

EOD6C77WV    LOD6C77WZ  
EOD6C77WX  
EOD6C77WZ



<b>BG</b> Ръководство за употреба	2	<b>SK</b> Návod na používanie	465
<b>HR</b> Upute za uporabu	45	<b>SL</b> Navodila za uporabo	507
<b>CS</b> Návod k použití	86		
<b>ET</b> Kasutusjuhend	128		
<b>EL</b> Οδηγίες Χρήσης	169		
<b>HU</b> Használati útmutató	213		
<b>LV</b> Lietošanas instrukcija	255		
<b>LT</b> Naudojimo instrukcija	296		
<b>PL</b> Instrukcja obsługi	338		
<b>RO</b> Manual de utilizare	380		
<b>SR</b> Упутство за употребу	422		

# МИСЛИМ ЗА ВАС

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

Добре дошли в Electrolux.

Посетете нашия уебсайт за:



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

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



Регистрирайте Вашия продукт за по-добро обслужване:

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



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

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



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




## ОБСЛУЖВАНЕ НА КЛИЕНТИ


Винаги използвайте оригинални резервни части.

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

Информацията може да бъде открита на табелката с основни данни

 Предупреждение / Внимание—Информация за безопасност


 Обща информация и съвети

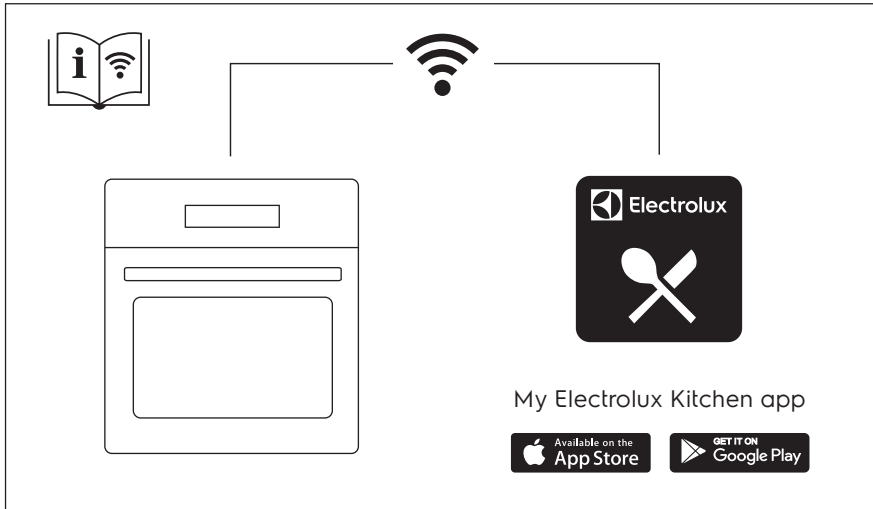
 Информация за околната среда

Запазваме си правото на изменения.

## СЪДЪРЖАНИЕ

<b>1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....</b>	<b>4</b>	<b>3. ИНСТАЛИРАНЕ.....</b>	<b>10</b>
1.1 Безопасност за деца и хора в неравностойно положение.....	4	3.1 Вграждане.....	10
1.2 Обща безопасност.....	5	3.2 Закрепване на фурната към отвора за вграждане.....	11
<b>2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....</b>	<b>6</b>	<b>4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА.....</b>	<b>12</b>
2.1 Инсталация.....	6	4.1 Общ преглед.....	12
2.2 Електрическо свързване.....	7	4.2 Аксесоари.....	12
2.3 Използване.....	8	<b>5. КАК ДА ВКЛЮЧВАТЕ И ИЗКЛЮЧВАТЕ     УРЕДА.....</b>	<b>13</b>
2.4 Грижа и почистване.....	9	5.1 Прибиращи се ключове.....	13
2.5 Вътрешно осветление.....	9	5.2 Контролен панел.....	13
2.6 Обслужване.....	10		
2.7 Изхвърляне.....	10		

<b>6. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА.....</b>	<b>14</b>	<b>11.2</b> Печене с влажност - препоръчителни аксесоари.....	<b>33</b>
<b>6.1</b> Първоначално почистване.....	14	<b>11.3</b> Таблици за готвене за изпитващи институции.....	33
<b>6.2</b> Начално предварително затопляне.....	14	<b>12. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ.....</b>	<b>35</b>
<b>6.3</b> Безжична връзка  .....	15	<b>12.1</b> Бележки относно почистването.....	35
<b>6.4</b> Софтуерни лицензи.....	16	<b>12.2</b> Как се почиства: Вътрешна част на фурната.....	36
<b>7. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....</b>	<b>16</b>	<b>12.3</b> Начин на отстраняване: Опори на скарата .....	36
<b>7.1</b> Как да настроите: Функции нагряване.....	16	<b>12.4</b> Начин на използване: Каталитично почистване .....	37
<b>7.2</b> Функции за затопляне.....	17	<b>12.5</b> Как да премахнете и инсталирате: Вратичка.....	37
<b>7.3</b> Бележки относно: Печене с влажност.....	18	<b>12.6</b> Как да подмените: Лампа.....	39
<b>7.4</b> Как да настроите: Помощ при готвене.....	19	<b>13. ОТСТРАНЯВАНЕ НА</b> <b>НЕИЗПРАВНОСТИ.....</b>	<b>40</b>
<b>7.5</b> Помощ при готвене.....	19	<b>13.1</b> Как да постъпите, ако.....	40
<b>8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА.....</b>	<b>25</b>	<b>13.2</b> Данни за сервизно обслужване.....	41
<b>8.1</b> Функции на часовника.....	25	<b>14. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....</b>	<b>42</b>
<b>8.2</b> Как да настроите: Функции на часовника.....	26	<b>14.1</b> Информация за продукта и Информационен лист за продукта* ..	42
<b>9. КАК ДА СЕ ИЗПОЛЗВА</b> <b>ПРИНАДЛЕЖНОСТИ.....</b>	<b>27</b>	<b>14.2</b> Енергоспестяваща.....	43
<b>9.1</b> Поставяне на аксесоари.....	27	<b>15. СТРУКТУРА НА МЕНЮТО.....</b>	<b>43</b>
<b>9.2</b> Термосонда.....	28	<b>15.1</b> Меню.....	43
<b>10. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....</b>	<b>30</b>	<b>16. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА.....</b>	<b>44</b>
<b>10.1</b> Заклучване.....	30		
<b>10.2</b> Автоматично изключване.....	30		
<b>10.3</b> Охлаждащ вентилатор.....	31		
<b>11. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....</b>	<b>31</b>		
<b>11.1</b> Печене с влажност.....	31		



## 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, негов оторизиран сервизен център или квалифицирано лице, за да се избегне опасност.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уверете се, че уредът е изключен, преди да смените лампата, за да избегнете евентуален токов удар.

# ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

---

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Трябва да се внимава да не се докосват нагревателните елементи или повърхността на вътрешността на уреда.
- Винаги използвайте ръкавици за фурна при изваждане или поставяне на аксесоари или съдове за печене.
- Използвайте само сензора за храна (термосонда), препоръчан за този уред.
- За да свалите носачите на рафта, първо издърпайте предната част на носачите, а след това и задния край на носачите от страничните стени. Поставете носачите на рафта в обратна последователност.
- Не почиствайте уреда с парочистачка.
- Не използвайте груби, абразивни, почистващи препарати или остри, метални стъргалки за почистване на стъклото на вратата, защото те могат да надраскат повърхността и това да доведе до счупване на стъклото.

## 2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

---

### 2.1 Инсталация



#### **ВНИМАНИЕ!**

Само квалифициран човек може да извърши монтажа на уреда.

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

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

Ширина на отвора за вграждане	560 мм
Дълбочина на отвора за вграждане	550 (550) мм
Височина в предната част на уреда	594 мм
Височина в задната част на уреда	576 мм
Ширина в предната част на уреда	595 мм
Ширина в задната част на уреда	559 мм
Дълбочина на уреда	569 мм
Дълбочина на вграждане на уреда	548 мм
Дълбочина при отворена врата	1022 мм
Минимален размер на отвора за вентилация. Отвор разположен в долната задна страна	560x20 мм
Дължина на основния захранващ кабел. Кабелът е разположен в десния ъгъл на задната страна	1500 мм
Монтажни винтове	4x25 мм

## 2.2 Електрическо свързване



### **ВНИМАНИЕ!**

Риск от пожар или токов удар.

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

# ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

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

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

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

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

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

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

## 2.3 Използване



### ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване, изгаряния, токов удар или експлозия.

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

- Не споделяйте своята Wi-Fi парола.



## **ВНИМАНИЕ!**

Опасност от повреда в уреда.

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

## 2.4 Грижа и почистване



## **ВНИМАНИЕ!**

Опасност от нараняване, пожар или повреда на уреда.

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

## 2.5 Вътрешно осветление



## **ВНИМАНИЕ!**

Опасност от токов удар.

- Относно лампата(ите) вътре в този продукт и резервните лампи, продавани отделно: Тези лампи са предназначени да издържат на екстремни физически условия в домакински уреди, като температура, вибрации, влажност или са предназначени да сигнализируют информация за работното състояние на уреда. Те не са предназначени

# ИНСТАЛИРАНЕ

---

за използване в други приложения и не са подходящи за осветяване на помещения в домакинството.

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

## 2.6 Обслужване

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

## 2.7 Изхвърляне



### **ВНИМАНИЕ!**

Риск от нараняване или задушаване.

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

# 3. ИНСТАЛИРАНЕ

---



### **ВНИМАНИЕ!**

Вж. глава "Безопасност".

## 3.1 Вграждане

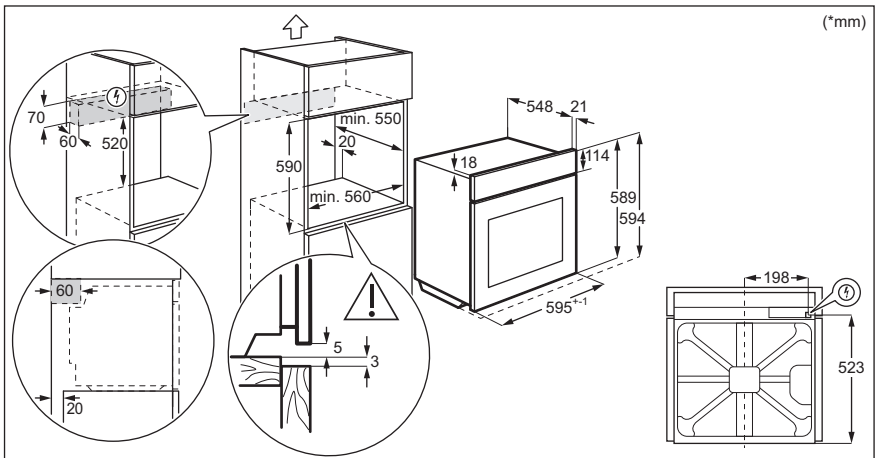
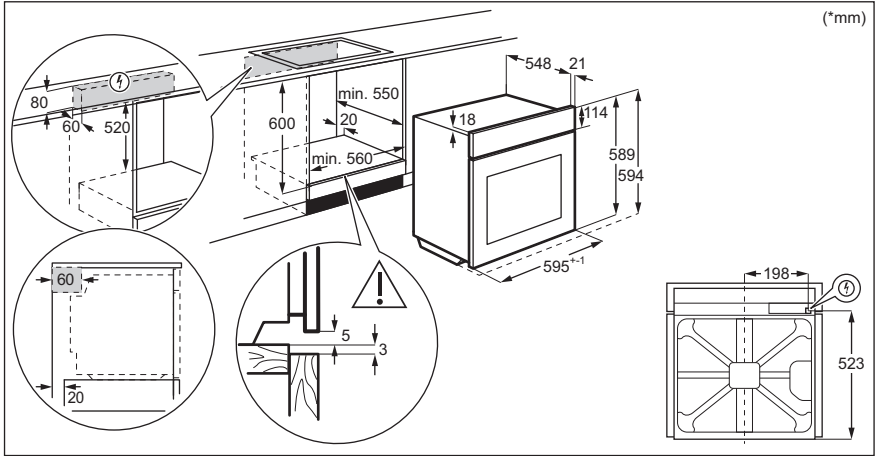


**YouTube**

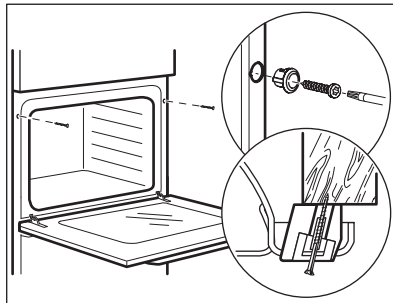
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



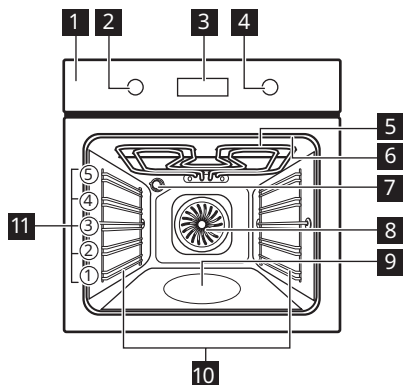


## 3.2 Закрепване на фурната към отвора за вграждане



## 4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

### 4.1 Общ преглед



- 1** Контролен панел
- 2** Копче за функциите за нагриване
- 3** Екран
- 4** Копче за управление
- 5** Нагриващ 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 колко е приготвена храната.
- **Телескопични водачи**  
С телескопичните водачи можете да поставяте и сваляте рафтовете по-лесно.




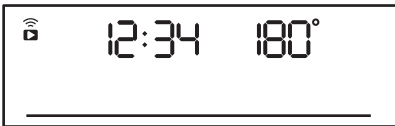
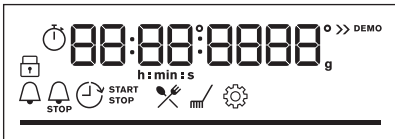
## 5. КАК ДА ВКЛЮЧВАТЕ И ИЗКЛЮЧВАТЕ УРЕДА

### 5.1 Прибиращи се ключове

За да използвате уреда, натиснете ключа. Ключът излиза.






### 5.2 Контролен панел

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

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

Индикатори на таймера:				
------------------------	---	---	---	---





# ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

<b>Wi-Fi индикатор</b> - мига, когато фурната може да се свърже с Wi-Fi.	<b>Дистанционно управление индикатор</b> - фурната може да се контролира дистанционно.
 Wi-Fi връзката е включена.	 Дистанционно управление свети.
<b>Лента да напредъка</b> - за температура или час. Лентата е цялата червена, когато фурната достигне зададената температура.	
<b>Индикатор за готвене с пара</b>	
<b>Термосонда Индикатор</b>	


## 6. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

 <b>ВНИМАНИЕ!</b> Вж. глава "Безопасност".
---


### 6.1 Първоначално почистване

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

### 6.2 Начално предварително затопляне

<b>Затоплете предварително празната фурна преди първата употреба.</b>	
<b>Стъпка 1</b>	Извадете от фурната всички принадлежности и подвижните опори на скарата.
<b>Стъпка 2</b>	Задайте максималната температура за функцията:  . Оставете фурната да работи за 1 час.

## Затоплете предварително празната фурна преди първата употреба.


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

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

## 6.3 Безжична връзка

За да свържете уреда, който Ви трябва:

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

<b>Стъпка 1</b>	Изтеглете мобилното приложение My Electrolux Kitchen и следвайте инструкциите за следващите стъпки.
<b>Стъпка 2</b>	Завъртете копчето, за да изберете:  .

Честота	2,4 GHz WLAN	5 GHz WLAN
	2400 - 2483,5 MHz	5150 - 5350 MHz 5470 - 5725 MHz
Протокол	IEEE 802,11b DSSS, 802,11g/n OFDM	IEEE 802,11 a/n OFDM
Максимална мощност	EIRP < 20 dBm (100 mW)	EIRP < 23 dBm (200 mW)
Wi-Fi модул	NIU5-50	

Честотен Bluetooth	2400 - 2483,5 MHz
Протокол	LE: DSSS
Максимална мощност	EIRP < 4 dBm (2,5 mW)

Държави, обхванати от разпоредбата на Директива 2014/53/ЕС: Белгия, България, Чехия, Дания, Германия, Естония, Ирландия, Гърция, Испания, Франция, Хърватия, Италия, Кипър, Латвия, Литва, Люксембург, Унгария, Малта, Нидерландия, Северна Ирландия, Австрия, Полша, Португалия, Румъния, Словения, Словакия, Финландия, Швеция, Норвегия, Исландия, Лихтенщайн, Швейцария, Турция.

## 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 информацията за техните пълни авторски права и приложими лицензионни условия, моля, посетете: <http://electrolux.opensourcerepository.com> (папка NIU5).



## 7. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА



### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

### 7.1 Как да настроите: Функции нагряване

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

Готвене на пара			
Уверете се, че фурната е студена.			
Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3	Стъпка 4

## Готвене на пара



			<p>Оставете празната фурна да загрее предварително в продължение на 10 минути, за да се образува влага. Поставете я във фурната.</p>
<p>Напълнете релефа във вътрешността с чешмяна вода.</p>	<p>Изберете функцията за затопляне на пара.</p>	<p>Задайте температурата. Натиснете: <b>OK</b></p>	
<p><b>i</b> Максималната вместимост на релефа във вътрешността е 250 мл. Не пълнете отново релефа във вътрешността по време на готвене или когато фурната е гореща.</p>			









## Когато готвенето на пара приключи:

Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3
<p>Завъртете ключа за функциите за нагряване в изключена позиция, за да изключите фурната.</p>	<p>Отворете вратата внимателно. Освободената влажност може да предизвика изгаряния.</p>	<p>Уверете се, че фурната е студена. Отстранете остатъчната вода от релефа във вътрешността.</p>

## 7.2 Функции за затопляне

### Стандартни функции за нагряване

Функция за затопляне	Приложение
 <p>Горещ въздух/ вентилир</p>	<p>За печене на три нива едновременно и за сушене на храна. Задайте температура с 20 - 40°C по-ниска отколкото за Традиционно печене.</p>
 <p>Традиционно печене</p>	<p>За печене на тестени и месни храни на едно ниво.</p>

Функция за затопляне	Приложение
 <b>SteamBake</b>	За добавяне на влажност по време на готвене. За получаване на правилния цвят и хрупкава коричка по време на печене. За повече сочност при претопляне. За консервиране на плодове и зеленчуци.
 <b>Функция пица</b>	За печене на пица. За хрупкав и запечен блат.
 <b>Долен нагревател</b>	За печене на сладкиши с хрупкава долна част и за запазване на храната.
 <b>Дълбоко замразени храни</b>	За да станат хрупкави полуготовите храни (напр. картофки, картофи с коричка или пролетни рулца).
 <b>Печене с влажност</b>	Функцията е разработена за пестене на енергия по време на готвене. Когато използвате тази функция, температурата във вътрешността може да се различава от зададената. Използва се остатъчната топлина. Степента на нагриване може да бъде намалена. За повече информация вижте глава „Всекидневна употреба“, забележете: Печене с влажност.
 <b>Грил</b>	За запичане на тънки храни или препичане на хляб.
 <b>Турбо грил</b>	За печене на големи парчета месо или птици с костите на едно ниво. За огретени и за кафява коричка.
 <b>Меню</b>	За да влезете в Менюто: Помощ при готвене, Почистване, Настройки.

## 7.3 Бележки относно: Печене с влажност







Тази функция беше използвана за спазване на изискванията за клас на енергийна ефективност и екодизайн според ЕС 65/2014 и ЕС 66/2014. Тестове съгласно EN 60350-1. Вратата на фурната трябва да се затвори по време на готвене, така че функцията да не се прекъсва и да се гарантира, че фурната работи с възможно най-висока енергийна ефективност.

Когато използвате тази функция, лампичката автоматично се изключва след 30 секунди. За инструкции за готвене вижте глава „Съвети“, Печене с влажност. За общи препоръки относно пестене на енергия вижте глава „Енергийна ефективност“, Пестене на енергия.





## 7.4 Как да настроите: Помощ при готвене

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

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

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

## 7.5 Помощ при готвене











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

# ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА















Когато функцията приключва, проверете дали храната е готова.

	Ястие	Тегло	Ниво на скарата/Аксесоари	Времетраене
Говеждо 🍖				
P1	Говеждо печено, алангле	1 - 1,5 кг; парчета с дебелина 4 - 5 см	🔪📏 2; тава за печене Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете го във фурната.	~ 40 мин
P2	Говеждо печено, средно изпечено			~ 50 мин
P3	Говеждо печено, добре изпечено			~ 60 мин
P4	Пържола, средно изпечена	180 - 220 гр парче; парчета с дебелина 3 см	🔪📏 3; печене на ястието на скара Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете го във фурната.	~ 15 мин
P5	Печено/Задушено говеждо (основно ребро, горен кръг, дебела сланина)	1,5 – 2 кг	🔪📏 2; печена на ястието на скара Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Добавете течност. Поставете го във фурната.	~ 120 мин






















	Ястие	Тегло	Ниво на скарата/Аксесоари	Времетраене
P6	Печено говеждо, алангле (бавно готвене)	1 - 1,5 кг; парчета с дебелина 4 - 5 см	  2; тава за печене Използвайте любимите си подправки или само сол и прясно смлян пипер. Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете го във фурната.	~ 75 мин
P7	Печено говеждо, средно изпечено (бавно готвене)			~ 85 мин
P8	Печено говеждо, добре изпечено (бавно готвене)			~ 130 мин
P9	Филе, алангле (бавно готвене)	0,5 - 1,5 кг; парчета с дебелина 5 - 6 см	  2; тава за печене Използвайте любимите си подправки или само сол и прясно смлян пипер. Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете го във фурната.	~ 75 мин
P10	Филе, средно изпечено (бавно готвене)			~ 90 мин
P11	Филе, изпечено (бавно готвене)			~ 120 мин
<b>Телешко</b> 				
P12	Печено телешко (напр., плешка)	0,8 - 1,5 кг; парчета с дебелина 4 см	  2; печена на ястието на скара Използвайте любимите си подправки. Добавете течност. Покрито печено.	~ 80 мин
<b>Свинско</b> 				
P13	Печен свински врат или плешка	1,5 – 2 кг	  2; печена на ястието на скара След половината от времето за готвене обърнете месото.	~ 120 мин

# ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

	Ястие	Тегло	Ниво на скарата/Аксесоари	Времетраене
P14	Дърпано свинско (бавно готвене)	1,5 – 2 кг	  2; тава за печене Използвайте любимите си подправки. След половината от времето за готвене обърнете месото, за да получи равномерен златист цвят.	~ 215 мин
P15	Бонфиле, прясно	1 - 1,5 кг; парчета с дебелина 5 - 6 см	  2; печене на ястието на скара Използвайте любимите си подправки.	~ 55 мин
P16	Свински ребра	2 - 3 кг; използвайте сурови, свински ребра с дебелина 2 - 3 см	 3; дълбок тиган Добавете течност, за да покриете дъното на ястието. След половината от времето за готвене обърнете месото.	90 мин
<b>Агнешко</b> 				
P17	Агнешки бут с кост	1,5 - 2 кг; парчета с дебелина 7 - 9 см	  2; печете ястието в тава за печене Добавете течност. След половината от времето за готвене обърнете месото.	~ 130 мин
<b>Птиче месо</b> 				
P18	Цяло пиле	1 - 1,5 кг; прясно	  2;  200 мл; касерол в тава за печене Използвайте любимите си подправки. След половината от времето за готвене обърнете пилето, за да получи равномерен златист цвят.	~ 60 мин
P19	Половин пиле	0,5 - 0,8 кг	  3; тава за печене Използвайте любимите си подправки.	~ 40 мин















# ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

	Ястие	Тегло	Ниво на скарата/Аксесоари	Времетраене
P20	Пилешки фернер	180 - 200 г парче	  2; касерол на скара Използвайте любимите си подправки. Запържете месото за няколко минути в горещ тиган.	~ 25 мин
P21	Пилешки бутчета, пресни	-	  3; тава за печене Ако първо мариновате пилешките бутчета, задайте по-ниска температура и гответе по-дълго.	~ 30 мин
P22	Патица, цяла	2 - 3 кг	  2; печена на ястието на скара Използвайте любимите си подправки. Поставете месото в съд за печене. След половината от времето за готвене обърнете патицата.	~ 100 мин
P23	Гъска, цяла	4 - 5 кг	  2; дълбок тиган Използвайте любимите си подправки. Поставете месото в дълбока тава за печене. След половината от времето за готвене обърнете гъската.	~ 110 мин
<b>Друго</b> 				
P24	Руло „Стефани“	1 кг	  2; скара Използвайте любимите си подправки.	~ 60 мин
<b>Риба</b> 				
P25	Цяла риба, на грил	0,5 - 1 кг риба	  2; тава за печене Напълнете рибата с масло и използвайте любимите си подправки и билки.	~ 30 мин
P26	Филе от риба	-	  3; касерол на скара Използвайте любимите си подправки.	20 мин
<b>Сладки печива / десерти</b> 				
P27	Чийзкейк	-	 2;  28 см форма за торта на скара	90 мин

# ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА



	Ястие	Тегло	Ниво на скарата/Аксесоари	Времетраене
P28	Ябълков кейк	-	2;  100 - 150 мл; тава за печене	60 мин
P29	Ябълков тарт	-	2; форма за пай на скара	40 мин
P30	Ябълков пай	-	2;  100 - 150 мл;  22 см форма за пай на скара	60 мин
P31	Брауни	2 кг	3; дълбок тиган	30 мин
P32	Шоколадови мъфини	-	2;  100 - 150 мл; форма за мъфини на скара	30 мин
P33	Кейк с хлебна форма	-	2; форма за хляб на скара	50 мин
<b>Зеленчуци/Гарнитури</b>				
P34	Печени картофи	1 кг	2; тава за печене Поставете цели картофи с обелката в тава за печене.	50 мин
P35	Картофи с коричка	1 кг	3; тава за печене с поставена хартия за печене Използвайте любимите си подправки. Нарезжете картофите на парчета.	35 мин
P36	Гриловани смесени зеленчуци	1 - 1,5 кг	3; тава за печене с поставена хартия за печене Използвайте любимите си подправки. Нарезжете зеленчуците на парчета.	30 мин
P37	Крокети, замразени	0,5 кг	3; тава за печене	25 мин
P38	Пържени картофи, замразени	0,75 кг	3; тава за печене	25 мин
<b>Огретени, хляб и пица</b>				

# ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА



	Ястие	Тегло	Ниво на скарата/Аксесоари	Времетраене
P39	Месна / Зеленчукова лазаня със сухи листи	1 - 1,5 кг	 2; касерол на скара	45 мин
P40	Картофен огретен (сурови картофи)	1 - 1,5 кг	 1; касерол на скара Завъртете ястието след половината от времето за готвене.	50 мин
P41	Прясна пица, тънка	-	  2;  100 мл; тава за печене с поставена хартия за печене	15 мин
P42	Прясна пица, дебела	-	  2; тава за печене с поставена хартия за печене	25 мин
P43	Киш	-	 2; тава за печене на скара	45 мин
P44	Багета/Чабата/Бял хляб	0,8 кг	  3;  150 мл; тава за печене с поставена хартия за печене За бял хляб е необходимо повече време.	30 мин
P45	Всички пълнозърнести зърнени/ржени/тъмни хлябове във форма за хляб	1 кг	  2;  150 мл; тава за печене поставена хартия за печене / скара	45 мин

## 8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА




### 8.1 Функции на часовника

Функция „Часовник“	Приложение
	Таймер. Когато таймерът приключи се чува сигнал.
 STOP	Време за готвене. Когато таймерът приключи се чува сигнал и функцията за нагриване спира.

# ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА

Функция „Часовник“	Приложение
	Отложен старт. За отлагане на старта и/или края на готвенето.
	Брояч. Максимумът е 23 ч и 59 мин Тази функция не влияе върху работата на фурната. За да включите или изключите Брояч , изберете: Меню, Настройки.

## 8.2 Как да настроите: Функции на часовника

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

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

# КАК ДА СЕ ИЗПОЛЗВА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

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

Таймерът  започва да отброява веднага.

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

Таймерът  започва да отброява съгласно настроеното време за начало.

## 9. КАК ДА СЕ ИЗПОЛЗВА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

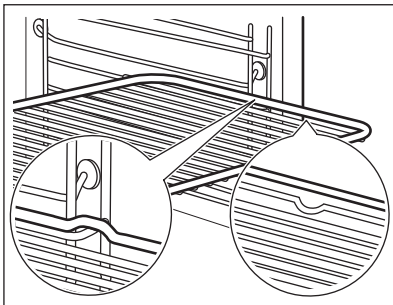
### 9.1 Поставяне на аксесоари

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

# КАК ДА СЕ ИЗПОЛЗВА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

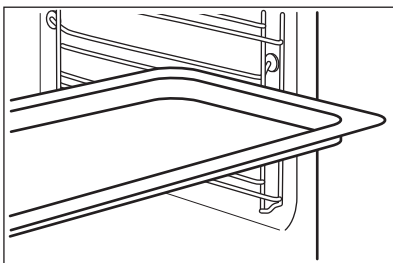
## Скара/рафт:

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



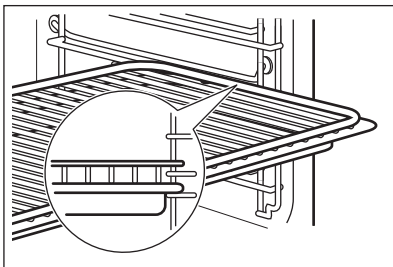
## Тава за печене / Дълбока тава:

Вкарайте тавата между водачите на опорните релси.



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

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



## 9.2 Термосонда

Термосонда- измерва температурата в храната.

Трябва да се настроят две температури:



Температурата на фурната.



Температурата в сърцевината.

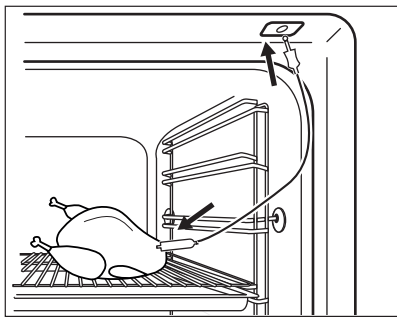
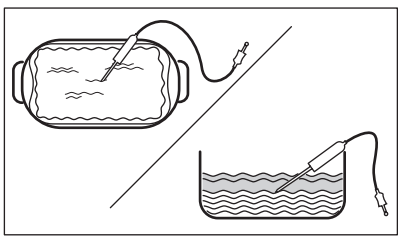



# КАК ДА СЕ ИЗПОЛЗВА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ


## За максимално добри резултати при готвене:

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

## Начин на използване: Термосонда







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

# ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

Стъпка 6	OK - натиснете, за да потвърдите. Когато ястието достигне настроената температура, прозвучава сигнал. Имате избор между това да спрете или да продължите да готвите, за да се уверите, че храната е добре изпечена.
Стъпка 7	Извадете жака на Термосонда от гнездото и извадете ястието от фурната.  <b>ВНИМАНИЕ!</b> Съществува риск от изгаряния, ако Термосонда се нагорещи. Внимавайте, когато го изваждате от контакта и го премахвате от храната.



## 10. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ



### 10.1 Заклучване

Тази функция предотвратява случайна промяна в работата на уреда.		
Включете я, когато уредът работи - зададеното готвене продължава, контролният панел е заключен. Включете я, когато уредът е изключен – не може да се включи, контролният панел е заключен.		
 	 OK - натиснете и задръжте, за да включите функцията. Прозвучава сигнал.	 OK - натиснете и задръжте, за да я изключите.
 3 x  - премигва, когато заключването е включено.		

### 10.2 Автоматично изключване

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

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

 (°C)	 (ч)
250 - максимум	3

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






## 10.3 Охлаждащ вентилатор

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






# 11. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ

## 11.1 Печене с влажност

За най-добри резултати следвайте предложенията в долната таблица.

		 (°C)		 (мин)
Сладки рула, 16 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	20 - 30
Рула, 9 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	30 - 40
Пица, замразена, 0,35 кг	скара	220	2	10 - 15
Руло	тава за печене или съд за оттичане	170	2	25 - 35
Брауни	тава за печене или съд за оттичане	175	3	25 - 30
Суфле, 6 броя	керамични ramekins на скарата	200	3	25 - 30
Основа за пандишпанен флан	метална основа за флан на скарата	180	2	15 - 25
Торта „Виктория“	съд за печене на скарата	170	2	40 - 50

# ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ

		 (°C)		 (МИН)
Варена риба, 0,3 кг	тава за печене или съд за оттичане	180	3	20 - 25
Цяла риба, 0,2 кг	тава за печене или съд за оттичане	180	3	25 - 35
Филе от риба, 0,3 кг	тиган за пица на 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

## 11.2 Печене с влажност - препоръчителни аксесоари








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

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








## 11.3 Таблици за готвене за изпитващи институции.






### Информация за изпитващи лаборатории

Изпитвания съгласно 60350-1.

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

# ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ

				 (°C)	 (МИН.)	
Ябълков пай, 2 тава Ø20 см	Горещ въздух/ вентилир	Скара/ рафт	2	160	70 - 90	-
Пандишпанова торта, форма за кейк Ø26 см	Традиционно печене	Скара/ рафт	2	170	40 - 50	Загрейте фурната предварително за 10 минути.
Пандишпанова торта, форма за кейк Ø26 см	Горещ въздух/ вентилир	Скара/ рафт	2	160	40 - 50	Загрейте фурната предварително за 10 минути.
Пандишпанова торта, форма за кейк Ø26 см	Горещ въздух/ вентилир	Скара/ рафт	2 и 4	160	40 - 60	Загрейте фурната предварително за 10 минути.
Масленки	Горещ въздух/ вентилир	Тава за печене	3	140 - 150	20 - 40	-
Масленки	Горещ въздух/ вентилир	Тава за печене	2 и 4	140 - 150	25 - 45	-
Масленки	Традиционно печене	Тава за печене	3	140 - 150	25 - 45	-

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


## 12. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ



### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

### 12.1 Бележки относно почистването

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



**Всекидневна употреба**

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

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



**Акcesoари**

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

Не почиствайте незалепващите аксесоари с абразивно почистващо средство или предмети с остри ръбове.

## 12.2 Как се почиства: Вътрешна част на фурната

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

Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3
Налейте: 250 мл бял оцет в релефа на вътрешността на фурната. Използвайте максимум 6% оцет без добавки.	Оставете оцета да разтвори остатъчния варовик на стайна температура за 30 минути.	Изчистете вътрешността с топла вода и мека кърпа.
За функцията: SteamBake почиствайте фурната на всеки 5-10 цикъла на готвене.		

## 12.3 Начин на отстраняване: Опори на скарата

Отстранете опорите на скарата, за да почистите фурната.

<b>Стъпка 1</b>	Изключете фурната и изчакайте да изстине.	
<b>Стъпка 2</b>	Издърпайте предната част на опорите на скарата от страничната стена.	





<b>Стъпка 3</b>	Издърпайте задната част на носача на рафта на скарата от стената и я извадете.	
<b>Стъпка 4</b>	Поставете носачите на рафта в обратна последователност. Задържащите щифтове на телескопичните водачи трябва да сочат напред.	

## 12.4 Начин на използване: Каталитично почистване


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

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

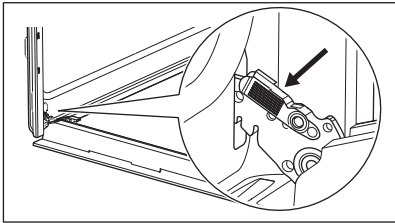
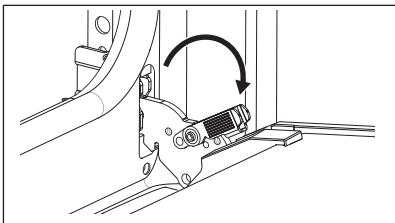
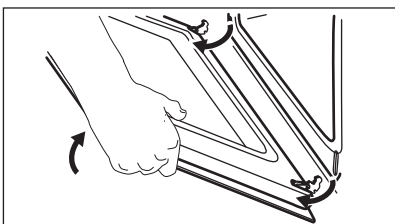

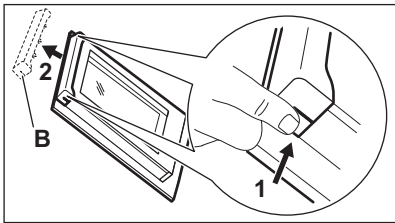

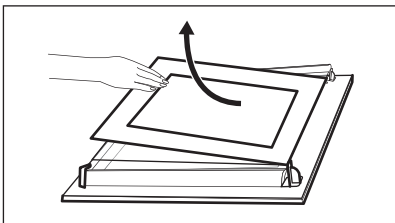
Почистете фурната с каталитично почистване		
Преди каталитично почистване, извадете всички аксесоари.		
Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3
Изберете Меню  / Почистване  и натиснете <b>OK</b> три пъти.	Когато почистването приключи, се чува сигнал. Фурната се изключва.	Когато фурната изстине, почистете вътрешността с мокра мека кърпа.
Продължителност: 1 ч. Каталитичният емайл е самопочистващ се, не го почиствайте с кърпа.		

## 12.5 Как да премахнете и инсталирате: Вратичка

Вратичката на фурната има три стъклени панели. 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.

	<p><b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!</b> Не използвайте фурната без стъклените панели.</p>
--	---

# ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ

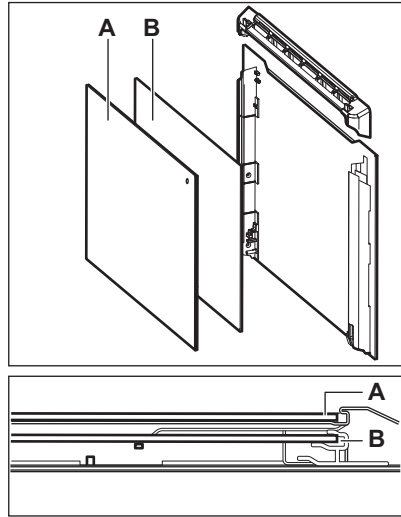
<b>Стъпка 1</b>	Отворете докрай вратичката и хванете двете ѝ панти.	
<b>Стъпка 2</b>	Повдигнете и издърпайте лостовете, докато щракнат.	
<b>Стъпка 3</b>	Затворете вратата на фурната наполовина, до първото възможно положение за отваряне. След това повдигнете и дръпнете вратичката, за да я извадите от гнездото.	
<b>Стъпка 4</b>	Поставете вратата върху мека кърпа върху стабилна повърхност.	
<b>Стъпка 5</b>	Хванете рамката в горната част на вратата (B) от двете ѝ страни и натиснете навътре, за да освободите езичето.	
<b>Стъпка 6</b>	Издърпайте рамката на вратичката към себе си, за да я извадите.	
<b>Стъпка 7</b>	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.	

<b>Стъпка 8</b>	Почистете стъклените панели с вода и сапун. Подсушете стъклените панели внимателно. Не почиствайте стъклените панели в съдомиялна машина.
<b>Стъпка 9</b>	След почистване монтирайте стъклените панели и вратичката на фурната.
Ако вратата е монтирана правилно, при затваряне на лостовете ще чуете щракване.	

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

При правилен монтаж гарнитурата на вратата щраква.

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



## 12.6 Как да подмените: Лампа



### ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар.  
Лампата може да е гореща.

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

### Преди да смените лампата:

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

# ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

## Задна лампа

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

## 13. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ



### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

### 13.1 Как да постъпите, ако...

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

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

Компоненти	
Проблем	Проверете дали...
Лампичката е изключена.	Печене с влажност - е включена.
Лампичката не работи.	Лампичката е изгоряла.
Термосонда не работи.	Щепселът на Термосонда е изцяло вкаран в гнездото.

# ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Компоненти	
Уплътнението на вратата е повредено.	Не използвайте фурната. Свържете се с упълномощен сервизен център.

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

Почистване	
Проблем	Проверете дали...
Водата изтича от вътрешното отделение.	Има прекалено много вода във вътрешното отделение.

## 13.2 Данни за сервизно обслужване

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

Данните, необходими за сервизния център, са посочени на табелката с данни.

Фирмената табелка с данни се намира на предната част на вътрешността на уреда. Не отстранявайте фирмената табелка с данни от вътрешността на уреда.

Препоръчваме Ви да запишете данните тук:	
Модел (MOD.)	.....
Номер на продукт (PNC)	.....
Сериен номер (S.N.)	.....

