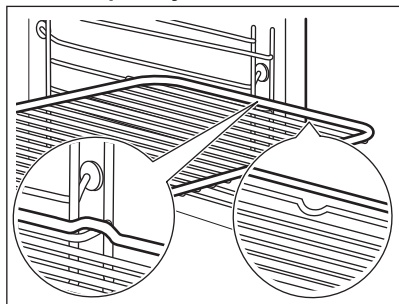
OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

10.1 Vstavljanje opreme

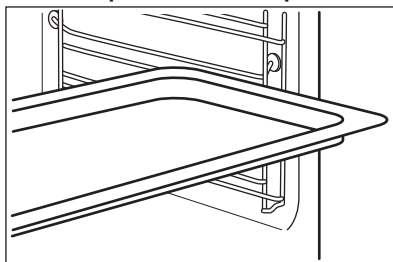
Mala zareza na vrhu poveča varnost. Zareze so tudi varovala proti prevračanju. Visoki rob okrog mreže preprečuje zdrs posode s police.

Mreža za pečenje



Mrežo potisnite med vodili nosilca rešetk in poskrbite, da bodo nožice obrnjene navzdol.

Pekač za pecivo / Globok pekač



Pekač potisnite med vodili nosilca rešetk.

10.2 Sonda za hrano

Meri temperaturo znotraj hrane.

Nastaviti je mogoče dve temperaturi:

- °C - temperatura v napravi.

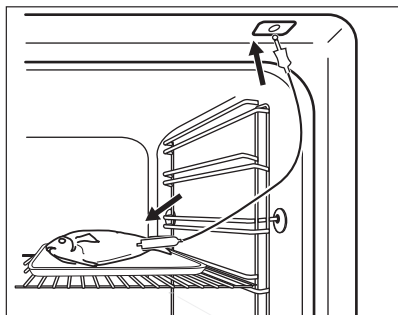
-  - temperatura jedra hrane. Za najboljše rezultate kuhanja:
- Sestavine morajo imeti sobno temperaturo.
- Ne uporabljajte za tekoče jedi.
- Med pečenjem mora biti igla sonde za meso povsem vstavljena v jed.

Kuhanje z: Sonda za hrano

OPOZORILO!

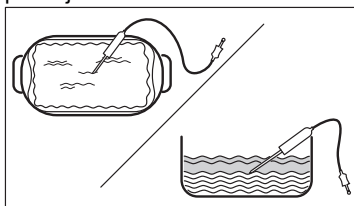
Obstaja nevarnost opeklin, ker se sonda za meso in nosilci rešetk segrejejo. Ročaja sonde za meso se ne dotikajte z golimi rokami. Vedno uporabljajte zaščitne rokavice.

1. Vključite napravo.
2. Nastavite funkcijo pečice in po potrebi temperaturo pečice.
3. Vstavite sondo za meso v posodo:
Meso, perutnina in ribe
Celotno iglo sonde za meso vstavite v sredino mesa ali ribe na najdebelejšem delu.



Zloženka

Konico sonde za meso vstavite točno v sredino zloženske. Sonda za meso mora biti med pečenjem trdno na enem mestu. Za to uporabite trdno sestavino. Z robom posode za pečenje podprite silikonski ročaj sonde za meso. Konica sonde za meso se ne sme dotakniti dna posode za pečenje.



4. Sondo za meso priključite v vtičnico na stranski steni v napravi. Oglejte si »Opis izdelka«.

Na prikazovalniku se prikaže trenutna temperatura sonde za meso.

5.  – pritisnite, da nastavite temperaturo jedra sonde za meso.

6. Pritisnite OK.

Ko hrana doseže nastavljeno temperaturo, se oglasi zvočni signal. Izberete lahko prekinitev delovanja ali nadaljevanje pečenja, da preverite, ali je jed dobro pečena.

7. Iztaknite vtič sonde za meso iz vtičnice ter vzemite jed iz naprave.

11. NAMIGI IN NASVETI

11.1 Priporočila za pečenje

Temperature in časi pečenja v razpredelnicah so le smernice. Odvisni so od receptov ter kakovosti in količine uporabljenih sestavin.

Vaša naprava lahko peče ali pripravlja drugače kot vaša prejšnja naprava. V spodnjih namigih so prikazane priporočene nastavitve za temperaturo, čas pečenja in položaj rešetk za določene vrste hrane.

Če za določen recept ne najdete nastavitev, poiščite podobne.

Simboli, uporabljeni v razpredelnicah:



Vrsta živila



Funkcija pečice



Temperatura

	Pribor
	Položaj rešetke
	Čas priprave (min)

11.2 Vlažno pečenje - priporočeni pripomočki

Uporabite temne in neodbojne pekače in posode. Bolje vsrkavajo toploto od svetlih barvnih in odbojnih posod.

- **Ponev za pico** - temna, neodbojna, premera 28cm
- **Posoda za peko** - temna, neodbojna, premera 26cm
- **Ramekins** - keramika, premer 8cm, višina 5 cm
- **Fian osnovni model** - temen, neodbojen, premer 28cm

11.3 Vlažno pečenje

Za najboljše rezultate upoštevajte priporočila, navedena v spodnji razpredelnici.

		°C		
Buhtlji, 16 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	20 - 30
Žemlje, 9 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	30 - 40
Pizza, zamrznjena, 0,35 kg	mreža za pečenje	220	2	10 - 15
Rulada	Pekač ali prestrezna posoda	170	2	25 - 35
Čokoladni kolač z lešniki	Pekač ali prestrezna posoda	175	3	25 - 30
Soufflé/Narastek, 6 kosov	Keramični ramekini na mreži za pečenje	200	3	25 - 30
Testo za kolač	Model za testo za kolač na mreži za pečenje	180	2	15 - 25
Viktorijin kolač	Posoda za peko na mreži za pečenje	170	2	40 - 50
Poširana riba, 0,3 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	3	20 - 25
Cela riba, 0,2 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	3	25 - 35
Ribji file, 0,3 kg	Posoda za pico na mreži za pečenje	180	3	25 - 30
Poširano meso, 0,25 kg	Pekač ali prestrezna posoda	200	3	35 - 45
Šašlik, 0,5 kg	Pekač ali prestrezna posoda	200	3	25 - 30
Piškotki, 16 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	20 - 30
Makaroni, 24 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	25 - 35
Muffini, 12 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	170	2	30 - 40
Slano pecivo, 20 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	25 - 30
Piškotki iz krhkega testa, 20 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	150	2	25 - 35

		°C		
Kolački, 8 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	170	2	20 - 30
Zelenjava, poširana, 0,4 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	3	35 - 45
Vegetarijanska omleta	Posoda za pico na mreži za pečenje	200	3	25 - 30
Mediteranska zelenjava, 0,7 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	4	25 - 30

11.4 Informacije za testne inštitute

Preizkusi v skladu z IEC 60350-1.

				°C	
Drobno pecivo (20 kosov na pekač)	Gretje zgoraj/spodaj	Pekač za pecivo	3	170	20 - 35
Drobno pecivo (20 kosov na pekač)	Vroči zrak	Pekač za pecivo	3	150 - 160	20 - 35
Drobno pecivo (20 kosov na pekač)	Vroči zrak	Pekač za pecivo	2 in 4	150 - 160	20 - 35
Jabolčna pita, 2 modela za pečenje Ø 20 cm	Gretje zgoraj/spodaj	Mreža za pečenje	2	180	70 - 90
Jabolčna pita, 2 modela za pečenje Ø 20 cm	Vroči zrak	Mreža za pečenje	2	160	70 - 90
Biskvit brez maščob, model peciva Ø 26 cm ¹⁾	Gretje zgoraj/spodaj	Mreža za pečenje	2	170	40 - 50
Biskvit brez maščob, model peciva Ø 26 cm ¹⁾	Vroči zrak	Mreža za pečenje	2	160	40 - 50
Biskvit brez maščob, model peciva Ø 26 cm ¹⁾	Vroči zrak	Mreža za pečenje	2 in 4	160	40 - 60
Masleni piškoti	Vroči zrak	Pekač za pecivo	3	140 - 150	20 - 40
Masleni piškoti	Vroči zrak	Pekač za pecivo	2 in 4	140 - 150	25 - 45
Masleni piškoti	Gretje zgoraj/spodaj	Pekač za pecivo	3	140 - 150	25 - 45
Toast, 4–6 kosov ¹⁾	Žar	Mreža za pečenje	4	Največje	1 - 5

					
Goveji burger, 6 kosov, 0,6 kg ²⁾	Žar	Mreža za pečenje, prestrezna ponev	4	Največje	20 - 30

1) Napravo 10 minut predhodno ogrevajte.

2) Mrežo za pečenje postavite na tretji, prestrezno ponev pa na drugi nivo peči. Napravo 10 minut predhodno ogrevajte. Hrano obrnite po polovici časa pečenja.

12. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

12.1 Opombe o čiščenju

Čistilna sredstva

- Sprednji del naprave čistite samo s krpo iz mikrovlaken, toplo vodo in blagim čistilom.
- Za čiščenje kovinskih površin uporabite namensko čistilno sredstvo
- Madeže očistite z blagim čistilnim sredstvom.

Vsakodnevna uporaba

- Po vsaki uporabi očistite notranjost naprave. Nakopičena maščoba ali drugi ostanki lahko povzročijo požar.
- Vlaga lahko v napravi ali na steklenih vratih kondenzira. Če želite zmanjšati kondenzacijo, naj aparat deluje 10 minut pred začetkom pečenja. Hrane ne shranjujte v aparatu dlje kot 20 minut. Notranjost naprave osušite samo s krpo iz mikrovlaken po vsaki uporabi.

Pripomočki

- Vso dodatno opremo očistite po vsaki uporabi in pustite, da se posuši. Uporabite samo krpo iz mikrovlaken, toplo vodo in blago čistilno sredstvo. Pripomočkov ne pomivajte v pomivalnem stroju.
- Pripomočkov s premazom proti prijemanju ne čistite z abrazivnimi čistilnimi sredstvi ali ostrimi predmeti.