## 14. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

### 14.1 Информация за продукта и Информационен лист за продукта\*

Име на доставчик	Electrolux	
Идентификация на модела	EOD6C77WV 949499560 EOD6C77WX 949499558 EOD6C77WZ 949499559 LOD6C77WZ 949499561	
Индекс на енергийна ефективност	81.2	
Клас на енергийна ефективност	A+	
Консумация на енергия при стандартно натоварване, конвенционален режим	0.93 kWh/цикъл	
Консумация на енергия при стандартно натоварване, форсиран режим на вентилатора	0.69 kWh/цикъл	
Брой кухини	1	
Топлинен източник	Електричество	
Сила на звука	72 л	
Тип фурна	Вградена фурна	
Маса	EOD6C77WV	33.1 кг
	EOD6C77WX	33.1 кг
	EOD6C77WZ	33.2 кг
	LOD6C77WZ	32.4 кг

\*За Европейския съюз съгласно Регламенти (ЕС) 65/2014 и 66/2014.  
За Република Беларус съгласно СТБ 2478 – 2017, Приложение G; СТБ 2477 – 2017, Анекси А и В.  
За Украйна съгласно 568/32020.

Класът на енергийна ефективност не е приложим за Русия.

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

## 14.2 Енергоспестяваща



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

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

Използвайте метални готварски съдове, за да подобрите енергоспестяването.

Когато е възможно, не подгръвайте фурната, преди готвене.

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

### Готвене с вентилатор

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

### Остатъчна топлина

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

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

Използвайте остатъчната топлина, за да затопляте други храни.

### Подгръване на храна

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

### Готвене с изключена лампичка

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

### Печене с влажност

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

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

Може да включите лампичката отново, но това действие ще намали очакваното енергоспестяване.

## 15. СТРУКТУРА НА МЕНЮТО

### 15.1 Меню





- изберете, за да влезете в Меню.

# СТРУКТУРА НА МЕНЮТО

Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3	Стъпка 4	Стъпка 5
	 OK	 01 - 014	 OK	
Изберете Меню, Настройки.	Потвърдете настройката.	Изберете настройката.	Потвърдете настройката.	Настройте стойността и натиснете OK.

Настройки					
O1	Час от денонощието	Промяна	O2	Яркост на екрана	1 - 5
O3	Звук на бутоните	1 - Бийп 2 - Щрак 3 - Изключен звук	O4	Сила на звук сигнал	1 - 4
O5	Термосонда Действие	1 - Аларма и стоп 2 - Аларма	O6	Брояч	Вкл. / Изкл.
O7	Осветление	Вкл. / Изкл.	O8	Бързо нагряване	Вкл. / Изкл.
O9	Wi-Fi	Вкл. / Изкл.	O10	Авто дистанционно действие	Вкл. / Изкл.
O11	Забравяне на мрежата	Да/Не	O12	Демо режим	Активиращ код: 2468
O13	Софтуерна версия	Проверка	O14	Зануляване на настройките	Да/Не

## 16. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Рециклирайте материалите със символа . Поставете опаковките в съответните контейнери за рециклирането им. Помогнете за опазването на околната среда и човешкото здраве, както и за рециклирането на отпадъци от електрически и електронни уреди. Не изхвърляйте уредите, означени със символа , заедно с битовата смет. Върнете уреда в местния пункт за рециклиране или се обърнете към вашата общинска служба.



## MISLIMO NA VAS

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

Dobro došli u Electrolux.

Posjetite naše internetske stranice:



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

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



Registrirajte svoj proizvod za bolju uslugu:

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



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

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



Za više recepata, savjeta i rješavanje problema preuzmite aplikaciju **My Electrolux Kitchen**.




## KORISNIČKA SLUŽBA I SERVIS

Uvijek koristite originalne zamjenske dijelove.

Kada kontaktirate naš ovlaštenu servis trebate imati sljedeće podatke: Model, PNC (part number code - broječna šifra dijela), serijski broj.

Podaci se mogu naći na nazivnoj pločici.

 Upozorenje / oprez - sigurnosne informacije


 Opće informacije i savjeti

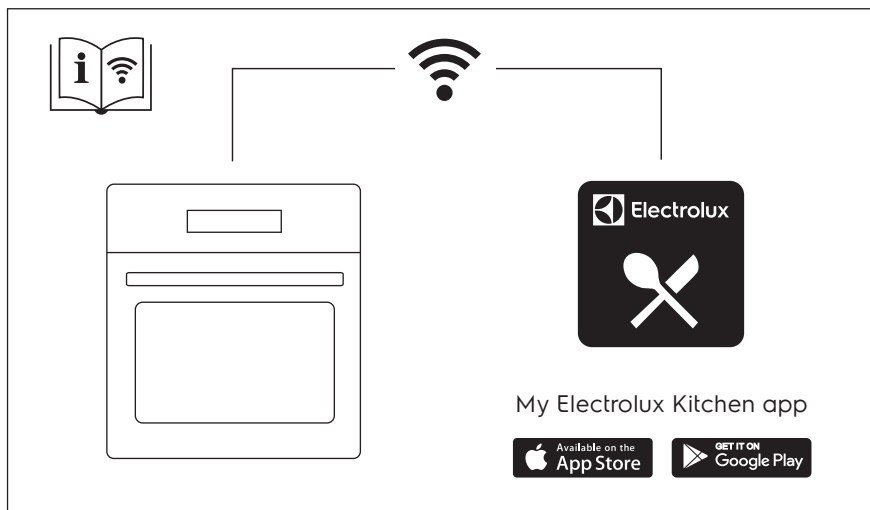
 Ekološke informacije

Zadržava se pravo na izmjene.

## SDRŽAJ

<b>1. INFORMACIJE O SIGURNOSTI.....</b>	<b>47</b>	<b>2.7 Zbrinjavanje.....</b>	<b>52</b>
1.1 Sigurnost djece i ranjivih osoba.....	47	<b>3. POSTAVLJANJE.....</b>	<b>52</b>
1.2 Opća sigurnost.....	48	3.1 Ugrađivanje u ugradbene	
<b>2. SIGURNOSNE UPUTE.....</b>	<b>49</b>	ormariće.....	53
2.1 Instalacija.....	49	3.2 Pričvršćivanje pećnice za kuhinjski	
2.2 Električni priključak.....	50	ormarić.....	54
2.3 Primjena.....	51	<b>4. OPIS PROIZVODA.....</b>	<b>54</b>
2.4 Održavanje i čišćenje.....	52	4.1 Opći pregled.....	54
2.5 Unutarnje osvjetljenje.....	52	4.2 Dodatna oprema.....	55
2.6 Servis.....	52		

<b>5. KAKO UKLJUČITI I ISKLJUČITI UREĐAJ.....</b>	<b>55</b>	<b>11. SAVJETI.....</b>	<b>73</b>
5.1 Uvlačive tipke.....	55	11.1 Vlažno pečenje.....	73
5.2 Upravljačka ploča.....	55	11.2 Vlažno pečenje - preporučeni dodaci.....	74
<b>6. PRIJE PRVE UPORABE.....</b>	<b>56</b>	11.3 Tablice pečenja za ispitne ustanove.....	75
6.1 Početno čišćenje.....	57	<b>12. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE.....</b>	<b>77</b>
6.2 Početno predgrijavanje.....	57	12.1 Napomene za čišćenje.....	77
6.3 Bežična veza  .....	57	12.2 Kako očistiti: Udubljenje u unutrašnjosti.....	77
6.4 Licenca za softver.....	58	12.3 Kako ukloniti: Nosači police .....	78
<b>7. SVAKODNEVNA UPORABA.....</b>	<b>58</b>	12.4 Način upotrebe: Katalitičko čišćenje .....	78
7.1 Kako postaviti: Funkcije pećnice....	58	12.5 Kako ukloniti i postaviti: Vrata.....	78
7.2 Funkcije pećnice.....	59	12.6 Kako zamijeniti: Žarulju.....	80
7.3 Napomene o: Vlažno pečenje.....	61	<b>13. RJEŠAVANJE PROBLEMA.....</b>	<b>81</b>
7.4 Kako postaviti: Pomoć pri kuhanju.....	61	13.1 Što učiniti ako .....	81
7.5 Pomoć pri kuhanju.....	62	13.2 Podaci o servisu.....	82
<b>8. FUNKCIJE SATA.....</b>	<b>67</b>	<b>14. ENERGETSKA UČINKOVITOST.....</b>	<b>82</b>
8.1 Funkcije sata.....	67	14.1 Informacije o proizvodu i obrazac s informacijama o proizvodu*.....	82
8.2 Kako postaviti: Funkcije sata.....	68	14.2 Ušteda energije.....	83
<b>9. NAČIN KORIŠTENJA: PRIBOR.....</b>	<b>69</b>	<b>15. STRUKTURA IZBORNIKA.....</b>	<b>84</b>
9.1 Umetanje dodatne opreme.....	69	15.1 Izbornik.....	84
9.2 Senzor za hranu.....	70	<b>16. BRIGA ZA OKOLIŠ.....</b>	<b>85</b>
<b>10. DODATNE FUNKCIJE.....</b>	<b>72</b>		
10.1 Blokiranje.....	72		
10.2 Automatsko isključivanje.....	72		
10.3 Ventilator za hlađenje.....	73		



## 1. ⚠ INFORMACIJE O SIGURNOSTI

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

### 1.1 Sigurnost djece i ranjivih osoba

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca u dobi od 8 godina i starija te osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih mogućnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom ili znanjem ako su pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu sigurnost i rade po uputama koje se odnose na sigurno korištenje uređaja te razumiju uključene opasnosti. Djeca mlađa od 8 godina i osobe s vrlo teškim i složenim invaliditetom moraju se držati podalje od uređaja, osim ako su pod stalnim nadzorom.
- Djeca bi trebala biti pod nadzorom kako bi se osiguralo da se ne igraju s uređajem i mobilnim uređajem s My Electrolux Kitchen .

- Ambalažu držite podalje od djece i zbrinite je na odgovarajući način.
- UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Djecu i kućne ljubimce držite podalje od uređaja tijekom uporabe i tijekom hlađenja.
- Ako uređaj ima funkciju roditeljske zaštite, mora se aktivirati.
- Bez nadzora djeca ne smiju obavljati čišćenje uređaja i korisničko održavanje.

## 1.2 Opća sigurnost

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

- Koristite samo senzor za hranu (senzor temperature jezgre) preporučen za ovaj uređaj.
- Da biste uklonili nosače polica, najprije povucite prednji dio nosača police, a zatim stražnji kraj dalje od bočnih stijenki. Nosače polica vratite na mjesto obrnutim redoslijedom.
- Za čišćenje uređaja ne koristite uređaj za parno čišćenje.
- Ne koristite agresivna abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje staklenih vrata jer mogu oštetiti površinu, a to može dovesti do loma stakla.

## 2. SIGURNOSNE UPUTE

### 2.1 Instalacija



#### UPOZORENJE!

Samo kvalificirana osoba smije postaviti ovaj uređaj.

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

Minimalna visina ormarića (minimalna visina ormarića ispod radne ploče)	590 (600) mm
Širina ormarića	560 mm
Dubina ormarića	550 (550) mm
Visina prednje strane uređaja	594 mm
Visina stražnje strane uređaja	576 mm
Širina prednje strane uređaja	595 mm
Širina stražnje strane uređaja	559 mm
Dubina uređaja	569 mm

# SIGURNOSNE UPUTE

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

## 2.2 Električni priključak



### UPOZORENJE!

Opasnost od požara i strujnog udara.

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

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

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

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

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

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

## 2.3 Primjena



### UPOZORENJE!

Opasnost od ozljede, opeklina, strujnog udara ili eksplozije.

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



### UPOZORENJE!

Postoji opasnost od oštećenja uređaja.

- Da biste spriječili oštećenje ili promjenu boje emajla:
  - ne stavljajte posuđe ili druge predmete izravno na dno uređaja.
  - ne stavljajte aluminijsku foliju izravno na dno unutrašnjosti uređaja.
  - ne stavljajte vodu izravno u vrući uređaj.
  - ne držite vlažno posuđe i hranu u uređaju nakon završetka kuhanja.
  - budite oprezni prilikom uklanjanja ili instaliranja dodatne opreme.
- Gubitak boje emajla ili nehrđajućeg čelika nema utjecaj na performanse uređaja.
- Koristite duboku pliticu za vlažne kolače. Voćni sokovi uzrokuju mrlje koje mogu biti trajne.
- Uvijek kuhajte sa zatvorenim vratima uređaja.
- Ako je uređaj postavljen iza neke ploče (npr. vrata) osigurajte da vrata nikad nisu zatvorena dok uređaj radi. Toplina i vlaga mogu se nakupiti iza takve ploče i uzrokovati naknadna oštećenja uređaja, kućišta ili poda. Ne zatvarajte ploču dok se uređaj potpuno ne ohladi nakon uporabe.

## 2.4 Održavanje i čišćenje



### UPOZORENJE!

Postoji opasnost od ozljede, vatre ili oštećenja uređaja.

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

## 2.5 Unutarnje osvjetljenje



### UPOZORENJE!

Opasnost od električnog udara.

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

## 2.6 Servis

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

## 2.7 Zbrinjavanje



### UPOZORENJE!

Opasnost od ozljede ili gušenja.

- Obratite se općinskim vlastima za informacije o načinu zbrinjavanja uređaja.
- Iskopčajte uređaj iz napajanja.
- Odrežite kabel napajanja blizu uređaja i odložite ga.
- Uklonite bravu na vratima kako biste spriječili zatvaranje maloljetne ili kućnih ljubimaca u uređaju.

## 3. POSTAVLJANJE

---



### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.



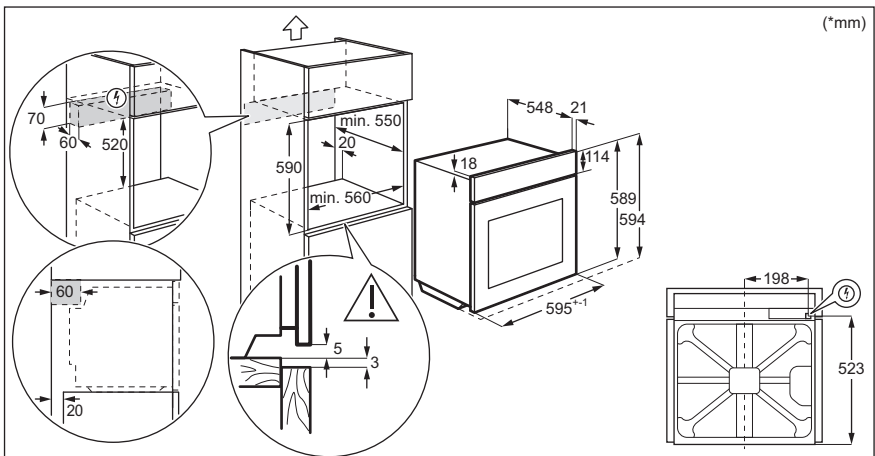
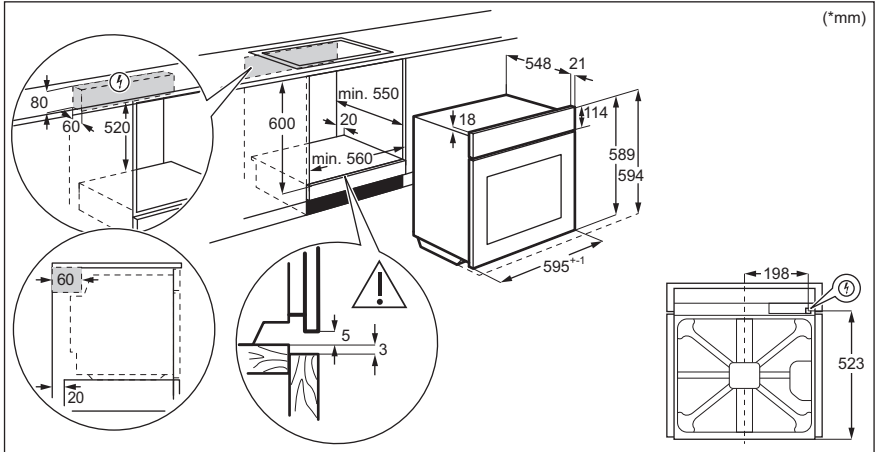
## 3.1 Ugrađivanje u ugradbene ormariće



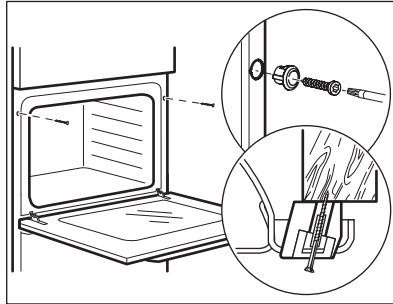
YouTube

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

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



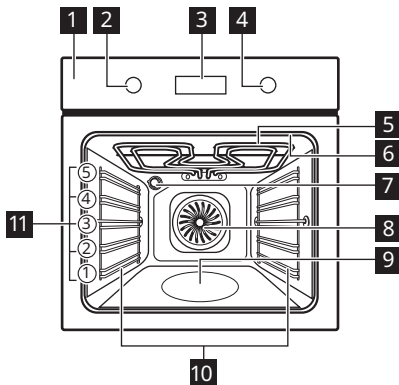
## 3.2 Pričvrščivanje pećnice za kuhinjski ormarić



## 4. OPIS PROIZVODA

---

### 4.1 Opći pregled



- 1** Upravljačka ploča
- 2** Regulator funkcija pećnice
- 3** Zaslona
- 4** Regulator
- 5** Toplinski element
- 6** Utičnica za senzor za hranu
- 7** Žarulja
- 8** Ventilator
- 9** Udubljenje u unutrašnjosti
- 10** Nosač polica, uklonjiv
- 11** Položaji polica

## 4.2 Dodatna oprema







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

## 5. KAKO UKLJUČITI I ISKLJUČITI UREĐAJ

### 5.1 Uvlačive tipke


Za početak korištenja uređaja pritisnite tipku. Tipka se izvlači.

### 5.2 Upravljačka ploča

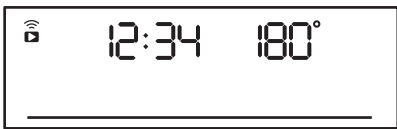
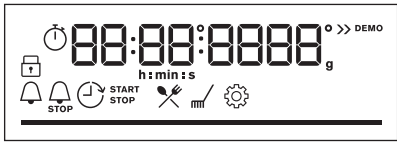
Polja senzora na upravljačkoj ploči					Pritisnite	Okrenite regulator
				OK		
Tajmer	Brzo zagrijavanje	Osvjetljenje unutrašnjosti	Senzor za hranu	Potvrdite postavku		







Odaberite funkciju pećnice i uključite pećnicu.


Okrenite regulator funkcija pećnice u isključeni položaj i isključite pećnicu.



	<p>Kad je regulator za funkcije pećnice u položaju isključeno, zaslon prelazi u stanje pripravnosti.</p>
---	--

# PRIJE PRVE UPORABE

	<p>Kad kuhate, na zaslonu se prikazuje podešena temperatura, sat i ostale dostupne opcije.</p>
	<p>Zaslon s ključnim funkcijama.</p>

<p><b>Pokazatelj tajmera:</b></p>				
<p><b>Wi-Fi pokazatelj</b> - bljeska kad pećnica može biti spojena na Wi-Fi.</p>		<p><b>Daljinski rad indikator</b> - pećnicom se može upravljati daljinski.</p>		
<p style="text-align: center;"> Wi-Fi veza je uključena.</p>		<p style="text-align: center;"> Daljinski rad je uključen.</p>		





<p><b>Traka napretka</b> - za temperaturu ili vrijeme. Crtica je potpuno crvena kada pećnica dosegne postavljenu temperaturu.</p>	
---	---

<p><b>Pokazatelj kuhanja na pari</b></p>	
<p><b>Senzor za hranu indikator</b></p>	




## 6. PRIJE PRVE UPORABE

<p> <b>UPOZORENJE!</b> Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.</p>
---

## 6.1 Početno čišćenje

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


## 6.2 Početno predgrijavanje

Prije prve uporabe unaprijed zagrijte praznu pećnicu.	
<b>1. korak</b>	Izvadite sav pribor i sve uklonjive nosače polica iz pećnice.
<b>2. korak</b>	Postavite maksimalnu temperaturu za funkciju:  Pustite pećnicu da radi 1 h.
<b>3. korak</b>	Postavite maksimalnu temperaturu za funkciju:  Pustite pećnicu da radi 15 minuta.
<p> Tijekom predgrijavanja pećnica može stvarati neugodan miris i dim. Obavezno provjerite da se prostorija prozračuje.</p>	

## 6.3 Bežična veza

Za spajanje uređaja trebate:

- Bežičnu mrežu s internetskom vezom.
- Mobilni uređaj spojen na vašu bežičnu mrežu.

<b>1. korak</b>	Preuzmite mobilnu aplikaciju My Electrolux Kitchen i slijedite upute za sljedeće korake.
<b>2. korak</b>	Okrenite okretni gumb za odabir:  .

Frekvencija	2,4 GHz WLAN	5 GHz WLAN
	2400 - 2483,5 MHz	5150 - 5350 MHz 5470 - 5725 MHz
Protokol	IEEE 802,11b DSSS, 802,11g/n OFDM	IEEE 802,11 a/n OFDM

# SVAKODNEVNA UPORABA

Maksimalna snaga	EIRP < 20 dBm (100 mW)	EIRP < 23 dBm (200 mW)
Wi-Fi modul	NIU5-50	

Bluetooth frekvencija	2400 - 2483,5 MHz
Protokol	LE: DSSS
Maksimalna snaga	EIRP < 4 dBm (2,5 mW)

Zemlje obuhvaćene odredbom Direktive 2014/53/EU: Belgija, Bugarska, Češka, Danska, Njemačka, Estonija, Irska, Grčka, Španjolska, Francuska, Hrvatska, Italija, Cipar, Latvija, Litva, Luksemburg, Mađarska, Malta, Nizozemska, Sjeverna Irska, Austrija, Poljska, Portugal, Rumunjska, Slovenija, Slovačka, Finska, Švedska, Norveška, Island, Lihtenštajn, Švicarska, Turska.

## 6.4 Licenca za softver

Softver u ovom proizvodu sadrži komponente koje se temelje na besplatnom i softveru otvorenog koda. Electrolux sa zahvalnošću prima na znanje doprinos zajednica otvorenog softvera i robotike razvojnom projektu.

Za pristup izvornom kodu ovih besplatnih i softverskih komponenti otvorenog koda čiji uvjeti licenciranja zahtijevaju objavljivanje, i da biste vidjeli njihove potpune informacije o autorskim pravima i primjenjive uvjete licence, posjetite: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (mapa NIU5).



# 7. SVAKODNEVNA UPORABA



## UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

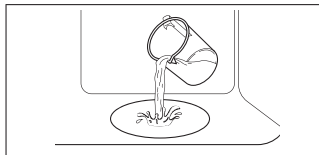


## 7.1 Kako postaviti: Funkcije pečnice

Početak kuhanja	
1. korak	2. korak
	

## Početak kuhanja

Odaberite funkciju pećnice.	Postavite temperaturu. Pritisnite OK
-----------------------------	--

## Kuhanje na pari










Provjerite je li pećnica hladna.			
1. korak	2. korak	3. korak	4. korak
			Prethodno zagrijte praznu pećnicu 10 min kako bi se stvorila vlaga. Stavite hranu u pećnicu.
Udubinu u unutrašnjosti pećnice napunite vodom iz slavine.	Odaberite paru funkciju pećnice.	Postavite temperaturu. Pritisnite OK	
<p><b>i</b> Maksimalni kapacitet udubine u unutrašnjosti iznosi 250 ml. Tijekom kuhanja ili dok je pećnica još vruća ne nadopunjavajte udubinu u unutrašnjosti.</p>			

## Kad kuhanje na pari završi:


1. korak	2. korak	3. korak
Okrenite okretni gumb za funkcije pećnice u položaj isključeno za isključivanje pećnice.	Pažljivo otvorite vrata. Ispuštena vlaga može izazvati opekline.	Provjerite je li pećnica hladna. Iz udubine u unutrašnjosti uklonite preostalu vodu.

## 7.2 Funkcije pećnice

## Standardne funkcije pećnice

Funkcija pećnice	Aplikacija
 <p>Vrući zrak</p>	Za pečenje na do tri razine polica istovremeno i za sušenje hrane. Podesite temperaturu 20 - 40 °C niže nego za Tradicionalno pečenje.
 <p>Tradicionalno pečenje</p>	Za pečenje i prženje hrane na jednoj razini police.
 <p>SteamBake</p>	Za dodavanje vlažnosti tijekom kuhanja. Da biste dobili pravu boju i hrskavu koru tijekom pečenja. Za više sočnosti tijekom podgrijavanja. Za konzerviranje voća i povrća.
 <p>Funkcija za pizzu</p>	Za pečenje pizze. Za intenzivno tamnjenje i hrskavo dno.
 <p>Donji grijač</p>	Za pečenje kolača s hrskavim dnom i konzerviranje hrane.
 <p>Zamrznuta hrana</p>	Za pripremu hrskavih gotovih jela (npr. pomfrita, kroketa od krumpira ili proljetnih rolada).
 <p>Vlažno pečenje</p>	Ova funkcija napravljena je za uštedu energije tijekom kuhanja. Kad koristite ovu funkciju, temperatura u unutrašnjosti može se razlikovati od postavljene temperature. Koristi se preostala toplina. Snaga zagrijavanja može se smanjiti. Za više informacija pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba", napomene o: Vlažno pečenje.
 <p>Roštilj</p>	Za roštiljanje tankih komada hrane i pripremu tostiranog kruha.
 <p>Turbo roštilj</p>	Za pečenje velikih komada mesa ili peradi s kostima na jednom položaju police. Za pripremu zapečenih jela i tamnjenje.



Funkcija pećnice	Aplikacija
 <p>Izbornik</p>	Za ulazak u izbornik: Pomoć pri kuhanju, Čišćenje, Postavke.

## 7.3 Napomene o: Vlažno pečenje

Ova funkcija korištena je za usklađivanje s razredom energetske učinkovitosti i zahtjevima ekološkog dizajna u skladu s EU 65/2014 i EU 66/2014. Ispitivanja u skladu s EN 60350-1. Vrata pećnice moraju biti zatvorena tijekom pečenja tako da se funkcija ne ometa i da pećnica radi s najvišom mogućom energetsom učinkovitošću.







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

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





## 7.4 Kako postaviti: Pomoć pri kuhanju

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









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








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

## 7.5 Pomoć pri kuhanju


















Legenda	
	Senzor za hranu dostupno. Stavite Senzor za hranu u najdeblji dio posude. Kad se postigne podešena Senzor za hranu temperatura, pećnica se isključuje.
	Količina vode za parnu funkciju.
	Prethodno zagrijte pećnicu prije početka kuhanja.
	Razina police.

Kad funkcija završi, provjerite je li hrana spremna.






















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

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




















# svakodnevna uporaba















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

# SVAKODNEVNA UPORABA

	Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema	Vrijeme trajanja
P21	Pileći batak, svježi	-	  3; <b>pekač za pecivo</b> Ako ste pileće batak prvo marinirali, podesite nižu temperaturu i kuhajte ih duže.	~ 30 min
P22	Patka, cijela	2 - 3 kg	  2; jelo pečeno na <b>mreži za pečenje</b> Koristite svoje omiljene začine. Stavite meso na posudu za pečenje. Patku okrenite nakon polovice vremena kuhanja.	~ 100 min
P23	Guska, cijela	4 - 5 kg	  2; <b>duboka plitica</b> Koristite svoje omiljene začine. Stavite meso na duboki pekač za pecivo. Gusku okrenite nakon polovice vremena kuhanja.	~ 110 min
<b>Ostalo</b> 				
P24	Mesna štruca	1 kg	  2; <b>mreža za pečenje</b> Koristite svoje omiljene začine.	~ 60 min
<b>Riba</b> 				
P25	Cijela riba, na roštilju	0,5 - 1 kg po ribi	  2; <b>pekač za pecivo</b> Ribu napunite maslacem i upotrijebite svoje omiljene začine i začinsko bilje.	~ 30 min
P26	Ribljí filet	-	  3; složenac na <b>mreži za pečenje</b> Koristite svoje omiljene začine.	20 min
<b>slatko pecivo / deserti</b>   				
P27	Torta od sira	-	 2;  28 cm kalup za kore na <b>mreži za pečenje</b>	90 min
P28	Torta od jabuka	-	 2;  100 - 150 ml; <b>pekač za pecivo</b>	60 min




# svakodnevna uporaba

	Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema	Vrijeme trajanja
P29	Tart od jabuka	-	 2; kalup za pitu na mreži za pečenje	40 min
P30	Pita od jabuka	-	 2;  100 - 150 ml;  22 cm kalup za pitu na mreži za pečenje	60 min
P31	Čokoladni kolačići (tzv. brownies)	2 kg	 3; duboka tava	30 min
P32	Čokoladni muffini	-	 2;  100 - 150 ml; pekač za muffine na mreži za pečenje	30 min
P33	Kolač štruca	-	 2; kalup za štrucu na mreži za pečenje	50 min
Povrće / prilozii   				
P34	Pečeni krumpiri	1 kg	 2; pekač za pecivo Stavite cijele krumpire s korom na pekač za pecivo.	50 min
P35	Kroketi	1 kg	 3; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje Koristite svoje omiljene začine. Krumpir rezani na komadiće.	35 min
P36	Grilovano miješano povrće	1 - 1,5 kg	 3; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje Koristite svoje omiljene začine. Narežite povrće na komadiće.	30 min
P37	Kroketi, smrznuti	0,5 kg	 3; pekač za pecivo	25 min
P38	Pommes, smrznuti	0,75 kg	 3; pekač za pecivo	25 min
Gratini, kruh i pizza   				


	Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema	Vrijeme trajanja
P39	Lasagna od mesa/povrća sa suhim rezancima	1 - 1,5 kg	 2; složenac na mreži za pečenje	45 min
P40	Zapečeni krumpir (sirovi krumpir)	1 - 1,5 kg	 1; složenac na mreži za pečenje Okrenite jelo nakon polovice vremena kuhanja.	50 min
P41	Pizza svježa, tanka	-	  2;  100 ml; <b>pekač za pecivo</b> obložen papirom za pečenje	15 min
P42	Pizza svježa, debela	-	  2; <b>pekač za pecivo</b> obložen papirom za pečenje	25 min
P43	Quiche	-	 2; kalup za pečenje na mreži za pečenje	45 min
P44	Baguette / ciabatta / bijeli kruh	0,8 kg	  3;  150 ml; <b>pekač za pecivo</b> obložen papirom za pečenje Potrebno je više vremena za bijeli kruh.	30 min
P45	Sve žitarice / raž / crni kruh sve žitarice u kalupu za kruh	1 kg	  2;  150 ml; <b>pekač za pecivo</b> obložen papirom za pečenje / <b>mrežom za pečenje</b>	45 min

## 8. FUNKCIJE SATA

### 8.1 Funkcije sata






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

# FUNKCIJE SATA

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

## 8.2 Kako postaviti: Funkcije sata






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


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










# NAČIN KORIŠTENJA: PRIBOR


## Kako podesiti: Vrijeme kuhanja

1. korak	2. korak	Na zaslону se prikazuje: 0:00  STOP	3. korak	4. korak
				
Odaberite funkciju pećnice i postavite temperaturu.	Pritisnite nekoliko puta:  .		Postavite vrijeme kuhanja.	Pritisnite: OK.

 Tajmer odmah počinje s odbrojavanjem.

## Kako podesiti: Vrijeme odgode

1. korak	2. korak	Na zaslону se prikazuje: sat  PO-ČETAK	3. korak	4. korak	Na zaslону se prikazuje: --:--  ZAU-STAVI	5. korak	6. korak
							
Odaberite funkciju pećnice.	Pritisnite nekoliko puta:  .		Postavite vrijeme početka.	Pritisnite: OK.		Postavite vrijeme završetka.	Pritisnite: OK.

 Tajmer počinje odbrojavanje u podešeno vrijeme početka.

## 9. NAČIN KORIŠTENJA: PRIBOR

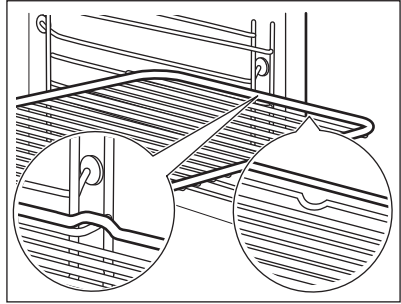
### 9.1 Umetanje dodatne opreme

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

# NAČIN KORIŠTENJA: PRIBOR

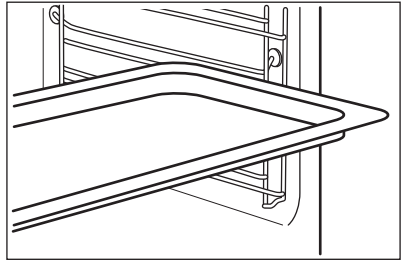
## Mreža za pečenje:

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



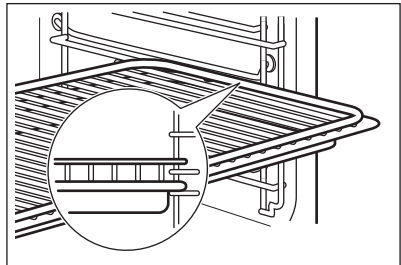
## Pekač za pecivo / Duboka plitica:

Gurnite pladanj za pečenje između vodilica police.



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

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



## 9.2 Senzor za hranu

Senzor za hranu- mjeri temperaturu unutar hrane.

Potrebno je podesiti dvije temperature:



Temperatura pećnice.

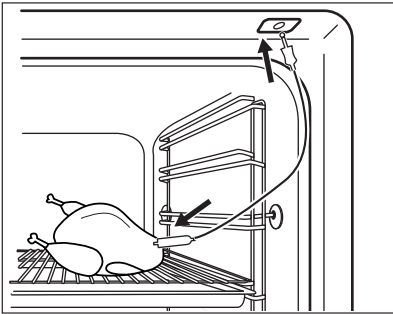
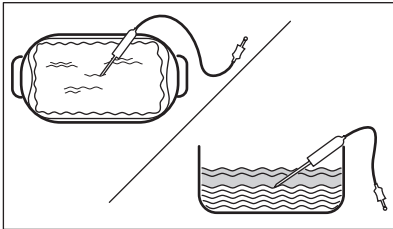



Temperaturu jezgre.


## Za najbolje rezultate kuhanja:

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

## Način upotrebe: Senzor za hranu







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

# DODATNE FUNKCIJE

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



## 10. DODATNE FUNKCIJE

### 10.1 Blokiranje

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

### 10.2 Automatsko isključivanje

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

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

Automatsko isključivanje ne radi s funkcijama: Osvijetljenje unutrašnjosti, Senzor za hranu, Vrijeme odgode.






### 10.3 Ventilator za hlađenje






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

## 11. SAVJETI

### 11.1 Vlažno pečenje

Za najbolje rezultate slijedite preporuke navedene u tablici ispod.

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

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

## 11.2 Vlažno pečenje - preporučeni dodaci








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

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








### 11.3 Tablice pečenja za ispitne ustanove

#### Informacije za ispitne ustanove

Ispitivanja u skladu s IEC 60350-1.

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

# SAVJETI

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






## 12. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE



### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 12.1 Napomene za čišćenje

 <p><b>Sredstva za čišćenje</b></p>	<p>Prednju stranu uređaja očistite krpom od mikrovlakana s toplom vodom i blagim deterdžentom. Očistite i provjerite brtvu na vratima oko okvira unutrašnjosti pećnice.</p>
	<p>Za čišćenje metalnih površina koristite otopinu za čišćenje.</p>
	<p>Mrlje očistite blagim deterdžentom. Nemojte ga primjenjivati na katalitičkim površinama.</p>
 <p><b>Svakodnevna uporaba</b></p>	<p>Unutrašnjost pećnice očistite nakon svake uporabe. Nakupljanje masti ili drugih ostataka može uzrokovati požar.</p>
	<p>Vlaga se može kondenzirati u uređaju ili na staklima vrata. Za smanjenje kondenzacije, uključite uređaj da radi barem 10 minuta prije kuhanja. Ne čuvajte hranu u uređaju dulje od 20 minuta. Osušite unutrašnjost krpom od mikrovlakana nakon svake uporabe.</p>
 <p><b>Dodatna oprema</b></p>	<p>Očistite sav pribor nakon svake uporabe i pustite da se osuši. Koristite krpu od mikrovlakana namočenu u toplu vodu i blagi deterdžent. Pribor ne perite u perilici posuđa.</p>
	<p>Ne čistite pribor s neprijanjajućim površinama pomoću abrazivnih sredstava za čišćenje ili predmeta s oštrim rubovima.</p>

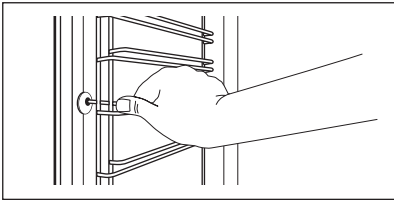
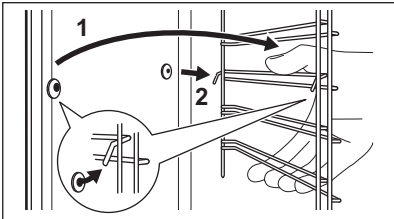
### 12.2 Kako očistiti: Udubljenje u unutrašnjosti

Očistite udubljenje u unutrašnjosti kako biste uklonili ostatke kamenca nakon kuhanja s parom.

1. korak	2. korak	3. korak
<p>Ulijte: 250 ml alkoholnog octa u udubljenje u unutrašnjosti. Koristite najviše 6%-ni ocat bez ikakvih dodataka.</p>	<p>Ostavite ocat 30 minuta na sobnoj temperaturi da otopi naslage kamenca.</p>	<p>Unutrašnjost očistite toplom vodom i mekanom krpom.</p>
<p>Za funkciju: SteamBake očistite pećnicu svakih 5 - 10 ciklusa kuhanja.</p>		

## 12.3 Kako ukloniti: Nosači police



Kako biste očistili pećnicu, skinite nosače police.

1. korak	Isključite pećnicu i pričekajte da se ohladi.	
2. korak	Prednji kraj police povucite dalje od bočne stijenke.	
3. korak	Stražnji kraj nosača police povucite dalje od bočne stijenke i uklonite ga.	
4. korak	Nosače polica vratite na mjesto obrnutim redoslijedom. Zatike za držanje na sklopivim vodilicama morate usmjeriti prema naprijed.	

## 12.4 Način upotrebe: Katalitičko čišćenje

U unutrašnjosti pećnice nalaze se katalitičke ploče. Katalitičke ploče apsorbiraju masti tijekom katalize.

Mrlje ili promjena boje katalitičke obloge ne utječu na čišćenje.

Očistite pećnicu katalitičkim čišćenjem		
Prije katalitičkog čišćenja izvadite sav pribor iz pećnice.		
Korak 1	2. korak	3. korak
Odaberite Izbornik  / Čišćenje  i pritisnite OK tri puta.	Po završetku čišćenja oglašava se zvučni signal. Pećnica se isključuje.	Kad se pećnica ohladi, očistite unutrašnjost mekanom mokrom krpom.
Trajanje: 1 h. Katalitički emajl se samočisti, nemojte ga čistiti krpom.		

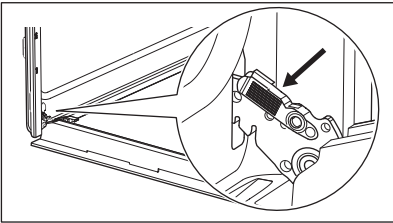
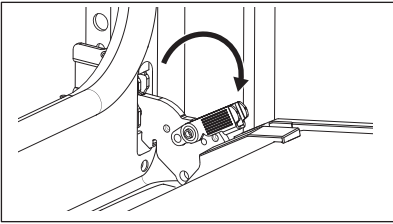
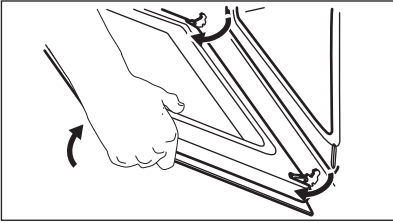
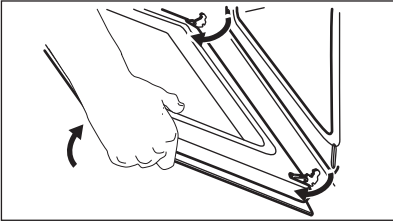
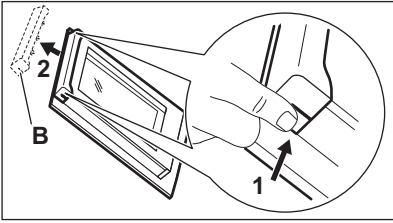
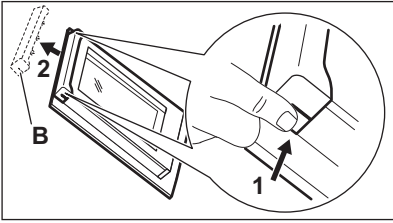
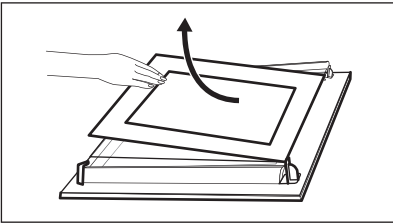
## 12.5 Kako ukloniti i postaviti: Vrata

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



### OPREZ!

Pećnicu ne upotrebljavajte bez staklenih ploča.

<p><b>1. korak</b></p>	<p>Potpuno otvorite vrata i držite obje šarke.</p>	
<p><b>2. korak</b></p>	<p>Podignite i povucite zasune dok ne kliknu.</p>	
<p><b>3. korak</b></p>	<p>Napola zatvorite vrata pećnice do prvog otvorenog položaja. Zatim podignite i povucite kako biste uklonili vrata sa sjedišta.</p>	
<p><b>4. korak</b></p>	<p>Stavite vrata na meku krpu na stabilnu površinu.</p>	
<p><b>5. korak</b></p>	<p>Uхватите oblogu vrata (B) na gornjem rubu vrata s dvije strane i pritisnite prema unutra kako biste oslobodili kopču.</p>	
<p><b>6. korak</b></p>	<p>Povucite oblogu vrata prema naprijed kako biste je uklonili.</p>	
<p><b>7. korak</b></p>	<p>Držite staklene ploče vrata za gornji rub i pažljivo ih izvucite, jednu po jednu. Počnite od gornje ploče. Provjerite je li staklo potpuno iskliznulo iz ležišta.</p>	

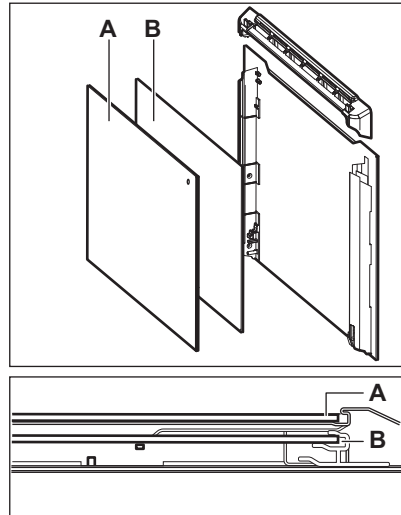
# ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

<b>8. korak</b>	Staklene ploče očistite sapunom i vodom. Pažljivo osušite staklene ploče. Staklene ploče ne perite u perilici posuđa.
<b>9. korak</b>	Nakon čišćenja, postavite staklene ploče i vrata pećnice.

Ako su vrata ispravno postavljena, začut će se klik prilikom zatvaranja zasuna.

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

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



## 12.6 Kako zamijeniti: Žarulju



### UPOZORENJE!

Opasnost od električnog udara.  
Žarulja može biti vruća.

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

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

## Stražnja žarulja

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

## 13. RJEŠAVANJE PROBLEMA



### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 13.1 Što učiniti ako ...

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

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

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

# ENERGETSKA UČINKOVITOST

Šifre pogreški	
Na zaslonu se prikazuje...	Provjerite ako ...
Err C2	Izvukli ste utikač Senzor za hranu iz utičnice.
00:00	Nestalo je struje. Podesite sat.
Ako se na zaslonu prikaže šifra pogreške koja nije u ovoj tablici, isključite kućni osigurač i ponovno uključite pećnicu. Ako se šifra pogreške i dalje pojavljuje, obratite se servisnom centru.	

Čišćenje	
Problem	Provjerite ako ...
Voda curi iz udubljenja u unutrašnjosti.	Previše je vode u udubini unutrašnjosti pećnice.

## 13.2 Podaci o servisu

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

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

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

# 14. ENERGETSKA UČINKOVITOST

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

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

Identifikacija modela	EOD6C77WV 949499560 EOD6C77WX 949499558 EOD6C77WZ 949499559 LOD6C77WZ 949499561	
Indeks energetske učinkovitosti	81.2	
Klasa energetske učinkovitosti	A+	
Potrošnja energije uz standardno opterećenje, konvencionalni način rada	0.93 kWh/ciklusu	
Potrošnja energije uz standardno opterećenje, način rada s ventilatorom	0.69 kWh/ciklusu	
Broj šupljina	1	
Izvor topline	Struja	
Glasnoća zvuka	72 l	
Vrsta pećnice	Ugradbena pećnica	
Mass	EOD6C77WV	33.1 kg
	EOD6C77WX	33.1 kg
	EOD6C77WZ	33.2 kg
	LOD6C77WZ	32.4 kg

\* Za Europsku uniju u skladu s uredbama EU-a 65/2014 i 66/2014.  
Za Republiku Bjelorusiju prema STB 2478-2017, Dodatak G; STB 2477-2017, Dodaci A i B.  
Za Ukrajinu prema 568/32020.

Razred energetske učinkovitosti nije primjenjiv za Rusiju.

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

## 14.2 Ušteda energije



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

# STRUKTURA IZBORNIKA

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

Da biste povećali uštedu energije, koristite metalno posuđe.

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

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

## Kuhanje s ventilatorom

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

## Preostala toplina

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

Kad je vrijeme kuhanja duže od 30 min, 3 - 10 min prije završetka kuhanja smanjite temperaturu uređaja na minimum. Preostala toplina unutar uređaja nastavit će kuhanje.

Koristite preostalu toplinu za zagrijavanje ostalih jela.

## Održavajte jela toplim

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

## Kuhanje s isključenim svjetlom

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



## Vlažno pečenje







Funkcija je namijenjena je za uštedu energije tijekom kuhanja.

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

# 15. STRUKTURA IZBORNIKA

## 15.1 Izbornik



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

1. korak	2. korak	3. korak	4. korak	5. korak
 	 OK	 O1 - O14	 OK	
Odaberite Izbornik, Postavke.	Potvrdite postavku.	Odaberite postavku.	Potvrdite postavku.	Podesite vrijednost i pritisnite. OK.



Postavke					
O1	Sat	Promijeni	O2	Svjetlina zaslona	1 - 5
O3	Tonovi tipki	1 - Zvučni signal 2 - Klik 3 - Zvuk isključen	O4	Glasnoća zujalice	1 - 4
O5	Senzor za hranu Radnja	1 - Alarm i zaustavljanje 2 - Alarm	O6	Tajmer prema gore	Uključeno / Isključeno
O7	Osvijetljenje unutrašnjosti	Uključeno / Isključeno	O8	Brzo zagrijavanje	Uključeno / Isključeno
O9	Wi-Fi	Uključeno / Isključeno	O10	Automatski daljinski rad	Uključeno / Isključeno
O11	Zaboravi mrežu	Da / Ne	O12	Demo način rada	Aktivacijska šifra: 2468
O13	Verzija softvera	Provjera	O14	Resetiraj sve postavke	Da / Ne

## 16. BRIGA ZA OKOLIŠ

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

## MYSLÍME NA VÁS

---

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

Vítá vás Electrolux.

Navštivte naše webové stránky:



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

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

Zaregistrujte svůj spotřebič a získejte lepší servis:

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



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

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

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



## PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS


---


Doporučujeme používat originální náhradní díly.

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

Tyto informace naleznete na typovém štítku.

 Varování / Důležité bezpečnostní informace

 Všeobecné informace a rady


 Informace o ochraně životního prostředí

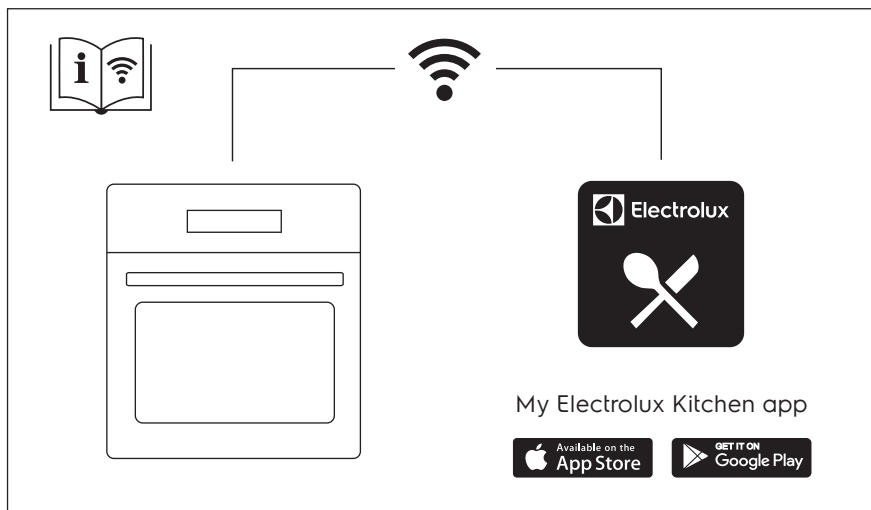
Změny vyhrazeny.

## OBSAH

---

<b>1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....</b>	<b>88</b>	<b>2.5 Vnitřní osvětlení.....</b>	<b>93</b>
1.1 Bezpečnost dětí a zranitelných osob.....	88	<b>2.6 Servis.....</b>	<b>93</b>
1.2 Všeobecné bezpečnostní informace.....	89	<b>2.7 Likvidace.....</b>	<b>93</b>
<b>2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY .....</b>	<b>90</b>	<b>3. INSTALACE.....</b>	<b>94</b>
2.1 Instalace.....	90	3.1 Vestavba.....	94
2.2 Připojení k elektrické síti.....	91	3.2 Připevnění trouby ke skříňce.....	95
2.3 Použití.....	92	<b>4. POPIS SPOTŘEBIČE.....</b>	<b>96</b>
2.4 Čištění a údržba.....	93	4.1 Celkový pohled.....	96
		4.2 Příslušenství.....	96

<b>5. JAK ZAPNOUT A VYPNOUT SPOTŘEBIČ.....</b>	<b>97</b>	<b>11. TIPY A RADY.....</b>	<b>114</b>
5.1 Zasunovací ovladače.....	97	11.1 Vlhký horkovzduch.....	114
5.2 Ovládací panel.....	97	11.2 Vlhký horkovzduch – doporučená příslušenství.....	115
<b>6. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....</b>	<b>98</b>	11.3 Tabulky vaření pro zkušební.....	116
6.1 První čištění.....	98	<b>12. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....</b>	<b>118</b>
6.2 První přehřátí.....	98	12.1 Poznámky k čištění.....	118
6.3 Bezdrátové připojení  .....	99	12.2 Jak provádět čištění: Vyrytá část vnitřku trouby.....	119
6.4 Softwarové licence.....	99	12.3 Jak vyjmout: Roštové drážky ....	119
<b>7. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....</b>	<b>100</b>	12.4 Pokyny k použití: Katalytické čištění .....	119
7.1 Jak nastavit: Pečicí funkce.....	100	12.5 Jak odstranit a nainstalovat: Dvířka.....	120
7.2 Pečicí funkce.....	101	12.6 Jak vyměnit: Osvětlení.....	122
7.3 Poznámky: Vlhký horkovzduch....	102	<b>13. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....</b>	<b>123</b>
7.4 Jak nastavit: Podporované Vaření.....	102	13.1 Co dělat, když.....	123
7.5 Podporované Vaření.....	103	13.2 Servisní údaje.....	124
<b>8. FUNKCE HODIN.....</b>	<b>109</b>	<b>14. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....</b>	<b>124</b>
8.1 Funkce hodin.....	109	14.1 Informace o výrobku a list s údaji o výrobku*.....	124
8.2 Jak nastavit: Funkce hodin.....	109	14.2 Úspora energie.....	125
<b>9. POUŽITÍ: PŘÍSLUŠENSTVÍ.....</b>	<b>110</b>	<b>15. STRUKTURA NABÍDKY.....</b>	<b>126</b>
9.1 Vkládání příslušenství.....	110	15.1 Nabídka.....	126
9.2 Pečicí sonda.....	111	<b>16. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ.....</b>	<b>127</b>
<b>10. DOPLŇKOVÉ FUNKCE.....</b>	<b>113</b>		
10.1 Zámek.....	113		
10.2 Automatické vypnutí.....	113		
10.3 Chladicí ventilátor.....	114		



## 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 běžné nespolečné domácnosti ve vnitřních prostorách.
- Tento spotřebič lze používat v kancelářích, hotelových pokojích, motelech, agropenzionech a v podobných ubytovacích zařízeních, kde využití nepřesahuje (průměrnou) úroveň využití v domácnosti.
- Tento spotřebič smí instalovat a výměnu kabelu provádět jen kvalifikovaná osoba.
- Nepoužívejte spotřebič, dokud není nainstalován do vestavné konstrukce.
- Před prováděním jakékoli údržby vždy spotřebič odpojte od napájení.
- Je-li napájecí kabel poškozený, smí ho vyměnit pouze výrobce, autorizované servisní středisko nebo osoby s podobnou příslušnou kvalifikací. Jinak by mohlo dojít k úrazu elektrickým proudem.
- **VAROVÁNÍ:** Před výměnou žárovky se ujistěte, že je spotřebič vypnutý, abyste zabránili možnému úrazu elektrickým proudem.
- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků ani vnitřních ploch spotřebiče.

# BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Při vkládání nebo vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.
- Používejte pouze pečicí sondu doporučenou k tomuto spotřebiči.
- Chcete-li odstranit drážky na rošty, vytáhněte z bočních stěn nejdřív jejich přední část a poté zadní část. Drážky na rošty nainstalujte stejným postupem v opačném pořadí.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- K čištění skleněných dvířek nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky. Mohly by poškrábat povrch, což by mohlo následně vést k rozbití skla.

## 2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

### 2.1 Instalace



#### **VAROVÁNÍ!**

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

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

Minimální výška skříňky (minimální výška skříňky pod pracovní deskou)	590 (600) mm
Šířka skříňky	560 mm
Hloubka skříňky	550 (550) mm
Výška přední části spotřebiče	594 mm
Výška zadní části spotřebiče	576 mm
Šířka přední části spotřebiče	595 mm

Šířka zadní části spotřebiče	559 mm
Hloubka spotřebiče	569 mm
Vestavná hloubka spotřebiče	548 mm
Hloubka s otevřenými dvířky	1022 mm
Minimální velikost ventilačního otvoru. Otvor umístěn na spodní zadní straně	560x20 mm
Délka napájecího síťového kabelu. Kabel se nachází v pravém rohu zadní strany	1500 mm
Montážní šrouby	4x25 mm

## 2.2 Připojení k elektrické síti



### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

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

# BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

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

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

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

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

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

## 2.3 Použití



### VAROVÁNÍ!

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

- Neměňte technické parametry spotřebiče.
- Ujistěte se, že větrací otvory nejsou zablokované.
- Během provozu nenechávejte spotřebič bez dozoru.
- Po každém použití spotřebič vypněte.
- Pokud je spotřebič v provozu, buďte při otevírání jeho dvířek opatrní. Může uniknout horký vzduch.
- Nepoužívejte spotřebič, máte-li vlhké ruce, nebo když je v kontaktu s vodou.
- Na otevřená dvířka netlačte.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Dvířka spotřebiče otvírejte opatrně. Používáte-li přísady obsahující alkohol, může vzniknout směs alkoholu a vzduchu.
- Při otvírání dvířek nesmí být v blízkosti spotřebiče jiskry ani otevřený oheň.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumísťujte hořlavé předměty nebo předměty nasáklé hořlavinami.
- 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 čištěním nebo údržbou spotřebič vždy vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Přesvědčte se, že spotřebič už vychladl. Mohlo by dojít k prasknutí skleněných panelů.
- Poškozené skleněné panely okamžitě vyměňte. Kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Při snímání dvířek spotřebiče buďte opatrní. Dvířka jsou těžká!
- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.
- Vyčistěte spotřebič vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty.
- Použijete-li sprej do trouby, řiďte se bezpečnostními pokyny uvedenými na jeho balení.
- Nečistěte katalytický smalt pomocí čisticích prostředků.

## 2.5 Vnitřní osvětlení



### VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

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

## 2.6 Servis

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

## 2.7 Likvidace



### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

- Pro informace ohledně správné likvidace spotřebiče se obraťte na místní úřady.
- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.

- Odřízněte síťový kabel v blízkosti spotřebiče a zlikvidujte jej.
- Odstraňte dveřní západku, abyste zabránili uvěznění dětí a domácích zvířat ve spotřebiči.

## 3. INSTALACE



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

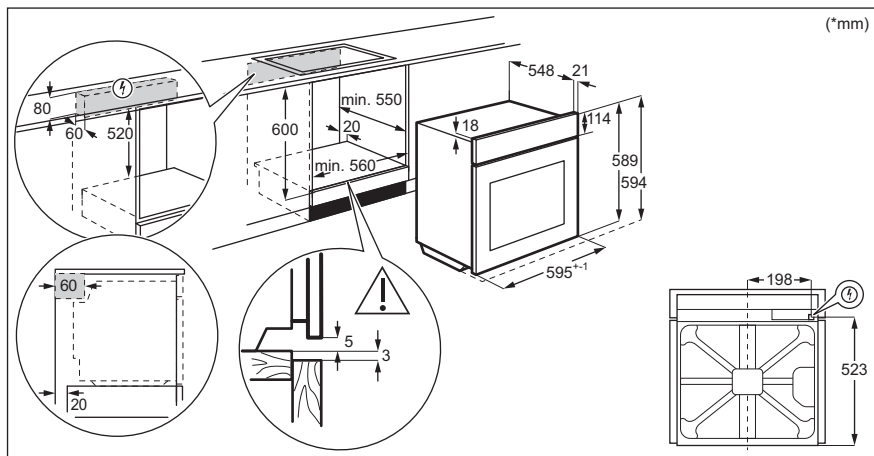
### 3.1 Vestavba

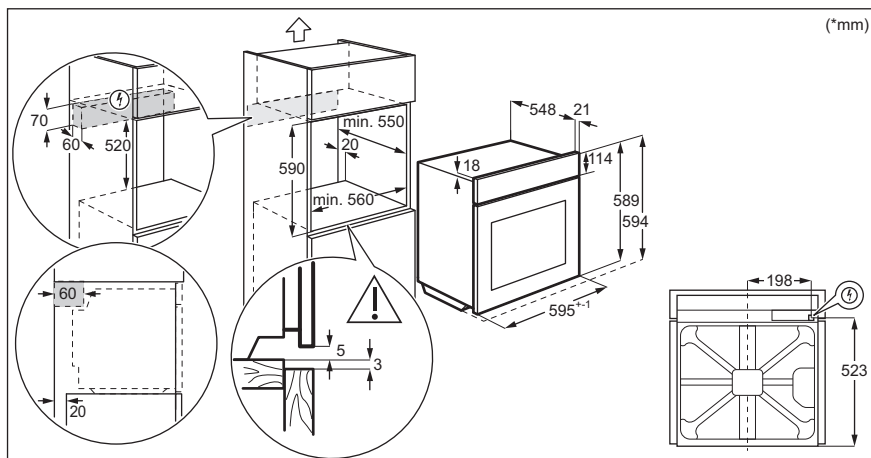


YouTube

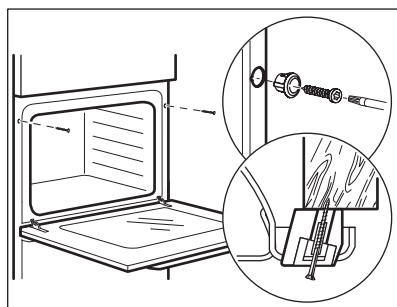
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



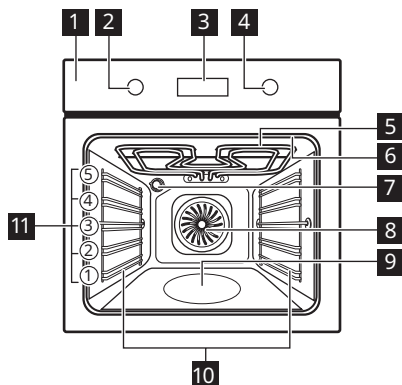


## 3.2 Připevnění trouby ke skřínce



## 4. POPIS SPOTŘEBIČE

### 4.1 Celkový pohled



- 1** Ovládací panel
- 2** Volič pečících funkcí
- 3** Displej
- 4** Ovládací volič
- 5** Topné těleso
- 6** Zásuvka pro pečicí sondu
- 7** Osvětlení
- 8** Ventilátor
- 9** Vrytá 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 stupně přípravy jídla.
- **Teleskopické výsuvy**  
Teleskopické výsuvy usnadňují vkládání nebo vytahování roštů.



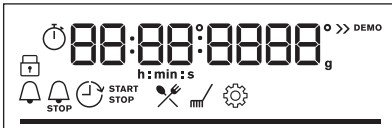
## 5. JAK ZAPNOUT A VYPNOUT SPOTŘEBIČ


### 5.1 Zasunovací ovladače

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






### 5.2 Ovládací panel

Senzorová tlačítka ovládacího panelu					Stiskněte	Otočte ovladačem
				OK		
Časovač	Rychlé zahřátí	Osvětlení	Pečicí sonda	Potvrzení nastavení		
K zapnutí trouby zvolte pečicí funkci.						
Troubu vypnete otočením ovladače pečicích funkcí do polohy vypnuto.						

 12:34	Když je ovladač pečicích funkcí v poloze vypnuto, displej se přepne do pohotovostního režimu.
 12:34 180°	Při pečení se na displeji zobrazuje nastavená teplota, denní čas a další dostupné funkce.
	Displej s hlavními funkcemi.

<b>Ukazatele časovače:</b>				
<b>WiFi ukazatel</b> – bliká, když lze troubu připojit k Wi-Fi.			<b>Ukazatel Dálkové ovládání</b> – troubu lze ovládat na dálku.	

# PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

 Připojení k síti WiFi je zapnuté.	 Dálkové ovládání je zapnuté.
<b>Stavová lišta</b> – pro teplotu nebo čas. Když trouba dosáhne nastavené teploty, celý panel svítí červeně.	
<b>Ukazatel pečení v páře</b>	
<b>Pečící sonda kontrolka</b>	

## 6. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 6.1 První čištění

Před prvním použitím vyčistěte prázdnou troubu a nastavte čas:




00:00


Nastavte čas. Stiskněte tlačítko OK.

### 6.2 První přehřátí

Před prvním použitím prázdnou troubu přehřejte.

**Krok 1** Z trouby odstraňte veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.

**Krok 2** Nastavte maximální teplotu pro funkci   
Nechte troubu pracovat jednu hodinu.


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

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

## 6.3 Bezdrátové připojení

K připojení spotřebiče potřebujete:

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

<b>Krok 1</b>	Stáhněte si mobilní aplikaci My Electrolux Kitchen a v dalších krocích se řiďte pokyny.
<b>Krok 2</b>	Otočením ovladače zvolte:  .

Frekvence	2,4 GHz WLAN	5 GHz WLAN
	2400–2483,5 MHz	5150–5350 MHz 5470–5725 MHz
Protokol	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM	IEEE 802.11 a/n OFDM
Maximální výkon	EIRP < 20 dBm (100 mW)	EIRP < 23 dBm (200 mW)
Modul Wi-Fi	NIU5-50	

Frekvence Bluetooth	2400–2483,5 MHz
Protokol	LE: DSSS
Maximální výkon	EIRP < 4 dBm (2,5 mW)

Země, na které se vztahují ustanovení směrnice 2014/53/EU: Belgie, Bulharsko, Česká republika, Dánsko, Německo, Estonsko, Irsko, Řecko, Španělsko, Francie, Chorvatsko, Itálie, Kypr, Lotyšsko, Litva, Lucembursko, Maďarsko, Malta, Nizozemsko, Severní Irsko Rakousko, Polsko, Portugalsko, Rumunsko, Slovinsko, Slovensko, Finsko, Švédsko, Norsko, Island, Lichtenštejnsko, Švýcarsko, Turecko.

## 6.4 Softwarové licence

Software tohoto produktu obsahuje součásti založené na bezplatném softwaru a softwaru z otevřeného zdroje. Společnost 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: <a href="http://electrolux.opensourcerepository.com">http://electrolux.opensourcerepository.com</a> (složka NIU5).





## 7. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

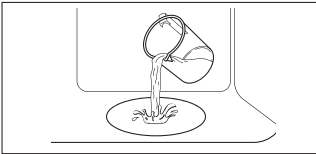






### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 7.1 Jak nastavit: Pečicí funkce

Zahájení vaření	
Krok 1	Krok 2
 	 
Zvolte pečicí funkci.	Nastavte teplotu. Stiskněte tlačítko OK

Dušení			
Přesvědčte se, že je trouba chladná.			
Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4
	 	 	Předehřejte prázdnou troubu po dobu 10 minut k vytvoření vlhkosti. Vložte jídlo do trouby.
Naplňte vlis vnitřku trouby vodou z kochoutku.	Vyberte funkci dušení.	Nastavte teplotu. Stiskněte tlačítko OK	







**i** Maximální objem vlisu vnitřku trouby je 250 ml. Neplňte vlis vnitřku trouby vodou během pečení, nebo když je trouba horká.







Po dokončení dušení:		
Krok 1	Krok 2	Krok 3
Troubu vypnete otočením ovladače pečících funkcí do polohy vypnuto.	Opatrně otevřete dvířka. Uvolněná vlhkost může způsobit popáleniny.	Přesvědčte se, že je trouba chladná. Odstraňte zbývající vodu z vlnu vnitřku trouby.

## 7.2 Pečící funkce

### Standardní pečící funkce

Pečící funkce	Použití
 <p>Pravý horký vzduch</p>	K pečení jídel na třech úrovních současně a k sušení potravin. Nastavte teplotu o 20–40 °C nižší než pro Horní/spodní ohřev.
 <p>Horní/spodní ohřev</p>	K pečení a opékání jídel na jedné úrovni trouby.
 <p>SteamBake</p>	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.
 <p>Pizza</p>	K pečení pizzy. K intenzivnějšímu opečení dozlatova a dosažení křupavého korpusu.
 <p>Spodní ohřev</p>	K pečení koláčů s křupavým korpusem a zavařování potravin.
 <p>Mražené potraviny</p>	K přípravě polotovarů do křupava (např. hranolek, amerických brambor nebo jarních závitků).

Pečící funkce	Použití
 <b>Vlhký horkovzduch</b>	Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení. Při použití této funkce se teplota ve vnitřku trouby může lišit od nastavené teploty. Je využito zbytkové teplo. Může dojít ke snížení tepelného výkonu. Další informace naleznete v kapitole „Denní používání“, Poznámky: Vlhký horkovzduch.
 <b>Gril</b>	Ke grilování tenkých kusů potravin a opékání chleba.
 <b>Turbo gril</b>	K pečení velkých kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni. K zapékání a pečení dozlatova.
 <b>Nabídka</b>	Otevření nabídky: Podporované Vaření, Čištění, Nastavení.

## 7.3 Poznámky: Vlhký horkovzduch

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

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

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

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

## 7.4 Jak nastavit: Podporované Vaření

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

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





**Podporované Vaření – tuto funkci použijte k rychlé přípravě pokrmů s výchozími nastaveními:**

Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4
--------	--------	--------	--------




**Podporované Vaření – tuto funkci použijte k rychlé přípravě pokrmů s výchozími nastaveními:**

 ≡	 ✂	 <b>P1 - P45</b>	 OK
Otevřete nabídku.	Zvolte Podporované Vaření. Stiskněte OK.	Zvolte pokrm. Stiskněte tlačítko OK.	Vložte jídlo do trouby. Potvrďte nastavení.





## 7.5 Podporované Vaření



















Legenda	
	Pečicí sonda k dispozici. Umístěte Pečicí sonda do nejsilnější části pokrmu. Trouba se vypne, když se dosáhne nastavené teploty Pečicí sonda.
	Množství vody pro parní funkci.
	Před započatím pečení troubu předehejte.
	Poloha roštu.

Když funkce skončí, zkontrolujte, zda je jídlo hotové.




















	Jídlo	Hmotnost	Poloha roštu / příslušenství	Doba trvání
<b>Hovězí</b> 				
P1	Hovězí pečeně, nepropečená	1–1,5 kg; 4–5 cm silné kousky	  2; plech na pečení Maso pod dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Vložte do trouby.	~ 40 min.
P2	Hovězí pečeně, středně propečená			~ 50 min.
P3	Hovězí pečeně, dobře propečená			~ 60 min.






















# DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

	Jídlo	Hmotnost	Poloha roštu / příslušenství	Doba trvání
P4	<b>Steak, středně propečený</b>	180–220 g na jeden kus; 3 cm silné plátky	 3; pečicí mísa na tvarovaném roštu Maso pod dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Vložte do trouby.	~ 15 min.
P5	<b>Hovězí pečeně / dušená</b> (kvalitní žebříka, 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 trouby.	~ 120 min.
P6	<b>Hovězí pečeně, nepropečená</b> (nízkoteplotní pečení)	1–1,5 kg; 4–5 cm silné kousky	 2; plech na pečení Použijte své oblíbené koření nebo jednu duše sůl a čerstvou mletou papriku. Maso pod dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Vložte do trouby.	~ 75 min.
P7	<b>Hovězí pečeně, středně propečená</b> (nízkoteplotní pečení)			~ 85 min.
P8	<b>Hovězí pečeně, dobře propečená</b> (nízkoteplotní pečení)			~ 130 min.
P9	<b>Filet, nepropečený</b> (nízkoteplotní pečení)			0,5–1,5 kg; 5–6 cm silné kousky
P10	<b>Filet, středně propečený</b> (nízkoteplotní pečení)	~ 90 min.		
P11	<b>Filet, propečený</b> (nízkoteplotní pečení)	~ 120 min.		
Telecí 				




















	Jídlo	Hmotnost	Poloha roštu / příslušenství	Doba trvání
P12	<b>Telecí pečeně</b> (např. plecko)	0,8–1,5 kg; 4 cm silné kousky	  2; pečicí mísa na <b>tvárováném roštu</b> Použijte své oblíbené koření. Přidejte tekutinu. Pečte zakryté.	~ 80 min.
<b>Vepřové</b>  				
P13	<b>Pečeně z vepřové krkovičky nebo plecaka</b>	1,5–2 kg	  2; pečicí mísa na <b>tvárováném roštu</b> V polovině doby pečení maso obraťte.	~ 120 min.
P14	<b>Trhané vepřové</b> (nízkoteplotní pečení)	1,5–2 kg	  2; <b>plech na pečení</b> Použijte své oblíbené koření. V polovině doby pečení maso obraťte, aby bylo rovnoměrně opečené.	~ 215 min.
P15	<b>Kýta, čerstvá</b>	1–1,5 kg; 5–6 cm silné kousky	  2; pečicí mísa na <b>tvárováném roštu</b> Použijte své oblíbené koření.	~ 55 min.
P16	<b>Vepřová žebírka</b>	2–3 kg; použijte syrová, 2–3 cm tenká vepřová žebírka	 3; <b>hluboký pekáč</b> Přidejte tekutinu k zakrytí spodní části pokrmu. V polovině doby pečení maso obraťte.	90 min.
<b>Jehněčí</b> 				
P17	<b>Jehněčí stehno s kostmi</b>	1,5–2 kg; 7–9 cm silné kousky	  2; pečicí mísa na <b>plechu na pečení</b> Přidejte tekutinu. V polovině doby pečení maso obraťte.	~ 130 min.
<b>Drůbež</b> 				
P18	<b>Celé kuře</b>	1–1,5 kg; čerstvé	  2;  200 ml; zapékací mísa na <b>plechu na pečení</b> Použijte své oblíbené koření. V polovině doby pečení kuře obraťte, aby bylo rovnoměrně opečené.	~ 60 min.

# DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

	Jídlo	Hmotnost	Poloha roštu / příslušenství	Doba trvání
P19	Půlka kuřete	0,5–0,8 kg	  3; <b>plech na pečení</b> Použijte své oblíbené koření.	~ 40 min.
P20	Kuřecí prsa	180–200 g na jeden kus	   2; zapékací mísa na <b>tvárováném roštu</b> Použijte své oblíbené koření. Maso pod dobu několika minut osmahněte na horké pánvi.	~ 25 min.
P21	Kuřecí stehna, čerstvá	-	  3; <b>plech na pečení</b> Pokud jste kuřecí stehna nejprve marinovali, nastavte nižší teplotu a pečte je déle.	~ 30 min.
P22	Kachna, celá	2–3 kg	  2; pečicí mísa na <b>tvárováném roštu</b> Použijte své oblíbené koření. Vložte maso do pečicí nádoby. V polovině doby pečení kachnu obraťte.	~ 100 min.
P23	Husa, celá	4–5 kg	  2; <b>hluboký pekáč</b> Použijte své oblíbené koření. Vložte maso do hlubokého plechu na pečení. V polovině doby pečení husu obraťte.	~ 110 min.
<b>Jiné</b> 				
P24	Sekaná	1 kg	  2; <b>tvárováný rošt</b> Použijte své oblíbené koření.	~ 60 min.
<b>Ryba</b> 				
P25	Celá ryba, grilovaná	0,5–1 kg na rybu	  2; <b>plech na pečení</b> Rybu naplňte máslem a použijte své oblíbené koření a bylinky.	~ 30 min.
P26	Rybí filé	-	  3; zapékací mísa na <b>tvárováném roštu</b> Použijte své oblíbené koření.	20 min

	Jídlo	Hmotnost	Poloha roštu / příslušenství	Doba trvání
<b>Sladké pečivo / dezerty</b>   				
P27	Tvarohový koláč	-	 2;  28cm rozkládací forma na pečení natvarovaném roštu	90 min.
P28	Jablečný koláč	-	 2;  100–150 ml; plech na pečení	60 min.
P29	Jablečný koláč	-	 2; forma na koláč na tvarovaném roštu	40 min.
P30	Jablečný koláč	-	 2;  100–150 ml;  22cm forma na koláč na tvarovaném roštu	60 min.
P31	Brownies - čokoládové sušenky	2 kg	 3; hluboký pekáč	30 min.
P32	Čokoládové muffiny	-	 2;  100–150 ml; plech na muffiny na tvarovaném roštu	30 min.
P33	Biskupský chlebíček	-	 2; forma na biskupský chlebíček na tvarovaném roštu	50 min.
<b>Zeleninové pokrmy / přílohy</b>   				
P34	Pečené brambory	1 kg	 2; plech na pečení Vložte celé brambory ve slupce na plech na pečení.	50 min.
P35	Americké brambory	1 kg	 3; plech na pečení vyložený pečicím papírem Použijte své oblíbené koření. Brambory nakrájejte na kousky.	35 min.
P36	Grilovaná zelenina	1–1,5 kg	 3; plech na pečení vyložený pečicím papírem Použijte své oblíbené koření. Zeleninu nakrájejte na kousky.	30 min.





# DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

	Jídlo	Hmotnost	Poloha roštu / příslušenství	Doba trvání
P37	Krokety, zmražené	0,5 kg	 3; plech na pečení	25 min.
P38	Brambory, zmražené	0,75 kg	 3; plech na pečení	25 min.
Zapékaná jídla, chléb a pizza   				
P39	Maso / zeleninové lasagne, které není třeba předvařovat	1–1,5 kg	 2; zapékačí mísa na tvarovaném roštu	45 min
P40	Zapečené brambory (surové brambory)	1–1,5 kg	 1; zapékačí mísa na tvarovaném roštu Po polovině doby přípravy jídlo otočte.	50 min.
P41	Čerstvá pizza, tenká	-	  2;  100 ml; plech na pečení vyložený pečicím papírem	15 min
P42	Čerstvá pizza, silná	-	  2; plech na pečení vyložený pečicím papírem	25 min.
P43	Slaný koláč	-	 2; forma na pečení na tvarovaném roštu	45 min
P44	Bageta / ciabatta / bílý chléb	0,8 kg	  3;  150 ml; plech na pečení vyložený pečicím papírem Pro bílý chléb je třeba více času.	30 min.
P45	Celozrnný/žitný/tmavý chléb ve formě na biskupský chlebiček	1 kg	  2;  150 ml; plech na pečení vyložený pečicím papírem / tvarovaný rošt	45 min






## 8. FUNKCE HODIN

### 8.1 Funkce hodin



Funkce hodiny	Použití
	Minutka. Po uplynutí času na časovači zazní zvukový signál.
	Čas pečení. Po uplynutí času na časovači zazní zvukový signál a pečicí funkce se vypne.
	Časový odklad. K odložení spuštění nebo ukončení pečení.
	Časovač. Maximum je 23 h 59 min. Tato funkce nemá žádný vliv na provoz trouby. Pro zapnutí a vypnutí Časovač zvolte: Nabídka, Nastavení.


### 8.2 Jak nastavit: Funkce hodin

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

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

# POUŽITÍ: PŘÍSLUŠENSTVÍ

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

 Časovač začne okamžitě odpočítávat.

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

 Časovač začne odpočítávat v nastavený čas spuštění.

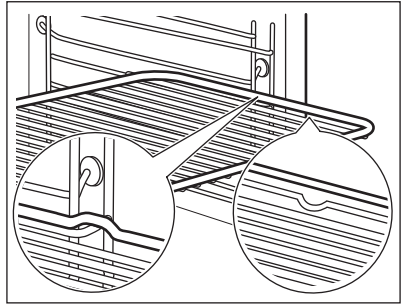
## 9. POUŽITÍ: PŘÍSLUŠENSTVÍ

### 9.1 Vkládání příslušenství

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

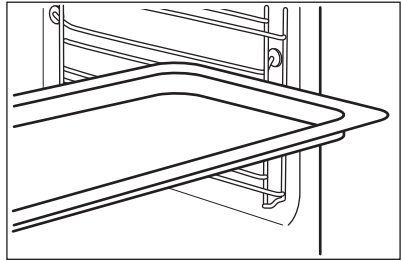
## Tvarovaný rošt:

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



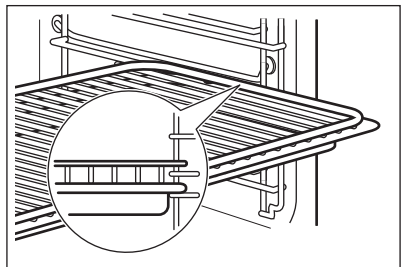
## Plech na pečení / Hluboký pekáč:

Zasuňte plech mezi drážky zvolené úrovně roštu.



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

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



## 9.2 Pečící sonda

Pečící sonda – měří teplotu uvnitř pokrmu.

Lze nastavit dvě teploty:



Teplota trouby.



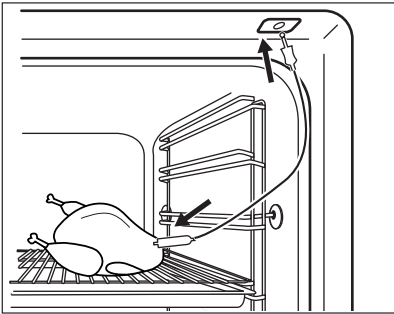
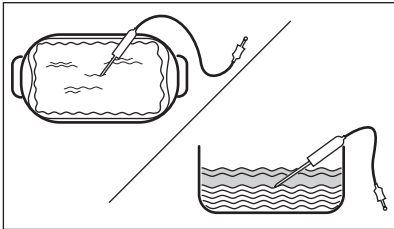

Teplota ve středu pokrmu.


# POUŽITÍ: PŘÍSLUŠENSTVÍ

## Pro dosažení nejlepších výsledků:

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







## Pokyny k použití: Pečicí sonda

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

<b>Krok 7</b>	Zástrčku Pečicí sonda vytáhněte ze zásuvky a pokrm vyjměte z trouby.
	 <b>VAROVÁNÍ!</b> Pečicí sonda může být velmi horký a hrozí nebezpečí popálenin. Při vytahování zástrčky a vyjmutí sondy z pokrmu buďte opatrní.