12.2 Čiščenje vbokline peči

Po peki s paro očistite vboklino peči, da odstranite ostanke apnenca.

i

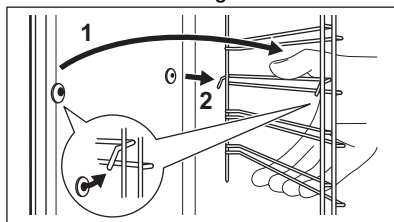
Za funkcijo: SteamBake pečico očistite na vsakih 5 - 10 ciklov pečenja.

1. Vlijte 250 ml belega kisa v vboklino peči. Uporabite največ 6-odstotni kis brez dodatkov.
2. Kis naj 30 minut pri temperaturi okolja raztoplja ostanke apnenca.
3. Notranjost peči očistite s toplo vodo in mehko krpo.

12.3 Odstranjevanje nosilcev rešetk

Pred začetkom čiščenja naprave odstranite nosilce rešetk.

1. Izklopite napravo in počakajte, da se ohladi.
2. Sprednji del nosilca rešetke povlecite stran od stranske stene.
3. Zadnji del nosilca rešetke potegnite s stranskih sten in ga odstranite.



Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju.

Zadrževalni zatiči na teleskopskih vodilih morajo biti obrnjeni naprej.

12.4 Pirolitično čiščenje

⚠ OPOZORILO!

Obstaja tveganje opeklin.

⚠ POZOR!

Če v isti kuhinjski element namestite druge naprave, jih ne uporabljajte sočasno s to funkcijo. To lahko poškoduje pečico.

Funkcije ne začnite, če niste povsem zaprli vrat pečice.

Med čiščenjem luč v pečici ne sveti.

1. Izklopite napravo in počakajte, da se ohladi.
2. Odstranite vso opremo
3. Dno pečice in notranje steklo vrat očistite s toplo vodo, mehko krpo in blagim čistilnim sredstvom.
4. Obrnite gumb za funkcije pečice, da odprete meni .
5. Obrnite upravljalni gumb, da izberete Čiščenje  in pritisnite OK.

Možnost	Trajanje
C1 - Rahlo čiščenje	1 h
C2 - Običajno čiščenje	1 h 30 min
C3 - Temeljito čiščenje	2 h 30 min

6. Obrnite upravljalni gumb, da izberete program čiščenja in pritisnite OK.
7. Pritisnite OK za začetek čiščenja.
8. Po čiščenju obrnite gumb za funkcije pečice v položaj za izklop.

Ko pečica doseže nastavljeno temperaturo, se vrata zaklenejo. Dokler se vrata ne odklenejo, prikazovalnik kaže .

Ko se pečica ponovno ohladi, se vrata odklenejo.

9. Počakajte, da se naprava ohladi, nato pa očistite njeno notranjost z mehko krpo.

12.5 Opomnik za čiščenje

Naprava vas opomni, kdaj jo morate očistiti s pomočjo pirolitičnega čiščenja.  utripa

5 sek na prikazovalniku po vsakem postopku priprave jedi.

1. Vnesite Meni, da izklopite opomnik.
2. Izberite Nastavitve, Opomnik za čiščenje.

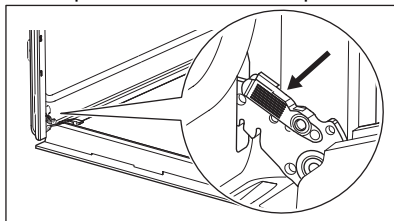
12.6 Odstranjevanje in nameščanje vrat

Vrata pečice imajo tri steklene plošče. Za čiščenje lahko snamete vrata pečice in notranje steklene plošče. Preden odstranite steklene plošče, preberite celotna navodila »Odstranjevanje in nameščanje vrat«.

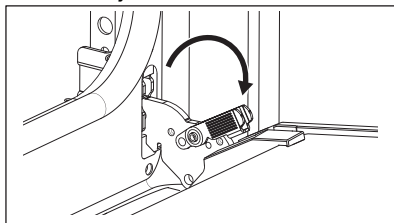
⚠ POZOR!

Naprave ne uporabljajte brez steklenih plošč.

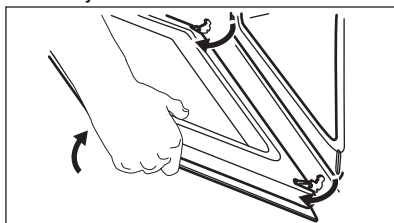
1. Odprite vrata do konca in primite tečaja.



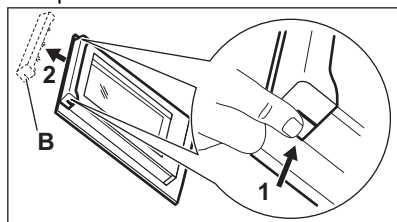
2. Dvignite in vlecite zapahe, dokler se ne zaskočijo.



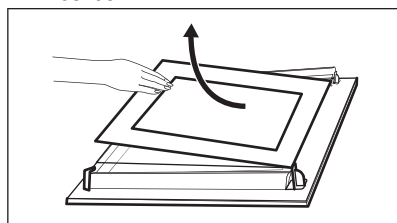
3. Zaprite vrata pečice do polovice do prvega položaja odpiranja. Potem jih dvignite in povlecite, da jih snamete s tečajev.



4. Položite vrata na mehko krpo na stabilni površini.
5. Okvir vrat **B** pridržite na njihovem zgornjem robu na obeh straneh in potisnete navznoter, da sprostite tesnilo sponke.



6. Okvir vrat potegnite k sebi in ga odstranite.
7. Držite steklene plošče vrat za zgornji rob in jih previdno izvezite eno za drugo. Začnite z zgornjo ploščo. Poskrbite, da steklene plošče povsem zdrsnejo iz nosilcev.

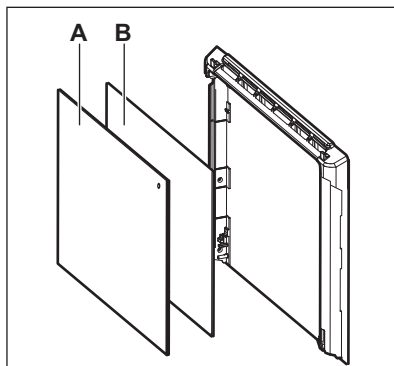


8. Steklena plošča očistite z vodo in milom. Steklena plošča temeljito posušite. Steklenih plošč ne pomivajte v pomivalnem stroju.
9. Po čiščenju namestite steklene plošče in vrata pečice.

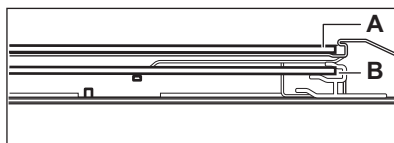
Če so vrata pravilno nameščena, boste pri zapiranju zapahov zaslišali klik.

Pazite, da stekleni plošči (**A** in **B**) namestite nazaj v pravem zaporedju. Preverite simbol/ natis na strani steklene plošče. Vsaka steklena plošča je videti drugačna, da je razstavljanje in sestavljanje lažje.

Ko je okvir vrat pravilno nameščen, se zasliši klik.



Poskrbite, da bo srednja steklena plošča vstavljena na pravo mesto.



12.7 Zamenjava žarnice

⚠ OPOZORILO!

Nevarnost električnega udara.
Žarnica je lahko vroča.

1. Izklopite napravo in počakajte, da se ohladi.
2. Izključite napravo iz napajanja.
3. Krpo položite na dno pečice.

⚠ POZOR!

Halogensko žarnico vedno držite s krpo, da se ostanki maščobe ne zažgejo na njej.

Žarnica na zadnji steni

1. Obrnite steklen pokrov in ga odstranite.
2. Očistite stekleni pokrov.
3. Žarnico zamenjajte z ustrežno žarnico, odporno proti visoki temperaturi 300 °C.
4. Namestite stekleni pokrov.

13. ODPRAVLJANJE TEŽAV

OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

13.1 Kaj storite v primeru ...

Težava	Preverite naslednje:
Naprave ni mogoče vklopiti ali uporabljati.	Naprava je pravilno priključena na napajanje.
Naprava se ne segreje.	Samodejni izklop je onemogočen.
Naprava se ne segreje.	Vrata naprave so zaprta.
Naprava se ne segreje.	Varovalka ni pregorela.
Naprava se ne segreje.	Ključavnica je izklopljena.
Luč ne sveti.	Vlažno pečenje je vklopljena.
Luč ne deluje.	Luč je pregorela.
Sonda za hrano ne deluje.	Vtič Sonda za hrano je povsem vtaknjen v vtičnico.
Err C2	Izveliki ste vtič Sonda za hrano iz vtičnice.
Err C3	Vrata naprave so zaprta ali pa zapora vrat ni pokvarjena.
Err F102	Vrata naprave so zaprta.
Err F102	Zapora vrat ni pokvarjena.
Na prikazovalniku se prikaže 00:00.	Prišlo je do izpada napajanja. Nastavite uro.
Voda izteka iz vbokline pečice.	V vboklini pečice je preveč vode.



Če se na prikazovalniku prikaže koda napake, ki je ni v razpredelnici, izklopite in vklopite varovalko, da ponovno zaženete napravo. Če se koda napake pojavi ponovno, se obrnite na pooblaščen servisni center.

13.2 Servisni podatki

Če težave ne morete razrešiti sami, se obrnite na prodajalca ali pooblaščen servisni center.

Potrebni podatki za servisni center se nahajajo na ploščici za tehnične navedbe. Ploščica za tehnične navedbe se nahaja na sprednjem okvirju naprave. Vidna je, ko odprete vrata. Ploščice za tehnične navedbe ne odstranjujte z naprave.