## 10. DOPLŇKOVÉ FUNKCE

### 10.1 Zámek

<b>Tato funkce brání náhodné změně funkce spotřebiče.</b>		
<p>Pokud ji zapnete, když spotřebič pracuje, nastavená příprava jídla bude pokračovat a ovládací panel bude zablokovaný.</p> <p>Pokud ji zapnete, když je spotřebič vypnutý, spotřebič nepůjde zapnout a ovládací panel bude zablokovaný.</p>		
 	 OK – stisknutím a podržením funkci zapnete. Zazní zvukový signál.	 OK – stisknutím a podržením funkci vypnete.
 3x  – bliká při zapnutí zámku.		

### 10.2 Automatické vypnutí

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

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

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






## 10.3 Chladicí ventilátor






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

## 11. TIPY A RADY

### 11.1 Vlhký horkovzduch


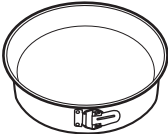

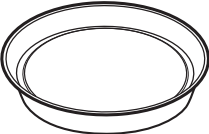
Nejlepších výsledků dosáhnete, budete-li se řídit doporučenou dobou pečení v tabulce níže.

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

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

## 11.2 Vlhký horkovzduch – doporučená příslušenství








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

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








## 11.3 Tabulky vaření pro zkušebny

### Informace pro zkušebny








Testy podle normy IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min.)	
Malé koláče, 20 kousků na plech	Horní/spodní ohřev	Plech na pečení	3	170	20 - 30	-
Malé koláče, 20 kousků na plech	Pravý horký vzduch	Plech na pečení	3	150 - 160	20 - 35	-
Malé koláče, 20 kousků na plech	Pravý horký vzduch	Plech na pečení	2 a 4	150 - 160	20 - 35	-
Jablečný koláč, 2 formy na pečení, Ø 20 cm	Horní/spodní ohřev	Tvarovaný rošt	2	180	70 - 90	-



				 (°C)	 (min.)	
Jablečný koláč, 2 formy na pečení, Ø 20 cm	Pravý horný vzduch	Tvarovaný rošt	2	160	70 - 90	-
Piškotový koláč, v dortové formě Ø 26 cm	Horní/spodní ohřev	Tvarovaný rošt	2	170	40 - 50	Nechte troubu 10 minut předehřát.
Piškotový koláč, v dortové formě Ø 26 cm	Pravý horný vzduch	Tvarovaný rošt	2	160	40 - 50	Nechte troubu 10 minut předehřát.
Piškotový koláč, v dortové formě Ø 26 cm	Pravý horný vzduch	Tvarovaný rošt	2 a 4	160	40 - 60	Nechte troubu 10 minut předehřát.
Máslové sušenky	Pravý horný vzduch	Plech na pečení	3	140 - 150	20 - 40	-
Máslové sušenky	Pravý horný vzduch	Plech na pečení	2 a 4	140 - 150	25 - 45	-
Máslové sušenky	Horní/spodní ohřev	Plech na pečení	3	140 - 150	25 - 45	-
Topinky, 4–6 kusů	Gril	Tvarovaný rošt	4	max.	2–3 minuty z jedné strany; 2–3 minuty z druhé strany	Nechte troubu 3 minuty předehřát.

# ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

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



## 12. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA




### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 12.1 Poznámky k čištění

 <b>Čistící prostředky</b>	Přední stranu spotřebiče očistíte hadříkem z mikrovlákna namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku. Očistíte a zkontrolujete těsnění dvířek kolem rámu vnitřku trouby.
	Kovové plochy očistíte pomocí čistícího roztoku.
	Skvrny vyčistíte pomocí šetrného čistícího prostředku. Nenanášíte ho na katalytickou vrstvu.
 <b>Každodenní použití</b>	Vnitřek trouby očistíte po každém použití. Hromadění mastnoty či zbytků jídel může způsobit požár.
	Ve spotřebiči nebo na skleněných panelech dvířek se může srážet vlhkost. Chcete-li kondenzaci omezit, nechte spotřebič před přípravou jídla na 10 minut předehřát. Ve spotřebiči neuchovávejte potraviny déle než 20 minut. Po každém použití vysušte vnitřek spotřebiče hadříkem z mikrovlákna.

	<p>Všechno příslušenství vyčistěte po každém použití a nechte jej oschnout. Použijte hadřík z mikrovlákna namočený v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku. Příslušenství nečistěte v myčce nádobí.</p>
<p><b>Příslušenství</b></p>	<p>Nepřílnavé příslušenství nečistěte pomocí abrazivních čisticích prostředků nebo ostrých předmětů.</p>

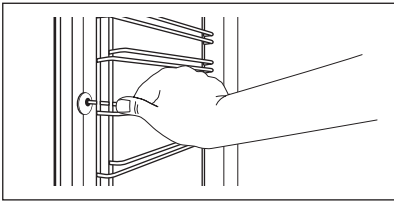
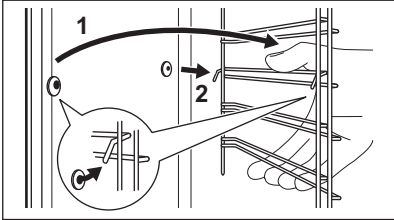
## 12.2 Jak provádět čištění: Vyrytá část vnitřku trouby

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

Krok 1	Krok 2	Krok 3
<p>Nalijte do vlisu vnitřku trouby 250 ml bílého octa. Použijte maximálně 6% ocet bez jakýchkoliv přísad.</p>	<p>Nechte ocet rozpustit usazeniny vodního kamene při pokojové teplotě po dobu 30 minut.</p>	<p>Vnitřek trouby umyjte vlažnou vodou a měkkým hadrem.</p>
<p>V případě funkce: SteamBake čistěte troubu každých 5–10 cyklů pečení.</p>		

## 12.3 Jak vyjmout: Roštové drážky

K vyčištění trouby vyjměte drážky na rošty.



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

## 12.4 Pokyny k použití: Katalytické čištění

Uvnitř trouby jsou katalytické panely. Katalytické panely absorbují tuk během katalýzy. Skvrny nebo změna zbarvení katalytické vrstvy nemá na čištění vliv.

## Vyčištění trouby pomocí katalytického čištění

Před katalytickým čištěním vyjměte z trouby veškeré příslušenství.

Krok 1	Krok 2	Krok 3
Zvolte Nabídka  / Čištění  / a třikrát stiskněte OK.	Po dokončení čištění zazní zvukový signál. Trouba se vypne.	Jakmile trouba vychladne, vyčistěte její vnitřek pomocí vlhkého měkkého hadříku.
Trvání: 1 h. Katalytický smalt je samočisticí, nečistěte jej hadříkem.		

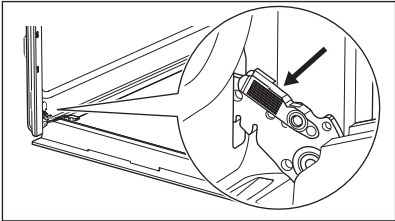
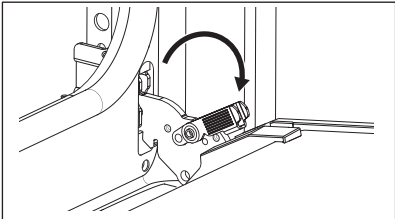
## 12.5 Jak odstranit a nainstalovat: Dvířka

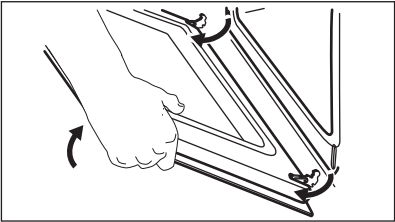
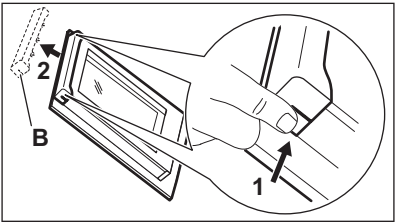
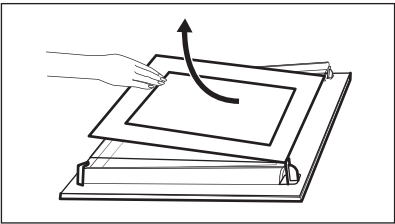
Dvířka trouby se skládají ze tří skleněných panelů. Dvířka trouby a vnitřní skleněné panely lze za účelem čištění demontovat. Před demontáží skleněných panelů si přečtete celou kapitolu „Odstranění a instalace dvířek“.



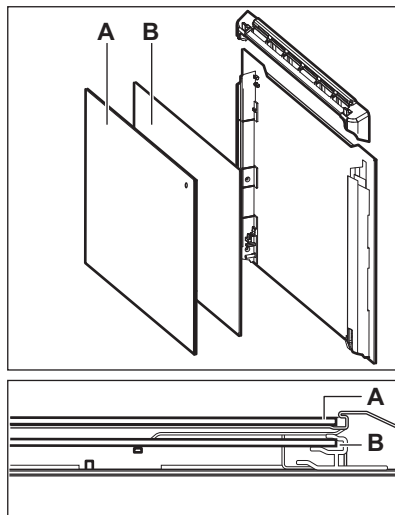
### POZOR!

Troubu bez skleněných panelů nepoužívejte.

<b>Krok 1</b>	Dvířka trouby zcela otevřete a podržte oba dveřní závěsy.	
<b>Krok 2</b>	Zvedněte západky a táhněte za ně, dokud necvaknou.	

<b>Krok 3</b>	Napůl přivřete dvířka trouby do první polohy otevření. Pak dvířka nadzdvihnete a vytáhnete z jejich umístění.	
<b>Krok 4</b>	Dvířka položte na měkkou látku na rovné podložce.	
<b>Krok 5</b>	Uchopte okrajovou lištu (B) na horní straně dvířek na obou stranách a zatlačením směrem dovnitř uvolněte svorku těsnění.	
<b>Krok 6</b>	Vytáhněte okrajovou lištu dopředu a vyjměte ji.	
<b>Krok 7</b>	Uchopte skleněné panely dvířek za horní okraj a opatrně je postupně vytáhněte ven. Začněte horním panelem. Ujistěte se, že sklo zcela sklouzne z držáků.	
<b>Krok 8</b>	Skleněné panely omyjte vodou s mycím prostředkem. Skleněné panely opatrně osušte. Skleněné panely nemyjte v myčce nádobí.	
<b>Krok 9</b>	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 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.



## 12.6 Jak vyměnit: Osvětlení



### **VAROVÁNÍ!**

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.  
Žárovka může být horká.

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

### Před výměnou osvětlení:

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

## Zadní žárovka

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

## 13. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 13.1 Co dělat, když...

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

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

Součásti	
Problém	Zkontrolujte, zda...
Osvětlení je vypnuté.	Vlhký horkovzduch – je zapnuté.
Osvětlení nefunguje.	Spálená žárovka.
Funkce Pečící sonda nefunguje.	Zástrčka Pečící sonda je zcela zasunutá do zásuvky.
Těsnění dvířek je poškozené.	Troubu nepoužívejte. Obraťte se na autorizované servisní středisko.

Chybové kódy	
Na displeji se zobrazuje...	Zkontrolujte, zda...
Chyba C2	Vytáhli jste zástrčku Pečící sonda ze zásuvky.
00:00	Došlo k výpadku proudu. Nastavte denní čas.

# ENERGETICKÁ ÚČINNOST

## Chybové kódy

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

## Čištění

Problém	Zkontrolujte, zda...
Z vlisu vnitřku trouby vytéká voda.	Ve vlisu vnitřku trouby je příliš mnoho vody.

## 13.2 Servisní údaje

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

Potřebné údaje pro servisní středisko najdete na typovém štítku. Typový štítek se nachází na předním rámu vnitřku spotřebiče. Nesundávejte typový štítek z vnitřní části spotřebiče.

### Doporučujeme vám zapsat si údaje sem:

Model (Mod.)	.....
Výrobní číslo (PNC)	.....
Sériové číslo (S.N.)	.....

# 14. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

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

Jméno dodavatele	Electrolux
Označení modelu	EOD6C77WV 949499560 EOD6C77WX 949499558 EOD6C77WZ 949499559 LOD6C77WZ 949499561
Index energetické účinnosti	81.2
Třída energetické účinnosti	A+



Spotřeba energie při standardním zatížení, konvenční ohřev	0.93 kWh/cyklus	
Spotřeba energie při standardním zatížení, režim nuceného větráku	0.69 kWh/cyklus	
Počet dutin	1	
Zdroj tepla	Elektrická energie	
Hlasitost	72 l	
Typ trouby	Vestavná trouba	
Hmotnost	EOD6C77WV	33.1 kg
	EOD6C77WX	33.1 kg
	EOD6C77WZ	33.2 kg
	LOD6C77WZ	32.4 kg

\* Pro Evropskou unii v souladu se směrnicemi EU 65/2014 a 66/2014.

Pro Běloruskou republiku v souladu s STB 2478-2017, příloha G; STB 2477-2017, dodatky A a B.  
Pro Ukrajinu v souladu s 568/32020.

Třída energetické účinnosti neplatí pro Rusko.

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

## 14.2 Úspora energie



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

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

Pro účinnější úsporu energie používejte kovové nádoby.

Je-li to možné, spotřebič před pečením nepředehřívejte.

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

### Horkovzdušné pečení

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

### Zbytkové teplo

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

# STRUKTURA NABÍDKY

Je-li doba pečení delší než 30 minut, snižte teplotu spotřebiče na minimum 3–10 minut před koncem pečení. Pečení bude pokračovat i nadále díky zbytkovému teplu uvnitř spotřebiče. Zbytkové teplo můžete využít k ohřevu jiného jídla.

## Uchování teploty jídla

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

## Pečení s vypnutým osvětlením

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



## Vlhký horkovzduch






Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení.

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

# 15. STRUKTURA NABÍDKY

## 15.1 Nabídka



	 – zvolte pro zadání Nabídka.
---	--

Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4	Krok 5
 	 OK	 O1–O14	 OK	
Zvolte Nabídka, Nastavení.	Potvrďte nastavení.	Zvolte nastavení.	Potvrďte nastavení.	Upravte hodnotu a stiskněte OK.

Nastavení					
O1	Denní čas	Změnit	O2	Displej jas	1 - 5
O3	Tóny tlačítek	1 – Pípnutí 2 – Cvaknutí 3 – Zvuk vypnutý	O4	Hlasitost zv. signalizace	1 - 4
O5	Pečící sonda Krok	1 – Alarm a vypnutí 2 – Alarm	O6	Časovač	Zap/Vyp
O7	Osvětlení	Zap/Vyp	O8	Rychlé zahřátí	Zap/Vyp

Nastavení					
O9	WiFi	Zap/Vyp	O10	Automatický chod na dálku	Zap/Vyp
O11	Zapomenout síť	Ano/Ne	O12	Režim demo	Aktivační kód: 2468
O13	Verze software	Kontrola	O14	Zrušit všechna nastavení	Ano/Ne

## 16. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené symbolem . Obaly vyhodte do příslušných odpadních kontejnerů k recyklaci. Pomáhejte chránit životní prostředí a lidské zdraví a recyklovat elektrické a elektronické spotřebiče určené k likvidaci. Spotřebiče označené příslušným symbolem  nelikvidujte spolu s domovním odpadem. Spotřebič odevzdejte v místním sběrném dvoře nebo kontaktujte místní úřad.

## MÕTLEME TEILE

---

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

Tere tulemast Electroluxi kasutajate hulka.

Külastage meie veebisaiti, kust leiате



nõuandeid, brošüüre, tõrkeotsingu, remondi- ja hooldusteavet:

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



Paremaks teeninduseks registreerige oma toode aadressil

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



Ostke oma seadmele lisaseadmeid, tarvikuid ja originaalvaruosi aadressil

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



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




## KLIENDITEENINDUS JA HOOLDUS

---

Alati tuleb kasutada originaalvaruosi.

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

Teave on toodud andmeplaadil.

 Hoiatused / Ettevaatusabinõud – ohutusteave

 Üldine teave ja vihjed


 Keskkonnateave

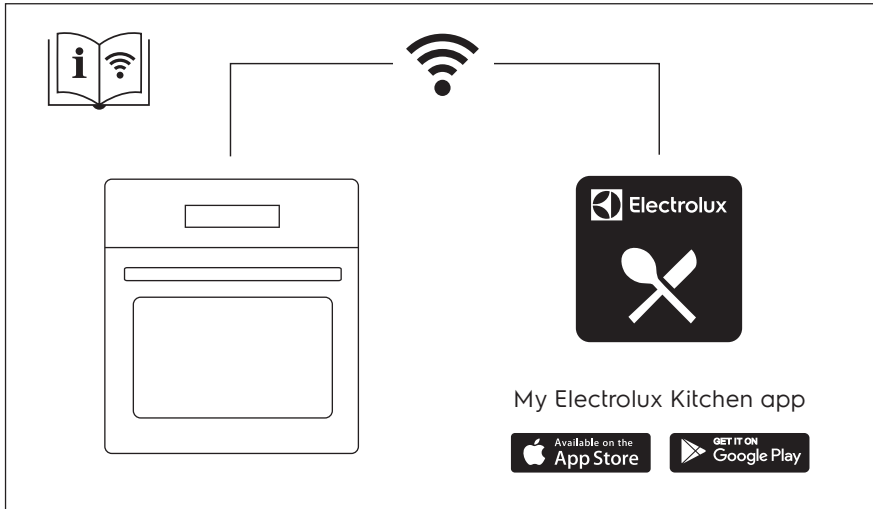
Jäetakse õigus teha muutusi.

## SISUKORD

---

<b>1. OHUTUSINFO.....</b>	<b>130</b>	<b>2.7 Kõrvaldamine.....</b>	<b>135</b>
1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus.....	130	<b>3. PAIGALDAMINE.....</b>	<b>136</b>
1.2 Üldine ohutus.....	131	3.1 Sisseehitamine.....	136
<b>2. OHUTUSJUHISED.....</b>	<b>132</b>	3.2 Seadme kinnitamine köögimööblisse.....	137
2.1 Paigaldamine.....	132	<b>4. TOOTE KIRJELDUS.....</b>	<b>137</b>
2.2 Elektriühendus.....	133	4.1 Üldine ülevaade.....	137
2.3 Kasutamine.....	134	4.2 Lisatarvikud.....	138
2.4 Puhastus ja hooldus.....	135		
2.5 Sisevalgustus.....	135		
2.6 Hooldus.....	135		

<b>5. KUIDAS SEADE SISSE JA VÄLJA LÜLITADA.....</b>	<b>138</b>	<b>10.2</b> Automaatne väljalülitus.....	154
5.1 Sisselükatavad nupud.....	138	<b>10.3</b> Jahutusventilaator.....	155
5.2 Juhtpaneel.....	138	<b>11. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....</b>	<b>155</b>
<b>6. ENNE ESIMEST KASUTAMIST.....</b>	<b>139</b>	11.1 Niiske küpsetus pöördõhuga....	155
6.1 Esmane puhastamine.....	139	11.2 Niiske küpsetus pöördõhuga –	
6.2 Algne eelkuumutamine.....	140	soovitavad lisatarvikud.....	156
6.3 Juhtmevaba ühendus  .....	140	11.3 Küpsetustabelid	
6.4 Tarkvaralitsentsid.....	141	testimisasutustele.....	157
<b>7. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....</b>	<b>141</b>	<b>12. PUHASTUS JA HOOLDUS.....</b>	<b>159</b>
7.1		12.1 Märkused puhastamise kohta....	159
Kuidas seadistada: Küpsetusrežiimid	141	12.2 Kuidas puhastada: Veesüvend..	160
7.2 Küpsetusrežiimid.....	142	12.3 Kuidas eemaldada: restitoed ....	160
7.3 Märkused: Niiske küpsetus		12.4 Kuidas kasutada: Katalüütiline	
pöördõhuga.....	143	puhastus .....	160
7.4 Kuidas seadistada:		12.5 Kuidas eemaldada ja	
Juhendatud küpsetamine.....	144	paigaldada: uks.....	161
7.5 Juhendatud küpsetamine.....	144	12.6 Kuidas asendada: lamp.....	163
<b>8. KELLA FUNKTSIOONID.....</b>	<b>150</b>	<b>13. VEAOTSING.....</b>	<b>164</b>
8.1 Kella funktsioonid.....	150	13.1 Mida teha, kui.....	164
8.2 Kuidas seadistada:		13.2 Hooldusandmed.....	165
Kella funktsioonid.....	150	<b>14. ENERGIATÕHUSUS.....</b>	<b>165</b>
<b>9. KUIDAS KASUTADA: TARVIKUD.....</b>	<b>151</b>	14.1 Tooteinfo ja toote infoleht*.....	165
9.1 Tarvikute sisestamine.....	151	14.2 Energia kokkuhoid.....	166
9.2 Toidusensor.....	152	<b>15. MENÜÜ STRUKTUUR.....</b>	<b>167</b>
<b>10. LISAFUNKTSIOONID.....</b>	<b>154</b>	15.1 Menüü.....	167
10.1 Lukk.....	154	<b>16. JÄÄTMEKÄITLUS.....</b>	<b>168</b>



## 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 seadmepaneelil on olemas laste ohutusseade, tuleks see sisse lülitada.
- Lapsed ei tohi ilma järelevalveta seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.

## 1.2 Üldine ohutus

- See seade on ette nähtud ainult toidu valmistamiseks.
- See seade on ettenähtud kasutamiseks kodumajapidamise siseruumides.
- Seda seadet võib kasutada kontorites, hotellide külalistetubades, hommikusöögiga külalistetubades, talumajapidamistes ja muudes sarnastes majutusruumides, kui selline kasutamine ei ületa (keskmist) kodumajapidamise kasutuskoormusi.
- Seadme paigaldamine ja toitekaablit vahetamine on lubatud ainult kvalifitseeritud elektrikule!
- Ärge kasutage seadet enne, kui see on köögimööblisse sisse ehitatud.
- Enne mis tahes hooldustööd ühendage seade vooluvõrgust lahti.
- Kui toitejuhe on vigastatud, laske see elektriohutuse tagamiseks välja vahetada tootja, selle volitatud hoolduskeskuse või vastavat kvalifikatsiooni omava isiku poolt.
- HOIATUS: Elektrilöögi 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.

# OHUTUSJUHISED

- Tarvikute või ahjunõude eemaldamiseks või sisestamiseks kasutage alati ahjukindaid.
- Kasutage ainult selle seadme jaoks soovitud toidutermomeetrit (sisetemperatuuri andurit).
- Ahjuriili tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt riulitoe esiots ja seejärel tagumine ots külgešina 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.

## 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 uks avaneb takistusteta.
- Seade on varustatud elektrilise jahutussüsteemiga. See tuleb ühendada elektritoitesüsteemiga.

Kapi minimaalne kõrgus (tööpinna all asuva kapi minimaalne kõrgus)	590 (600) mm
Kapi laius	560 mm
Kapi sügavus	550 (550) mm
Seadme esiosa kõrgus	594 mm
Seadme tagaosaga kõrgus	576 mm



Seadme esiosa laius	595 mm
Seadme tagaosa laius	559 mm
Seadme sügavus	569 mm
Sisseehitatud seadme sügavus	548 mm
Sügavus avatud uksega	1022 mm
Ventilatsiooniava minimaalne suurus. Ava asub põhja tagumises osas	560x20 mm
Toitejuhtme pikkus. Juhe asub tagumisel küljel 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 nõuetekohaselt paigaldatud elektriõhutatud pistikupesas.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Veenduge, et te ei vigastaks toitepistikut ega -juhet. Kui seadme toitekaabel tuleb välja vahetada, siis pöörduge meie hoolduskeskusse.
- Jälgige, et toitejuhe ei puutuks vastu seadme ust ega oleks uksele lähedal või seadme all olevas nišis, eriti siis, kui seade töötab või uks on kuum.
- Isoleeritud ja isoleerimata osad peavad olema kinnitatud nii, et neid ei saaks ilma tööriistadeta eemaldada.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast paigalduse lõpuleviimist. Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge pange sinna toitepistikut.
- Seadet vooluvõrgust eemaldades ärge tõmmake toitekaablist. Võtke alati kinni pistikust.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontaktoreid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.
- Seadmega kaasnevad toitekaabel ja toitepistik.

## Kaablitüübid, mis sobivad paigaldamiseks või asendamiseks Euroopas:

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

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

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

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

## 2.3 Kasutamine



### HOIATUS!

Vigastuse, põletuse, elektrilöögi või plahvatuse oht!

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



### HOIATUS!

Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

- Emailihi kahjustamise või värvimuutuse ärahoidmiseks:
  - ärge pange ahjunõusid ega muid esemeid otse seadme põhjale.
  - ärge asetage alumiiniumfooliumit vahetult seadme sisemuse põhjale.
  - ärge pange vett vahetult kuuma seadmesse.
  - ärge hoidke pärast küpsetamise lõpetamist seadmes niiskeid nõusid ja toitu.
  - olge lisavarustuse eemaldamisel või paigaldamisel ettevaatlik.
- Emaili või roostevaba terase värvi muutumine ei mõjuta seadme tööd kuidagi.

- Mahlasemate kookide puhul kasutage sügavat vormi. Puuviljamahlad tekitavad plekke, mis võivad olla püsivad.
- 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!

Vigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht!

- Enne hooldust lülitage seade välja ja ühendage toitepistik pistikupesast lahti.
- Veenduge, et seade on maha jahtunud. Klaaspaneelid võivad puruneda.
- Kui ukse klaaspaneeli tekib mõra, tuleb see kohe välja vahetada. Pöörduge volitatud 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 tooteid, küürimisšvamme, lahusteid ega metallist esemeid.
- Ahjupihusti kasutamisel järgige pakendil olevaid ohutusjuhiseid.
- Ärge puhastage katalüütilist emaili pesuainega.

## 2.5 Sisevalgustus



### HOIATUS!

Elektrilöögi oht!

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

## 2.6 Hooldus

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

## 2.7 Kõrvaldamine



### HOIATUS!

Lämbumis- või vigastusoh!

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

## 3. PAIGALDAMINE



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

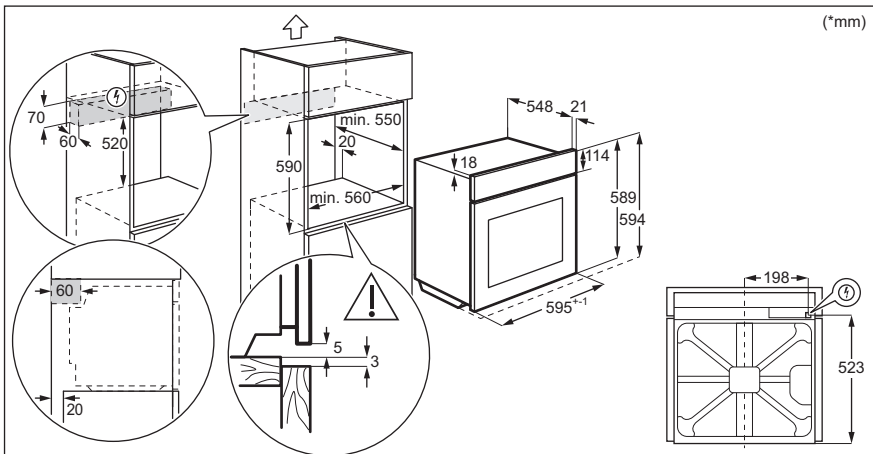
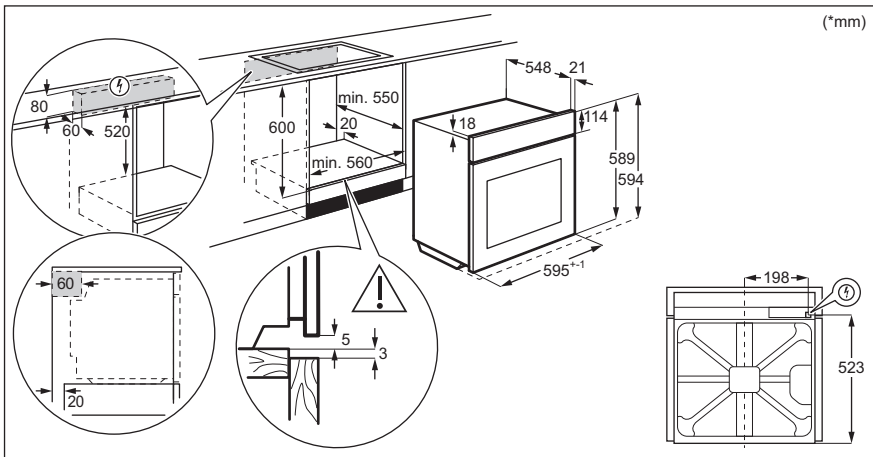
### 3.1 Sissehitamine



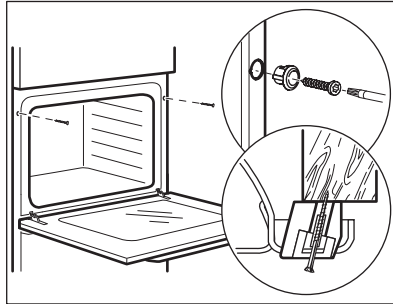
YouTube

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

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation

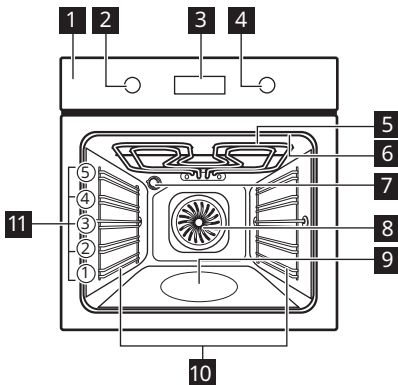


## 3.2 Seadme kinnitamine köögimööblisse



## 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** Riilitugi, eemaldatav
- 11** Riuli asendid

# KUIDAS SEADE SISSE JA VÄLJA LÜLITADA

## 4.2 Lisatarvikud







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


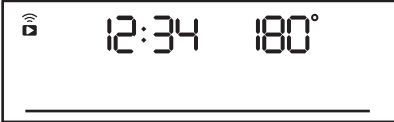
## 5. KUIDAS SEADE SISSE JA VÄLJA LÜLITADA

### 5.1 Sisselükatavad nupud

Seadme kasutamiseks vajutage nuppu. Nupp tuleb välja.

### 5.2 Juhtpaneel

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

	Kui küpsetusrežiimide nupp on väljas-asendis, läheb ekraan ooterežiimi.
	Toiduvalmistamise ajal näitab ekraan seatud temperatuuri, kellaega ja teisi saadaolevaid funktsioone.

# ENNE ESIMEST KASUTAMIST

	<p>Ekraan koos peamiste funktsioonidega.</p>
--	--

<p>Taimeri indikaatorid:</p>				
<p><b>Wi-Fi indikaator</b> – vilgub, kui ahju saab ühendada WiFi-ga.</p>		<p><b>Kaugjuhtimine indikaator</b> – ahju saab kaugjuhtida.</p>		
<p style="text-align: center;">               Wi-Fi ühendus on sisse lülitatud.         </p>		<p style="text-align: center;">               Kaugjuhtimine on sisse lülitatud.         </p>		

<p><b>Edenemisriba</b> – temperatuuri või aja jaoks. Kui ahi saavutab seatud temperatuuri, on riba täielikult punane.</p>	
---	--

<p><b>Auruküpssetuse indikaator</b></p>	
<p><b>Toidusensor indikaator</b></p>	




## 6. ENNE ESIMEST KASUTAMIST

	<p><b>HOIATUS!</b> Vt ohutust käsitlevaid peatükke.</p>
--	---

### 6.1 Esmane puhastamine

<p>Enne esimest kasutuskorda puhastage tühi ahi ja seadke aeg:</p>			
			<p style="text-align: center;">   <b>0:00</b>              Seadke kella-aeg. Vajutage nuppu OK.         </p>


## 6.2 Algne eelkuumutamine

Eelkuumutage ahju enne esimest kasutamist.	
<b>1. samm</b>	Eemaldage ahjust kõik tarvikud ja eemaldatavad restitood.
<b>2. samm</b>	Valige maksimumtemperatuur funktsioonile:  Laske ahjul 1 h töötada.
<b>3. samm</b>	Valige maksimumtemperatuur funktsioonile:  Laske ahjul 15 min töötada.
 Eelkuumutuse ajal võib ahjust tulla lõhna ja suitsu. Tuulutage ruumi pärast seda toimingut.	

## 6.3 Juhtmevaba ühendus

Seadme ühendamiseks vajate järgmist:

- Interneti-ühendusega WiFi-võrku.
- WiFi-võrku ühendatud mobiilseadet.

<b>1. samm</b>	Laadige alla mobiilirakendus My Electrolux Kitchen ja järgige edasiste sammude juhiseid.
<b>2. samm</b>	Pöörake nuppu, et valida:  .

Sagedus	2,4 GHz WLAN	5GHz WLAN indikaator
	2400–2483,5 MHz	5150–5350 MHz 5470–5725 MHz
Protokoll	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM	IEEE 802.11 a/n OFDM
Maksimaalne võimsus	EIRP < 20 dBm (100 mW)	EIRP < 23 dBm (200 mW)
WiFi-moodul	NIU5-50	

Bluetoothi sagedus	2400–2483,5 MHz
Protokoll	LE: DSSS
Maksimaalne võimsus	EIRP < 4 dBm (2,5 mW)



Direktiivi 2014/53/EL sätetega hõlmatud riigid: Belgia, Bulgaaria, Tšehhi Vabariik, Taani, Saksamaa, Eesti, Iirimaa, Kreeka, Hispaania, Prantsusmaa, Horvaatia, Itaalia, Küpros, Läti, Leedu, Luksemburg, Ungari, Malta, Holland, Põhja-Iirimaa, Austria, Poola, Portugal, Rumeenia, Sloveenia, Slovakkia, Soome, Rootsi, Norra, Island, Liechtenstein, Šveits, Türgi.

## 6.4 Tarkvaralitsentsid

Selle toote tarkvara sisaldab komponente, mis põhinevad tasuta ja avatud lähtekoodiga tarkvaral. Electrolux tänab 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 minge aadressil <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (kaust NIU5).





## 7. IGAPÄEVANE KASUTAMINE



### HOIATUS!




Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 7.1 Kuidas seadistada: Küpsetusrežiimid

Alustage küpsetamist	
1. samm	2. samm
 	 
Valige küpsetusrežiim.	Seadke temperatuur. Vajutage nuppu OK

Auruküpsetus			
Veenduge, et ahi on jahtunud.			
1. samm	2. samm	3. samm	4. samm



# IGAPÄEVANE KASUTAMINE









Auruküpsetus			
			Niiskuse tekitamiseks eelkuumutage tühja ahju 10 minutit. Pange toit ahju.
Kallake ahjuõõnsuse süvendisse kraanivett.	Seadke aurukuumutuse funktsioon.	Seadke temperatuur. Vajutage nuppu OK.	
<p><b>i</b> Ahjuõõnsuse süvendi maksimaalne maht on 250 ml. Küpsetamise ajal või siis, kui ahi on veel kuum, ei tohi ahjuõõnsuse süvendisse vett valada.</p>			

Kui auruküpsetus lõpeb:		
1. samm	2. samm	3. samm
Keerake küpsetusrežiimide nupp väljas-asendisse, et ahi välja lülitada.	Avage ettevaatlikult uks. Eraldud aur võib põhjustada naha põletust.	Veenduge, et ahi on jahtunud. Eemaldage ahjuõõnsuse süvendist sinna jäänud vesi.

## 7.2 Küpsetusrežiimid

### Tavalised küpsetusrežiimid

Küpsetusrežiim	Kasutamine
 <b>Pöördõhk</b>	Küpsetamiseks korraga kuni kolmel tasandil ja toidu kuivatamiseks. Seadke temperatuur 20 – 40 °C madalamaks kui funktsiooniga Ülemine + alumine kuumutus.
 <b>Ülemine + alumine kuumutus</b>	Ühel ahjutasandil küpsetamiseks ja röstimiseks.

Küpsetusrežiim	Kasutamine
 <p><b>SteamBake</b></p>	<p>Niiskuse lisamiseks küpsetamise ajal. Õige värvi ja krõbeda kooriku saavutamiseks. Toidu soojendamisel mahlasuse lisamiseks. Puu- ja köögiviljade säilitamiseks.</p>
 <p><b>Pitsa funktsioon</b></p>	<p>Pitsa küpsetamiseks. Intensiivseks pruunistamiseks ja krõbeda põhja saavutamiseks.</p>
 <p><b>Alumine kuumutus</b></p>	<p>Krõbeda põhjaga kookide küpsetamiseks ja toidu hoidistamiseks.</p>
 <p><b>Külmutatud toiduained</b></p>	<p>Kiirtoidu (nt friikartulite, kartuliviilude, kevadrullide) krõbestamiseks.</p>
 <p><b>Niiske küpsetus pöördõhuga</b></p>	<p>Funktsioon küpsetamise ajal energia säästmiseks. Selle funktsiooni kasutamisel võib ahju sisemine temperatuur erineda valitud temperatuurist. Kasutatakse jääkkuumust. Kuumutusvõimsus võib väheneda. Lisateavet leiate jaotisest "Igapäevane kasutamine", Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga.</p>
 <p><b>Grill</b></p>	<p>Õhemate toidupalade grillimiseks ja leiva röstimiseks.</p>
 <p><b>Turbogrill</b></p>	<p>Suurte kondiga liha- või linnulihatükkide röstimiseks ühel ahjutasandil. Gratineerimiseks ja pruunistamiseks.</p>
 <p><b>Menüü</b></p>	<p>Menüüsse sisenemiseks: Juhendatud küpsetamine, Puhastamine, Seaded.</p>

## 7.3 Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga

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

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

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





# IGAPÄEVANE KASUTAMINE

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





## 7.4 Kuidas seadistada: Juhendatud küpsetamine

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

Mõningate roogade puhul võite valmistamiseks kasutada ka järgmisi funktsioone.	Toidu küpsetamiskraad:
<ul style="list-style-type: none"><li>Toidusensor</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Väheküps</li><li>Keskmine</li><li>Täisküps</li></ul>

Juhendatud küpsetamine – kasutage seda toidu kiireks valmistamiseks vaikesätetega:			
1. samm	2. samm	3. samm	4. samm
		 P1 - P45	 OK
Sisenege menüüsse.	Valige Juhendatud küpsetamine. Vajutage OK.	Valige toit. Vajutage nuppu OK.	Sisestage toit ahju. Kinnitage sätted.










## 7.5 Juhendatud küpsetamine

Selgitus	
	Toidusensor saadaval. Pange Toidusensor toidu kõige paksemasse kohta. Kui toit saavutab seatud Toidusensor temperatuuri, lülitub ahi välja.
	Vee kogus aurufunktsiooni jaoks.
	Enne küpsetamist eelkuumutage ahju.
	Riivli tasand.






















Kui funktsioon lõpeb, kontrollige, kas toit on valmis.