Priporočamo, da podatke vpišete sem:

Model (MOD.):

Produktna številka (PNC):

Serijska številka (S.N.):

14. ENERGIJSKA UČINKOVITOST

14.1 Podatki o izdelku in informacijski list o izdelku v skladu s predpisi EU o okoljsko primerni zasnovi in energijskem označevanju

Ime dobavitelja	Electrolux	
Identifikacija modela	EOD6P77WX 949499865 EOD6P77WZ 949499863 KODDP77WX 949499864	
Indeks energijske učinkovitosti	81.2	
Razred energijske učinkovitosti	A+	
Poraba energije pri standardni obremenitvi, običajni način	0.93 kWh/cikel	
Poraba energije pri standardni obremenitvi, način z ventilatorjem	0.69 kWh/cikel	
Število votlin pečice	1	
Toplotni vir	Električna energija	
Prostornina	72 l	
Vrsta pečice	Pečica, v vgrajenem štedilniku	
Masa	EOD6P77WX	31.9 kg
	EOD6P77WZ	31.6 kg
	KODDP77WX	32.5 kg
IEC/EN 60350-1 – Gospodinjski električni aparati za pripravo jedi – 1. del: Štedilniki, pečice, parne pečice in žari – Metode za merjenje obnašanja.		

15. SKRB ZA OKOLJE

Reciklirajte materiale, ki jih označuje simbol . Embalažo odložite v ustrezne zabojnike za reciklažo. Pomagajte zaščititi okolje in zdravje ljudi ter reciklirati odpadke električnih in elektronskih naprav. Naprav, označenih s

simbolom , ne odstranjujte z gospodinjskimi odpadki. Izdelek vrnite na krajevno zbirališče za recikliranje ali se obrnite na občinski urad.

Electrolux'e hoş geldiniz! Cihazımızı seçtiğiniz için teşekkür ederiz.



Sürdürülebilirlik çabalarımız doğrultusunda, kağıt varlıkları azaltıyor ve kullanım kılavuzlarını eksiksiz olarak çevrimiçi sunuyoruz. Eksiksiz kullanım kılavuzuna şuradan erişebilirsiniz: **electrolux.com/manuals**



electrolux.com/support adresinden kullanım önerileri, broşürler, sorun giderme bilgileri, servis ve onarım bilgileri alabilirsiniz



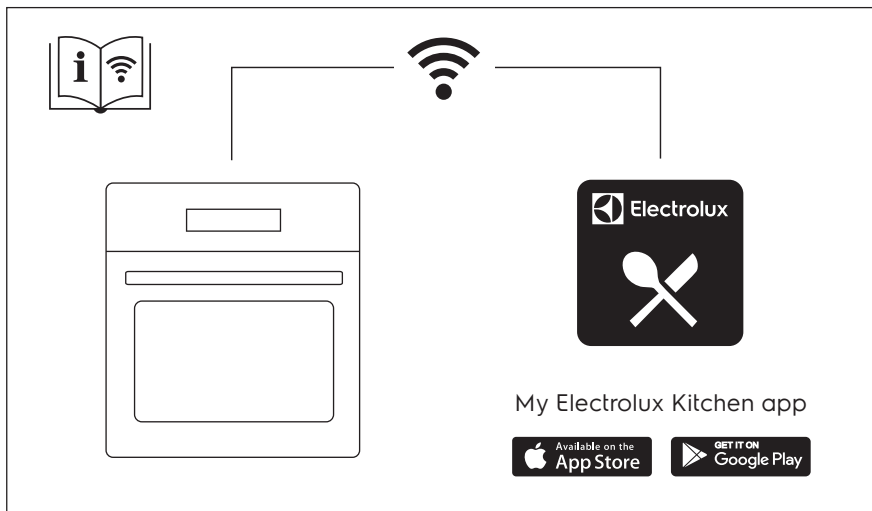
Daha fazla tarifler, ipuçları, sorun giderme için **My Electrolux Kitchen** uygulamasını indirin.



Önceden haber verilmeksizin değişiklik yapma hakkı saklıdır.

İÇİNDEKİLER

1. GÜVENLİK BİLGİLERİ.....	332
2. GÜVENLİK TALİMATLARI.....	333
3. MONTAJ.....	336
4. ÜRÜN TANIMI.....	338
5. KONTROL PANELİ.....	339
6. İLK KULLANIMDAN ÖNCE.....	339
7. GÜNLÜK KULLANIM.....	340
8. EK FONKSİYONLAR.....	346
9. SAAT FONKSİYONLARI.....	346
10. AKSESUARLARIN KULLANIMI.....	347
11. İPUÇLARI VE YARARLI BİLGİLER.....	348
12. BAKIM VE TEMİZLİK.....	350
13. SORUN GİDERME.....	353
14. ENERJİ VERİMLİLİĞİ.....	354
15. TÜKETİCİNİN SEÇİMLİK HAKLARI.....	355
16. ÇEVREYLE İLGİLİ BİLGİLER.....	356



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 ve My Electrolux Kitchen bulunan mobil cihazlarla oynamamalarını 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 kaçın.
- Aksesuarları veya fırın kaplarını çıkarırken veya yerine koyarken mutlaka fırın eldiveni kullanın.
- Yalnızca bu cihaz için önerilen yemek ölçer sensörünü (merkez sıcaklık sensörü) 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.
- Pirolitik temizleme öncesinde tüm aksesuarları çıkarın ve fazla kalıntıları/dökülmeleri cihaz boşluğundan temizleyin.

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.

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 kullanmayınız.

- 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 çıkarılamayacak şekilde takılmalıdır.
- Fişi prize sadece montaj tamamlandıktan sonra takın. Kurulmdan 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 kutuplardan kesebilmenize olanak sağlayan bir yalıtım malzemesine sahip olmalıdır. Yalıtım malzemesinin kontak açıklığının genişliği en az 3 mm olmalıdır.
- Elektrik fişini prize takmadan önce cihazın kapağını sıkıca kapatın.
- 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 nesneleri cihazın içine, yanına veya üstüne koymayın.
- Wi-Fi şifrenizi paylaşmayın.

⚠ UYARI!

Cihazın zarar görme riski söz konusudur.

- 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 lekelerle 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 olmamasına 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 prizden elektrik bağlantısını kesin.
- Cihazın soğuk 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 yıpranmasını önlemek için cihazı düzenli olarak temizleyin.
- Cihazı nemli yumuşak 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.

2.5 Pirolitik temizleme

⚠ UYARI!

Pirolitik Modda Yaralanma / Yangın / Kimyasal Yayılma (Duman) Riski.

- Pirolitik temizleme ve ilk ısıtma öncesinde fırın boşluğundan şunları çıkarın/temizleyin:
 - her türlü yiyecek artıkları, dökülmüş/birikmiş yağlar.

- özellikle yapışmaz tencereler, tavalar, tepsiler, kaplar vb. olmak üzere çıkarılabilir tüm parçalar (cihazla birlikte sunulan raflar, yan raylar vb. dahil)
- Piroolitik temizleme ile ilgili tüm talimatları dikkatlice okuyun.
- Piroolitik temizleme yapılırken küçük çocukların cihaza yaklaşmasına izin vermeyin. Cihaz aşırı ısınır ve havalandırma kanallarından sıcak hava çıkar.
- Piroolitik temizleme; pişirme sırasında oluşan kalıntılardan ve cihazın yapıldığı malzemelerden duman çıkmasına neden olabilecek derecede yüksek sıcaklık gerektiren bir işlemdir, bu nedenle tüketicilere şu öneriler verilmektedir:
 - pirolitik temizleme sırasında ve sonrasında cihazın bulunduğu yer iyice havalandırılmalıdır.
 - ilk ön ısıtma sırasında ve sonrasında iyi bir havalandırma sağlayın.
- Cam panellerin hasar görmesini önlemek için pirolitik temizleme sırasında ve sonrasında fırın kapağına su dökmeyin veya uygulamayın.
- Piroolitik fırınlardan veya yemek kalıntılarından dolayı ortaya çıkan ve burada bahsedilen duman, küçük ve özel tıbbi durumu olan kişiler de dahil olmak üzere insan sağlığına zarar verir nitelikte değildir.
- Piroolitik temizleme ve ilk ön ısıtma sırasında ve sonrasında evcil hayvanları cihazdan uzak tutun. Küçük evcil hayvanlar (özellikle kuşlar ve sürüngenler) sıcaklık değişikliklerine ve duman yayılmasına karşı son derece hassas olabilir.
- Tencere, tava, tepsisi, alet vb. üzerindeki yapışmaz yüzeyler tüm pirolitik fırınların pirolitik temizleme işlemi sırasında ortaya çıkan yüksek sıcaklıktan zarar görebilir ve

düşük seviyede sağlığa zararlı duman çıkışına neden olabilir.

2.6 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.

2.7 Servis

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

2.8 Elden Çıkarma

UYARI!

Yaralanma ve 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.

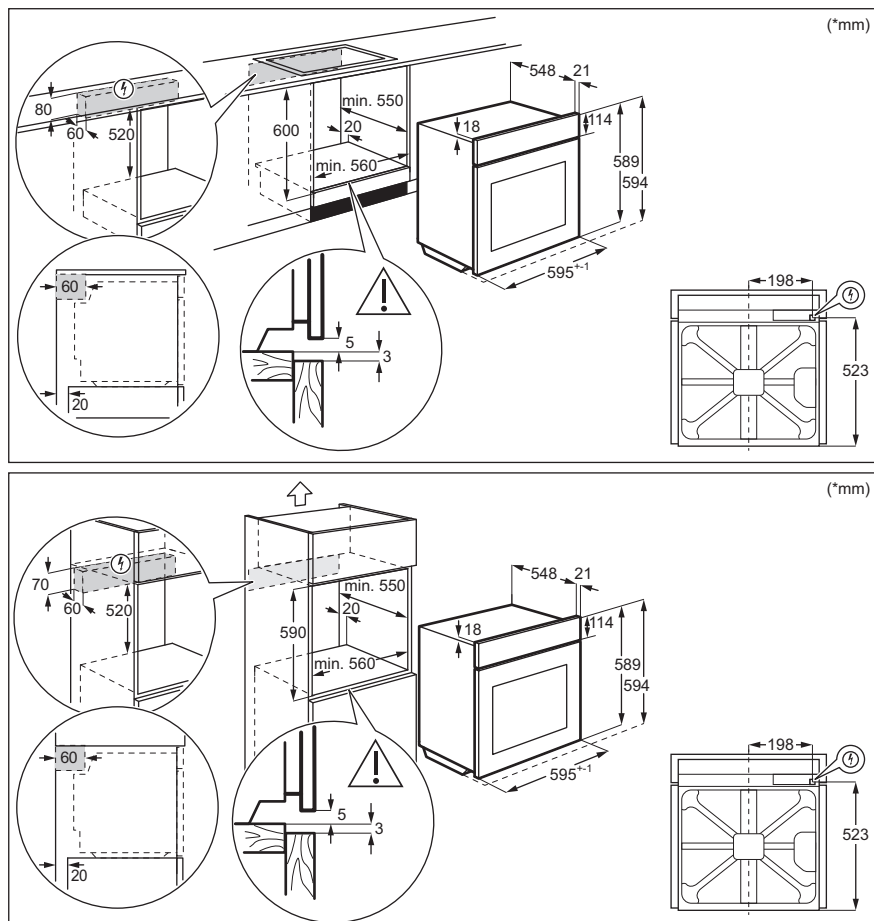
3.1 Ankastra montaj



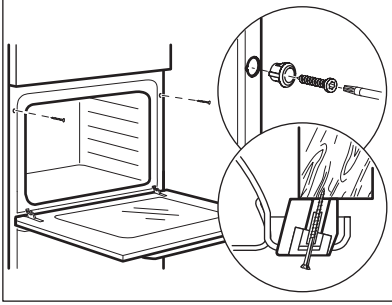
YouTube

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

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation

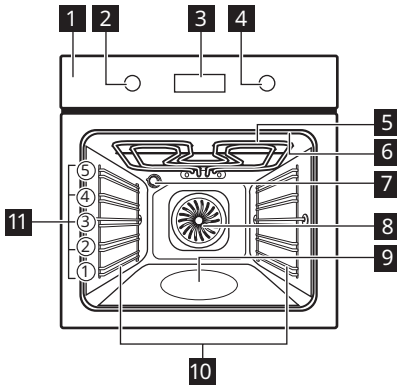


3.2 Cihazın mobilyaya sabitlenmesi



4. ÜRÜN TANIMI

4.1 Genel bakış



- 1 Kontrol paneli
- 2 Isıtma fonksiyonları düğmesi
- 3 Gösterge ekranı
- 4 Kontrol düğmesi
- 5 Isıtma elemanı
- 6 Yemek Sensörü için soket
- 7 Lamba
- 8 Fan
- 9 Çukur hazne
- 10 Raf desteği, çıkarılabilir
- 11 Raf konumları

4.2 Aksesuarlar

- **Tel raf**
Pişirme kapları, kek kalıpları, kızartmalar için.
- **Pişirme tepsisi**
Kekler ve bisküviler için.
- **Tava/Pişirme kabı**
Pişirmek ve fırınlamak için veya yağ toplama kabı olarak.

- **Yemek sensörü**
Yemeğin iç sıcaklığını ölçmek için.
- **Teleskobik ray sistemleri**
Tepsileri ve tel rafı daha kolay takıp çıkarmak için.

5. KONTROL PANELİ

5.1 Cihazın açılması ve kapatılması

Cihazı çalıştırmak için:

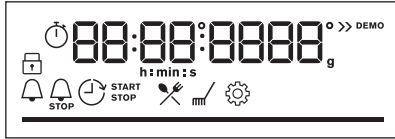
1. Döner düğmeye basın. Çevirmeli düğme dışarıya çıkar.
2. Fonksiyonu seçmek için ısıtma fonksiyonları düğmesini çevirin.
3. İstenen sıcaklığı seçmek için kontrol düğmesini çevirin.
4. OK öğesine basın.

Cihazı kapatmak için ısıtma fonksiyonları döner düğmesini  konuma çevirin.

5.2 Kontrol paneline genel bakış

	Ayarlamak için basın: Saat fonksiyonları.
	Hızlı Isıtma fonksiyonunu ayarlamak için basılı tutun.
	Fırın lambasını açmak veya kapatmak için basın.
	Yemek Sensörünün iç sıcaklığını ayarlamak için buna basın
OK	Seçiminizi onaylamak için basın.

5.3 Gösterge ekranı göstergeleri



Önemli fonksiyonların olduğu gösterge ekranı.

	Cihaz kilitlidir.
	Menüye girin ve açmak için şu simgeyi seçin: Yardımlı Pişirme.
	Menüye girin ve açmak için şu simgeyi seçin: Katalitik temizleme.
	Menüye girin ve açmak için simgeyi seçin: Ayarlar
	Hızlı ısıtma açık.
	Buharlı pişirme açık.
	Yemek sensörü açık.
	Zaman ayarı açık.
	Bitiş açık.
	Zaman Gecikmeli açık.
	Zamanlayıcı açık.
	Wi-Fi açık.
	Uzaktan kontrol açık.
	Sıcaklık veya süre için. Cihaz ayarlanan sıcaklığa ulaştığında çubuk tamamen kırmızı olur.

6. İLK KULLANIMDAN ÖNCE

⚠ UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.

6.1 İlk temizleme

1. Tüm aksesuarları ve çıkarılabilir raf desteklerini cihazdan çıkarın.

2. Cihazı ve aksesuarları sadece yumuşak deterjanlı ılık su ile ıslatılmış bir mikro fiber bezle temizleyin.
3. Aksesuarları ve çıkarılabilir raf desteklerini başlangıçtaki yerlerine yerleştirin.

6.2 İlk ön ısıtma

İlk kullanımdan önce saati ayarlayın ve boş cihazı önceden ısıtın.

1. Tüm aksesuarları ve çıkarılabilir raf desteklerini cihazdan çıkarın.
2.  fonksiyonunu ayarlayın. Maksimum sıcaklığı ayarlayın. Cihazı 1 sa çalıştırın.
3.  fonksiyonunu ayarlayın. Maksimum sıcaklığı ayarlayın. Cihazı 15 dk çalıştırın.

Cihazı kapatın ve soğuyana kadar bekleyin. Cihaz koku ve duman yayabilir. Oda içerisinde hava akışının yeterli olduğundan emin olun.

6.3 Kablosuz bağlantı

Cihaza bağlanmak için şunlar gerekir:

- İnternet bağlantılı kablosuz ağ.
 - Mobil cihazınız aynı kablosuz ağa bağlı olmalıdır.
1. My Electrolux Kitchen uygulamasını indirmek için: Electrolux Ana Sayfasına yönlendirilmek için mobil cihazınızdaki kamera ile bilgi etiketindeki QR kodunu tarayın. Bilgi etiketi, cihaz boşluğunun ön çerçevesinin üzerindedir. Uygulamayı doğrudan uygulama mağazasından da indirebilirsiniz.

2. Uygulamaya alıştırma talimatlarını izleyin.
3.  seçmek için ısıtma fonksiyonları düğmesini çevirin.
4. Seçmek için kontrol düğmesini çevirin: Ayarlar. Wi-Fi seçeneğini açın. "Menü: Ayarlar" bölümüne bakın.

Frekans	2.4 GHz WLAN
	2400 - 2483.5 MHz
Protokol	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Maksimum Güç	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Wi-Fi modülü	NIUS-50

6.4 Yazılım lisansları

Bu üründeki yazılım ücretsiz ve açık kaynaklı yazılımlar üzerine kurulmuş bileşenler içermektedir. Electrolux açık yazılımların ve robotik topluluklarının bu geliştirme projesine katkılarını kabul etmektedir.

Lisans koşullarının yayınlanmasını gerektiren bu ücretsiz ve açık kaynak yazılım bileşenlerinin kaynak koduna erişmek ve telif hakkı bilgilerinin tamamını ve geçerli lisans koşullarını görmek için şu adresi ziyaret edin: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (klasör NIUS).

7. GÜNLÜK KULLANIM

UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.

7.1 Isıtma fonksiyonları



Sıcak Hava

Aynı anda üç rafa kadar hamur işi pişirmek ve yiyecekleri kurutmak içindir. Alt+üst ısıtma için sıcaklığı 20 - 40 °C daha az olacak şekilde ayarlayın.



Alt+üst ısıtma

Yiyecekleri bir rafta pişirmek ve kızartmak içindir.



SteamBake

Pişirme sırasında nem katmak içindir. Pişirme sırasında doğru bir renk ve çıtır kabuk elde etmek içindir. Tekrar ısıtma sırasında daha sulu hale getirmek içindir. Meyve-sebze saklamak içindir.



Dondurulmuş Yiyecekler

Patates kızartması, dilim patates ya da Çin böreği gibi hazır yemekleri çıtır kalacak şekilde pişirmek içindir.



Pizza Fonksiyonu

Pizza pişirme. Yoğun bir kızarmışlık ve gevrek taban elde etmek içindir.

**Alt Isıtma**

Gevrek tabanlı kekler pişirmek ve yiyecekleri saklamak içindir.

**Sıcak Hava Nemli**

Bu fonksiyon pişirme sırasında enerji tasarrufu sağlamak için tasarlanmıştır. Bu fonksiyonu kullandığınızda, cihazın içindeki sıcaklık ayarlanan sıcaklıktan farklı olabilir. Atıl ısı kullanılır. Isıtma gücü azaltılabilir. Daha fazla bilgi için "Günlük Kullanım" bölümünde Sıcak Hava Nemli hakkında Notlar kısmına bakın.

**Izgara**

İnce yiyecek parçalarını veya tost ekmeğini 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.

**Menü**

Menüye girmek için: Yardımlı Pişirme, Katalitik temizleme, Ayarlar.



Sıcak Hava, Alt+üst ısıtma: Sıcaklığı 80°C'nin altına ayarladığınızda, lamba 30 saniye sonra otomatik olarak kapanır.

7.2 Notlar: Sıcak Hava Nemli

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

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

Bu fonksiyonu kullandığınızda, lamba 30 saniye sonra otomatik olarak devre dışı kalır.

Pişirme talimatları için "İpuçları ve yararlı bilgiler" bölümünde Sıcak Hava Nemli kısmına bakın. Enerji tasarrufu ile ilgili genel öneriler için "Enerji Verimliliği" bölümünde Enerji Tasarrufu kısmına bakın.