	Toit	Kaal	Riili tasand/tarvik	Kestus
<b>Veiseliha</b> 🍖				
P1	Rostbiif, väheküps	1 – 1,5 kg; 4 – 5 cm pak-sused tükid	🔪📏 2; küpsetusplaat Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Sisestage see ahju.	~ 40 min
P2	Rostbiif, poolküps			~ 50 min
P3	Rostbiif, täisküps			~ 60 min
P4	Steik, poolküps	180 – 220 g tükid; 3 cm paksused viilud	🔪📏 3; toidu röstimine <b>traatrestil</b> Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Sisestage see ahju.	~ 15 min
P5	Veiseliha rostiif / hautatud veiseliha (ribiliha, sisetükk, läbikasvanud)	1,5 – 2 kg	🔪📏 2; toidu röstimine <b>traatrestil</b> Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Lisage vedelikku. Sisestage see ahju.	~ 120 min
P6	Rostbiif, väheküps (aeglane küpsetamine)	1 – 1,5 kg; 4 – 5 cm pak-sused tükid	🔪📏 2; küpsetusplaat Kasutage oma lemmikvürtse või lihsalt soola ja värsket jahvatatud pipart. Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Sisestage see ahju.	~ 75 min
P7	Rostbiif, poolküps (aeglane küpsetamine)			~ 85 min
P8	Rostbiif, täisküps (aeglane küpsetamine)			~ 130 min














# IGAPÄEVANE KASUTAMINE

	Toit	Kaal	Riikli tasand/tarvik	Kestus
P9	<b>Filee, väheküps LTC*</b> (aeglane küpsetamine)	0,5 – 1,5 kg; 5 – 6 cm paksused tükid	 <b>2; küpsetusplaat</b> Kasutage oma lemmikvürtse või lihtsalt soola ja värsket jahvatatud pipart. Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Sisestage see ahju.	~ 75 min
P10	<b>Filee, poolküps</b> (aeglane küpsetamine)			~ 90 min
P11	<b>Filee, täisküps</b> (aeglane küpsetamine)			~ 120 min
<b>Vasikaliha</b> 				
P12	<b>Röstitud vasikaliha</b> (nt abatükk)	0,8 – 1,5 kg; 4 cm paksused tükid	 <b>2; toidu röstimine traatrestil</b> Kasutage oma lemmikvürtse. Lisage vedelikku. Röstpraad, kaetud.	~ 80 min
<b>Sealiha</b> 				
P13	<b>Röstitud sea-kael või abatükk</b>	1,5 – 2 kg	 <b>2; toidu röstimine traatrestil</b> Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes.	~ 120 min
P14	<b>Rebitud sealiha</b> (aeglane toiduvalmistamine)	1,5 – 2 kg	 <b>2; küpsetusplaat</b> Kasutage oma lemmikvürtse. Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes, et saavutada ühtlane pruunistumine.	~ 215 min
P15	<b>Seljatükk, värске</b>	1 – 1,5 kg; 5 – 6 cm paksused viilud	 <b>2; toidu röstimine traatrestil</b> Kasutage oma lemmikvürtse.	~ 55 min
P16	<b>Searibid</b>	2 – 3 kg; kasutage tooreid, 2 – 3 cm paksuseid searibid	 <b>3; ahjupann</b> Lisage vedelikku, et katta nõu põhi. Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes.	90 min
<b>Lammas</b> 				





















# IGAPÄEVANE KASUTAMINE

	Toit	Kaal	Riili tasand/tarvik	Kestus
P17	Tallekoot, luudega	1,5 – 2 kg; 7 – 9 cm pak-sused tükid	  2; toidu röstimine <b>küpsetusplaadil</b> Lisage vedelikku. Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes.	~ 130 min
<b>Linnuliha</b> 				
P18	Kana, terve	1 – 1,5 kg; värsked	  2;  200 ml; vormiroog <b>küpsetusplaadil</b> Kasutage oma lemmikvürtse. Pöörake kana poole küpsetusaja möödudes, et saavutada ühtlane pruunistumine.	~ 60 min
P19	Pool kana	0,5 – 0,8 kg	  3; <b>küpsetusplaat</b> Kasutage oma lemmikvürtse.	~ 40 min
P20	Kanarind	180 – 200 g tükid	  1;  2; vormiroog <b>traatrestil</b> Kasutage oma lemmikvürtse. Praadige liha paar minutit kuuma pannil.	~ 25 min
P21	Kanakoivad, värsked	-	  3; <b>küpsetusplaat</b> Kui marineerisite kõigepealt kanakoivad, seadke temperatuur madalamaks ja küpsetage neid kauem.	~ 30 min
P22	Part, terve	2 – 3 kg	  2; toidu röstimine <b>traatrestil</b> Kasutage oma lemmikvürtse. Pange liha röstimispannile. Pöörake parti poole küpsetusaja möödudes.	~ 100 min
P23	Hani, terve	4 – 5 kg	  2; <b>sügav pann</b> Kasutage oma lemmikvürtse. Pange liha sügavale küpsetusplaadile. Pöörake hane poole küpsetusaja möödudes.	~ 110 min
<b>Muu</b> 				
P24	Pikkpoiss	1 kg	  2; <b>traatrest</b> Kasutage oma lemmikvürtse.	~ 60 min
<b>Fish</b> 				

# IGAPÄEVANE KASUTAMINE





	Toit	Kaal	Riuli tasand/tarvik	Kestus
P25	Terve kala, grillitud	0,5 – 1 kg kala kohta	 <b>2; küpsetusplaat</b> Täitke kala võiga ning kasuta oma lemmikvürtse ja -ürte.	~ 30 min
P26	Kalafilee	-	 <b>3; vormiroog traatrestil</b> Kasutage oma lemmikvürtse.	20 min
<b>Magusad küpsetised/magustoidud</b> 				
P27	Juustukook	-	 <b>2; ∅ 28 cm lahtikäiv metallvorm traatrestil</b>	90 min
P28	Õunakook	-	 <b>2; 100 – 150 ml; küpsetusplaat</b>	60 min
P29	Õunakook	-	 <b>2; koogivorm traatrestil</b>	40 min
P30	Õunapirukas	-	 <b>2; 100 – 150 ml; ∅ 22 cm koogivorm traatrestil</b>	60 min
P31	Šokolaadi-koogikesed	2kg	 <b>3; ahjupann</b>	30 min
P32	Šokolaadi-muffinid	-	 <b>2; 100 – 150 ml; muffinialus traatrestil</b>	30 min
P33	Pätsikook	-	 <b>2; leivapann traatrestil</b>	50 min
<b>Köögiviljatoidud/lisandid</b> 				
P34	Küpsetatud kartulid	1 kg	 <b>2; küpsetusplaat</b> Pange terved koorimata kartulid küpsetusplaadile.	50 min
P35	Viiلود	1 kg	 <b>3; küpsetuspaberiga vooderdatud küpsetusplaat</b> Kasutage oma lemmikvürtse. Lõigake kartulid tükkideks.	35 min






	Toit	Kaal	Riuli tasand/tarvik	Kestus
P36	Grillitud köögiviljasegu	1 – 1,5 kg	 3; küpsetuspaberiga vooderdatud küpsetusplaat Kasutage oma lemmikvürtse. Lõigake köögiviljad tükkideks.	30 min
P37	Kroketid, külmutatud	0,5 kg	 3; küpsetusplaat	25 min
P38	Kartulipallikesed, külmutatud	0,75 kg	 3; küpsetusplaat	25 min
Gratäänid, leib ja pitsa   				
P39	Liha/köögivilja lasanje kuivade nuudliplaatidega	1 – 1,5 kg	 2; vormiroog traatrestil	45 min
P40	Kartuligratään (toored kartulid)	1 – 1,5 kg	 1; vormiroog traatrestil Pöörake toitu poole küpsetusaja möödudes.	50 min
P41	Värske pitsa, õhuke	-	  2;  100 ml; küpsetuspaberiga vooderdatud küpsetusplaat	15 min
P42	Värske pitsa, paks	-	  2; küpsetusplaat vooderdatud küpsetuspaberiga	25 min
P43	Quiche	-	 2; küpsetusvorm traatrestil	45 min
P44	Baguette/ciabatta/sai	0,8 kg	  3;  150 ml; küpsetuspaberiga vooderdatud küpsetusplaat Saia küpsetamiseks on vaja rohkem aega.	30 min
P45	Täisteraleib/rukkileib/täisteraline must leib leivapanil	1 kg	  2;  150 ml; küpsetuspaberiga vooderdatud liküpsetusplaat/ traatrest	45 min







## 8. KELLA FUNKTSIOONID

### 8.1 Kella funktsioonid







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









### 8.2 Kuidas seadistada: Kella funktsioonid

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

Kuidas seadistada: Minutilugeja			
1. samm	Näidikul kuvatakse: 0:00 	2. samm	3. samm
			
Vajutage: 		SeadkeMinutilugeja	Vajutage: OK.
 Taimer alustab kohe pöördloendust.			

# KUIDAS KASUTADA: TARVIKUD

Kuidas seadistada: Küpsetusaeg				
1. samm	2. samm	Näidikul kuvatakse: 0:00  STOP	3. samm	4. samm
				
Valige küpsetusrežiim ja seadke temperatuur.	Vajutage korduvalt:  .		Seadke küpsetusaeg.	Vajutage: OK.
 Taimer alustab kohe pöördloendust.				

Kuidas seadistada: Viivitsaeg							
1. samm	2. samm	Ekraanil kuvatakse: kella-aeg  START	3. samm	4. samm	Näidikul kuvatakse: --:--  STOPP	5. samm	6. samm
							
Seadke küpsetusrežiim.	Vajutage korduvalt:  .		Seadke algusaeg.	Vajutage: OK.		Seadke lõppaeg.	Vajutage: OK.
 Taimer alustab kindlal algusajal pöördloendust.							

## 9. KUIDAS KASUTADA: TARVIKUD

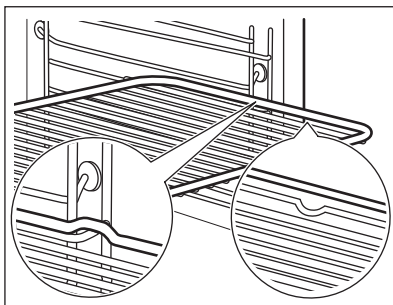
### 9.1 Tarvikute sisestamine

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

# KUIDAS KASUTADA: TARVIKUD

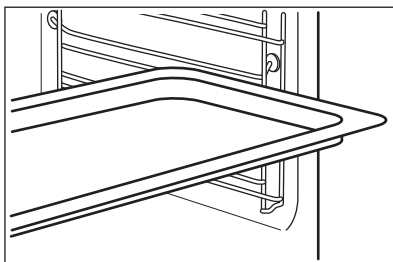
## Traatrest:

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



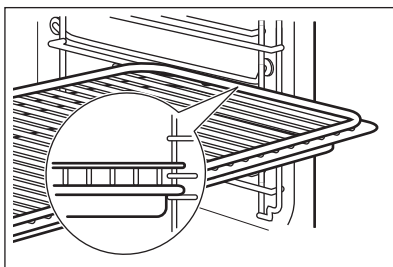
## Küpsetusplaat / Sügav pann:

Lükake ahjuresst riuliraami juhtsoonte vahele.



## Traatrest, Küpsetusplaat / Sügav pann:

Lükake plaat restitugede juhikutesse ja traatrest selle kohal olevatesse juhikutesse.



## 9.2 Toidusensor

Toidusensor – mõõdab toidu sisetemperatuuri.

Saadaval on kaks temperatuurisätet:



Ahju temperatuur.

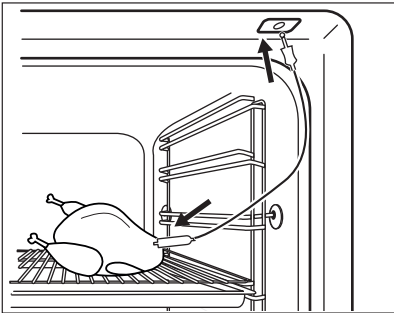
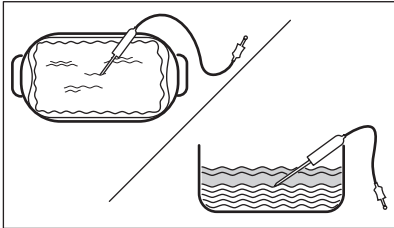



Toidu sisetemperatuur.


## Parimateks küpsetustulemusteks:

Toiduained peaksid olema toatemperatuuril.	– mitte kasutada vedelate toitude puhul.	– küpsetamise ajal peab see olema toidu sees.
--	--	---

## Kuidas kasutada: Toidusensor

<b>1. samm</b>	Lülitage ahi sisse.
<b>2. samm</b>	Seadke küpsetusrežiim ja ahju temperatuur, kui see on vajalik.
<b>3. samm</b>	Sisestamine: Toidusensor.
<b>Liha, linnuliha ja kala</b>	<b>Vormiroog</b>
Suruge Toidusensor ots liha või kala keskossa, kõige paksemasse kohta. Jälgige, et Toidusensor oleks vähemalt 3/4 ulatuses toidu sees.	Sisestage Toidusensor ots täpselt vormiroo keskosse. Toidusensor peaks üpsemise ajal püsima ühes kohas paigal. Kasutage selleks mõnda tahkemat koostisainet. Kasutage küpsetusnõu äärist Toidusensorsilikonist käepideme kinnitamiseks. Toidusensor ots ei tohiks puudutada küpsetusnõu põhja.
	
<b>4. samm</b>	Lükake Toidusensor ahju esiosas olevasse pessa. Näidiku kuvatakse praegune temperatuur: Toidusensor.
<b>5. samm</b>	 – vajutage, et seada sensori sisetemperatuur.

# LISAFUNKTSIOONID

6. samm	OK – vajutage kinnitamiseks. Kui toit saavutab seatud temperatuuri, kostab helisignaali. Võite toiduvalmistamise lõpetada või seda jätkata, et veenduda toidu valmimises.
7. samm	Eemaldage Toidusensor pistik pesast ja tõstke toit ahjust välja.  <b>HOIATUS!</b> Põletusohu: Toidusensor võib olla väga tuline. Olge ettevaatlik, kui selle välja võtate ja toidu seest eemaldate.

## 10. LISAFUNKTSIOONID

### 10.1 Lukk

See funktsioon hoiab ära seadme funktsiooni 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 signaali.

 OK – funktsiooni välja lülitamiseks vajutage ja hoidke.

 3 x  – vilgub, kui lukustus on sisse lülitatud.

### 10.2 Automaatne väljalülitus

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

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

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






## 10.3 Jahutusventilaator

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






## 11. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

### 11.1 Niiske küpsetus pöördõhuga

Parimate tulemuste saamiseks järgige alltoodud tabelis olevaid soovitusi.

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

# VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

		 (°C)		 (min)
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
Köögiviljad, pošeeritud, 0,4 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	3	35 - 45
Vegan-omlett	pitsaplaat traatrestil	200	3	25 - 30
Vahemerepäraseid köögiviljad, 0,7 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	4	25 - 30

## 11.2 Niiske küpsetus pöördõhuga – soovitatavad lisatarvikud

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










 <p><b>Pitsapann</b></p>	 <p><b>Küpsetusnõu</b></p>	 <p><b>Portsjoninõu</b></p>	 <p><b>Pirukavorm</b></p>
<p>Tume, mittepeegelduv 28 cm läbimõõduga</p>	<p>Tume, mittepeegelduv 26 cm läbimõõduga</p>	<p>Keraamiline 8 cm läbimõõduga, 5 cm kõrge</p>	<p>Tume, mittepeegelduv 28 cm läbimõõduga</p>








## 11.3 Küpsetustabelid testimisasutustele








### Teave katseasutustele

Testid vastavalt standardile IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
<p>Väikesed kookid, 20 tk plaadil</p>	<p>Ülemine + alumine kuumutus</p>	<p>Küpsetusplaat</p>	<p>3</p>	<p>170</p>	<p>20 - 30</p>	<p>-</p>
<p>Väikesed kookid, 20 tk plaadil</p>	<p>Pöördõhk</p>	<p>Küpsetusplaat</p>	<p>3</p>	<p>150 - 160</p>	<p>20 - 35</p>	<p>-</p>
<p>Väikesed kookid, 20 tk plaadil</p>	<p>Pöördõhk</p>	<p>Küpsetusplaat</p>	<p>2 ja 4</p>	<p>150 - 160</p>	<p>20 - 35</p>	<p>-</p>
<p>Õunakook, 2 vormis Ø 20 cm</p>	<p>Ülemine + alumine kuumutus</p>	<p>Traatrest</p>	<p>2</p>	<p>180</p>	<p>70 - 90</p>	<p>-</p>

# VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

				 (°C)	 (min)	
Õuna- kook, 2 vormis Ø 20 cm	Pöördõhk	Traatrest	2	160	70 - 90	-
Tordipõ- hi, 26 cm koo- givormis	Ülemine + alumine kuumutus	Traatrest	2	170	40 - 50	Eelsoojendage ahju 10 minutit.
Tordipõ- hi, 26 cm koo- givormis	Pöördõhk	Traatrest	2	160	40 - 50	Eelsoojendage ahju 10 minutit.
Tordipõ- hi, 26 cm koo- givormis	Pöördõhk	Traatrest	2 ja 4	160	40 - 60	Eelsoojendage ahju 10 minutit.
Liiva- küpsi- sed	Pöördõhk	Küpsetus- plaat	3	140 - 150	20 - 40	-
Liiva- küpsi- sed	Pöördõhk	Küpsetus- plaat	2 ja 4	140 - 150	25 - 45	-
Liiva- küpsi- sed	Ülemine + alumine kuumutus	Küpsetus- plaat	3	140 - 150	25 - 45	-
Röst- leib/-sai, 4–6 tk	Grill	Traatrest	4	max	2–3 minu- tit ühelt poolt; 2–3 minutit teiselt poolt	Eelsoojendage ahju 3 minutit.

				 (°C)	 (min)	
Veiseli-hamburger, 6 tk, 0,6 kg	Grill	Ahjurest ja rasvapann	4	max	20 - 30	Pange ahjurest neljandale ahjutasandile ja rasvapann kolmandale tasandile. Keerake toitu poole küpsetusaja möödumisel. Eelsoojendage ahju 3 minutit.



## 12. PUHASTUS JA HOOLDUS




### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 12.1 Märkused puhastamise kohta

 <b>Puhastusvahendid</b>	Puhastage seadme esikülge mikrokiudlapi, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga. Kontrollige ja puhastage ahjuõõnsuse raami ümber olevat tihendit.
	Metallpindadel kasutage puhastusvahendi lahust.
	Plekkide eemaldamiseks kasutage pehmetoimelist puhastusvahendit. Ärge kasutage seda katalüütilisel pinnal.
 <b>Igapäevane kasutamine</b>	Puhastage ahi pärast igakordset kasutamist. Toidujääkide kogunemine võib kaasa tuua süttimise.
	Niiskus võib kondenseeruda seadmesse või selle klaaspaneelidele. Kondenseerumise vähendamiseks laske seadmel enne küpsetamist 10 minutit töötada. Ärge jätke toitu seadmesse kauemaks seisma kui 20 minutit. Kuivatage pärast kasutamist seadme sisemus mikrokiudlapiga.

	<p>Pärast igit kasutuskorda puhastage kõik ahju tarvikud ja laske neil kuivada. Kasutage mikrokiudlappi sooja vee ja õrna puhastusvahendiga. Ärge peske tarvikuid nõudepesumasinas.</p>
<p><b>Lisatarvikud</b></p>	<p>Ärge puhastage mittenakkuva pinnaga tarvikuid abrasiivse puhastusvahendi või teravate esemetega.</p>

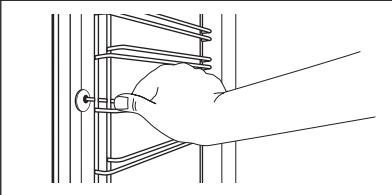
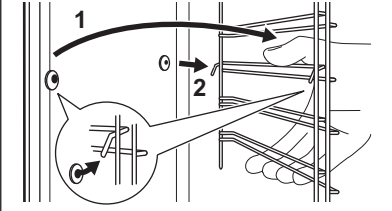
## 12.2 Kuidas puhastada: Veēsüvend

Puhastage ahjuõõnsuse süvendit, et eemaldada lubjasettejäädid pärast auruküpsetust.

1. samm	2. samm	3. samm
<p>Kallake 250 ml vett ahju põhjas olevasse süvendisse. Kasutage max 6%-list ilma lisanuditeta äädikat.</p>	<p>Laske 30 minuti jooksul äädikal lubjasettejäädid toatemperatuuril lahustada.</p>	<p>Puhastage ahjuõõnsus sooja vee ja lahja pesuvahendiga.</p>
<p>Funktsiooni seadmine: SteamBake puhastage ahju iga 5 – 10 küpsetustsükli järel.</p>		

## 12.3 Kuidas eemaldada: restitoed

Ahju puhastamiseks eemaldage restitoed .



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

## 12.4 Kuidas kasutada: Katalüütiline puhastus

Ahjuõõnsuses asuvad katalüütilised paneelid. Katalüüsipaneelid imavad katalüüsi käigus rasva. Katalüütilise kihi laigud või värvimuutused ei avalda mõju puhastamisele.

## Ahju puhastamine katalüütilisel meetodil

Enne katalüütilist puhastamist eemaldage kõik tarvikud.

1. samm	2. samm	3. samm
Valige Menüü  / Puhastamine  ja vajutage kolm korda nuppu OK.	Kui puhastamine lõpeb, kostab helisignaali. Ahi lülitub välja.	Kui ahi on jahtunud, puhastage sisemust niiske ja pehme lapiga.
Kestus: 1 h. Katalüütiline email on isepuhastuv, ärge puhastage seda lapiga.		

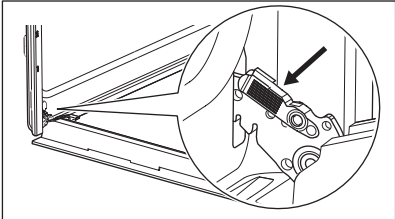
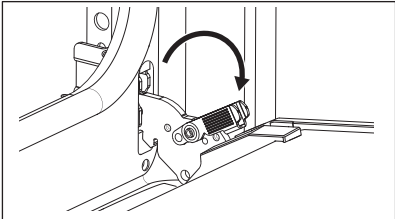
## 12.5 Kuidas eemaldada ja paigaldada: uks

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

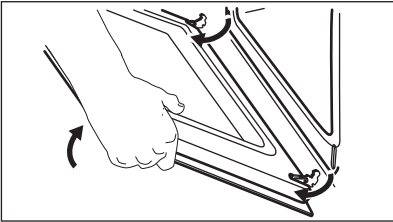
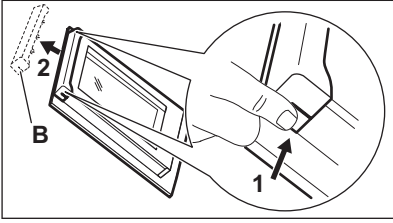
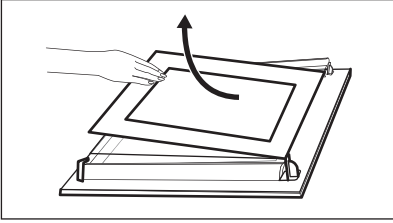


### ETTEVAATUST!

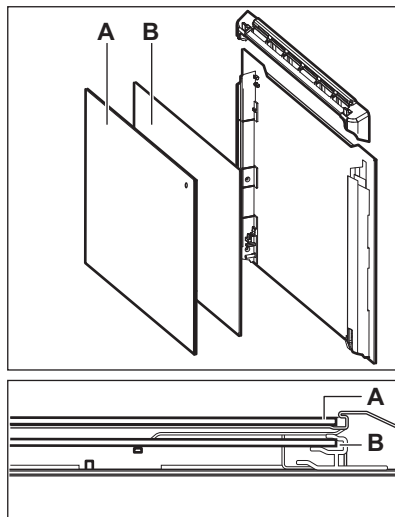
Ärge kasutage ahju ilma klaaspaneelideta.

<b>1. samm</b>	Avage uks täielikult ja hoidke mõlemast uksehingest kinni.	
<b>2. samm</b>	Tõstke ja tõmmake sulguritest, kuni need lahti klõpsatavad.	

# PUHASTUS JA HOOLDUS

<b>3. samm</b>	Sulgege ahjuuks poole peale esimeses avatud asendis. Seejärel tõstke ja tõmmake ust, et see oma kohalt eemaldada.	
<b>4. samm</b>	Asetage uks pehmele ja tasasele pinnale.	
<b>5. samm</b>	Vajutage ukse ülemises servas olevat ukseliistu (B) kummaltki küljelt sissepoole, et klamberkinnitus vabastada.	
<b>6. samm</b>	Eemaldamiseks tõmmake ukseliistu ettepoole.	
<b>7. samm</b>	Hoidke kinni ukse klaaspaneelide ülemisest servast ja tõmmake need ükshaaval ettevaatlikult välja. Alustage ülemisest paneelist. Jälgige, et klaas libiseks hoidikutest täielikult välja.	
<b>8. samm</b>	Puhastage klaaspaneele seebi ja veega. Kuivatage klaaspaneele ettevaatlikult. Ärge peske klaaspaneele nõudepesumasinas.	
<b>9. samm</b>	Pärast puhastamist paigutage klaaspaneel ja ahjuuks tagasi oma kohale.	
Kui uks on õigesti paigaldatud, kuulete sulgurite kinnitamisel klõpsatust.		

Veenduge, et asetate klaaspaneelid (A ja B) tagasi õiges järjekorras. Otsige klaaspaneeli pinnalt üles sümbol või kiri; iga klaaspaneel on erinev, et teha lahtivõtmine ja tagasipanek kergemaks. Ukseliistu õigel paigaldamisel kostab klõps. Veenduge, et kesmised klaaspaneelid on paigaldatud oma kohale õigesti.



## 12.6 Kuidas asendada: lamp



### HOIATUS!

Elektrilöögi oht!

Lamp võib olla kuum.

Hoidke halogeenlampi alati riidelapiga, et lambile ei sattuks rasvajääke.

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

## Tagumine lamp

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

<b>4. samm</b>	Paigaldage klaaskate.
----------------	-----------------------

## 13. VEAOTSING



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 13.1 Mida teha, kui...

Tabelis loetlemata variantide puhul pöörduge volitatud teeninduskeskuse poole.

<b>Ahi ei lülitu sisse või ei kuumene</b>	
<b>Probleem</b>	<b>Kontrollige, kas:</b>
Ahju ei saa käivitada või kasutada.	Ahi ei ole õigesti elektrivõrku ühendatud.
Ahi ei kuumene.	Väljalülitusautomaatika on deaktiveeritud.
Ahi ei kuumene.	Kaitse ei ole vallandunud.
Ahi ei kuumene.	Lukk on väljas.

<b>Komponendid</b>	
<b>Probleem</b>	<b>Kontrollige, kas:</b>
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.
Uksetihend on katki.	Ärge kasutage ahju. Võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.

<b>Veakoodid</b>	
<b>Ekraanil kuvatakse...</b>	<b>Kontrollige, kas:</b>
Err C2	Olete Toidusensor pistiku pesast eemaldanud.



Veakoodid	
0:00	Toimus elektrikatkestus. Seadke kellaag.
Kui ekraanil kuvatakse veakood, mida tabelis ei leidu, lülitage kaitse välja ja sisse, et ahi taaskäivitada. Kui veakood ilmub uuesti, pöörduge volitatud teeninduskeskuse poole.	

Puhastamine	
Probleem	Kontrollige, kas:
Vesi valgub ahjuõõnsuse süvendist välja.	Ahjuõõnsuse süvendis on liiga palju vett.

## 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. Ärge andmesilti seadme sisemusest eemaldage.

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

## 14. ENERGIATÕHUSUS

### 14.1 Tooteinfo ja toote infoleht\*

Tarnija nimi	Electrolux
Mudeli tunnus	EOD6C77WV 949499560 EOD6C77WX 949499558 EOD6C77WZ 949499559 LOD6C77WZ 949499561
Energiatõhususe indeks	81.2
Energiatõhususe klass	A+

Energiatarve standardse koormusega, tavarežiim	0.93 kWh/tsükkel	
Energiatarve standardse koormusega, ventilaatoriga režiim	0.69 kWh/tsükkel	
Kambrite arv	1	
Soojusallikas	Elekter	
Helitugevus	72 l	
Ahju tüüp	Integreeritud ahi	
Mass	EOD6C77WV	33.1 kg
	EOD6C77WX	33.1 kg
	EOD6C77WZ	33.2 kg
	LOD6C77WZ	32.4 kg

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

Energiatõhususe klass ei kehti Venemaa puhul.

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

## 14.2 Energia kokkuhoid



Seadmel on 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 toitude soojendamiseks kasutage jääkkuumust.

## Toidu soojashoidmine

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

## Küpsetamine väljalülitatud valgustiga

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

## Niiske küpsetus pöördõhuga








Funktsioon, mis säästab küpsetamise ajal energiat.

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

# 15. MENÜÜ STRUKTUUR

## 15.1 Menüü

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

1. samm	2. samm	3. samm	4. samm	5. samm
  	 OK	 <b>O1 - O14</b>	 OK	
Valige Menüü, Seaded.	Kinnitage sätteid.	Valige säte.	Kinnitage sätteid.	Reguleerige väärtust ja vajutage nuppu OK.

Seaded					
O1	Kellaaeg	Muuda	O2	Ekraani heledus	1 - 5
O3	Nuputoonid	1 - Piiks 2 - Klõps 3 - Heli väljas	O4	Helitugevus	1 - 4
O5	Toidusensor Toiming	1 - Alarm ja stopp 2 - Alarm	O6	Uptimer	Sees/Väljas
O7	Sisevalgustus	Sees/Väljas	O8	Kiirkuumutus	Sees/Väljas



# MENÜÜ STRUKTUUR

---

Seaded					
O9	Wi-Fi	Sees/Väljas	O10	Automaatne kaugtöötamine	Sees/Väljas
O11	Tühista võrk	Jah/ei	O12	Demorežiim	Aktiveerimiskood: 2468
O13	Tarkvaraversioon	Kontrollida	O14	Taasta tehaseseaded	Jah/ei

## 16. JÄÄTMEKÄITLUS

---

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

## ΣΑΣ ΣΚΕΦΤΟΜΑΣΤΕ

Ευχαριστούμε που επιλέξατε μια συσκευή Electrolux. Επιλέξατε ένα προϊόν που χαρακτηρίζεται από επαγγελματική εμπειρία και καινοτομία δεκαετιών. Έξυπνο και κομψό, έχει σχεδιαστεί για εσάς. Έτσι, όποτε το χρησιμοποιείτε, μπορείτε να είστε ήσυχοι ότι θα επιτυγχάνετε σπουδαία αποτελέσματα κάθε φορά.

Καλωσορίσατε στην Electrolux.

Επισκεφθείτε τον ιστότοπό μας για να:



Βρείτε υποδείξεις χρήσης, φυλλάδια, συμβουλές για την επίλυση προβλημάτων, πληροφορίες σέρβις και επισκευής:

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



Καταχωρίστε το προϊόν σας, ώστε να έχετε καλύτερο σέρβις:

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



Αγοράστε αξεσουάρ, αναλώσιμα και γνήσια ανταλλακτικά για τη συσκευή σας:

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



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





## ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΠΕΛΑΤΩΝ ΚΑΙ ΣΕΡΒΙΣ

Χρησιμοποιείτε πάντα μόνο γνήσια ανταλλακτικά.

Όταν επικοινωνείτε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις, βεβαιωθείτε ότι έχετε διαθέσιμα τα ακόλουθα στοιχεία: Μοντέλο, PNC, Αριθμός σειράς.

Μπορείτε να βρείτε τις πληροφορίες στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών.

 Προειδοποίηση / Προσοχή - Πληροφορίες για την ασφάλεια


 Γενικές πληροφορίες και συμβουλές

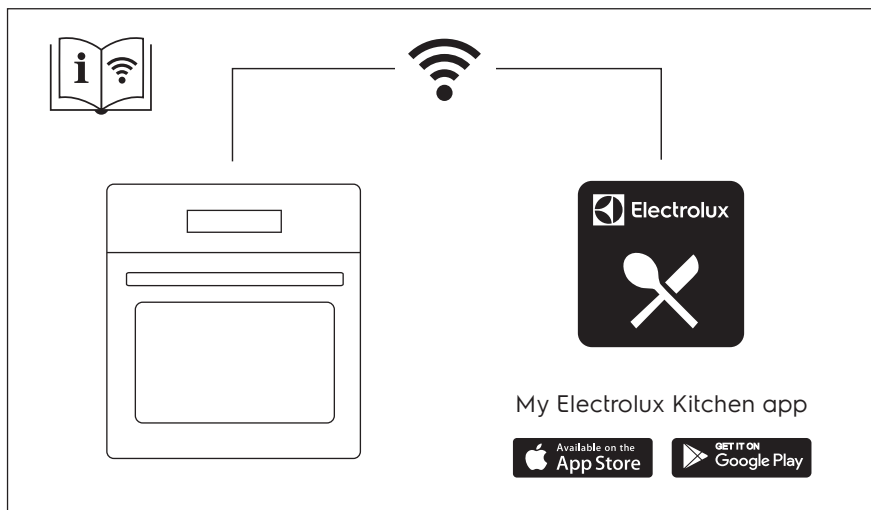
 Πληροφορίες σχετικά με το περιβάλλον

Υπόκειται σε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση.

## ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

<b>1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.... 171</b>	<b>2.5</b> Εσωτερικός φωτισμός..... 177
<b>1.1</b> Ασφάλεια παιδιών και ευπαθών ατόμων..... 171	<b>2.6</b> Σέρβις..... 177
<b>1.2</b> Γενικές πληροφορίες για την ασφάλεια..... 172	<b>2.7</b> Απόρριψη..... 177
<b>2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ..... 173</b>	<b>3. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ..... 177</b>
<b>2.1</b> Εγκατάσταση..... 173	<b>3.1</b> Εντοιχισμός..... 177
<b>2.2</b> Ηλεκτρική σύνδεση..... 174	<b>3.2</b> Στερέωση του φούρνου στο ντουλάπι..... 178
<b>2.3</b> Χρήση..... 175	<b>4. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ..... 179</b>
<b>2.4</b> Φροντίδα και καθαρισμός..... 176	<b>4.1</b> Γενική επισκόπηση..... 179

4.2 Αξεσουάρ.....	179	10.3 Ανεμιστήρας ψύξης.....	198
<b>5. ΠΩΣ ΝΑ ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΚΑΙ ΝΑ ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ.....</b>	<b>180</b>	<b>11. ΥΠΟΔΕΪΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ.....</b>	<b>198</b>
5.1 Βυθιζόμενοι διακόπτες.....	180	11.1 Υγρός Θερμός Αέρας .....	198
5.2 Πίνακας χειριστηρίων.....	180	11.2 Υγρός Θερμός Αέρας - προτεινόμενα αξεσουάρ.....	200
<b>6. ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ.....</b>	<b>181</b>	11.3 Πίνακες μαγειρέματος για ινστιτούτα δοκιμών.....	200
6.1 Αρχικός καθαρισμός.....	181	<b>12. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ.....</b>	<b>202</b>
6.2 Αρχική προθέρμανση.....	182	12.1 Σημειώσεις για τον καθαρισμό... ..	202
6.3 Ασύρματη σύνδεση  .....	182	12.2 Τρόπος καθαρισμού: Ανάγλυφο τμήμα εσωτερικού του φούρνου.....	203
6.4 Άδειες χρήσης λογισμικού.....	183	12.3 Τρόπος αφαίρεσης: Στηρίγματα σαχρών .....	203
<b>7. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ.....</b>	<b>183</b>	12.4 Τρόπος χρήσης: Καταλυτικός καθαρισμός .....	204
7.1 Τρόπος ρύθμισης: Προγράμματα θέρμανσης.....	183	12.5 Τρόπος αφαίρεσης και τοποθέτησης: Πόρτα.....	204
7.2 Προγράμματα.....	184	12.6 Τρόπος αντικατάστασης: Λαμπτήρας.....	206
7.3 Σημειώσεις σχετικά με: Υγρός Θερμός Αέρας .....	186	<b>13. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ.....</b>	<b>207</b>
7.4 Τρόπος ρύθμισης: Μαγείρεμα με βοήθεια.....	186	13.1 Τι να κάνετε αν.....	207
7.5 Μαγείρεμα με βοήθεια.....	187	13.2 Δεδομένα σέρβις.....	208
<b>8. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΡΟΛΟΓΙΟΥ.....</b>	<b>193</b>	<b>14. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ.....</b>	<b>209</b>
8.1 Λειτουργίες ρολογιού.....	193	14.1 Πληροφορίες Προϊόντος και Φύλλο Πληροφοριών Προϊόντος*.....	209
8.2 Τρόπος ρύθμισης: Λειτουργίες ρολογιού.....	193	14.2 Εξοικονόμηση ενέργειας.....	210
<b>9. ΤΡΟΠΟΣ ΧΡΗΣΗΣ: ΑΞΕΣΟΥΑΡ.....</b>	<b>194</b>	<b>15. ΔΟΜΗ ΜΕΝΟΥ.....</b>	<b>210</b>
9.1 Εισαγωγή αξεσουάρ.....	194	15.1 Μενού.....	210
9.2 Αισθ. Φαγητού.....	195	<b>16. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ.....</b>	<b>212</b>
<b>10. ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ.....</b>	<b>197</b>		
10.1 Κλειδίωμα.....	197		
10.2 Αυτόματη απενεργοποίηση.....	197		



## 1. ⚠ ΠΛΗΡΟΦΟΡΪΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

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

### 1.1 Ασφάλεια παιδιών και ευπαθών ατόμων

- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές δυνατότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εάν επιβλέπονται ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχονται. Παιδιά ηλικίας μικρότερης των 8 ετών και άτομα με εκτενείς και περίπλοκες αναπηρίες πρέπει να παραμένουν μακριά από τη συσκευή, εκτός εάν επιβλέπονται συνεχώς.

- Τα παιδιά πρέπει να εποπτεύονται ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή και κινητές συσκευές με το My Electrolux Kitchen .
- Φυλάσσετε όλα τα υλικά συσκευασίας μακριά από τα παιδιά και απορρίψτε τα κατάλληλα.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη χρήση. Κρατάτε τα παιδιά και τα κατοικίδια ζώα μακριά από τη συσκευή όταν την χρησιμοποιείτε και όταν ψύχεται.
- Εάν η συσκευή διαθέτει διάταξη ασφαλείας για παιδιά, θα πρέπει να είναι ενεργοποιημένη.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να εκτελούν τον καθαρισμό και τη συντήρηση που εκτελεί ο χρήστης στη συσκευή χωρίς επίβλεψη.

### 1.2 Γενικές πληροφορίες για την ασφάλεια

- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για μαγειρική χρήση.
- Η συσκευή αυτή έχει σχεδιαστεί μόνο για οικιακή χρήση σε εσωτερικό περιβάλλον.
- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε γραφεία, δωμάτια ξενοδοχείων, ξενώνες, αγροικίες και άλλα παρόμοια καταλύματα όπου τέτοια χρήση δεν υπερβαίνει τα επίπεδα της (μέσης) οικιακής χρήσης.
- Η εγκατάσταση αυτής της συσκευής και η αντικατάσταση του καλωδίου πρέπει να εκτελείται μόνο από κατάλληλα καταρτισμένο άτομο.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή πριν την εγκαταστήσετε στην ενσωματωμένη δομή.
- Πριν από οποιαδήποτε εργασία συντήρησης, αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα.
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί φθορές, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις ή ένα κατάλληλα καταρτισμένο άτομο, ώστε να αποφευχθεί τυχόν κίνδυνος από το ηλεκτρικό ρεύμα.



- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη προτού αντικαταστήσετε τον λαμπτήρα για την αποφυγή πιθανότητας ηλεκτροπληξίας.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη χρήση. Πρέπει να προσέχετε ώστε να μην αγγίζετε τις αντιστάσεις ή την επιφάνεια του εσωτερικού της συσκευής.
- Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου όταν αφαιρείτε ή βάζετε εξαρτήματα ή σκεύη.
- Χρησιμοποιείτε μόνο τον αισθητήρα φαγητού (αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα) που συνιστάται για αυτήν τη συσκευή.
- Για να αφαιρέσετε τα στηρίγματα σαρώων, τραβήξτε πρώτα το μπροστινό τμήμα του στηρίγματος σαρώων και, στη συνέχεια, το πίσω τμήμα για να το αποσπάσετε από τα πλαϊνά τοιχώματα. Τοποθετήστε τα στηρίγματα σαρώων, ακολουθώντας την παραπάνω διαδικασία με την αντίστροφη σειρά.
- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή για τον καθαρισμό της συσκευής.
- Μη χρησιμοποιείτε ισχυρά λειαντικά καθαριστικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε τη γυάλινη πόρτα, καθώς μπορεί να χαράξουν την επιφάνεια και αυτό μπορεί να προκαλέσει θραύση του γυαλιού.

## 2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

---

### 2.1 Εγκατάσταση

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

Η εγκατάσταση αυτής της συσκευής πρέπει να εκτελείται μόνο από κατάλληλα καταρτισμένο άτομο.

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας.
- Εάν η συσκευή έχει υποστεί ζημιά, μην προβείτε σε εγκατάσταση ή χρήση της.
- Ακολουθείτε τις οδηγίες εγκατάστασης που παρέχονται με τη συσκευή.
- Πάντα να προσέχετε όταν μετακινείτε τη συσκευή καθώς είναι βαριά. Να χρησιμοποιείτε πάντα γάντια ασφαλείας και κλειστά παπούτσια.
- Μην τραβάτε τη συσκευή από τη λαβή.

# ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

- Τοποθετήστε τη συσκευή σε κατάλληλο και ασφαλές μέρος που πληροί τις απαιτήσεις εγκατάστασης.
- Τηρείτε την ελάχιστη απόσταση από άλλες συσκευές και μονάδες.
- Πριν τοποθετήσετε τη συσκευή, ελέγξτε αν η πόρτα της συσκευής ανοίγει χωρίς περιορισμό.
- Η συσκευή είναι εξοπλισμένη με ηλεκτρικό σύστημα ψύξης. Πρέπει να λειτουργεί με την ηλεκτρική παροχή.