7.3 Ayarlama: Isıtma fonksiyonları

1. Bir ısıtma fonksiyonu seçmek için ısıtma fonksiyonları düğmesini çevirin.

2. °C sıcaklığı ayarlamak için kontrol düğmesini çevirin.



- Hızlı ısıtma fonksiyonunu açmak için basılı tutun. Bazı fırın fonksiyonlarında kullanılabilir.

7.4 Ayarlama: Buharlı pişirme

Cihazın soğumuş olduğundan emin olun.

1. Çukur hazneyi maksimum 250 ml musluk suyuyla doldurun.
Çukur hazneyi pişirme esnasında veya fırın sıcakken doldurmayın.
2. ısıtma fonksiyonu seçmek için ısıtma fonksiyonları düğmesini çevirin.
3. °C sıcaklığı ayarlamak için kontrol düğmesini çevirin.
4. Nem oluşması için boş cihazı önceden 10 dk ısıtın.
5. Yiyeceği cihaza yerleştirin.

Pişirme sona erdiğinde:

- Cihazı kapatmak için ısıtma fonksiyonları döner düğmesini kapalı konuma çevirin.
- Kapağı dikkatlice açın. Salınan buhar yanıklara neden olabilir.
- Cihazın soğumuş olduğundan emin olun. Pişirme sonrası çukur haznesinde kalan suyu alın.

7.5 Ayar: Yardımlı Pişirme

Bu alt menüdeki her yemek için önerilen bir ısıtma fonksiyonu ve sıcaklık vardır. Pişirme sırasında süreyi ve sıcaklığı ayarlayabilirsiniz.

Fonksiyon sona erdiğinde yemeğin hazır olup olmadığını kontrol edin.

Bazı yemekleri Yemek Sensörü fonksiyonunu kullanarak da pişirebilirsiniz. Bir yemeğin pişirilme derecesi:

- Az Pişmiş
- Orta
- İyi pişmiş

1. Menü girişi için ısıtma fonksiyonları düğmesini ayarına çevirin.
2. ögesini seçin. OK ögesine basın.
3. Bir yemek numarasını seçmek için kontrol düğmesini çevirin. OK tuşuna basın.
4. Yiyeceği cihazın içine yerleştirin. OK tuşuna basın.

Yardımlı Pişirme

Açıklama Yazısı	
	Yemek sensörü kullanılabilir. Yemek sensörü, yemeğin en kalın kısmına yerleştirilmelidir. Ayarlanan Yemek sensörü sıcaklığına ulaştığında cihaz kapanır.

Açıklama Yazısı	
	Buhar fonksiyonları için su miktarı.
	Piştirmeye başlamadan önce cihazı önceden ısıtın.
	Raf seviyesi.

	Yemek	Ağırlık	Raf seviyesi / Aksesuar
P1	Dana rosto, az pişmiş		
P2	Dana rosto, orta pişmiş	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm kalın parça	  2; pişirme tepsisi Sıcak bir tavada etleri bir kaç dakika yağda kızartın. Cihaza yerleştirin.
P3	Dana rosto, iyi pişmiş		
P4	Biftek, orta pişmiş	180 - 220 g parça başına; 3 cm kalın dilim	   3; yemeği tel raf üzerinde fırınlamak Sıcak bir tavada etleri bir kaç dakika yağda kızartın. tCihazı yerleştirin.
P5	Fırında sığır eti / ağır ateşte pişmiş (orta kaburga, kemiksiz but, kalın böğür)	1.5 - 2 kg	  2; yemeği tel raf üzerinde fırınlamak Sıcak bir tavada etleri bir kaç dakika yağda kızartın. Sıvı ekleyin. Cihaza yerleştirin.
P6	Dana rosto, az pişmiş (yavaş pişirme)		
P7	Dana rosto, orta pişmiş (yavaş pişirme)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm kalın parça	  2; pişirme tepsisi En sevdiğiniz baharatları ya da yalnızca tuz ve taze öğütülmüş kara biber kullanın. Sıcak bir tavada etleri bir kaç dakika yağda kızartın. Cihaza yerleştirin.
P8	Dana rosto, iyi pişmiş (yavaş pişirme)		
P9	Sığır fileto, az pişmiş (yavaş pişirme)		
P10	Sığır fileto, orta pişmiş (yavaş pişirme)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm kalın parça	  2; pişirme tepsisi En sevdiğiniz baharatları ya da yalnızca tuz ve taze öğütülmüş kara biber kullanın. Sıcak bir tavada etleri bir kaç dakika yağda kızartın. Cihaza yerleştirin.
P11	Sığır fileto, iyi pişmiş (yavaş pişirme)		
P12	Fırınlanmış dana eti (örn. kürek eti)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm kalın parça	  2; yemeği tel raf üzerinde fırınlamak Sevdiğiniz baharatları kullanın. Sıvı ekleyin. Kaplayarak fırınlama.
P13	Domuz boyun ve kürek eti fırınlama	1.5 - 2 kg	  2; yemeği tel raf üzerinde fırınlamak Pişirme süresinin yarısı dolduğunda eti çevirin.

	Yemek	Ağırlık	Raf seviyesi / Aksesuar
P14	Füme domuz eti (ya- vaş pişirme)	1.5 - 2 kg	  2; pişirme tepsisi Sevdiğiniz baharatları kullanın. Tüm yüzeyin eşit bir şekil- de kızarması için pişirme süresinin yarısı dolduğunda eti çevirin.
P15	Domuz fileto, taze	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm kalın parça	  2; yemeği tel raf üzerinde fırınlamak Sevdiğiniz baharatları kullanın.
P16	Domuz pirzola	2 - 3 kg; ham, 2 - 3 cm ince kaburga kullanın	 3; derin tava Yemeğin tabanını kaplayacak şekilde sıvı ekleyin. Pişir- me süresinin yarısı dolduğunda eti çevirin.
P17	Kemikli koyun bacağı	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm kalın parça	  2; fırın tepsisi üzerinde yemeği fırınlamak Sıvı ekleyin. Pişirme süresinin yarısı dolduğunda eti çevi- rin.
P18	Bütün tavuk	1 - 1.5 kg; taze	 2 200 ml  ; pişirme tepsisi üzerinde güveç ten- ceresi Sevdiğiniz baharatları kullanın. Tüm yüzeyin eşit bir şekil- de kızarması için pişirme süresinin yarısı dolduğunda ta- vuğu çevirin.
P19	Yarım tavuk	0.5 - 0.8 kg	  3; pişirme tepsisi Sevdiğiniz baharatları kullanın.
P20	Tavuk göğsü	180 - 200 g parça başına	  2; tel raf üzerinde güveç yemeği Sevdiğiniz baharatları kullanın. Sıcak bir tavada etleri bir kaç dakika yağda kızartın.
P21	Tavuk budu, taze	-	  3; pişirme tepsisi Eğer ilk başta tavuk butlarını terbiyelediyseniz, düşük sı- caklığa ayarlayıp daha uzun süre pişirin.
P22	Bütün ördek	2 - 3 kg	  2; yemeği tel raf üzerinde fırınlamak Sevdiğiniz baharatları kullanın. Eti fırınlama tabağının üzerine koyun. Pişirme süresinin yarısına gelindiğinde ör- deği çevirin.
P23	Bütün kaz	4 - 5 kg	  2; derin tava Sevdiğiniz baharatları kullanın. Eti derin bir pişirme tepsis- ine koyun. Pişirme süresinin yarısına gelindiğinde kazı çevirin.
P24	Rulo köfte	1 kg	  2; tel raf Sevdiğiniz baharatları kullanın.
P25	Bütün balık, ızgara	0.5 - 1 kg balık ba- şına	  2; pişirme tepsisi Balığı tereyağı ile doldurun ve favori baharat ve bitkileri kullanın.
P26	Balık fileto	-	  3; tel raf üzerinde güveç yemeği Sevdiğiniz baharatları kullanın.

	Yemek	Ağırlık	Raf seviyesi / Aksesuar
P27	Peynirli pasta	-	 2;  tel raf üzerinde 28 cm çapında kelepçeli kek kalıbı
P28	Elmalı pasta	-	  2 100 - 150 ml  ; pişirme tepsisi
P29	Elmalı tart	-	 2; tel raf üzerinde pasta şeklinde
P30	Elmalı turta	-	  2 100 - 150 ml  ; tel raf üzerinde  22 cm çapında pasta şeklinde
P31	Brownie	2 kg hamur	 3; derin tava
P32	Çikolatalı muffin	-	  2 100 - 150 ml  ; tel raf üzerinde muffin tep-sisinde
P33	Somon kek	-	 2; tel raf üzerinde somun kalıbında
P34	Kumpir	1 kg	 2; pişirme tepsisi Bütün bir patatesi kabuğuyla birlikte pişirme tepsisine ko-yun.
P35	Patates dilimleri	1 kg	 3; fırın kağıdı ile kaplanmış pişirme tepsisi Sevdiğiniz baharatları kullanın. Patatesleri dilimleyin.
P36	Karışık ızgara sebze-ler	1 - 1.5 kg	 3; fırın kağıdı ile kaplanmış pişirme tepsisi Sevdiğiniz baharatları kullanın. Sebzeleri dilimleyin.
P37	Patates köftesi, don-durulmuş	0.5 kg	 3; pişirme tepsisi
P38	Patates kızartması	0.75 kg	 3; pişirme tepsisi
P39	Kuru makarna yap-raklı etli / sebzeli la-zanya	1 - 1.5 kg	 2; tel raf üzerinde güveç yemeği
P40	Patates graten (çiğ patates)	1 - 1.5 kg	 1; tel raf üzerinde güveç yemeği Pişirme süresinin yarısına gelindiğinde yemeği çevirin.
P41	Taze pizza, ince	-	  2; 100 ml  ; fırın kağıdı ile kaplanmış pişirme tepsisi
P42	Taze pizza, kalın	-	  2; fırın kağıdı ile kaplanmış pişirme tepsisi
P43	Kiş	-	 2; tel raf üzerinde pişirme kalıbı
P44	Baget / Ciabatta so-mun ekmeği / Beyaz Ekmek	0.8 kg	  2;  150 ml; fırın kağıdı ile kaplanmış pişirme tepsisi Beyaz ekmek için daha fazla süre gerekmektedir.
P45	Tam tahıl / Çavdar / Siyah ekmek	1 kg	  2;  150 ml; fırın kağıdı ile kaplanmış pişirme tepsisi / tel raf üzerinde ekmek tavaşı

7.6 Deęiřtirme: Ayarlar

1. Menü giriři için ısıtma fonksiyonları düęmesini  ayarına çevirin.
2.  öęesini seçin. OK öęesine basın.
3. Ayarı seçmek için kontrol düęmesini çevirin. OK tuřuna basın.
4. Deęeri ayarlayın. OK tuřuna basın. Menü menüsünden çıkmak istedięinizde ısıtma fonksiyonlarını kapalı konuma getirmek için düęmeyi çevirin.