Ελάχιστο ύψος ντουλαπιού (Ελάχιστο ύψος ντουλαπιού κάτω από τον πάγκο)	590 (600) mm
Πλάτος ντουλαπιού	560 mm
Βάθος ντουλαπιού	550 (550) mm
Ύψος μπροστινού μέρους της συσκευής	594 mm
Ύψος πίσω μέρους της συσκευής	576 mm
Πλάτος μπροστινού μέρους της συσκευής	595 mm
Πλάτος πίσω μέρους της συσκευής	559 mm
Βάθος της συσκευής	569 mm
Βάθος εντοιχισμού της συσκευής	548 mm
Βάθος με ανοιχτή πόρτα	1022 mm
Ελάχιστο μέγεθος ανοίγματος εξαερισμού. Άνοιγμα στο κάτω μέρος της πίσω πλευράς	560x20 mm
Μήκος καλωδίου ηλεκτρικής τροφοδοσίας. Το καλώδιο είναι τοποθετημένο στη δεξιά γωνία στην πίσω πλευρά	1500 mm
Βίδες τοποθέτησης	4x25 mm

## 2.2 Ηλεκτρική σύνδεση



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πυρκαγιάς και ηλεκτροπληξίας.

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

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

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

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

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

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

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

## 2.3 Χρήση



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού, εγκαυμάτων και ηλεκτροπληξίας ή έκρηξης.

- Μην αλλάζετε τις προδιαγραφές αυτής της συσκευής.
- Φροντίστε τα ανοίγματα αερισμού να είναι ελεύθερα από εμπόδια.
- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επιτήρηση κατά τη λειτουργία.
- Απενεργοποιήστε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.
- Προσέχετε όταν ανοίγετε την πόρτα της συσκευής με τη συσκευή σε λειτουργία. Μπορεί να απελευθερωθεί ζεστός αέρας.

- Μην λειτουργείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια ή όταν είναι σε επαφή με νερό.
- Μην ασκείτε πίεση στην ανοιχτή πόρτα.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή ως επιφάνεια εργασίας ή ως επιφάνεια αποθήκευσης αντικειμένων.
- Ανοίξτε την πόρτα της συσκευής προσεκτικά. Η χρήση συστατικών με αλκοόλη μπορεί να δημιουργήσει ένα μείγμα αλκοόλης με αέρα.
- Μην αφήνετε στίβες ή γυμνές φλόγες να έρθουν σε επαφή με τη συσκευή όταν ανοίγετε την πόρτα.
- Μην τοποθετείτε εύφλεκτα προϊόντα ή στοιχεία που είναι βρεγμένα με εύφλεκτα προϊόντα μέσα, κοντά ή πάνω στη συσκευή.
- Μη μοιράζετε τον κωδικό πρόσβασης Wi-Fi με άλλους.



## **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

Κίνδυνος πρόκλησης ζημιάς στη συσκευή.

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

## **2.4 Φροντίδα και καθαρίσμα**



## **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

Κίνδυνος τραυματισμού, πυρκαγιάς, ή βλάβης της συσκευής.

- Πριν από την πραγματοποίηση συντήρησης, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε το φις τροφοδοσίας από την πρίζα.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι κρύα. Υπάρχει κίνδυνος θραύσης των τζαμιών.
- Αντικαταστήστε άμεσα τα τζάμια της πόρτας όταν έχουν υποστεί ζημιά. Επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
- Απαιτείται προσοχή κατά την αφαίρεση της πόρτας από τη συσκευή. Η πόρτα είναι βαριά!
- Καθαρίζετε τακτικά τη συσκευή για να αποτραπεί η φθορά του υλικού της επιφάνειας.
- Καθαρίστε τη συσκευή με ένα υγρό μαλακό πανί. Χρησιμοποιείτε μόνο ουδέτερα απορρυπαντικά. Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά προϊόντα, σφουγγαράκια που χαράσσουν, διαλύτες ή μεταλλικά αντικείμενα.
- Αν χρησιμοποιείτε σπρέι καθαρισμού για φούρνους, ακολουθείτε τις οδηγίες ασφαλείας στη συσκευασία.

- Μην καθαρίζετε την καταλυτική εμαγιέ επιστροφή με απορρυπαντικά.

## 2.5 Εσωτερικός φωτισμός



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

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

## 2.6 Σέρβις

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

## 2.7 Απόρριψη



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού ή ασφυξίας.

- Επικοινωνήστε με τις δημοτικές αρχές της περιοχής σας για πληροφορίες σχετικά με τον τρόπο απόρριψης της συσκευής.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος.
- Κόψτε το καλώδιο τροφοδοσίας κοντά στη συσκευή και απορρίψτε το.
- Αφαιρέστε το μάνταλο της πόρτας για να αποτραπεί ο εγκλεισμός παιδιών ή ζώων μέσα στη συσκευή.

# 3. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

## 3.1 Εντοιχισμός

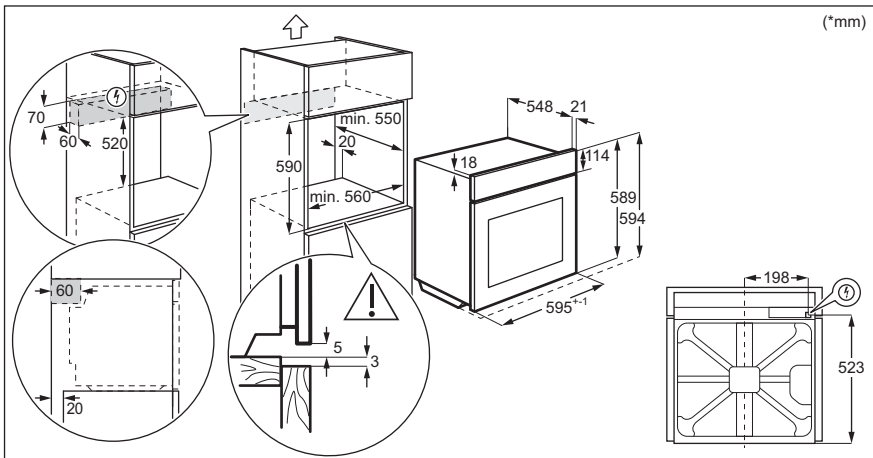
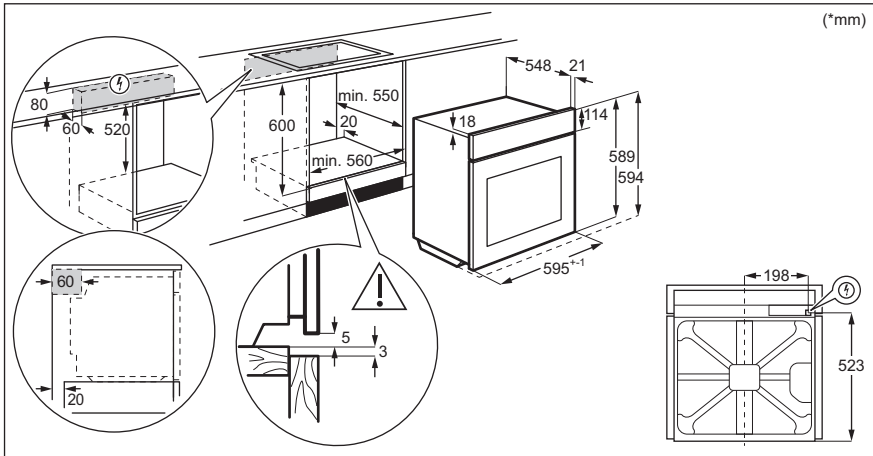


YouTube

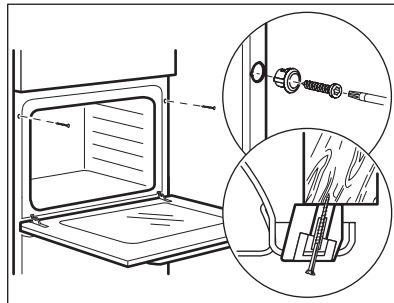
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



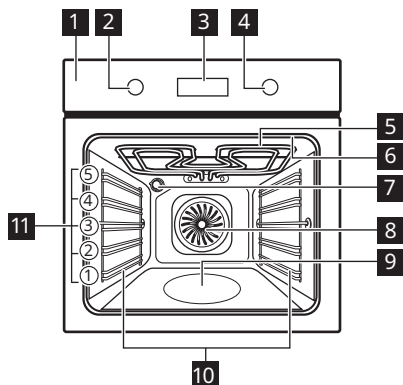


## 3.2 Στερέωση του φούρνου στο ντουλάπι



## 4. ΠΕΡΙΓΡΑΦΉ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

### 4.1 Γενική επισκόπηση



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

### 4.2 Αξεσουάρ

- **Μεταλλική σχάρα**  
Για μαγειρικά σκεύη, φόρμες για κέικ, ψητά.
- **Ταψί ψησίματος**  
Για κέικ και μπισκότα.
- **Ταψί ψησίματος / γκριλ**  
Για ψήσιμο ή ως σκεύος για τη συλλογή του λίπους.
- **Αισθ. Φαγητού**  
Για να μετρήσετε πόσο θα μαγειρευτεί το φαγητό.
- **Τηλεσκοπικοί βραχίονες**  
Με τους τηλεσκοπικούς βραχίονες, μπορείτε να τοποθετείτε και να αφαιρείτε τις σχάρες εύκολα.







# ΠΩΣ ΝΑ ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΚΑΙ ΝΑ ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΉ

## 5. ΠΩΣ ΝΑ ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΚΑΙ ΝΑ ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΉ

### 5.1 Βυθιζόμενοι διακόπτες


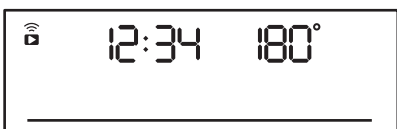
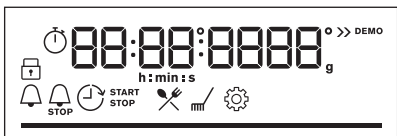
Για να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, πιέστε τον διακόπτη. Ο διακόπτης πετάγεται προς τα έξω.

### 5.2 Πίνακας χειριστηρίων

Πεδία αισθητήρα πίνακα ελέγχου					Πιέστε το κουμπί	Στρέψτε τον διακόπτη
				OK		
Χρονο-διακόπτης	Ταχεία προθέρμανση	Φωτισμός Φούρνου	Αισθ. Φαγητού	Επιβεβαίωση ρύθμισης		







Επιλέξτε ένα πρόγραμμα ζεστάματος για να ενεργοποιήσετε τον φούρνο.


Στρέψτε τον διακόπτη προγραμμάτων ζεστάματος στη θέση απενεργοποίησης για να απενεργοποιήσετε τον φούρνο.



	Όταν ο διακόπτης προγραμμάτων ζεστάματος βρίσκεται στη θέση απενεργοποίησης η οθόνη τίθεται σε κατάσταση αναμονής.
	Όταν μαγειρεύετε, η οθόνη εμφανίζει τη ρυθμισμένη θερμοκρασία, την ώρα και άλλες διαθέσιμες επιλογές.
	Οθόνη με λειτουργίες πλήκτρων.



## ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

<b>Ενδείξεις χρονοδια- κόπτη:</b>				
<b>Wi-Fi ένδειξη</b> - αναβοσβήνει όταν ο φούρνος μπο- ρεί να συνδεθεί στο Wi-Fi.			<b>Απομακρυσμένη λειτουργία ένδειξη</b> - ει- ναι δυνατός ο χειρισμός του φούρνου από απόσταση.	
H σύνδεση Wi-Fi είναι ενεργοποιημένη. 			H ένδειξη Απομακρυσμένη λειτουργία είναι αναμμένη. 	

<b>Μπάρα προόδου</b> - για τη θερμοκρασία ή τον χρόνο. Η μπάρα είναι εντελώς κόκκινη όταν ο φούρνος φτάσει στη ρυθμισμένη θερμοκρασία.	
--	---

<b>Ένδειξη μαγειρέματος στον ατμό</b>	
<b>Αισθ. Φαγητού ένδειξη</b>	

## 6. ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ




### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!




Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

### 6.1 Αρχικός καθαρισμός

Πριν από την πρώτη χρήση, καθαρίστε τον άδειο φούρνο και ρυθμίστε την ώρα:

			 <b>0:00.</b> Ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη. Πιέστε το κουμπί OK.
---	---	---	--


## 6.2 Αρχική προθέρμανση

Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο πριν από την πρώτη χρήση.	
<b>Βήμα 1</b>	Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα και τα αποσπώμενα στηρίγματα σαφρών από τον φούρνο.
<b>Βήμα 2</b>	Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία για τη λειτουργία:  Αφήστε τον φούρνο να λειτουργήσει για 1 ώ.
<b>Βήμα 3</b>	Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία για τη λειτουργία:  Αφήστε τον φούρνο να λειτουργήσει για 15 λεπτά.
<p> Από τον φούρνο μπορεί να αναδυθεί μια οσμή και καπνός κατά τη διάρκεια της προθέρμανσης. Βεβαιωθείτε ότι το δωμάτιο αερίζεται.</p>	

## 6.3 Ασύρματη σύνδεση

Για να συνδέσετε τη συσκευή χρειάζεστε:

- Ασύρματο δίκτυο με σύνδεση στο διαδίκτυο.
- Κινητή συσκευή συνδεδεμένη στο ασύρματο δίκτυο σας.

<b>Βήμα 1</b>	Πραγματοποιήστε λήψη της εφαρμογής για κινητά My Electrolux Kitchen και ακολουθήστε τις οδηγίες για τα επόμενα βήματα.
<b>Βήμα 2</b>	Στρέψτε τον διακόπτη για να επιλέξετε:  .

Συχνότητα	2,4 GHz WLAN	5 GHz WLAN
	2400 - 2483,5 MHz	5150 - 5350 MHz 5470 - 5725 MHz
Πρωτόκολλο	IEEE 802.11b DSSS/ 802.11g/n OFDM	IEEE 802.11 a/n OFDM
Μέγιστη Ισχύς	EIRP < 20 dBm (100 mW)	EIRP < 23 dBm (200 mW)
Μονάδα Wi-Fi	NIU5-50	

Συχνότητα Bluetooth	2400 - 2483,5 MHz
Πρωτόκολλο	LE: DSSS
Μέγιστη Ισχύς	EIRP < 4 dBm (2,5 mW)

Χώρες που καλύπτονται από τη διάταξη της Οδηγίας 2014/53/ΕΕ: Βέλγιο, Βουλγαρία, Τσεχία, Δανία, Γερμανία, Εσθονία, Ιρλανδία, Ελλάδα, Ισπανία, Γαλλία, Κροατία, Ιταλία, Κύπρος, Λετονία, Λιθουανία, Λουξεμβούργο, Ουγγαρία, Μάλτα, Ολλανδία, Βόρεια Ιρλανδία, Αυστρία, Πολωνία, Πορτογαλία, Ρουμανία, Σλοβενία, Σλοβακία, Φινλανδία, Σουηδία, Νορβηγία, Ισλανδία, Λιχτενστάιν, Ελβετία, Τουρκία.

## 6.4 Άδειες χρήσης λογισμικού

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

Για να αποκτήσετε πρόσβαση στον πηγαίο κώδικα αυτών των στοιχείων δωρεάν λογισμικού ανοιχτού κώδικα, των οποίων οι συνθήκες άδειας χρήσης απαιτούν δημοσίευση και για να δείτε τις πλήρεις πληροφορίες πνευματικών δικαιωμάτων τους και τους ισχύοντες όρους άδειας χρήσης, επισκεφθείτε τη διεύθυνση: <http://electrolux.opensourcerepository.com> (folder NIU5).

## 7. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΉ ΧΡΉΣΗ



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!





Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

### 7.1 Τρόπος ρύθμισης: Προγράμματα θέρμανσης

Ξεκινήστε το μαγείρεμα	
Βήμα 1	Βήμα 2
Επιλέξτε ένα πρόγραμμα.	Ρυθμίστε τη θερμοκρασία. Πιέστε το κουμπί OK

Μαγείρεμα με ατμό			
Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος είναι κρύος.			
Βήμα 1	Βήμα 2	Βήμα 3	Βήμα 4

## Μαγείρεμα με ατμό


		 	<p>Προθερμάνετε τον κενό φούρνο για 10 λεπ. για να δημιουργηθεί υγρασία. Τοποθετήστε το φαγητό στον φούρνο.</p>
<p>Γεμίστε το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου με νερό της βρύσης.</p>	<p>Επιλέξτε το πρόγραμμα ατμού.</p>	<p>Ρυθμίστε τη θερμοκρασία. Πιέστε το κουμπί OK</p>	
<p><b>i</b> Η μέγιστη χωρητικότητα του ανάγλυφου τμήματος του εσωτερικού του φούρνου είναι 250 ml. Μη γεμίζετε το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου κατά τη διάρκεια μαγειρέματος ή όταν ο φούρνος είναι ζεστός.</p>			










## Όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα με ατμό:

Βήμα 1	Βήμα 2	Βήμα 3
<p>Στρέψτε τον διακόπτη προγραμμάτων ζεστάματος στη θέση απενεργοποίησης για να απενεργοποιήσετε τον φούρνο.</p>	<p>Ανοίξτε προσεκτικά την πόρτα. Η υγρασία που απελευθερώνεται μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα.</p>	<p>Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος είναι κρύος. Αφαιρέστε το υπόλοιπο νερό από το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου.</p>

## 7.2 Προγράμματα

### Βασικά προγράμματα

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

Πρόγραμμα	Εφαρμογή
 <p>Πάνω/Κάτω Θέρμανση</p>	Για ψήσιμο σε μία θέση σχάρας.
 <p>SteamBake</p>	Για την προσθήκη υγρασίας κατά το μαγείρεμα. Για την εξασφάλιση σωστού χρώματος και τραγανής κρούστας κατά το ψήσιμο. Για να γίνει το φαγητό πιο ζουμερό κατά το ξαναζέσταμα. Για τη διατήρηση φρούτων ή λαχανικών.
 <p>Λειτουργία Πίτσα</p>	Για ψήσιμο πίτσας. Για εντατικό ρόδισμα και τραγανή βάση.
 <p>Κάτω Θέρμανση</p>	Για το ψήσιμο κέικ με τραγανή βάση και τη συντήρηση τροφίμων.
 <p>Καταψυγμένα τρόφιμα</p>	Για να γίνουν τραγανά τα έτοιμα φαγητά (π.χ. οι τηγανιτές πατάτες, οι κудωνάτες πατάτες ή τα σπρινγκ ρολς).
 <p>Υγρός Θερμός Αέρας</p>	Αυτή η λειτουργία σχεδιάστηκε για να εξοικονομείτε ενέργεια κατά το ψήσιμο. Όταν χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία, η θερμοκρασία στο εσωτερικό του φούρνου μπορεί να διαφέρει από τη ρυθμισμένη θερμοκρασία. Χρησιμοποιείται η υπολειπόμενη θερμότητα. Η θερμαντική ισχύς μπορεί να μειωθεί. Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση», Σημειώσεις σχετικά με: Υγρός Θερμός Αέρας .
 <p>Γκριλ</p>	Για ψήσιμο στο γκριλ λεπτών κομματιών φαγητού καθώς και για φρυγάνισμα ψωμιού.
 <p>Γκριλ με Θερμό Αέρα</p>	Για ψήσιμο μεγάλων μεριδών κρέατος ή πουλερικών με κόκαλα σε μία θέση σχάρας. Για γκρατινάρισμα και για ρόδισμα.
 <p>Μενού</p>	Για να εισέλθετε στο Μενού: Μαγείρεμα με βοήθεια, Καθαρισμός, Ρυθμίσεις.

## 7.3 Σημειώσεις σχετικά με: Υγρός Θερμός Αέρας

Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιούνταν για συμμόρφωση με την τάξη ενεργειακής απόδοσης και τις απαιτήσεις για τον οικολογικό σχεδιασμό σύμφωνα με τα πρότυπα της ΕΕ 65/2014 και ΕΕ 66/2014. Δοκιμές σύμφωνα με το EN 60350-1.

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





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

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





## 7.4 Τρόπος ρύθμισης: Μαγείρεμα με βοήθεια

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








Για κάποια από τα φαγητά μπορείτε επίσης να μαγειρέψετε με:	Ο βαθμός στον οποίο μαγειρεύεται το φαγητό:
<ul style="list-style-type: none"> <li>Αισθ. Φαγητού</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Λίγο ψημένο</li> <li>Μεσαία Ψημένο</li> <li>Καλοψημένο</li> </ul>

Μαγείρεμα με βοήθεια - χρησιμοποιήστε το για να προετοιμάσετε γρήγορα ένα πιάτο με τις προεπιλεγμένες ρυθμίσεις:			
Βήμα 1	Βήμα 2	Βήμα 3	Βήμα 4
			
Εισέλθετε στο μενού.	Επιλέξτε Μαγείρεμα με βοήθεια. Πατήστε το OK.	Επιλέξτε το σκεύος. Πιέστε το κουμπί OK.	Τοποθετήστε το σκεύος στον φούρνο. Επιβεβαιώστε τη ρύθμιση.






## 7.5 Μαγείρεμα με βοήθεια

Λεζάντα	
	Αισθ. Φαγητού διαθέσιμο. Τοποθετήστε το Αισθ. Φαγητού στο πιο χοντρό μέρος του σκεύους. Ο φούρνος απενεργοποιείται στη θερμοκρασία Αισθ. Φαγητού που έχετε ρυθμίσει.
	Η ποσότητα νερού για τη λειτουργία ατμού.
	Προθερμάνετε τον φούρνο πριν ξεκινήσετε το μαγείρεμα.
	Επίπεδο σχάρας.

















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

	Σκεύος	Βάρος	Επίπεδο σχάρας / Αξεσουάρ	Διάρκεια
<b>Βοδινό</b> 🍖				
P1	Ψητό βοδινό, λίγο ψημένο	1 - 1,5 kg, φέτες πάχους 4 - 5 cm	  2, ταψί ψησίματος Τηγανίστε το κρέας για μερικά λεπτά σε ένα ζεστό τηγάνι. Τοποθετήστε στον φούρνο.	~ 40 λεπ.
P2	Ψητό βοδινό, μέτρια ψημένο			~ 50 λεπ.
P3	Ψητό βοδινό, καλοψημένο			~ 60 λεπ.
P4	Μπριζόλα, μέτρια ψημένη	180 - 220 g το τεμάχιο, φέτες πάχους 3 cm	   3, σκεύος ψησίματος στη <b>μεταλλική σχάρα</b> Τηγανίστε το κρέας για μερικά λεπτά σε ένα ζεστό τηγάνι. Τοποθετήστε στον φούρνο.	~ 15 λεπ.
P5	Ψητό βοδινό / σιγοψημένο (σπαλομπριζόλα, στρογγυλή, κόντρα μπριζόλα)	1,5 - 2 kg	  2, σκεύος ψησίματος πάνω στη <b>μεταλλική σχάρα</b> Τηγανίστε το κρέας για μερικά λεπτά σε ένα ζεστό τηγάνι. Προσθέστε υγρά. Τοποθετήστε στον φούρνο.	~ 120 λεπ.

















# ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΉ ΧΡΉΣΗ























	Σκεύος	Βάρος	Επίπεδο σχάρας / Αξισουάρ	Διάρκεια
P6	<b>Ψητό βοδινό, λίγο ψημένο</b> (χαμηλή θερμοκρασία)	1 - 1,5 kg, φέτες πάχους 4 - 5 cm	 <b>2, ταψί ψησίματος</b> Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά ή απλώς αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι. Τηγανίστε το κρέας για μερικά λεπτά σε ένα ζεστό τηγάνι. Τοποθετήστε στον φούρνο.	~ 75 λεπ.
P7	<b>Ψητό βοδινό, μέτρια ψημένο</b> (χαμηλή θερμοκρασία)			~ 85 λεπ.
P8	<b>Ψητό βοδινό, καλοψημένο</b> (χαμηλή θερμοκρασία)			~ 130 λεπ.
P9	<b>Φιλέτο, λίγο ψημένο</b> (χαμηλή θερμοκρασία)	0,5 - 1,5 kg, φέτες πάχους 5 - 6 cm	 <b>2, ταψί ψησίματος</b> Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά ή απλώς αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι. Τηγανίστε το κρέας για μερικά λεπτά σε ένα ζεστό τηγάνι. Τοποθετήστε στον φούρνο.	~ 75 λεπ.
P10	<b>Φιλέτο, μέτρια ψημένο</b> (χαμηλή θερμοκρασία)			~ 90 λεπ.
P11	<b>Φιλέτο, καλοψημένο</b> (χαμηλή θερμοκρασία)			~ 120 λεπ.
<b>Μοσχάρι</b> 				
P12	<b>Ψητό μοσχάρι</b> (π.χ. ωμοπλάτη)	0,8 - 1,5 kg, κομμάτια πάχους 4 cm	 <b>2, σκεύος ψησίματος πάνω στη μεταλλική σχάρα</b> Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά. Προσθέστε υγρά. Ψητό σκεπαστό.	~ 80 λεπ.
<b>Χοιρινό</b> 				



	Σκεύος	Βάρος	Επίπεδο σχάρας / Αξεσουάρ	Διάρκεια
P13	<b>Ψητός χοιρινός λαιμός ή ωμοπλάτη</b>	1,5 - 2 kg	  <b>2</b> , σκεύος ψησίματος πάνω στη <b>μεταλλική σχάρα</b> Γυρίστε το κρέας μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος.	~ 120 λεπ.
P14	<b>Χοιρινό πουλντ</b> (χαμηλή θερμοκρασία)	1,5 - 2 kg	  <b>2</b> , <b>ταψί ψησίματος</b> Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά. Γυρίστε το κρέας μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος για να έχετε ένα ομοιόμορφο ρόδισμα.	~ 215 λεπ.
P15	<b>Μπριζόλα, φρέσκια</b>	1 - 1,5 kg, φέτες πάχους 5 - 6 cm	  <b>2</b> , σκεύος ψησίματος στη <b>μεταλλική σχάρα</b> Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά.	~ 55 λεπ.
P16	<b>Παϊδάκια</b>	2 - 3 kg, χρησιμοποιήστε ωμό, λεπτά παϊδάκια πάχους 2 - 3 cm	 <b>3</b> , <b>βαθύ ταψί</b> Προσθέστε υγρά για να καλύψετε τον πάτο ενός σκεύους. Γυρίστε το κρέας μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος.	90 λεπ.
<b>Αρνί</b> 				
P17	<b>Μπούτι αρνιού με κόκαλα</b>	1,5 - 2 kg, φέτες πάχους 7 - 9 cm	  <b>2</b> , σκεύος ψησίματος στο <b>ταψί ψησίματος</b> Προσθέστε υγρά. Γυρίστε το κρέας μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος.	~ 130 λεπ.
<b>Πουλερικά</b> 				
P18	<b>Ολόκληρο κοτόπουλο</b>	1 - 1,5 kg, φρέσκο	  <b>2</b> ,  200 ml, γάστρα πάνω στο <b>ταψί ψησίματος</b> Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά. Γυρίστε το κοτόπουλο μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος για να έχετε ένα ομοιόμορφο ρόδισμα.	~ 60 λεπ.
P19	<b>Μισό κοτόπουλο</b>	0,5 - 0,8 kg	  <b>3</b> , <b>ταψί ψησίματος</b> Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά.	~ 40 λεπ.

# ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΉ ΧΡΉΣΗ

	Σκεύος	Βάρος	Επίπεδο σχάρας / Αξεσουάρ	Διάρκεια
P20	Στήθος κοτόπουλου	180 - 200 g το τεμάχιο	  2, γάστρα πάνω στη <b>μεταλλική σχάρα</b> Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά. Τηγανίστε το κρέας για μερικά λεπτά σε ένα ζεστό τηγάνι.	~ 25 λεπ.
P21	Κοτόπουλο μπουτία, φρέσκα	-	  3, <b>ταψί ψησίματος</b> Αν μαρινάρετε πρώτα τα μπουτία, ρυθμίστε τη χαμηλότερη θερμοκρασία και μαγειρέψτε τα περισσότερη ώρα.	~ 30 λεπ.
P22	Πάπια, ολόκληρη	2 - 3 kg	  2, σκεύος ψησίματος πάνω στη <b>μεταλλική σχάρα</b> Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά. Τοποθετήστε το κρέας στο σκεύος ψησίματος. Γυρίστε την πάπια μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος.	~ 100 λεπ.
P23	Χήνα, ολόκληρη	4 - 5 kg	  2, <b>βαθύ ταψί</b> Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά. Τοποθετήστε το κρέας σε βαθύ ταψί ψησίματος. Γυρίστε τη χήνα μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος.	~ 110 λεπ.
<b>Άλλα</b> 				
P24	Ρολό κιμάς	1 kg	  2, <b>μεταλλική σχάρα</b> Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά.	~ 60 λεπ.
<b>Ψάρι</b> 				
P25	Ψάρι ολόκληρο, στο γκριλ	0,5 - 1 kg ανά ψάρι	  2, <b>ταψί ψησίματος</b> Γεμίστε το ψάρι με βούτυρο και χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά και μυρωδικά.	~ 30 λεπ.
P26	Ψάρι φιλέτο	-	  3, γάστρα πάνω στη <b>μεταλλική σχάρα</b> Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά.	20 λεπ.





	Σκεύος	Βάρος	Επίπεδο σάκχαρ / Αξισουάρ	Διάρκεια
<b>Ψήσιμο γλυκών / επιδόρπια</b>   				
P27	Cheesecake	-	 2,  ανοιγόμενη φόρμα 28 cm στη <b>μεταλλική σχάρα</b>	90 λεπ.
P28	Μηλόπιτα	-	 2,  100 - 150 ml, <b>ταψί ψησίματος</b>	60 λεπ.
P29	Τάρτα μήλου	-	 2, φόρμα για πίτες στη <b>μεταλλική σχάρα</b>	40 λεπ.
P30	Μηλόπιτα	-	 2,  100 - 150 ml,  φόρμα για πίτες 22 cm πάνω στη <b>μεταλλική σχάρα</b>	60 λεπ.
P31	Κέικ Brownies	2 kg	 3, <b>βαθύ ταψί</b>	30 λεπ.
P32	Κέικ muffins σοκολάτας	-	 2,  100 - 150 ml, ταψί για muffin πάνω στη <b>μεταλλική σχάρα</b>	30 λεπ.
P33	Κέικ	-	 2, ταψί φρατζόλας στη <b>μεταλλική σχάρα</b>	50 λεπ.
<b>Λαχανικά / Συνοδευτικά πιάτα</b>   				
P34	Ψητές πατάτες	1 kg	 2, <b>ταψί ψησίματος</b> Τοποθετήστε ολόκληρες τις πατάτες με τη φλούδα πάνω στο ταψί ψησίματος.	50 λεπ.
P35	Φέτες	1 kg	 3, <b>ταψί ψησίματος</b> καλυμμένο με χαρτί ψησίματος Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά. Κόψτε τις πατάτες σε κομμάτια.	35 λεπ.
P36	Ψητά ανάμικτα λαχανικά	1 - 1,5 kg	 3, <b>ταψί ψησίματος</b> καλυμμένο με χαρτί ψησίματος Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά. Κόψτε τα λαχανικά σε κομμάτια.	30 λεπ.
P37	Κροκέτες, κατεψυγμένες	0,5 kg	 3, <b>ταψί ψησίματος</b>	25 λεπ.

# ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΉ ΧΡΉΣΗ




	Σκεύος	Βάρος	Επίπεδο σχάρας / Αξεσουάρ	Διάρκεια
P38	Πατάτες, κατεψυγμένες	0,75 kg	☐ 3, ταψί ψησίματος	25 λεπ.
Γκρατινάρισμα, ψωμί και πίτσα 🍞 🥞 🥙				
P39	Λαζάνια με κρέας / λαχανικά με στεγνά νουντλ	1 - 1,5 kg	☐ 2, γάστρα πάνω στη μεταλλική σχάρα	45 λεπ.
P40	Πατάτες ογκρατέν (ωμές πατάτες)	1 - 1,5 kg	☐ 1, γάστρα πάνω στη μεταλλική σχάρα Περιστρέψτε το πιάτο μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος.	50 λεπ.
P41	Φρέσκια πίτσα, λεπτή ζύμη	-	☑ ☐ 2, 🍷 100 ml, ταψί ψησίματος καλυμμένο με χαρτί ψησίματος	15 λεπ.
P42	Πίτσα φρέσκια, χοντρή ζύμη	-	☑ ☐ 2, ταψί ψησίματος καλυμμένο με χαρτί ψησίματος	25 λεπ.
P43	Κις	-	☐ 2, φόρμα ψησίματος στη μεταλλική σχάρα	45 λεπ.
P44	Μπαγκέτα / Ciabatta / Λευκό ψωμί	0,8 kg	☑ ☐ 3, 🍷 150 ml, ταψί ψησίματος καλυμμένο με χαρτί ψησίματος Χρειάζεται περισσότερος χρόνος για το λευκό ψωμί.	30 λεπ.
P45	Πολύσπορο / σίκαλης / μαύρο ψωμί πολύσπορο σε ταψί φρατζόλας	1 kg	☑ ☐ 2, 🍷 150 ml, ταψί ψησίματος καλυμμένο με χαρτί ψησίματος / μεταλλική σχάρα	45 λεπ.




## 8. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΡΟΛΟΓΙΟΥ

### 8.1 Λειτουργίες ρολογιού







Λειτουργία ρολογιού	Εφαρμογή
	Χρονομετρητής. Όταν ο χρονοδιακόπτης σταματήσει, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.
	Χρόνος μαγειρέματος. Όταν ο χρονοδιακόπτης σταματήσει, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και το πρόγραμμα ζεστάματος σταματά.
	Καυστέρηση Έναρξης. Για αναβολή της έναρξης ή / και του τέλους του μαγειρέματος.
	Χρονοδιακόπτης λειτουργίας. Η μέγιστη διάρκεια είναι 23 ώ 59 λεπ. Η λειτουργία αυτή δεν έχει καμία επίδραση στη λειτουργία του φούρνου. Για να ενεργοποιήσετε και να απενεργοποιήσετε το Χρονοδιακόπτης λειτουργίας επιλέξτε: Μενού, Ρυθμίσεις.

### 8.2 Τρόπος ρύθμισης: Λειτουργίες ρολογιού

Τρόπος ρύθμισης: Ώρα		
Βήμα 1	Βήμα 2	Βήμα 3
		
Για να αλλάξετε την ώρα, εισέλθετε στο μενού και επιλέξτε Ρυθμίσεις, Ώρα.	Ρυθμίστε το ρολόι.	Πατήστε: OK.

Τρόπος ρύθμισης: Χρονομετρητής			
Βήμα 1	Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη: 0:00 	Βήμα 2	Βήμα 3
			
Πιέστε: 	Ρυθμίστε τον Χρονομετρητής	Πατήστε: OK.	
 Ο χρονοδιακόπτης ξεκινά αμέσως την αντίστροφη μέτρηση.			

## ΤΡΟΠΟΣ ΧΡΗΣΗΣ: ΑΞΕΣΟΥΑΡ

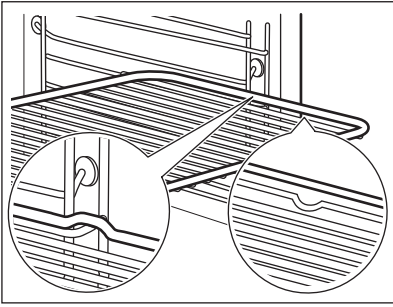
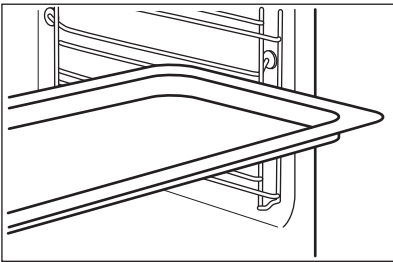
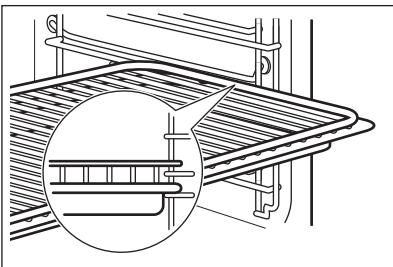
Τρόπος ρύθμισης: Χρόνος μαγειρέματος				
Βήμα 1	Βήμα 2		Βήμα 3	Βήμα 4
			Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη: 0:00  STOP	
Επιλέξτε πρόγραμμα και ρυθμίστε τη θερμοκρασία.	Πιέστε επανειλημμένα. 		Ρυθμίστε τον χρόνο μαγειρέματος.	Πατήστε: OK.
 Ο χρονοδιακόπτης ξεκινά αμέσως την αντίστροφη μέτρηση.				

Τρόπος ρύθμισης: Καυστέρηση Έναρξης							
Βήμα 1	Βήμα 2		Βήμα 3	Βήμα 4		Βήμα 5	Βήμα 6
			Η οθόνη εμφανίζει: την ώρα  ΕΝΑΡΞΗ				Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη: --:--  ΔΙΑΚΟΠΗ
Επιλέξτε το πρόγραμμα ζεστάματος.	Πιέστε επανειλημμένα. 		Ρυθμίστε την ώρα έναρξης.	Πατήστε: OK.		Ρυθμίστε την ώρα τέλους.	Πατήστε: OK.
 Ο χρονοδιακόπτης ξεκινά την αντίστροφη μέτρηση σε μια καθορισμένη ώρα έναρξης.							

## 9. ΤΡΟΠΟΣ ΧΡΗΣΗΣ: ΑΞΕΣΟΥΑΡ


### 9.1 Εισαγωγή αξεσουάρ

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

<p><b>Μεταλλική σχάρα:</b> Σπρώξτε τη σχάρα ανάμεσα στις ράβδους οδήγησης του στηρίγματος της σχάρας και βεβαιωθείτε ότι τα πόδια είναι στραμμένα προς τα κάτω.</p>	
<p><b>Ταψί ψησίματος / Βαθύ ταψί:</b> Σπρώξτε το ταψί ανάμεσα στις ράβδους οδήγησης του στηρίγματος σχαρών.</p>	
<p><b>Μεταλλική σχάρα, Ταψί ψησίματος / Βαθύ ταψί:</b> Σπρώξτε το ταψί ανάμεσα στις ράβδους οδήγησης του στηρίγματος σχαρών και τη μεταλλική σχάρα στις επάνω ράβδους οδήγησης.</p>	

## 9.2 Αισθ. Φαγητού

Αισθ. Φαγητού- μετράει τη θερμοκρασία στο εσωτερικό του φαγητού.

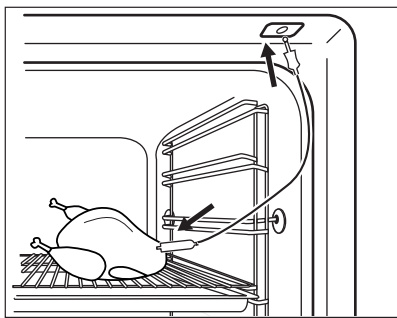
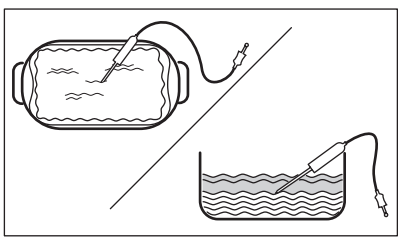

Υπάρχουν δύο θερμοκρασίες που πρέπει να ρυθμιστούν:	
<p style="text-align: center;">°C</p> <p style="text-align: center;">Η θερμοκρασία του φούρνου.</p>	<p style="text-align: center;"></p> <p style="text-align: center;">Η θερμοκρασία του πυρήνα του φαγητού.</p>

# ΤΡΟΠΟΣ ΧΡΗΣΗΣ: ΑΞΕΣΟΥΑΡ


## Για καλύτερα αποτελέσματα μαγειρέματος:

Τα υλικά θα πρέπει να βρισκονται σε θερμοκρασία δωματίου.	Μην τον χρησιμοποιείτε με υγρά φαγητά.	Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος πρέπει να παραμένει μέσα στο φαγητό.
---	--	--

## Τρόπος χρήσης: Αισθ. Φαγητού







<b>Βήμα 1</b>	Ενεργοποιήστε τον φούρνο.
<b>Βήμα 2</b>	Ρυθμίστε ένα πρόγραμμα και, αν χρειάζεται, τη θερμοκρασία φούρνου.
<b>Βήμα 3</b>	Εισαγάγετε: Αισθ. Φαγητού.
<b>Κρέας, πουλερικά και ψάρι</b>	<b>Γάστρα</b>
Εισαγάγετε το άκρο του Αισθ. Φαγητού στο κέντρο του κρέατος ή του ψαριού, στο πιο παχύ μέρος, αν είναι δυνατόν. Βεβαιωθείτε ότι τουλάχιστον τα 3/4 του Αισθ. Φαγητού είναι εντός του φαγητού.	Εισαγάγετε το άκρο του Αισθ. Φαγητού ακριβώς στο κέντρο της γάστρας. Ο Αισθ. Φαγητού θα πρέπει να είναι σταθεροποιημένος σε μία θέση κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Για να το πετύχετε, χρησιμοποιήστε ένα στέρεο υλικό. Χρησιμοποιήστε το χείλος του σκεύους ψησίματος για να στηρίξετε τη χειρολαβή σιλικόνης του Αισθ. Φαγητού. Η άκρη του Αισθ. Φαγητού δεν θα πρέπει να έρχεται σε επαφή με τον πάτο ενός σκεύους ψησίματος.
	