Menü: Ayarlar

Ayarlar	Deęer
01 Günün saati	Deęiřtir
02 Ekran Parlaklıęı	1 - 5
03 Tuř sesleri	1 - Bip, 2 - Tıkla, 3 - Ses kapalı
04 Sinyal sesi seviyesi	1 - 4
05 Yemek Sensörü Eylem	1 - Alarm ve durdurma, 2 - Alarm
06 Zamanlayıcı	Açık / Kapalı
07 Lamba	Açık / Kapalı
08 Hızlı ısıtma	Açık / Kapalı
09 Temizlik Uyarısı	Açık / Kapalı
10 Wi-Fi	Açık / Kapalı
11 Otomatik uzaktan çağlıřtırma	Açık / Kapalı
12 Aęı unut	Evet / Hayır
13 Demo modu	Etkinleřtirme kodu: 2468
14 Yazılım sürümünü göster	Kontrol edin
15 Tüm ayarları sıfırla	Evet / Hayır

7.7 Enerji tasarruflu



Cihazda, günlük yemek piřirme iřlemleri sırasında enerji tasarrufu yapmanıza yardımcı olacak özellikler bulunmaktadır.

Cihaz çalışırken cihazın kapaęının düzgün řekilde kapandığından emin olun. Piřirme esnasında cihaz kapaęını sık sık açmaktan kaçının. Kapak contasını temiz tutun ve yerine iyice sabitlendięinden emin olun.

Enerji tasarrufu için metal kaplar kullanın.

Mümkünse, piřirme öncesinde cihazı ısıtmayın.

Tek seferde birkaç yemek hazırladıęınızda, piřirme iřlemleri arasındaki süreyi olabildięince kısa tutun.

Fan ile piřirme

Mümkünse, enerji tasarrufu için fanlı piřirme fonksiyonlarını kullanın.

Atıl ısı

Fan ve lamba çalışmaya devam eder. Cihazı kapadıęınızda, ekran atıl (kalan) ısıyı gösterir. Yemeęi sıcak tutmak için bu ısıyı kullanabilirsiniz.

Piřirme süresi 30 dakikadan fazla olduęunda piřirme süresinin dolmasından 3-10 dakika önce cihaz sıcaklıęını minimuma indirir. Cihazda kalan ısı, piřirmeye devam edecektir.

Dięer yiyecekleri ısıtmak için atıl (kalan) ısıyı kullanın.

Yiyeceęi sıcak tutun

Atıl (kalan) ısıyı kullanmak ve yemeęi sıcak tutmak için mümkün olan en düşük sıcaklıęı seçin. Ekranda atıl (kalan) ısı göstergesi veya sıcaklık görünür.

Lamba kapalıyken piřirme

Piřirme esnasında lambayı kapatın. Yalnızca ihtiyacınız olduęunda açın.

Sıcak Hava Nemli

Bu fonksiyon piřirme sırasında enerji tasarrufu sağlamak için tasarlanmıřtır.

Bu fonksiyonu kullandıęınızda, lamba 30 saniyenin ardından otomatik olarak kapanır. Lambayı tekrar etkinleřtirebilirsiniz, ancak bu eylem beklenen enerji tasarrufunu düşürecektir.

8. EK FONKSİYONLAR

8.1 Kilitle

Bu fonksiyon, cihaz fonksiyonunun yanlışlıkla değiştirilmesini engeller.

Cihaz çalışırken açık tutun; pişirme devam ediyor arayı yapıldığında kontrol paneli kilitlenir.

Cihaz kapalıyken kapalı tutun; kontrol paneli kilitliyken cihaz açılmaz.

 OK - Fonksiyonu etkinleştirmek için basılı tutun.

Bir ikaz sesi duyulur  - kilit açıldığında 3 kez yanıp söner.

 OK - Fonksiyonu etkinleştirmek için basılı tutun.

8.2 Otomatik kapanma

Güvenlik önlemi olarak, bir ısıtma fonksiyonu çalışırken belirli bir süre boyunca herhangi bir ayar değiştirilmediğinde cihaz kapanır.

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

Otomatik Kapanma şu fonksiyonlarla çalışmaz: Lamba, Yemek sensörü, Zaman Gecikmeli.

9. SAAT FONKSİYONLARI

9.1 Saat fonksiyonları açıklaması

	O anki saati gösteren saati ayarlamak içindir.
Günün saati	
	Geri sayım süresini ayarlamak için. Zamanlayıcı sona erdiğinde sinyal sesi duyulur. Bu fonksiyonun, fırının çalışması üzerinde etkisi yoktur.
Zaman ayarı	
	Pişirme süresini ayarlamak içindir. Zamanlayıcı sona erdiğinde sinyal sesi duyulur ve ısıtma fonksiyon otomatik olarak durur.
Pişirme süresi	
	Pişirmenin başlangıcını ve/veya bitişini ertelemek için.
Zaman Gecikmeli	
	Cihazın ne kadar süre çalışacağını göstermek içindir. Maksimum süre 23 sa 59 dk. Bu fonksiyonun fırının çalışması üzerinde etkisi yoktur.
Zamanlayıcı	

9.2 Ayar: Günün saati

- Menü girişi için ısıtma fonksiyonları düğmesini  ayarına çevirin.
-  / Günün saati seçmek için kontrol düğmesini çevirin.

- Saati ayarlamak için kontrol düğmesini çevirin.

- OK tuşuna basın.

9.3 Ayar: Zaman ayarı

- Cihaz kapalıyken  tuşuna basın. Cihaz açıkken  düğmesine iki kez basın.

Gösterge ekranında şu görünür: 0:00 ve .

- Zaman ayarı ayarlamak için kontrol düğmesini çevirin.
- OK tuşuna basın. Zamanlayıcı anında geri sayıma başlar.

Süre sona erdiğinde OK ögesine basın ve ısıtma fonksiyonlarını kapalı konuma getirmek için düğmeyi çevirin.

9.4 Ayar: Pişirme süresi

- Bir ısıtma fonksiyonu seçmek için düğmeyi çevirin ve sıcaklığı ayarlayın.
- Art arda  ögesine basın.

Gösterge ekranında şu görünür: 0:00 ve .

- Pişirme süresi ayarlamak için kontrol düğmesini çevirin.

4. OK tuşuna basın.
Zamanlayıcı anında geri sayıma başlar.
Süre sona erdiğinde OK ögesine basın ve ısıtma fonksiyonlarını kapalı konuma getirmek için düğmeyi çevirin.

9.5 Ayar: Zaman Gecikmeli ⌚

1. Fonksiyonu seçmek için ısıtma fonksiyonları düğmesini çevirin.
2. Art arda ⌚ ögesine basın.
Ekran şöyle görünür: günün saati ⌚ BAŞLAT .
3. Başlama saatini ayarlamak için kontrol düğmesini çevirin.
4. OK tuşuna basın.
Gösterge ekranında şu görünür: --:--
⌚ DURDUR .
5. Bitiş saatini ayarlamak için kontrol düğmesini çevirin.

6. OK tuşuna basın.
Zamanlayıcı, ayarlanan başlangıç saatinde geri sayıma başlar.
Süre sona erdiğinde OK ögesine basın ve ısıtma fonksiyonlarını kapalı konuma getirmek için düğmeyi çevirin.

9.6 Açma ve kapatma: Zamanlayıcı ⌚

1. Menü girişi için ısıtma fonksiyonları düğmesini  ayarına çevirin.
2.  / Zamanlayıcı seçmek için kontrol düğmesini çevirin. "Günlük Kullanım" bölümüne Menü: Ayarlar'e bakın.
3. OK tuşuna basın.
4. Fonksiyonu açmak ve kapatmak için kontrol düğmesini çevirin.
5. OK tuşuna basın.

10. AKSESUARLARIN KULLANIMI

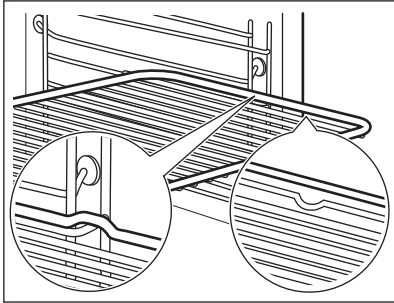
⚠ UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.

10.1 Aksesuarların yerleştirilmesi

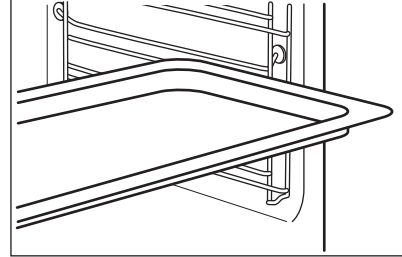
Üst kısımdaki küçük bir girinti güvenliği artırır. Bu girintiler aynı zamanda devrilmeyi önleyen cihazlardır. Rafın etrafındaki yüksek kenar, pişirme kaplarının raftan düşmesini engeller.

Tel raf



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

Pişirme tepsisi / Derin pişirme kabı



Tepsiyi, raf desteğinin kılavuz çubuklarının arasına itin.

10.2 Yemek sensörü

Yemeğin iç sıcaklığını ölçer.

Ayarlanacak iki sıcaklık vardır:

- °C - cihazın içindeki sıcaklık.
-  - yiyeceğin iç sıcaklığı.

En iyi pişirme sonuçları için:

- Malzemeler oda sıcaklığında olmalıdır.
- Sulu yemekler için kullanmayın.

- Pişirme sırasında yemek sensörünün iğnesi yemeğe tamamen yerleştirilmelidir.

Şununla pişirme: Yemek Sensörü

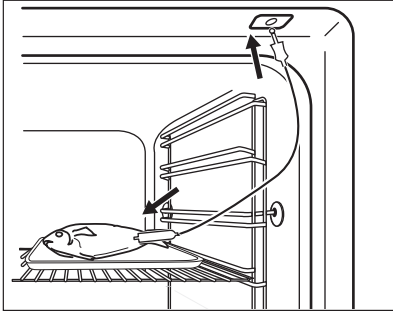
⚠ UYARI!

Yemek Sensörü ve raf destekleri ısındığı için yanma riski vardır. Yemek Sensörü tutamağına çıplak elle dokunmayın. Daima fırın eldiveni kullanın.

1. Cihazı çalıştırın.
2. Isıtma fonksiyonunu ve gerekirse fırın sıcaklığını ayarlayın.
3. Yemek Sensörünü yemeğin içine yerleştirin:

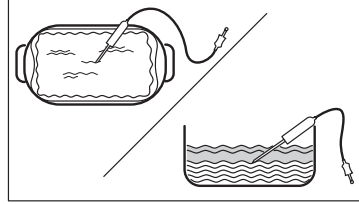
Et, tavuk ve balık

Yemek Sensörünün iğnesinin tamamını etin veya balığın ortasına en kalın yerinde yerleştirin.



Güveç

Yemek Sensörünün ucunu güvecin merkezine yerleştirin. Yemek Sensörü pişirme işlemi esnasında bir yere sabitlenmelidir. Bu işlem için katı bir malzeme kullanın. Yemek Sensörünün silikon sapını desteklemek için pişirme kabının kenarını kullanın. Yemek Sensörünün ucu fırın kabının tabanına temas etmemelidir.



4. Yemek Sensörünü cihazın içindeki yan duvarda bulunan prize takın. "Ürün açıklamaları" bölümüne bakın.

Ekranda Yemek Sensörünün mevcut sıcaklığı görüntülenir:

5. : İç sıcaklığı ayarlamak için buna basın.

6. OK tuşuna basın.

Yiyecek ayarlanan sıcaklığa ulaştığında sesli uyarı sesi duyulur. Durmayı veya yemeğin iyi piştiğinden emin olmak için pişirmeye devam etmeyi seçebilirsiniz.

7. Yemek sensörünün fişini prizden çıkartın ve yemeği fırından alın.

11. İPUÇLARI VE YARARLI BİLGİLER

11.1 Pişirme önerileri

Tablolarda verilen sıcaklıklar ve pişirme süreleri sadece bilgi amaçlıdır. Gerçek pişirme süreleri, tariflere ve kullanılan malzemelerin niteliğine ve miktarına bağlıdır.

Cihazınız önceki cihazınızdan farklı şekilde hamur işi pişirebilir veya fırında kızartabilir. Aşağıdaki ipuçlarında belirli yemek türleri için önerilen sıcaklık ayarları, pişirme süresi ve raf konumu gösterilir.

Belirli bir yemek tarifi için ilgili ayarları bulamadığınız takdirde, benzer bir tarife bakınız.

Tablolarda kullanılan semboller:

	Yiyecek tipi
	Pişirme fonksiyonu
	Sıcaklık
	Aksesuar
	Raf konumları
	Pişirme süresi (dk)

11.2 Sıcak Hava 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, yansıtma, çap 28cm
- **Pişirme tabağı** - koyu, yansıtma, çap 26cm

- **Ramekins** - seramik, çap 8cm, yükseklik 5 cm
- **Flanş tabanı kalıbı** - koyu, yansıtıcı olmayan, çap 28cm

11.3 Sıcak Hava Nemli

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

		°C		
Tatlı top ekmekler, 16 parça	pişirme veya damlalık tepsisi	180	2	20 - 30
Top ekmek, 9 parça	pişirme veya damlalık tepsisi	180	2	30 - 40
Pizza, dondurulmuş, 0,35 kg	Tel raf	220	2	10 - 15
İsviçre Rulosu	pişirme veya damlalık tepsisi	170	2	25 - 35
Brownie	pişirme veya damlalık tepsisi	175	3	25 - 30
Sufle, 6 parça	tel raf üzerinde seramik peynirli tart	200	3	25 - 30
Turta tab. pand. kar.	tel raf üzerinde turta tabanı kabılı	180	2	15 - 25
Victoria sandviçi	tel rafta pişirme tabağı	170	2	40 - 50
Haşlama balık, 0,3 kg	pişirme veya damlalık tepsisi	180	3	20 - 25
Bütün Balık, 0,2 kg	pişirme veya damlalık tepsisi	180	3	25 - 35
Balık fileto, 0,3 kg	tel raf üzerinde pizza tavası	180	3	25 - 30
Haşlama et, 0,25 kg	pişirme veya damlalık tepsisi	200	3	35 - 45
Şiş kebap, 0,5 kg	pişirme veya damlalık tepsisi	200	3	25 - 30
Bisküviler, 16 parça	pişirme veya damlalık tepsisi	180	2	20 - 30
Makaron, 24 parça	pişirme veya damlalık tepsisi	180	2	25 - 35
Muffin, 12 parça	pişirme veya damlalık tepsisi	170	2	30 - 40
Tuzlu hamur işi, 20 parça	pişirme veya damlalık tepsisi	180	2	25 - 30
Kurabiye hamurlu bisküviler, 20 parça	pişirme veya damlalık tepsisi	150	2	25 - 35
Minik tartlar, 8 parça	pişirme veya damlalık tepsisi	170	2	20 - 30
Sebzeler, haşlama, 0,4 kg	pişirme veya damlalık tepsisi	180	3	35 - 45
Vejetaryen omlet	tel raf üzerinde pizza tavası	200	3	25 - 30
Akdeniz sebzeleri, 0,7 kg	pişirme veya damlalık tepsisi	180	4	25 - 30

11.4 Test kuruluşlarına yönelik bilgiler

IEC 60350-1 uyarınca testler.

				°C	
Küçük kekler, bir tepside 20 adet	Alt+üst ısıtma	Pişirme tep-sisi	3	170	20 - 35
Küçük kekler, bir tepside 20 adet	Sıcak Hava	Pişirme tep-sisi	3	150 - 160	20 - 35
Küçük kekler, bir tepside 20 adet	Sıcak Hava	Pişirme tep-sisi	2 ve 4	150 - 160	20 - 35
Elmalı turta, 2 kalıp 20 cm çapında	Alt+üst ısıtma	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 ¹⁾	Alt+üst ısıtma	Tel raf	2	170	40 - 50
Yağsız sünger kek, Ø 26 cm'lik kek kalıbı ¹⁾	Sıcak Hava	Tel raf	2	160	40 - 50
Yağsız sünger kek, Ø 26 cm'lik kek kalıbı ¹⁾	Sıcak Hava	Tel raf	2 ve 4	160	40 - 60
Kısa ekmek	Sıcak Hava	Pişirme tep-sisi	3	140 - 150	20 - 40
Kısa ekmek	Sıcak Hava	Pişirme tep-sisi	2 ve 4	140 - 150	25 - 45
Kısa ekmek	Alt+üst ısıtma	Pişirme tep-sisi	3	140 - 150	25 - 45
Tost, 4 - 6 adet ¹⁾	Izgara	Tel raf	4	maks.	1 - 5
Siğir burger, 6 adet, 0,6 kg ²⁾	Izgara	Tel raf, dam-lama tepsisi	4	maks.	20 - 30

¹⁾ Cihazı 10 dakika önceden ısıtın.

²⁾ Tel rafı üçüncü seviyeye, damlalık tepsisini fırının ikinci seviyesine yerleştirin. Cihazı 10 dakika önceden ısıtın. Pişirme süresinin yarısına gelindiğinde tabağı çevirin.

12. BAKIM VE TEMİZLİK



UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.

12.1 Temizleme ile ilgili notlar

Temizlik Maddeleri

- Cihazın ön kısmını sadece yumuşak deterjanlı ılık su ile ıslatılmış bir mikro fiber bezle temizleyin.
- Metal yüzeyleri temizlemek için temizleme solüsyonu kullanın.
- Lekeler orta derece etkili bir deterjanla temizlenmelidir.

Günlük Kullanım

- Her kullanımdan sonra cihazın içini 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 dakikadan daha uzun bir süre saklamayın. Cihazın içini her kullanımdan sonra sadece bir mikrofiber bezle kurulayın.

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 özellikli aksesuarları aşındırıcı temizlik malzemesi ya da keskin uçlu nesneler kullanarak temizlemeyin.

12.2 Çukur haznenin temizlenmesi

Buharlı pişirme sonrasında kireç kalıntılarını gidermek için çukur hazneyi temizleyin.



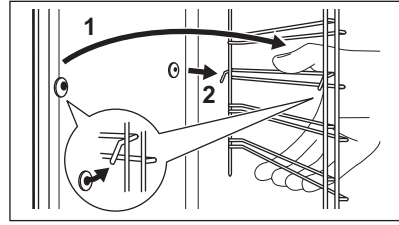
Bu fonksiyon için: SteamBake her 5 - 10 pişirme döngüsünde bir kez fırını temizleyin.

1. Çukur hazneye 250 ml beyaz sirke dökün.
En fazla %6 asit oranına sahip katkısız bir sirke kullanın.
2. Sirkenin oda sıcaklığında 30 dakika boyunca kireç kalıntısını çözmesini bekleyin.
3. İç kısmı sıcak su ve yumuşak bir bezle temizleyin.

12.3 Raf desteklerini çıkarma

Cihazı temizlemek için raf desteklerini çıkarın.

1. Cihazı kapatın ve soğuyana kadar bekleyin.
2. Raf desteğinin ön kısmını yan duvardan uzağa çekin.
3. Teleskobik raf desteğinin arka kısmını yan duvardan uzağa çekip çıkarın.



Raf desteklerini ters sırayla takın.

Teleskobik raflardaki sabitleme iğneleri ön tarafı işaret etmelidir.