<b>Βήμα 4</b>	Τοποθετήστε το βύσμα του Αισθ. Φαγητού στην υποδοχή που βρίσκεται στο μπροστινό μέρος του φούρνου. Στην οθόνη εμφανίζεται η τρέχουσα θερμοκρασία του: Αισθ. Φαγητού.
<b>Βήμα 5</b>	 - πιέστε για να ορίσετε τη θερμοκρασία πυρήνα του αισθητήρα.



<b>Βήμα 6</b>	<p>OK- πιέστε για επιβεβαίωση. Όταν το φαγητό φτάσει στη θερμοκρασία που έχετε ρυθμίσει, ακούγεται το σήμα. Μπορείτε να επιλέξετε να διακόψετε ή να συνεχίσετε το μαγείρεμα ώστε να βεβαιωθείτε ότι το φαγητό έχει μαγειρευτεί καλά.</p>
<b>Βήμα 7</b>	<p>Αφαιρέστε το βύσμα του Αισθ. Φαγητού από την υποδοχή και βγάλτε το σκεύος από τον φούρνο.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p> <b>ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!</b> Υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων καθώς ο Αισθ. Φαγητού θερμαίνεται. Να είστε προσεκτικοί όταν τον αποσυνδέετε και τον αφαιρείτε από το φαγητό.</p> </div>



## 10. ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ



### 10.1 Κλειδωμα

<p><b>Αυτή η λειτουργία αποτρέπει την ακούσια αλλαγή της λειτουργίας της συσκευής.</b></p>		
<p>Ενεργοποιήστε την όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία - το ρυθμισμένο πρόγραμμα μαγειρέματος συνεχίζει, ο πίνακας ελέγχου είναι κλειδωμένος. Ενεργοποιήστε την όταν η συσκευή είναι απενεργοποιημένη - δεν μπορεί να ενεργοποιηθεί, ο πίνακας ελέγχου είναι κλειδωμένος.</p>		
  OK	<p> OK - πιέστε παρατεταμένα για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία. Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.</p>	<p> OK - πιέστε παρατεταμένα για να απενεργοποιηθεί.</p>
<p> 3 x  - αναβοσβήνει όταν το κλειδωμα είναι ενεργοποιημένο.</p>		

### 10.2 Αυτόματη απενεργοποίηση

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

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

 (°C)	 (ώ)
250 - μέγιστο	3

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






## 10.3 Ανεμιστήρας ψύξης

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






## 11. ΥΠΟΔΕΪΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ






### 11.1 Υγρός Θερμός Αέρας

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

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

# ΥΠΟΔΕΪΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

		 (°C)		 (min)
Κέικ «σάντουιτς»	σκεύος ψησίματος σε μεταλλική σχάρα	170	2	40 - 50
Ψάρι ποσέ, 0,3 kg	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	3	20 - 25
Ψάρι ολόκληρο, 0,2 kg	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	3	25 - 35
Ψάρι φιλέτο, 0,3 kg	ταψί πίτσας σε μεταλλική σχάρα	180	3	25 - 30
Κρέας ποσέ, 0,25 kg	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	200	3	35 - 45
Σουβλάκια, 0,5 kg	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	200	3	25 - 30
Μπισκότα, 16 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	2	20 - 30
Μακαρόν, 24 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	2	25 - 35
Κέικ Muffins, 12 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	170	2	30 - 40
Αλμυρά αρτοσκευάσματα, 20 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	2	25 - 30
Μπισκότα βουτύρου, 20 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	150	2	25 - 35
Ταρτάκια, 8 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	170	2	20 - 30
Λαχανικά, ποσέ, 0,4 kg	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	3	35 - 45
Χορτοφαγική ομελέτα	ταψί πίτσας σε μεταλλική σχάρα	200	3	25 - 30

		 (°C)		 (min)
Μεσογεικά λαχανικά, 0,7 kg	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	4	25 - 30

## 11.2 Υγρός Θερμός Αέρας - προτεινόμενα αξεσουάρ








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

 <b>Ταψί πίτσας</b>	 <b>Πυρίμαχο ταψί</b>	 <b>Κεραμικά φορμάκια</b>	 <b>Βαθύ ταψί/φόρμα βάσης τάρτας</b>
Σκούρο, μη ανακλαστικό Διαμέτρου 28 cm	Σκούρο, μη ανακλαστικό Διάμετρος 26 cm	Κεραμικό Διαμέτρου 8 cm, ύψους 5 cm	Σκούρο, μη ανακλαστικό Διαμέτρου 28 cm







## 11.3 Πίνακες μαγειρέματος για ινστιτούτα δοκιμών

### Πληροφορίες για ιδρύματα δοκιμών








Δοκιμές σύμφωνα με το πρότυπο IEC 60350-1.

				 (°C)	 (λεπ.)	
Μικρά κέικ, 20 τεμάχια/ταψί	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	Ταψί ψησίματος	3	170	20 - 30	-
Μικρά κέικ, 20 τεμάχια/ταψί	Θερμός Αέρας	Ταψί ψησίματος	3	150 - 160	20 - 35	-

# ΥΠΟΔΕΪΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

				 (°C)	 (ΛΕΠ.)	
Μικρά κέικ, 20 τεμάχια/ταψί	Θερμός Αέρας	Ταψί ψησίματος	2 και 4	150 - 160	20 - 35	-
Μηλόπιτα, 2 φόρμες Ø20 cm	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	Μεταλλική σχάρα	2	180	70 - 90	-
Μηλόπιτα, 2 φόρμες Ø20 cm	Θερμός Αέρας	Μεταλλική σχάρα	2	160	70 - 90	-
Αφράτο κέικ, φόρμα για κέικ Ø26 cm	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	Μεταλλική σχάρα	2	170	40 - 50	Προθερμάνετε το φούρνο για 10 λεπτά.
Αφράτο κέικ, φόρμα για κέικ Ø26 cm	Θερμός Αέρας	Μεταλλική σχάρα	2	160	40 - 50	Προθερμάνετε το φούρνο για 10 λεπτά.
Αφράτο κέικ, φόρμα για κέικ Ø26 cm	Θερμός Αέρας	Μεταλλική σχάρα	2 και 4	160	40 - 60	Προθερμάνετε το φούρνο για 10 λεπτά.
Μπισκ. Ζύμ. Κουρού	Θερμός Αέρας	Ταψί ψησίματος	3	140 - 150	20 - 40	-
Μπισκ. Ζύμ. Κουρού	Θερμός Αέρας	Ταψί ψησίματος	2 και 4	140 - 150	25 - 45	-
Μπισκ. Ζύμ. Κουρού	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	Ταψί ψησίματος	3	140 - 150	25 - 45	-

# ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ

				 (°C)	 (ΛΕΠΤ.)	
Τοστ, 4 - 6 τεμάχια	Γκριλ	Μεταλλική σχάρα	4	μέγ.	2 - 3 λεπτά η πρώτη πλευρά, 2 - 3 λεπτά η δεύτερη πλευρά	Προθερμάνετε τον φούρνο για 3 λεπτά.
Μοσαρίσιο μπιφτέκι, 6 τεμάχια, 0,6 kg	Γκριλ	Μεταλλική σχάρα και ταψί για τα λίπη	4	μέγ.	20 - 30	Τοποθετήστε τη μεταλλική σχάρα στο τέταρτο επίπεδο και το ταψί για τα λίπη στο τρίτο επίπεδο του φούρνου. Γυρίστε το φαγητό μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος. Προθερμάνετε τον φούρνο για 3 λεπτά.


## 12. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ





### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

### 12.1 Σημειώσεις για τον καθαρισμό

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

 <p><b>Καθημερινή Χρήση</b></p>	<p>Καθαρίζετε το εσωτερικό του φούρνου μετά από κάθε χρήση. Η συσσώρευση λίπους ή άλλων υπολειμμάτων μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά.</p>
	<p>Μπορεί να σχηματιστούν υδρατμοί στη συσκευή ή στα γυάλινα πάνελ της πόρτας. Για να μειώσετε τη συμπύκνωση υδρατμών, αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για 10 λεπτά πριν από το μαγείρεμα. Μην αποθηκεύετε φαγητό στη συσκευή για περισσότερο από 20 λεπτά. Σκουπίστε το εσωτερικό μ' ένα πανί από μικροΐνες μετά από κάθε χρήση.</p>

 <p><b>Αξεσουάρ</b></p>	<p>Καθαρίζετε όλα τα αξεσουάρ μετά από κάθε χρήση και αφήνετέ τα να στεγνώσουν. Χρησιμοποιείτε ένα πανί από μικροΐνες, χλιαρό νερό και ένα ήπιο απορρυπαντικό. Μην καθαρίζετε τα αξεσουάρ σε πλυντήριο πιάτων.</p>
	<p>Μην καθαρίζετε τα αντικολλητικά αξεσουάρ χρησιμοποιώντας ισχυρά καθαριστικά ή αιχμηρά αντικείμενα.</p>

## 12.2 Τρόπος καθαρισμού: Ανάγλυφο τμήμα εσωτερικού του φούρνου

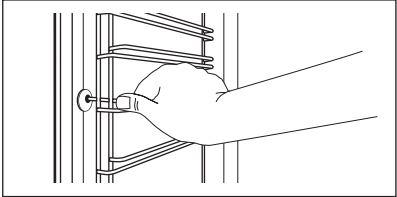
Καθαρίστε το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου για να αφαιρέσετε κατάλοιπα αλάτων μετά το μαγείρεμα με ατμό.

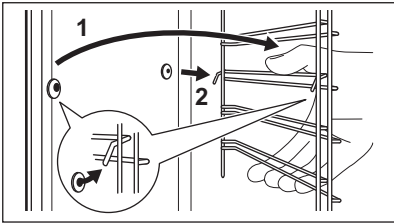
Βήμα 1	Βήμα 2	Βήμα 3
<p>Ρίξτε: 250 ml λευκό ξύδι στο ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου. Χρησιμοποιήστε ξύδι 6% χωρίς πρόσθετα.</p>	<p>Αφήστε το ξύδι να διαλύσει τα κατάλοιπα αλάτων σε θερμοκρασία περιβάλλοντος για 30 λεπτά.</p>	<p>Καθαρίστε το εσωτερικό του φούρνου με ζεστό νερό και μαλακό πανί.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

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

## 12.3 Τρόπος αφαίρεσης: Στηρίγματα σαcharών

Αφαιρέστε τα στηρίγματα σαcharών για να καθαρίσετε τον φούρνο.

<p><b>Βήμα 1</b></p> <p>Σβήστε τον φούρνο και περιμένετε να κρυώσει.</p>	
<p><b>Βήμα 2</b></p> <p>Τραβήξτε το μπροστινό τμήμα του στηρίγματος σαcharών για να το αποσπάσετε από το πλαίσιο τοίχου.</p>	

<b>Βήμα 3</b>	Τραβήξτε το πίσω άκρο του στηρίγματος σχαρών από το πλαϊνό τοίχωμα και αφαιρέστε το.	
<b>Βήμα 4</b>	Τοποθετήστε τα στηρίγματα σχαρών, ακολουθώντας την παραπάνω διαδικασία με την αντίστροφη σειρά. Οι πείροι συγκράτησης στους τηλεσκοπικούς βραχίονες πρέπει να είναι στραμμένοι προς τα εμπρός.	



## 12.4 Τρόπος χρήσης: Καταλυτικός καθαρισμός

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

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

### Καθαρίστε τον φούρνο με καταλυτικό καθαρισμό

Αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ πριν από τον καταλυτικό καθαρισμό.

<b>Βήμα 1</b>	<b>Βήμα 2</b>	<b>Βήμα 3</b>
Επιλέξτε Μενού  / Καθαρισμός  και πιέστε OK τρεις φορές.	Όταν τελειώσει ο καθαρισμός, ακούγεται το σήμα. Ο φούρνος σβήνει.	Όταν κρυώσει ο φούρνος, καθαρίστε το εσωτερικό του φούρνου με ένα υγρό μαλακό πανί.
Διάρκεια: 1 ώ. Η καταλυτική εμαγιέ επίστρωση είναι αυτοκαθαριζόμενη, μην την καθαρίζετε με πανί.		

## 12.5 Τρόπος αφαίρεσης και τοποθέτησης: Πόρτα

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

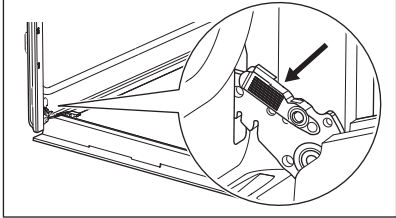
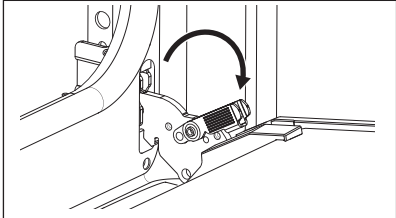
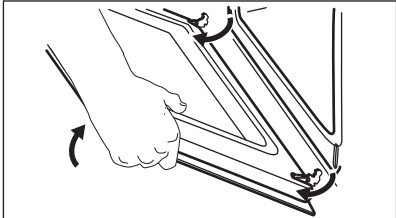
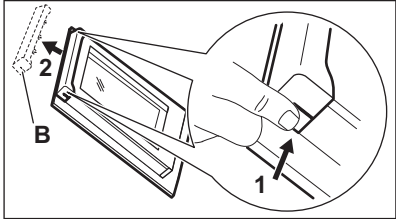
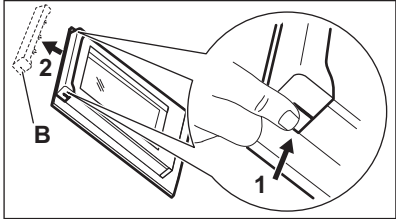
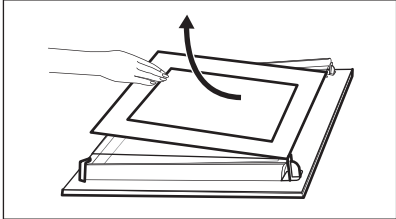
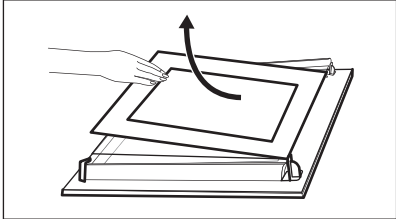


### ΠΡΟΣΟΧΗ!

Μη χρησιμοποιείτε τον φούρνο χωρίς τα τζάμια.



# ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ

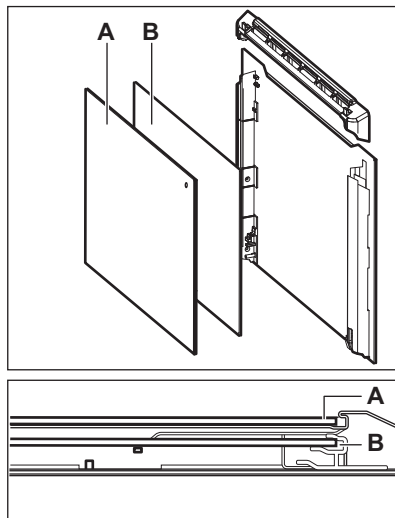
<b>Βήμα 1</b>	Ανοίξτε εντελώς την πόρτα και κρατήστε και τους δύο μεντεσέδες.	
<b>Βήμα 2</b>	Ανασηκώστε και τραβήξτε τα μάνδαλα μέχρι να κουμπώσουν με κλικ.	
<b>Βήμα 3</b>	Κλείστε την πόρτα του φούρνου μέχρι τη μέση στην πρώτη θέση ανοίγματος. Στη συνέχεια, ανασηκώστε και τραβήξτε την πόρτα για να την αφαιρέσετε από την υποδοχή της.	
<b>Βήμα 4</b>	Τοποθετήστε την πόρτα επάνω σε ένα απαλό πανί και σε σταθερή επιφάνεια.	
<b>Βήμα 5</b>	Κρατήστε το πλαίσιο της πόρτας (B) στο πάνω άκρο της πόρτας στις δύο πλευρές και σπρώξτε προς τα μέσα για να απασφαλιστεί το κλιπ.	
<b>Βήμα 6</b>	Τραβήξτε το πλαίσιο της πόρτας προς τα εμπρός για να το αφαιρέσετε.	
<b>Βήμα 7</b>	Κρατήστε τα τζάμια της πόρτας από την επάνω πλευρά τους και τραβήξτε τα προσεκτικά προς τα έξω ένα προς ένα. Αρχίστε από το επάνω τζάμι. Βεβαιωθείτε ότι το τζάμι ολισθαίνει εντελώς εκτός των στηριγμάτων.	

# ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ

<b>Βήμα 8</b>	Καθαρίστε τα τζάμια με νερό και σαπούνι. Σκουπίστε προσεκτικά τα τζάμια. Μην καθαρίζετε τα τζάμια στο πλυντήριο πιάτων.
<b>Βήμα 9</b>	Μετά τον καθαρισμό, τοποθετήστε τα τζάμια και την πόρτα του φούρνου.

Εάν η πόρτα έχει τοποθετηθεί σωστά, θα ακούσετε ένα χαρακτηριστικό κλικ όταν κλείνετε τα μάνδαλα.

Βεβαιωθείτε ότι τα τζάμια φούρνου (Α και Β) έχουν επανατοποθετηθεί με τη σωστή σειρά. Αναζητήστε το σύμβολο/την εκτυπωμένη ζώνη στο πλαίσιο του τζαμιού, κάθε τζάμι είναι διαφορετικό ώστε να είναι ευκολότερη η αποσυναρμολόγηση και συναρμολόγηση. Όταν τοποθετηθούν σωστά, το πλαίσιο της πόρτας κάνει κλικ καθώς ασφαλίζει στη θέση του. Βεβαιωθείτε ότι έχετε εγκαταστήσει το μεσαίο τζάμι στις υποδοχές σωστά.



## 12.6 Τρόπος αντικατάστασης: Λαμπτήρας



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.  
Ο λαμπτήρας μπορεί να είναι ζεστός.

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

### Προτού αντικαταστήσετε τον λαμπτήρα:

<b>Βήμα 1</b>	<b>Βήμα 2</b>	<b>Βήμα 3</b>
Απενεργοποιήστε τον φούρνο. Περιμένετε να κρυώσει ο φούρνος.	Αποσυνδέστε τον φούρνο από το ρεύμα.	Τοποθετήστε ένα πανί στο κάτω μέρος του εσωτερικού του φούρνου.

## Πίσω λαμπτήρας

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

## 13. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

### 13.1 Τι να κάνετε αν...

Για περιπτώσεις που δεν περιλαμβάνονται σε αυτόν τον πίνακα, επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.

<b>Ο φούρνος δεν ενεργοποιείται ή δεν θερμαίνεται</b>	
<b>Πρόβλημα</b>	<b>Ελέγξτε εάν...</b>
Δεν μπορείτε να ενεργοποιήσετε ή να λειτουργήσετε τον φούρνο.	Ο φούρνος είναι σωστά συνδεδεμένος στην ηλεκτρική παροχή.
Ο φούρνος δεν προθερμαίνεται.	Έχει απενεργοποιηθεί η αυτόματη απενεργοποίηση.
Ο φούρνος δεν προθερμαίνεται.	Δεν έχει καεί η ασφάλεια.
Ο φούρνος δεν προθερμαίνεται.	Το κλειδίωμα είναι απενεργοποιημένο.

<b>Εξαρτήματα</b>	
<b>Πρόβλημα</b>	<b>Ελέγξτε εάν...</b>
Ο λαμπτήρας είναι σβηστός.	Η λειτουργία Υγρός Θερμός Αέρας - είναι ενεργοποιημένη.
Ο λαμπτήρας δεν λειτουργεί.	Ο λαμπτήρας έχει καεί.
Ο Αισθ. Φαγητού δεν λειτουργεί.	Το βύσμα του Αισθ. Φαγητού έχει εισαχθεί πλήρως στην υποδοχή.

# ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Εξαρτήματα	
Το λάστιχο στεγανοποίησης της πόρτας έχει υποστεί ζημιά.	Μη χρησιμοποιείτε τον φούρνο. Επικοινωνήστε με ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.

Κωδικοί σφάλματος	
Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη...	Ελέγξτε εάν...
Err C2	Αφαιρέσατε το βύσμα του Αισθ. Φαγητού από την υποδοχή.
0:00.	Υπήρξε μια διακοπή ρεύματος. Ρυθμίστε την ώρα.
Αν η οθόνη εμφανίζει έναν κωδικό σφάλματος που δεν βρίσκεται σε αυτόν τον πίνακα, απενεργοποιήστε και ενεργοποιήστε την ασφάλεια του σπιτιού για να κάνετε επανεκκίνηση στον φούρνο. Αν ο κωδικός σφάλματος επαναληφθεί, επικοινωνήστε με ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.	

Καθαρισμός	
Πρόβλημα	Ελέγξτε εάν...
Το νερό διαρρέει από το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου.	Υπάρχει πάρα πολύ νερό στο ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου.

## 13.2 Δεδομένα σέρβις

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

Τα απαραίτητα στοιχεία για το κέντρο σέρβις βρίσκονται στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών. Η πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών βρίσκεται στο μπροστινό πλαίσιο του εσωτερικού της συσκευής. Μην αφαιρείτε την πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών από το εσωτερικό της συσκευής.

Συνιστούμε να γράψετε τα δεδομένα εδώ:	
Μοντέλο (MOD.)	.....
Κωδικός Προϊόντος (PNC)	.....
Σειριακός αριθμός (S.N.)	.....

## 14. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΉ ΑΠΌΔΟΣΗ

### 14.1 Πληροφορίες Προϊόντος και Φύλλο Πληροφοριών Προϊόντος\*

Όνομα προμηθευτή	Electrolux	
Ταυτότητα μοντέλου	EOD6C77WV 949499560 EOD6C77WX 949499558 EOD6C77WZ 949499559 LOD6C77WZ 949499561	
Δείκτης ενεργειακής απόδοσης	81.2	
Τάξη ενεργειακής απόδοσης	A+	
Κατανάλωση ενέργειας με βασικό φορτίο, συμβατική λειτουργία	0.93 kWh/κύκλο	
Κατανάλωση ενέργειας με βασικό φορτίο, λειτουργία με υποβοήθηση ανεμιστήρα	0.69 kWh/κύκλο	
Αριθμός κοιλοτήτων	1	
Πηγή θερμότητας	Ηλεκτρική ενέργεια	
Ένταση	72 l	
Τύπος φούρνου	Εντοιχιζόμενος φούρνος	
Μάζα	EOD6C77WV	33.1 kg
	EOD6C77WX	33.1 kg
	EOD6C77WZ	33.2 kg
	LOD6C77WZ	32.4 kg

\* Για την Ευρωπαϊκή Ένωση σύμφωνα με τους Κανονισμούς της ΕΕ 65/2014 και 66/2014. Για τη Δημοκρατία της Λευκορωσίας σύμφωνα με το πρότυπο STB 2478-2017, Παράρτημα G και το πρότυπο STB 2477-2017, Παράρτηματα A και B. Για την Ουκρανία σύμφωνα με τον κανονισμό 568/32020.

Η τάξη ενεργειακής απόδοσης δεν ισχύει για τη Ρωσία.

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

## 14.2 Εξοικονόμηση ενέργειας



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

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

Χρησιμοποιείτε μεταλλικά μαγειρικά σκεύη για να βελτιώσετε την εξοικονόμηση ενέργειας.

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

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

### Μαγείρεμα με αέρα

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

### Υπολειπόμενη θερμότητα

Ο ανεμιστήρας και ο λαμπτήρας εξακολουθούν να λειτουργούν. Όταν απενεργοποιείτε τη συσκευή, η οθόνη εμφανίζει την υπολειπόμενη θερμότητα. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη θερμότητα για να διατηρήσετε ζεστό το φαγητό.

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

Χρησιμοποιήστε την υπολειπόμενη θερμότητα για να ζεστάνετε άλλα φαγητά.

### Διατήρηση της θερμοκρασίας του φαγητού

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

### Μαγείρεμα με τον λαμπτήρα απενεργοποιημένο

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

### Υγρός Θερμός Αέρας

Λειτουργία που σχεδιάστηκε για να εξοικονομεί ενέργεια κατά το μαγείρεμα.






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

## 15. ΔΟΜΉ ΜΕΝΟΥ

### 15.1 Μενού

	- επιλέξτε για εισαγωγή του Μενού.
--	------------------------------------



Βήμα 1	Βήμα 2	Βήμα 3	Βήμα 4	Βήμα 5
--------	--------	--------	--------	--------

	 OK	 O1 - O14	 OK	
Επιλέξτε το Μενού, Ρυθμίσεις.	Επιβεβαιώστε τη ρύθμιση.	Επιλέξτε τη ρύθμιση.	Επιβεβαιώστε τη ρύθμιση.	Ρυθμίστε την τιμή και πατήστε OK.

Ρυθμίσεις					
O1	Ωρα	Αλλαγή	O2	Φωτεινότητα Οθόνης	1 - 5
O3	Ήχοι Πλήκτρων	1 - Ηχητικό σήμα 2 - Κλικ 3 - Απενεργοποίηση ήχου	O4	Ένταση Βομβητή	1 - 4
O5	Αισθ. Φαγητού Ενέργεια	1 - Συναγερμός και διακοπή 2 - Συναγερμός	O6	Χρονοδιακοπής λειτουργίας	Ενεργοποίηση / απενεργοποίηση
O7	Φωτισμός Φούρνου	Ενεργοποίηση / απενεργοποίηση	O8	Ταχεία προθέρμανση	Ενεργοποίηση / απενεργοποίηση
O9	Wi-Fi	Ενεργοποίηση / απενεργοποίηση	O10	Λειτουργία με τηλεχειρισμό	Ενεργοποίηση / απενεργοποίηση
O11	Απόρριψη δικτύου	Ναι / Όχι	O12	Λειτουργία Demo	Κωδικός ενεργοποίησης: 2468
O13	Έκδοση λογισμικού	Έλεγχος	O14	Επαναφορά όλων των ρυθμίσεων	Ναι / Όχι

## 16. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ

---

Ανακυκλώστε τα υλικά που φέρουν το σύμβολο . Τοποθετήστε τα υλικά συσκευασίας σε κατάλληλα δοχεία για ανακύκλωση. Συμβάλετε στην προστασία του περιβάλλοντος και της ανθρώπινης υγείας ανακυκλώνοντας τις άχρηστες ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές. Μην απορρίπτετε με τα οικιακά απορρίμματα συσκευές που φέρουν το σύμβολο . Επιστρέψτε το προϊόν στην τοπική σας μονάδα ανακύκλωσης ή επικοινωνήστε με τη δημοτική αρχή.



## GONDOLUNK ÖNRE

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

Üdvözljük az Electrolux honlapján

Látogasson el weboldalunkra az alábbiakért:



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

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



Regisztrálja termékét a még kiválóbb szolgáltatásokért:

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



Tartozékok, segédanyagok és eredeti alkatrészek vásárlása a készülékhez:

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



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





## ÜGYFÉLSZOLGÁLAT ÉS SZERVIZ

Mindig eredeti cserealkatrészeket használjon.

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

Az információk az adattáblán találhatóak.

 **Figyelem / Vigyázat – Biztonsági információk**


 **Általános információk és tanácsok**

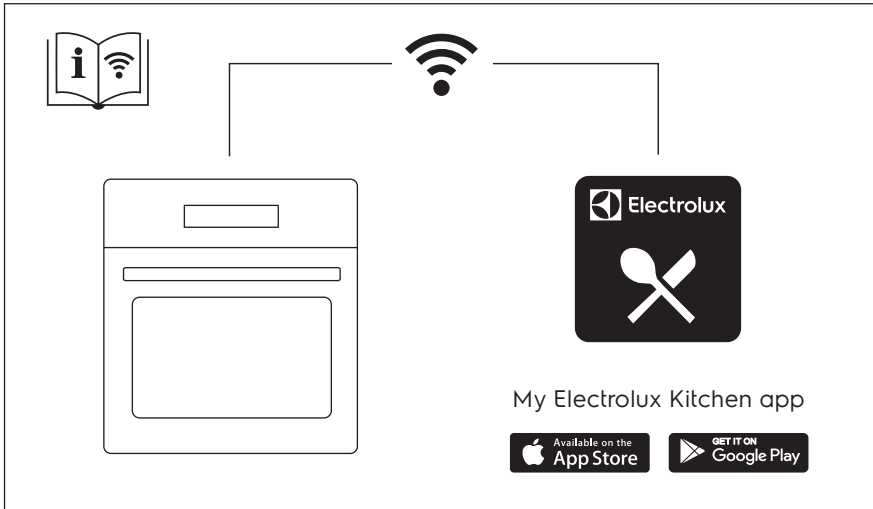
 **Környezetvédelmi információk**

A változtatások jogát fenntartjuk.

## TARTALOM

<b>1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....</b>	<b>215</b>	<b>2.6 Szolgáltatások.....</b>	<b>221</b>
1.1 Gyermekek és fogyasztékkal élő személyek biztonsága.....	215	2.7 Ártalmatlanítás.....	221
1.2 Általános biztonság.....	216	<b>3. ÜZEMBE HELYEZÉS.....</b>	<b>221</b>
<b>2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....</b>	<b>217</b>	3.1 Beépítés.....	221
2.1 Üzembe helyezés.....	217	3.2 A sütő rögzítése a konyhaszekrényhez.....	222
2.2 Elektromos csatlakozás.....	218	<b>4. TERMÉKLEÍRÁS.....</b>	<b>223</b>
2.3 Használat.....	219	4.1 Általános áttekintés.....	223
2.4 Ápolás és tisztítás.....	220	4.2 Tartozékok.....	223
2.5 Belső világítás.....	220		

<b>5. A KÉSZÜLÉK BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA</b>	<b>224</b>
5.1 Visszahúzható gombok	224
5.2 Kezelőpanel	224
<b>6. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT</b>	<b>225</b>
6.1 Kezdeti tisztítás	225
6.2 Kezdeti előmelegítés	225
6.3 Vezeték nélküli kapcsolat 	226
6.4 Szoftver licencek	227
<b>7. NAPI HASZNÁLAT</b>	<b>227</b>
7.1 Sütőfunkciók beállítása	227
7.2 Sütőfunkciók	228
7.3 Megjegyzések a Konvekciós levegő (nedves) funkcióhoz	229
7.4 Előre programozott sütés beállítása	230
7.5 Előre programozott sütés	230
<b>8. ÓRAFUNKCIÓK</b>	<b>236</b>
8.1 Órafunkciók	236
8.2 Órafunkciók beállítása	236
<b>9. HOGYAN HASZNÁLJA: TARTOZÉKOK</b>	<b>237</b>
9.1 Tartozékok behelyezése	237
9.2 Húshőmérő szenzor	238
<b>10. TOVÁBBI FUNKCIÓK</b>	<b>240</b>
10.1 Funkciózár	240
10.2 Automatikus kikapcsolás	240
10.3 Hűtőventilátor	241
<b>11. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK</b>	<b>241</b>
11.1 Konvekciós levegő (nedves)	241
11.2 Konvekciós levegő (nedves) - ajánlott tartozékok	242
11.3 Ételkészítési táblázatok a bevizsgáló intézetek számára	243
<b>12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS</b>	<b>245</b>
12.1 Megjegyzések a tisztítással kapcsolatban	245
12.2 Hogyan tisztítsa: Sütőtér mélyedése	246
12.3 Hogyan távolítsa el: Polctartók	246
12.4 Használata: Katalitikus tisztítás	246
12.5 eltávolítás és visszaszerelés: Ajtó	247
12.6 Hogyan cserélje: Lámpa	249
<b>13. HIBAELHÁRÍTÁS</b>	<b>250</b>
13.1 Mi a teendő, ha	250
13.2 A szerviz számára szükséges adatok	251
<b>14. ENERGIAHATÉKONYSÁG</b>	<b>251</b>
14.1 Termékismertető és Termékismertető adatlap*	251
14.2 Energiatakarékosság	252
<b>15. A MENÜ FELÉPÍTÉSE</b>	<b>253</b>
15.1 Menü	253
<b>16. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK</b>	<b>254</b>



## 1. ⚠ BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

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

### 1.1 Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

- Ezt a készüléket 8 év feletti gyermekek, csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező felnőttek, illetve megfelelő tudással vagy gyakorlattal nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett, vagy abban az esetben használhatják, ha megfelelő oktatást kaptak a készülék biztonságos használatára, és megértik az esetleges veszélyeket. A 8 évesnél fiatalabb gyermekek, illetve a súlyos, komplex fogyatékkal élő személyek állandó felügyelet nélkül nem tartózkodhatnak a készülék közelében.

- Gondoskodni kell a gyermekek felügyeletéről, hogy ne játsszanak a készüléssel 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 képestitett 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 hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie, nehogy elektromos veszélyhelyzet álljon elő.
- FIGYELEM: Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.

- **FIGYELEM:** Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. Ügyeljen arra, hogy ne érintse meg a fűtőelemeket vagy a sütőtér felületét.
- Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi a tartozékokat vagy edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- Kizárólag a készülékhez ajánlott húshőmérő szenzort (mághőmérséklet-érzékelőt) használja.
- A polctartók eltávolításához először a polctartó elejét, majd a hátulját húzza el az oldalfaltól. A polctartókat a kiszereléssel ellentétes sorrendben helyezze vissza.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.

## 2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

### 2.1 Üzembe helyezés



#### **FIGYELMEZTETÉS!**

A készüléket csak képesített személy helyezheti üzembe.

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

Konyhaszekrény minimális magassága (konyhaszekrény minimális magassága a munkalap alatt)	590 (600) mm
Konyhaszekrény szélessége	560 mm
Konyhaszekrény mélysége	550 (550) mm

# BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

Készülék elülső részének magassága	594 mm
Készülék hátulsó részének magassága	576 mm
Készülék elülső részének szélessége	595 mm
Készülék hátulsó részének szélessége	559 mm
Készülék mélysége	569 mm
Készülék beépített mélysége	548 mm
Mélység nyitott ajtónál	1022 mm
Szellőzőnyílás minimális mérete. A hátsó oldal alján elhelyezett nyílás	560x20 mm
Hálózati tápkábel hosszúsága. A kábel a hátsó oldal jobb sarkánál helyezkedik el	1500 mm
Rögzítőcsavarok	4x25 mm

## 2.2 Elektromos csatlakozás



### FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

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

- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.
- Ez a készülék hálózati csatlakozókábellel és dugasszal kerül szállításra.

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

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

A kábel keresztmetszetéhez nézze meg az adattáblán szereplő összteljesítményt. Hivatkozhat a táblára is:

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

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

## 2.3 Használat



**FIGYELMEZTETÉS!**

Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

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



## FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- A zománc károsodásának vagy elszíneződésének megelőzéséhez:
  - ne tegyen edényt vagy egyéb tárgyat közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
  - ne tegyen alufóliát közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
  - ne engedjen vizet a forró készülékbe.
  - a főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.
  - a tartozékok kivételekor vagy berakásakor óvatosan járjon el.
- A zománc vagy rozsdamentes acél elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére.
- A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsit használjon a sütéshez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat ejtethet.
- Főzés közben a készülék ajtaját mindig tartsa csukva.
- Ha a készüléket bútorlap (pl. ajtó) mögött helyezi el, ügyeljen arra, hogy az ajtó soha ne legyen becsukva, amikor a készülék működik. A hő és a nedvesség felhalmozódhat a zárt bútorlap mögött, és ennek következtében károsodhat a készülék, a készülék borítása vagy a padló. Használat után ne csukja be addig a bútorlapot, míg a készülék teljesen le nem hűlt.

## 2.4 Ápolás és tisztítás



## FIGYELMEZTETÉS!

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

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

## 2.5 Belső világítás



## FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!

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



## 2.6 Szolgáltatások

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

## 2.7 Ártalmatlanítás



### FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély.

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

## 3. ÜZEMBE HELYEZÉS



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

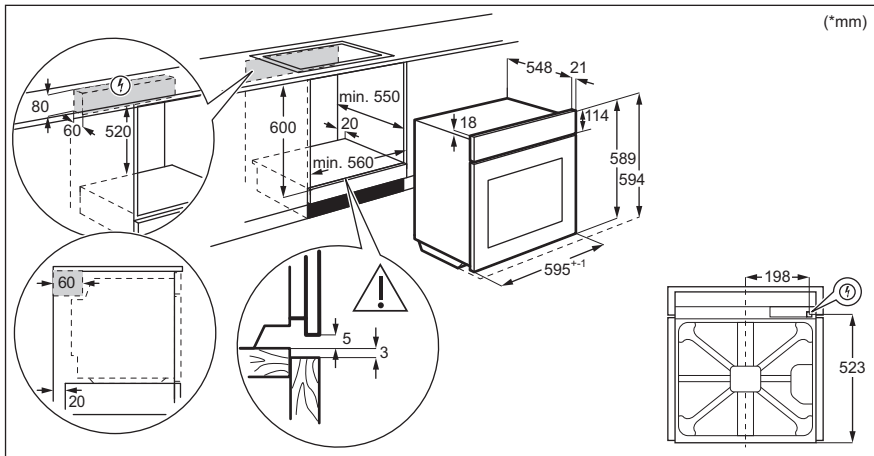
### 3.1 Beépítés



YouTube

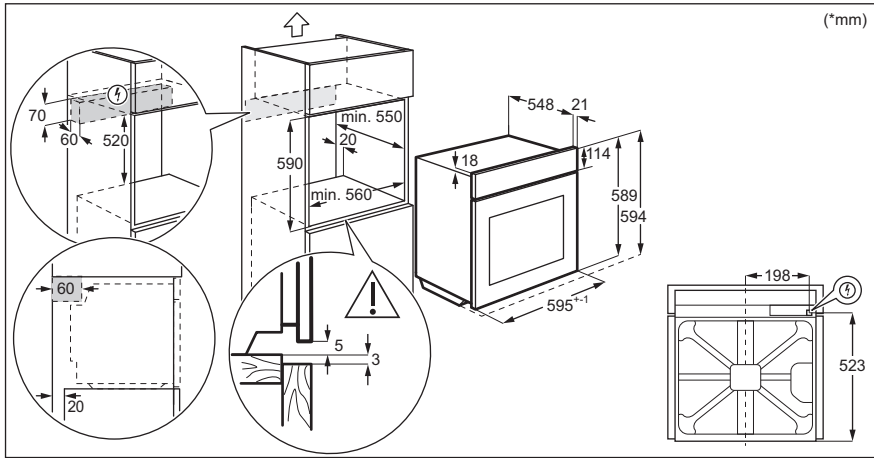
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation

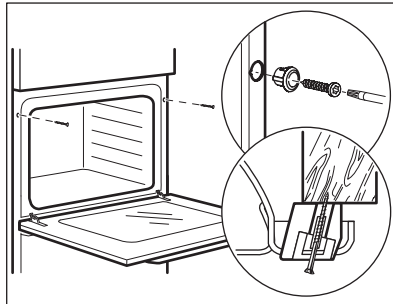


(\*mm)

# ÜZEMBE HELYZÉS

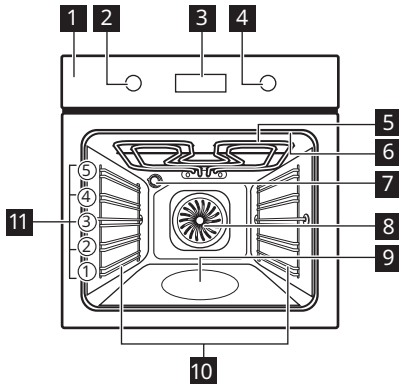


## 3.2 A sütő rögzítése a konyhaszekrényhez



## 4. TERMÉKLEÍRÁS

### 4.1 Általános áttekintés



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

### 4.2 Tartozékok







- **Sütőrács**  
Főzőedényekhez, tortaformákhoz, valamint hússütéshez.
- **Sütő tálca**  
Tortákhoz és süteményekhez.
- **Mély tepsi**  
Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.
- **Húshőmérő szenzor**  
Az ételek elkészítési folyamatának ellenőrzéséhez.
- **Teleszkópos sínek**  
A teleszkópos sütősínek segítségével könnyebben lehet behelyezni és eltávolítani a polcokat.