12.4 Piroolitik Temizleme

⚠ UYARI!

Yanma riskine karşı dikkatli olun.

⚠ DİKKAT!

Fırını kurduğunuz kabin içinde kurulmuş başka cihazlar da varsa bu cihazları bu fonksiyonu çalıştırırken kullanmayın. Bu durum fırının zarar görmesine neden olabilir.

Fırın kapağını tam olarak kapatmadıysanız fonksiyonu çalıştırmayın.

Temizleme sırasında fırın lambası kapanır.

1. Cihazı kapatın ve soğuyana kadar bekleyin.
2. Tüm aksesuarları.
3. Fırın tabanını ve iç kapak camını ılık su, yumuşak bir bez ve hafif bir deterjan ile temizleyin.
4. menüsüne girmek için ısıtma fonksiyonları düğmesini çevirin.
5. Katalitik temizleme ögesini seçmek için basın kontrol düğmesini çevirin ve OK ögesine basın.

Seçenek	Süre
C1 - Hafif temizleme	1 h
C2 - Normal temizleme	1 h 30 min
C3 - Kapsamlı temizleme	2 h 30 min

6. Temizlik programını seçmek için kontrol düğmesini çevirin ve OK ögesine basın.

7. Temizlemeyi başlatmak için OK ögesine basın.
8. Temizleme işlemi sonrasında ısıtma fonksiyonları düğmesini kapalı konuma çevirin.

Fırın ayarlanan sıcaklıktayken, kapak kilitlenir. Kapağın kilidi açılana kadar ekranda  görünür.

Fırın soğuduğunda, kapak kilidi otomatik olarak açılır.

9. Cihaz soğuyana kadar bekleyin ve ardından iç kısmını yumuşak bir bezle temizleyin.

12.5 Temizlik Uyarısı

Cihaz size pirolitik temizleme ile fırını temizlemeniz gereken zamanı hatırlatır. Her bir pişirme işleminden sonra gösterge ekranında 5 sn boyunca  yanıp söner.

1. Hatırlatıcıyı kapatmak için Menü ögesine girin.
2. Şunu seçin: Ayarlar, Temizlik Uyarısı.

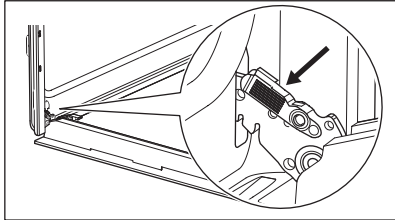
12.6 Kapağı çıkarma ve takma

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

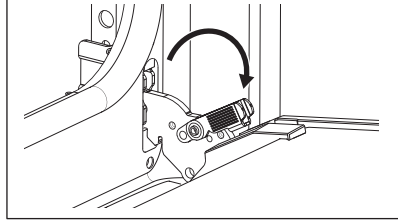
DİKKAT!

Fırını cam panelleri olmadan kullanmayın.

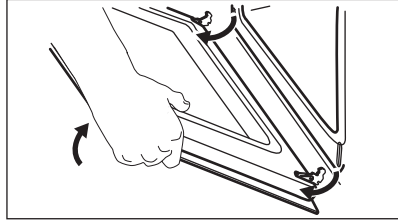
1. Kapıyı tam olarak açın ve her iki menteşeyi tutun.



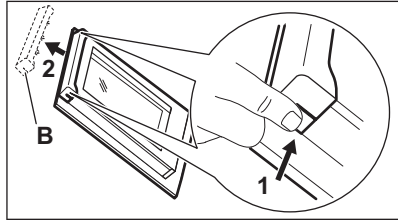
2. Mandalları kaldırın ve "klik" sesi gelene kadar çekin.



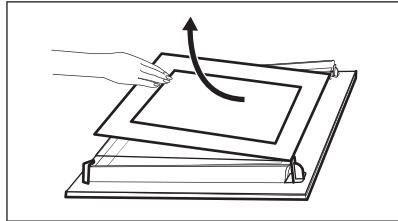
3. Fırın kapısını yarıya kadar ilk açılma pozisyonuna kadar kapatın. Daha sonra kaldırın ve çekip kapıyı yuvasından çıkarın.



4. Kapıyı yumuşak bir bez ve düz bir yüzeye üzerine koyun.
5. Kapı kenarını B kapağın üst kenarından iki taraftan tutun ve klipsli contayı serbest bırakmak için içeri doğru itin.



6. Kapı kenarlığını öne doğru çekerek çıkarın.
7. Üst kenarlarından kapı cam panellerini tutun ve dikkatlice teker teker çekin. Üst panelden başlayın. Camın desteklerden tam kurtulduğundan emin olun.

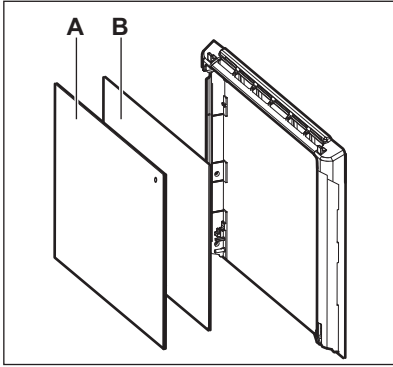


8. Cam panelleri sabunlu suyla temizleyin. Cam panelleri dikkatlice kurulaýın. Cam panelleri bulaşık makinesinde yıkamayın.
9. Temizledikten sonra, cam panelleri ve fırın kapağını takın.

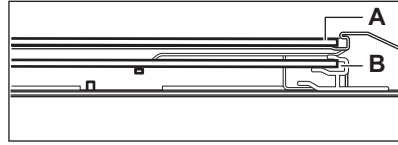
Kapı doğru biçimde takıldığında mandallar kapatılırken "klik" sesi duyulur.

Cam panelleri (A ve B) doğru sırayla yerlerine takmaya dikkat edin. Cam panelin yan tarafında sembol / baskı olup olmadığını kontrol edin. Cam panellerin her biri söküm ve montajı kolaylaştırmak için farklı görünür.

Doğru takıldığında kapı kenarlığında klik sesi duyulur.



Camın orta panelini yuvalara doğru şekilde taktığınızdan emin olun.



12.7 Lambanın değiştirilmesi

⚠ UYARI!

Elektrik çarpması riski.
Lamba sıcak olabilir.

1. Cihazı kapatın ve soğuyana kadar bekleyin.
2. Cihazın elektrik bağlantısını kesin.
3. Bezi fırının zeminine yerleştirin.

⚠ DİKKAT!

Halojen lambanın üstünde kalan yanık yağlardan korunmak için lambayı her zaman bir bezle tutun.

Arka lamba

1. Çıkarmak için cam kapağı döndürün.
2. Cam kapağı temizleyin.
3. Bozulan lambayı 300 °C ısıya dayanıklı yeni bir lamba ile değiştirin.
4. Cam kapağı takın.

13. SORUN GİDERME

⚠ UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.

13.1 Bu durumlarda ne yapmalı...

Sorun	Aşağıdakileri kontrol edin...
Cihazı açamıyor veya çalıştıramıyorsunuz.	Cihaz doğru şekilde bir elektrik prizine bağlanmış.
Cihaz ısınmıyor.	Otomatik kapanma devre dışı bırakılmıştır.
Cihaz ısınmıyor.	Cihaz kapağı kapalıdır.
Cihaz ısınmıyor.	Sigorta atmamıştır.
Cihaz ısınmıyor.	Kilitle devre dışı.

Sorun	Aşağıdakileri kontrol edin...
Lamba yanmıyor.	Sıcak Hava Nemli - etkin.
Lamba çalışmıyor.	Lamba yanmıştır.
Yemek sensörü çalışmıyor.	Yemek sensörü fişi prize tam olarak takılmış.
Err C2	Yemek sensörü fişini prizden çekin.
Err C3	Cihaz kapağı kapalıdır ya da kapı kilidi bozulmuştur.
Err F102	Cihaz kapağı kapalıdır.
Err F102	Kapak kilidi bozuk değil.
Ekranda 00:00 görünüyor.	Elektrik kesintisi oldu. Saatin ayarlanması.
Su çukur hazneden sızıyor.	Çukur haznede çok fazla su vardır.



Ekran, tabloda olmayan bir hata kodunu gösteriyorsa cihazı yeniden başlatmak için evin ana sigortasını kapatıp açın. Hata kodu yeniden oluşursa Yetkili Servis Merkezi ile iletişime geçin.

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, cihazın ön çerçevesinin üzerindedir. Kapağı açtığınızda görünür. Cihazdan bilgi etiketini çıkarmayın.

Bilgileri buraya yazmanızı öneririz:

Model (MOD.):

Ürün numarası (PNC):

Seri numarası (S.N.):

14. ENERJİ VERİMLİLİĞİ

14.1 AB Eko-tasarım ve Enerji Etiketleme Yönetmeliklerine göre Ürün Bilgileri ve Ürün Bilgileri Sayfası

Tedarikçi adı	Electrolux
Model tanımlaması	EOD6P77WX 949499865 EOD6P77WZ 949499863 KODDP77WX 949499864
Enerji Verimliliği Endeksi	81.2
Enerji verimliliği sınıfı	A+
Standart yüklü, geleneksek mod enerji tüketimi	0.93 kWsa/çevrim
Standart yüklü, fanlı modda enerji tüketimi	0.69 kWsa/çevrim
Fırın boşluğu sayısı	1
Isı kaynağı	Elektrik
Hacim	72 l

Fırın tipi	Ankastre Fırın	
	EOD6P77WX	31.9 kg
Kitle	EOD6P77WZ	31.6 kg
	KODDP77WX	32.5 kg

IEC/EN 60350-1 - Ev tipi elektrikli pişirme cihazları - Bölüm 1: Ocaklar, fırınlar, buharlı fırınlar ve ızgaralar - Performans ölçümü için yöntemler.

15. TÜKETİCİNİN SEÇİMLİK HAKLARI

1. Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici;
 - a. Satılanı geri vermeye hazır olduğunu bildirerek sözleşmeden dönme,
 - b. Satılanı alıkoyup 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 başvurmaın 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 Kanunun 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.

electrolux.com