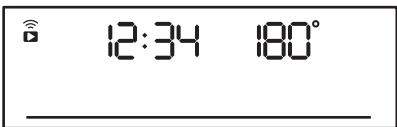

## 5. A KÉSZÜLÉK BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA

### 5.1 Visszahúzható gombok

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



### 5.2 Kezelőpanel


Kezelőpanel érzékelőmezői					Nyomja meg	Forgassa el a gombot
				OK		
Időzítő	Gyors felfűtés	Sütő világítás	Hűshőmérő szenzor	A beállítás megerősítése		
Válasszon ki egy sütőfunkciót a sütő bekapcsolásához.						
A sütő kikapcsolásához fordítsa a sütőfunkciók gombját kikapcsolt helyzetbe.						



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

Időzítő visszajelzői:				
-----------------------	---	---	---	---

# AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

<b>Wi-Fi visszajelző</b> - villog, amikor a sütő a Wi-Fi-hálózathoz csatlakoztatható.	<b>Távírányítás visszajelző</b> - a sütő távvezérelhető.
 Wi-Fi csatlakozás be van kapcsolva.	 Távírányítás bekapcsolva.





<b>Folyamatjelző sáv</b> - a hőmérséklet és az idő számára. Amikor a sütő eléri a beállított hőmérsékletet, a sáv színe pirosra változik.	
---	---

<b>Gőzben főzés visszajelző</b>	
<b>Húshőmérő szenzor visszajelző</b>	


## 6. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

 <b>FIGYELMEZTETÉS!</b> Lásd a „Biztonság” című fejezetet.
---

### 6.1 Kezdeti tisztítás


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


### 6.2 Kezdeti előmelegítés

<b>Az első használat előtt hevítse fel az üres sütőt.</b>	
<b>1. lépés</b>	Vegyen ki a sütőből minden tartozékot és kivehető polctartót.
<b>2. lépés</b>	Állítsa be a maximális hőmérséklet ennél a funkciónál:  Hagyja egy óráig működni a sütőt.

# AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

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

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

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

## 6.3 Vezeték nélküli kapcsolat

A berendezés csatlakoztatásához a következőkre van szüksége:

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

**1. lépés** Töltse le a mobilos alkalmazást My Electrolux Kitchen , és kövesse az utasításokat a következő lépésekhez.

**2. lépés** A választógombot forgassa el az alábbiak kiválasztásához:  funkciót.

Frekvencia	2,4 GHz WLAN	5 GHz WLAN
	2400 - 2483,5 MHz	5150 - 5350 MHz 5470 - 5725 MHz
Protokoll	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM	IEEE 802.11 a/n OFDM
Max. teljesítmény	EIRP < 20 dBm (100 mW)	EIRP < 23 dBm (200 mW)
Wi-Fi-modul	NIU5-50	

Bluetooth frekvencia	2400 - 2483,5 MHz
Protokoll	LE: DSSS
Max. teljesítmény	EIRP < 4 dBm (2,5 mW)

A 2014/53/EU irányelv rendelkezése alá tartozó országok: Ausztria, Belgium, Bulgária, Ciprus, Cseh Köztársaság, Dánia, Észak-Írország, Észtország, Finnország, Franciaország, Görögország, Hollandia, Horvátország, Írország, Izland, Lichtenstein, Lengyelország, Lettország, Litvánia, Luxemburg, Magyarország, Málta, Németország, Norvégia, Olaszország, Portugália, Románia, Spanyolország, Svájc, Svédország, Szlovákia, Szlovénia, Törökország.

## 6.4 Szoftver licenck

A termékben alkalmazott szoftver olyan alkotóelemeket tartalmaz, melyek ingyenes és nyílt forrású szoftveren alapulnak. Az Electrolux elismeri és háláját fejezi ki a nyílt szoftvert megalkotó és a robotikai közösségeknek a fejlesztési projektben való hozzájárulásukért.

Ahhoz, hogy hozzáférjen ezen ingyenes és nyílt forrású szoftverkomponensek forráskódjához (melyek licencfeltételei megkövetelik a közzétételt), és hogy megtekintse ezek teljes körű szerzői jogi adatait és vonatkozó licencfeltételeit, kérjük, látogassa meg a <http://electrolux.opensoftware-repository.com> (NIU5 mappa) weboldalakat.

## 7. NAPI HASZNÁLAT



### FIGYELMEZTETÉS!





Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 7.1 Sütőfunkciók beállítása

Főzés elindítása	
1. lépés	2. lépés
 	 °C
Válasszon egy sütőfunkciót.	Állítsa be a hőmérsékletet. Nyomja meg ezt: <b>OK</b> .

Gőzöléses főzés			
Ellenőrizze, hogy lehűlt-e a sütő.			
1. lépés	2. lépés	3. lépés	4. lépés

## Gőzöléses főzés



			<p>Melegítse elő az üres sütőt 10 per- cig, hogy párá- t hozzon létre. Tegye az ételt sü- tőbe.</p>
<p>Csapvízzel töltsse fel a sütőtér mélye- dését.</p>	<p>Válassza ki a gőzölés sütő- funkciót.</p>	<p>Állítsa be a hőmérsékle- tet. Nyomja meg ezt: OK</p>	
<p> A sütőtér mélyedésének maximális őr- tartalma 250 ml. Ne töltsön vizet a sütőtér mélyedésébe sütés közben, vagy amikor a sütő forró.</p>			

## Amikor a gőzöléses főzés véget ér:









1. lépés	2. lépés	3. lépés
<p>A sütő kikapcsolásához for- dítsa a sütőfunkciók gombját kikapcsolt helyzetbe.</p>	<p>Óvatosan nyissa ki az ajtót. A kiszabaduló pára égési sérülést eredményezhet.</p>	<p>Ellenőrizze, hogy lehült-e a sütő. Távolítsa el a sütőtér bemélyedéséből a maradék vizet.</p>

## 7.2 Sütőfunkciók

### Hagyományos sütőfunkciók

Sütőfunkció	Alkalmazás
 <p>Hőlégbefúvás, nagy hőfok</p>	<p>Sütés egyszerre maximum három sütőszinten, illetve aszalás. 20 - 40 °C- kal alacsonyabba állítsa be a hőmérsékletet, mint Alsó + felső sütés ese- tén.</p>
 <p>Alsó + felső sütés</p>	<p>Egy sütőszinten történő sütéshez, valamint pörköléshez.</p>



Sütőfunkció	Alkalmazás
 <p><b>SteamBake</b></p>	Nedvesség hozzáadása a sütés során. Megfelelő szín és ropogós kéreg elérése sütés közben. Újramelegítéskor szaftosabb állag elérése. Gyümölcsök vagy zöldségek tartósításához.
 <p><b>Pizza funkció</b></p>	Pizza sütéséhez. Intenzív pirításhoz és ropogós aljú ételek készítéséhez.
 <p><b>Alsó sütés</b></p>	Ropogós aljú sütemények készítéséhez és étel tartósításához.
 <p><b>Fagyasztott ételek</b></p>	Készételek (pl. sült burgonya, steak burgonya vagy tavaszi tekercs) ropogóssá tételéhez.
 <p><b>Konvekciós levegő (nedves)</b></p>	A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a főzés során. A funkció használatakor a sütőtér hőmérséklete eltérhet a beállított hőmérséklettől. A készülék a maradékhőt használja fel. A fűtési teljesítmény lecsökkenhet. További tudnivalóért olvassa el a „Napi használat” c. fejezetben ezt a részt; Megjegyzések: Konvekciós levegő (nedves) funkciót.
 <p><b>Grill</b></p>	Vékony szelet élelmiszerek grillezéséhez és pirító készítéséhez.
 <p><b>Infrasütés</b></p>	Nagy sült húsdarabok vagy nem kicsontozott szárnyas sütéséhez egy polcsinten. Csőben sütéshez és pirításhoz.
 <p><b>Menü</b></p>	Belépés a Menübe: Előre programozott sütés, Tisztítás, Beállítások.

## 7.3 Megjegyzések a Konvekciós levegő (nedves) funkcióhoz

A funkció megfelel az EU 65/2014 és EU 66/2014 sz. szabványok szerinti energiahatékonysági besorolásnak és ökológiai kialakításra vonatkozó követelményeknek. Vizsgálati módszerek az EN 60350-1 szabványnak megfelelően.

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





A funkció használatakor a sütővilágítás 30 másodperc elteltével automatikusan kikapcsol.

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





## 7.4 Előre programozott sütés beállítása

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









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

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











## 7.5 Előre programozott sütés

Magyarázat	
	Hűshőmérő szenzor rendelkezésre áll. Szúrja a Hűshőmérő szenzor hegyét az étel legvastagabb részébe. Amikor a Hűshőmérő szenzor a beállított hőmérsékletet elérte, a sütő kikapcsol.
	A Gőzölés funkcióhoz szükséges vízmennyiség.
	Sütés előtt melegítse elő a sütőt.
	Polcszint.

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























	Étel	Tömeg	Polcszint / tartozék	Időtartam
<b>Marha</b> 🐄				
P1	<b>Marhasült, véresen</b>	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm vastag darabok	  <b>2; sütő tálca</b> A húst néhány percre süsse elő serpenyőben. Helyezze a sütőbe.	~ 40 perc
P2	<b>Marhasült, közepes</b>			~ 50 perc
P3	<b>Marhasült, jól átsütve</b>			~ 60 perc
P4	<b>Steak, közepes</b>	180 - 220 g-os darabok; 3 cm vastag szeletek	  <b>3; sütőedény a huzalpolcon</b> A húst néhány percre süsse elő serpenyőben. Helyezze a sütőbe.	~ 15 perc
P5	<b>Marhahús sült / párolt</b> (minőségi karaj, felső kerépcsénye, vastag dagadó)	1,5 - 2 kg	  <b>2; sütőedény a huzalpolcon</b> A húst néhány percre süsse elő serpenyőben. Öntsön hozzá folyadékot. Helyezze a sütőbe.	~ 120 perc
P6	<b>Marhasült, véres</b> (hőlégbefűvés, kis hőfok)	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm vastag darabok	  <b>2; sütő tálca</b> Használja kedvenc fűszereit, vagy csak egyszerűen sózza, és szórja meg frissen őrölt borssal. A húst néhány percre süsse elő serpenyőben. Helyezze a sütőbe.	~ 75 perc
P7	<b>Marhasült, közepes</b> (hőlégbefűvés, kis hőfok)			~ 85 perc
P8	<b>Marhasült, jól átsütve</b> (hőlégbefűvés, kis hőfok)			~ 130 perc

# NAPI HASZNÁLAT

	Étel	Tömeg	Polcsint / tartozék	Időtartam
P9	<b>Filé, véres</b> (hőlégbefúvás, kis hőfok)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm vastag darabok	 <b>2; sütő tálca</b> Használja kedvenc fűszereit, vagy csak egyszerűen sózza, és szárja meg frissen őrölt borssal. A húst néhány percre süsse elő serpenyőben. Helyezze a sütőbe.	~ 75 perc
P10	<b>Filé, közepes</b> (hőlégbefúvás, kis hőfok)			~ 90 perc
P11	<b>Filé, jól átsütve</b> (hőlégbefúvás, kis hőfok)			~ 120 perc
<b>Borjú</b> 				
P12	<b>Borjú sült</b> (pl. lapocka)	0,8 - 1,5 kg; 4 cm vastag darabok	 <b>2; sütőedény a húzalpolcon</b> Használja kedvenc fűszereit. Öntsön hozzá folyadékot. Lefedve süsse.	~ 80 perc
<b>Sertés</b> 				
P13	<b>Sertés sült tarja vagy lapocka</b>	1,5 - 2 kg	 <b>2; sütőedény a húzalpolcon</b> A sütés félidejében fordítsa meg a húst.	~ 120 perc
P14	<b>Ropogósra pirított sertés</b> (hőlégbefúvás, kis hőfok)	1,5 - 2 kg	 <b>2; sütő tálca</b> Használja kedvenc fűszereit. A sütés félidejében fordítsa meg a húst, hogy egyenletesen piruljon.	~ 215 perc
P15	<b>Karaj, friss</b>	1 - 1,5 kg; 5 - 6 cm vastag darabok	 <b>2; sütőedény a húzalpolcon</b> Használja kedvenc fűszereit.	~ 55 perc
P16	<b>Karaj</b>	2 - 3 kg; nyers, 2 - 3 cm vastag karaj	 <b>3; mély tepsi</b> Adjon hozzá annyi folyadékot, hogy befedje az edény alját. A sütés félidejében fordítsa meg a húst.	90 perc
<b>Bárány</b> 				
P17	<b>Csontos báránycomb</b>	1,5 - 2 kg; 7 - 9 cm vastag darabok	 <b>2; sütőedény a sütő tálcán</b> Öntsön hozzá folyadékot. A sütés félidejében fordítsa meg a húst.	~ 130 perc

	Étel	Tömeg	Polcsint / tartozék	Időtartam
<b>Szárnyasok</b> 🐔				
P18	<b>Egész csirke</b>	1 - 1,5 kg; friss	🔪☑️ 2; 🍷 200 ml; tűzálló edény a <b>sütő tálcán</b> Használja kedvenc fűszereit. A sütés félidejében fordítsa meg a csirkét, hogy egyenletesen piruljon.	~ 60 perc
P19	<b>Fél csirke</b>	0,5 - 0,8 kg	🔪☑️ 3; <b>sütő tálca</b> Használja kedvenc fűszereit.	~ 40 perc
P20	<b>Jércemell</b>	180 - 200 g-os darabok	🔪☑️ 1; ☑️ 2; tűzálló edény a <b>huzalpolcon</b> Használja kedvenc fűszereit. A húst néhány percre süsse elő serpenyőben.	~ 25 perc
P21	<b>Csirkecomb, friss</b>	-	🔪☑️ 3; <b>sütő tálca</b> Ha a csirkecombokat marinálta először, csökkentse a hőmérsékletet, és hosszabb ideig főzze őket.	~ 30 perc
P22	<b>Kacsa egészben</b>	2 - 3 kg	🔪☑️ 2; sütőedény a <b>huzalpolcon</b> Használja kedvenc fűszereit. Helyezze a húst a sütőedénybe. A sütés félidejében fordítsa meg a kacsát.	~ 100 perc
P23	<b>Liba egészben</b>	4 - 5 kg	🔪☑️ 2; <b>mély tepszi</b> Használja kedvenc fűszereit. Helyezze a húst a mély hússütő tepsibe. A sütés félidejében fordítsa meg a libát.	~ 110 perc
<b>Egyéb</b> 🍖				
P24	<b>Fasírt</b>	1 kg	🔪☑️ 2; <b>huzalpolc</b> Használja kedvenc fűszereit.	~ 60 perc
<b>Hal</b> 🐟				
P25	<b>Hal egészben, grillezve</b>	0,5 - 1 kg halanként	🔪☑️ 2; <b>sütő tálca</b> Töltse meg a halat vajjal, és használja kedvenc fűszereit.	~ 30 perc





# NAPI HASZNÁLAT

	Étel	Tömeg	Polcsint / tartozék	Időtartam
P26	Halfilé	-	 3; tűzálló edény a <b>huzalpolcon</b> Használja kedvenc fűszereit.	20 perc
Édes felfújtak / desszertek   				
P27	Sajttorta	-	 2;  28 cm-es, rugós sütőforma a <b>huzalpolcon</b>	90 perc
P28	Almatorta	-	 2;  100 - 150 ml; <b>sütő tálca</b>	60 perc
P29	Almás pite	-	 2; piteforma a <b>huzalpolcon</b>	40 perc
P30	Almáspite	-	 2;  100 - 150 ml;  22 cm-es piteforma a <b>huzalpolcon</b>	60 perc
P31	Csokoládés süтик	2 kg	 3; <b>mély tepsi</b>	30 perc
P32	Csokoládés muffin	-	 2;  100 - 150 ml; muffinsütő tepsi a <b>huzalpolcon</b>	30 perc
P33	Veknis sütemény	-	 2; kenyérsütő forma a <b>huzalpolcon</b>	50 perc
Zöldséges ételek / köretek   				
P34	Tepsi burgonya	1 kg	 2; <b>sütő tálca</b> Helyezze az egész, héjas burgonyákat a sütő tálcára.	50 perc
P35	Hasábburgonya	1 kg	 3; <b>sütő tálca</b> sütőpapírral béleelve Használja kedvenc fűszereit. Darabolja fel a burgonyákat.	35 perc
P36	Grillezett vegyes zöldség	1 - 1,5 kg	 3; <b>sütő tálca</b> sütőpapírral béleelve Használja kedvenc fűszereit. Darabolja fel a zöldségeket.	30 perc




	Étel	Tömeg	Polcsint / tartozék	Időtartam
P37	Krokkett, gyorsfagyasztott	0,5 kg	☐ 3; sütő tálca	25 perc
P38	Hasábburgonya, gyorsfagyasztott	0,75 kg	☐ 3; sütő tálca	25 perc
Felfújtak, kenyér és pizza 🍞 🍕 🍷				
P39	Húsos/zöld-séges lasagne száraz tésztalapokkal	1 - 1,5 kg	☐ 2; tűzálló edény a <b>huzalpolcon</b>	45 perc
P40	Burgonyafelfújt (nyers burgonya)	1 - 1,5 kg	☐ 1; tűzálló edény a <b>huzalpolcon</b> A főzés félidejében fordítsa meg az ételt.	50 perc
P41	Pizza friss, vékony	-	☑ ☐ 2; 🍷 100 ml; <b>sütő tálca</b> sütőpapírral béleelve	15 perc
P42	Pizza friss, vastag	-	☑ ☐ 2; <b>sütő tálca</b> sütőpapírral béleelve	25 perc
P43	Quiche	-	☐ 2; sütőforma a <b>huzalpolcon</b>	45 perc
P44	Bagett / Ciabatta / Fehér kenyér	0,8 kg	☑ ☐ 3; 🍷 150 ml; <b>sütő tálca</b> sütőpapírral béleelve A fehér kenyérhez több idő szükséges.	30 perc
P45	Teljes kiőrlésű / rizs / barna kenyér kenyérsütő formában	1 kg	☑ ☐ 2; 🍷 150 ml; <b>sütő tálca</b> sütőpapírral béleelve / <b>huzalpolc</b>	45 perc






## 8. ÓRAFUNKCIÓK

### 8.1 Órafunkciók

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

### 8.2 Órafunkciók beállítása

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

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









# HOGYAN HASZNÁLJA: TARTOZÉKOK

## Hogyan állítsa be: Percszámláló










A ⓘ időzítő azonnal megkezdí a visszazámlálást.

## Hogyan állítsa be: Főzési idő

1. lépés	2. lépés		3. lépés	4. lépés
		A kijelzőn a következő látható: 0:00 érték látható. 		
Válassza ki a sütőfunkciót, majd állítsa be a hőmérsékletet.	Nyomja meg többször a következőt:  funkciót.		A sütési idő beállítása.	Nyomja meg: OK funkciót.

A ⓘ időzítő azonnal megkezdí a visszazámlálást.

## Hogyan állítsa be: Késleltetési idő

1. lépés	2. lépés		3. lépés	4. lépés		5. lépés	6. lépés
		A kijelző az új pontos időt mutatja.  START			A kijelzőn a következő látható: --:--  LEÁLLÍTÁS		
Válassza ki a sütőfunkciót.	Nyomja meg többször a következőt:  funkciót.		Állítsa be az elindítás időpontját.	Nyomja meg: OK funkciót.		Állítsa be a befejezés időpontját.	Nyomja meg: OK funkciót.

A ⓘ időzítő a kezdés beállított időpontjában megkezdí a visszazámlálást.

## 9. HOGYAN HASZNÁLJA: TARTOZÉKOK

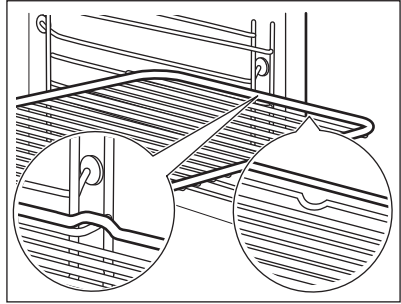
### 9.1 Tartozékok behelyezése

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

# HOGYAN HASZNÁLJA: TARTOZÉKOK

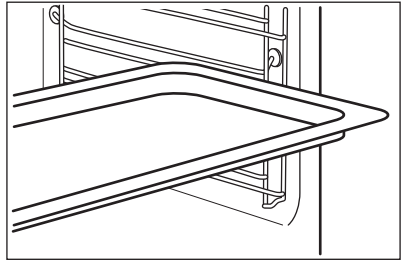
## Sütőrács:

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



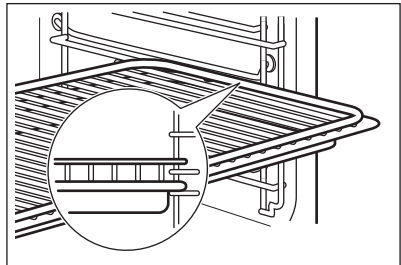
## Sütő tálca / Mély tepsi:

Csúsztassa be a tálcát a polctartó vezető-sínjei közé.



## Sütőrács, Sütő tálca / Mély tepsi:

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



## 9.2 Húshőmérő szenzor

Húshőmérő szenzor- méri a hőmérsékletet az étel belsejében.

**Két hőmérsékletet kell beállítani:**



A sütő hőmérséklete.



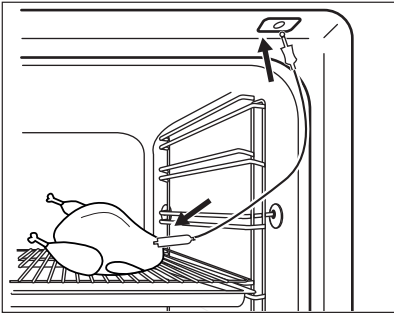
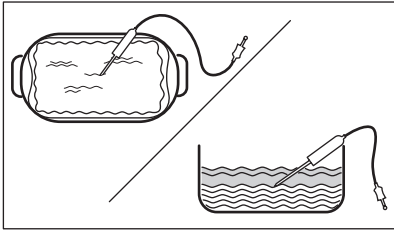

A maghőmérsékletet.

# HOGYAN HASZNÁLJA: TARTOZÉKOK


## A legjobb sütési eredmény eléréséhez:

A hozzávalók legyenek szobahőmérsékletűek.	Ne használja folyékony állagú ételekhez.	Sütés közben az érzékelőnek végig az ételben kell maradnia.
--	--	---

## Hogyan használja: Húshőmérő szenzor





<b>1. lépés</b>	Kapcsolja be a sütőt.
<b>2. lépés</b>	Válasszon egy sütőfunkciót és, ha szükséges, a sütő hőmérsékletét.
<b>3. lépés</b>	Helyezze be: Húshőmérő szenzor funkciót.
<b>Hús, szárnyas és hal</b>	<b>Zöldség/hús felfűjtak</b>
Szúrja a Húshőmérő szenzor hegyét a hús vagy a hal közepébe, lehetőleg a legvastagabb részénél. Ügyeljen arra, hogy a Húshőmérő szenzor legalább 3/4 része az étel belsejében legyen.	Nyomja a Húshőmérő szenzor hegyét pontosan a zöldség/hús felfűjt közepébe. A Húshőmérő szenzor maradjon a sütés alatt stabilan, ugyanabban a pozícióban. Ennek eléréséhez használjon egy szilárd hozzávalót. A sütőedény peremével támassza alá a Húshőmérő szenzor szilikon fogantyúját. A Húshőmérő szenzor hegye nem érintkezhet a sütőedény aljával.
	
<b>4. lépés</b>	Illessze a Húshőmérő szenzor dugaszát a sütő elején lévő aljzatba. A kijelzőn a pillanatnyi hőmérséklet jelenik meg ennél: Húshőmérő szenzor funkciót.
<b>5. lépés</b>	 - a gomb megnyomásával állítsa be a szenzor maghőmérsékletét.
<b>6. lépés</b>	OK – nyomja meg a megerősítéshez. Amikor az étel eléri a beállított hőmérsékletet, hangjelzés hallható. Dönthet a leállítás vagy a főzés folytatása mellett, hogy az étel jól át legyen sütvé.

# TOVÁBBI FUNKCIÓK

<b>7. lépés</b>	Húzza ki a Hűshőmérő szenzor dugaszát a csatlakozóaljzatból, majd vegye ki az ételt a sütőből. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <b>FIGYELMEZTETÉS!</b> Égésveszély áll fenn, mivel a Hűshőmérő szenzor forró lehet. Legyen óvatos, amikor kihúzza és eltávolítja azt az ételből.</div>
-----------------	--



## 10. TOVÁBBI FUNKCIÓK

### 10.1 Funkciózár

<b>Ez a funkció megakadályozza a beállított funkció véletlen módosítását.</b>		
Ha a készülék működése közben kapcsolja be, a beállított sütés tovább folytatódik, azonban a kezelőpanel lezár. Ha kikapcsolt készüléknél kapcsolja be, a bekapcsolása nem lesz lehetséges, mivel a kezelőpanel lezár.		
	Nyomja meg és tartsa nyomva a  OK gombot a funkció bekapcsolásához. Hangjelzés hallható.	 OK - nyomja meg és tartsa nyomva a kikapcsoláshoz.
ℹ 3 x  felvillanás jelzi a lezárás bekapcsolását.		

### 10.2 Automatikus kikapcsolás

Biztonsági okokból a sütő bizonyos idő elteltével kikapcsol, ha egy sütőfunkció működik, és a kezelő nem változtat semmilyen beállításon.

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

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






## 10.3 Hűtőventilátor

Amikor a készülék üzemel, a hűtőventilátor automatikusan bekapcsol, hogy hűvösen tartsa a készülék felületét. Amikor kikapcsolja a készüléket, a hűtőventilátor továbbra is működhet, amíg a készülék le nem hűl.






## 11. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK

### 11.1 Konvekciós levegő (nedves)

A legjobb eredmény érdekében használja az alábbi táblázatban szereplő ajánlásokat.

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


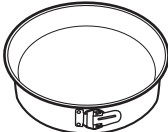

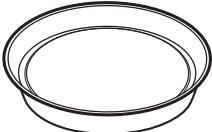
# HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK

		 (°C)		 (perc)
Párolt hús, 0,25 kg	sütőtálca vagy csepptálca	200	3	35 - 45
Saslik, 0,5 kg	sütőtálca vagy csepptálca	200	3	25 - 30
Cookie (amerikai csokis keksz), 16 db	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	20 - 30
Puszedli, 24 db	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	25 - 35
Muffin, 12 db	sütőtálca vagy csepptálca	170	2	30 - 40
Sós aprósütemény, 20 db	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	25 - 30
Teasütemény omlós tésztából, 20 db	sütőtálca vagy csepptálca	150	2	25 - 35
Kosárka, 8 db	sütőtálca vagy csepptálca	170	2	20 - 30
Párolt zöldségek, 0,4 kg	sütőtálca vagy csepptálca	180	3	35 - 45
Vegetáriánus omllett	pizzaserpenyő huzalpolcon	200	3	25 - 30
Mediterrán zöldségek, 0,7 kg	sütőtálca vagy csepptálca	180	4	25 - 30

## 11.2 Konvekciós levegő (nedves) - ajánlott tartozékok

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








# HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK

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








## 11.3 Ételkészítési táblázatok a bevizsgáló intézetek számára

### Információ a bevizsgáló intézetek számára








Tesztek az IEC 60350-1 szabványnak megfelelően.

				 (°C)	 (perc)	
Aprósütemény, 20 db/ tepsi	Alsó + felső sütés	Sütő tálca	3	170	20 - 30	-
Aprósütemény, 20 db/ tepsi	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	Sütő tálca	3	150 - 160	20 - 35	-
Aprósütemény, 20 db/ tepsi	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	Sütő tálca	2 és 4	150 - 160	20 - 35	-
Almáspite, 2 forma, átmérő: 20 cm	Alsó + felső sütés	Sütőrács	2	180	70 - 90	-

# HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK

				 (°C)	 (perc)	
Almáspite, 2 forma, átmérő: 20 cm	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	Sütőrács	2	160	70 - 90	-
Piskóta Ø26 cm kerek sütőformában	Alsó + felső sütés	Sütőrács	2	170	40 - 50	Melegítse elő a sütőt 10 percig.
Piskóta Ø26 cm kerek sütőformában	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	Sütőrács	2	160	40 - 50	Melegítse elő a sütőt 10 percig.
Piskóta Ø26 cm kerek sütőformában	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	Sütőrács	2 és 4	160	40 - 60	Melegítse elő a sütőt 10 percig.
Linzer	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	Sütő tálca	3	140 - 150	20 - 40	-
Linzer	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	Sütő tálca	2 és 4	140 - 150	25 - 45	-
Linzer	Alsó + felső sütés	Sütő tálca	3	140 - 150	25 - 45	-
Toast kenyér, 4 - 6 db	Grill	Sütőrács	4	max.	2 - 3 perc egyik oldal; 2 - 3 perc másik oldal	Melegítse elő a sütőt 3 percig.



				 (°C)	 (perc)	
Marha- hús hamburger, 6 db, 0,6 kg	Grill	Huzalpolc és csepp- tálca	4	max.	20 - 30	Helyezze a huzal- polcot a negyedik szintre, míg a csepptálcát a har- madik szintre. A sütési idő félidejé- ben fordítsa meg az ételt. Melegítse elő a sütőt 3 percig.



## 12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS




### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 12.1 Megjegyzések a tisztítással kapcsolatban

 <b>Tisztítósze- rek</b>	A készülék felületét meleg vízzel és enyhe mosogatószerrel mikroszálas ruhával tisztítsa meg. Tisztítsa meg és ellenőrizze a sütőtér kereténél körbefutó ajtó-tömítést.
	A fémfelületeket háztartási tisztítószerekkel tisztítsa meg.
	A szennyeződések enyhe mosogatószerrel távolítsa el. Ne juttassa azt a katalitikus felületekre.
 <b>Napi haszná- lat</b>	A sütőtérrel minden használat után tisztítsa meg. A lerakódott zsír vagy egyéb maradvány tüzet okozhat.
	A nedvesség lecsapódhat a készülékben vagy az ajtó üveglapján. A páralecsapódás csökkentése érdekében a sütés megkezdése előtt 10 percig üzemeltesse a készüléket. Ne tárolja az ételeket 20 percnél tovább a készülékben. Minden használat után mikroszálas törülközővel törölje szárazra a készülék belsejét.

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

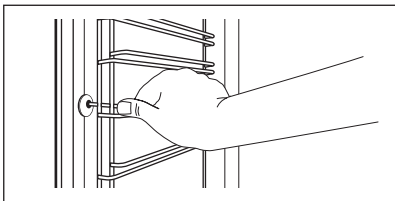
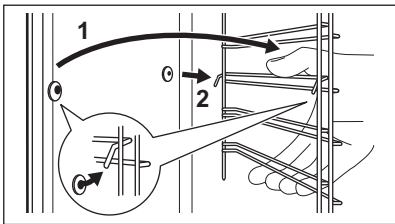
## 12.2 Hogyan tisztítsa: Sütőtér mélyedése

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

1. lépés	2. lépés	3. lépés
<p>Öntsön 250 ml fehér ecetet a sütőtér mélyedésébe. Legfeljebb 6%-os, adalékoktól mentes ecetet használjon.</p>	<p>30 percig hagyja környezeti hőmérsékleten, hogy az ecet feloldja a vízkőmaradványokat.</p>	<p>Egy puha kendővel és meleg vízzel tisztítsa meg a sütőtérét.</p>
<p>Az alábbi funkcióval: SteamBake 5 - 10 sütési ciklusonként takarítsa ki a sütőt.</p>		

## 12.3 Hogyan távolítsa el: Polctartók



A sütő tisztításához vegye ki a polctartókat.

<p><b>1. lépés</b></p> <p>Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön.</p>	
<p><b>2. lépés</b></p> <p>Húzza el a polctartó elülső részét az oldalfaltól.</p>	
<p><b>3. lépés</b></p> <p>Húzza el a polctartó hátulját az oldalfaltól, majd vegye ki a polctartót.</p>	
<p><b>4. lépés</b></p> <p>A polctartókat a kisereléssel ellentétes sorrendben helyezze vissza. A teleszkópos sütősíneken található végállás ütközők előre nézzenek.</p>	

## 12.4 Használata: Katalitikus tisztítás

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

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

Sütőtisztítás katalitikus tisztítással		
A katalitikus tisztítás előtt távolítson el minden tartozékot a sütőből.		
1. lépés	2. lépés	3. lépés
Válassza ki a következőket: Menü  / Tisztítás  majd nyomja meg a <b>OK</b> gombot háromszor.	A tisztítás végén hangjelzés hallható. A sütő kikapcsol.	Miután a sütő lehűlt, nedves, puha ruhával tisztítsa meg a sütőteret.
Időtartam: 1 óra. A katalitikus zománcreteg öntisztuló, így nincs szükség ronggyal történő tisztításra.		

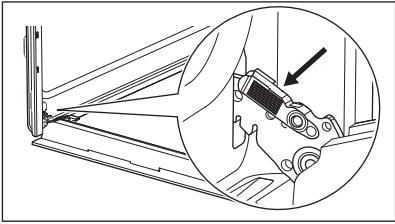
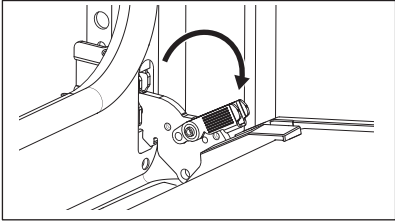
## 12.5 Eltávolítás és visszaszerelés: Ajtó

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

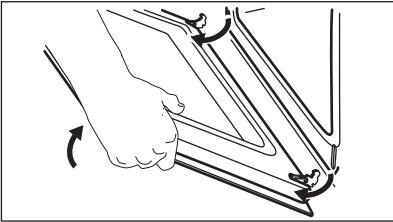
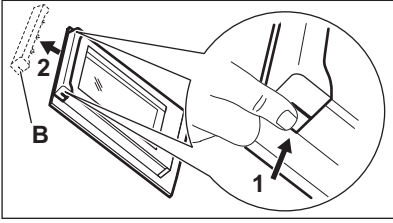
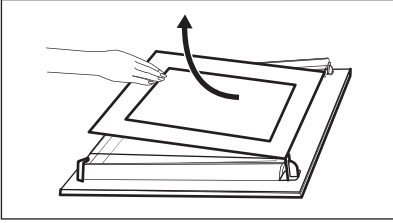


### VIGYÁZAT!

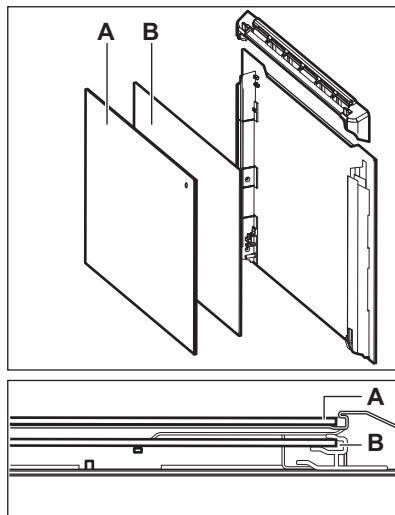
Ne használja a sütőt az üveglapok nélkül.

<b>1. lépés</b>	Nyissa ki teljesen az ajtót, és fogja meg mindkét zsanért.	
<b>2. lépés</b>	Emelje fel és húzza a reteszeket, amíg bekattannak.	

# ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

<b>3. lépés</b>	Csukja vissza a sütő ajtaját az első nyitási pozícióig (félig). Ezután emelje fel és húzza meg, majd vegye ki az ajtót a helyéről.	
<b>4. lépés</b>	Helyezze a sütőajtót egy puha ruhával letakart egyenletes felületre.	
<b>5. lépés</b>	Tartsa az ajtó burkolatát (B) az ajtó felső szélénél a két oldalán, és nyomja befelé, hogy leválassza a zárószínt.	
<b>6. lépés</b>	Húzza előre a díszléceket az eltávolításához.	
<b>7. lépés</b>	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.	
<b>8. lépés</b>	Tisztítsa meg az üveglapokat mosogatószeres vízzel. Óvatosan törölje szárazra az üveglapokat. Az üveglapokat tilos mosogatógépben tisztítani.	
<b>9. lépés</b>	Tisztítás után tegye vissza az üveglapokat és a sütőajtót a helyére.	
Ha az ajtó helyesen van beszerelve, a reteszek zárásakor kattánás hallható.		

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



## 12.6 Hogyan cserélje: Lámpa



### FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!  
Az izzó forró lehet.

A zsírmaradék ráégésének elkerülésére mindig kendővel fogja meg a halogénizzót.

### A sütővilágítás izzójának cseréje előtt:

1. lépés	2. lépés	3. lépés
Kapcsolja ki a sütőt. Várja meg, míg a sütő lehűl.	Húzza ki a sütőt a hálózati aljzatból.	Tegyen egy kendőt a sütőtér aljára.

## Hátsó lámpa

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

## 13. HIBAELHÁRÍTÁS



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 13.1 Mi a teendő, ha...

A táblázatban nem szereplő bármilyen más esetben forduljon a márkaszervizhez.

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

Alkotóelemek	
Probléma	Ellenőrizze, ha...
A sütővilágítás ki van kapcsolva.	Konvekciós levegő (nedves) bekapcsolva.
A lámpa nem működik.	Kiégett az izzó.
Nem működik a Hűshőmérő szenzor funkció.	A Hűshőmérő szenzor dugasza teljesen be van nyomva az aljzatba.
Megsérült az ajtó tömítése.	Ne használja a sütőt. Vegye fel a kapcsolatot egy hivatalos szervizzel.

Hibakódok	
A kijelzőn a következő látható:	Ellenőrizze, ha...
Err C2	Kihúzta a Hűshőmérő szenzor dugaszát az aljzattól.
00:00 érték látható	Áramkimaradás történt. Állítsa be a pontos időt.

## Hibakódok

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

## Tisztítás

### Probléma

### Ellenőrizze, ha...

A víz kifolyik a sütőtér bemélyedéséből.

Túl sok víz van a sütőtér mélyedésében.

## 13.2 A szerviz számára szükséges adatok

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

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

### Javasoljuk, hogy írja ide az adatokat:

Modell (Mod.)

.....

Termékszám (PNC)

.....

Sorozatszám (S.N.)

.....

## 14. ENERGIAHATÉKONYSÁG

### 14.1 Termékismertető és Termékismertető adatlap\*

Gyártó neve	Electrolux
Modellazonosító	EOD6C77WV 949499560 EOD6C77WX 949499558 EOD6C77WZ 949499559 LOD6C77WZ 949499561
Energhatékonyági szám	81.2
Energhatékonyági osztály	A+

# ENERGIAHATÉKONYSÁG

Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés, alsó + felső sütés mellett	0.93 kWh/ciklus	
Energiafogyasztás normál terhelésnél, légkeveréses üzemmód mellett	0.69 kWh/ciklus	
Sütőterek száma	1	
Hőforrás	Elektromosság	
Hangerő	72 l	
A sütő fajtája	Beépíthető sütő	
Tömeg	EOD6C77WV	33.1 kg
	EOD6C77WX	33.1 kg
	EOD6C77WZ	33.2 kg
	LOD6C77WZ	32.4 kg

\* Az Európai unió számára az EU 65/2014 és 66/2014 sz. rendeletek szerint.  
Fehéroroszország számára az STB 2478-2017, G függelék; STB 2477-2017, A és B függelék szerint.  
Ukrajna számára az 568/32020 sz. rendelet szerint.

Az energiahatékonysági osztály nem alkalmazható Oroszország esetében.

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

## 14.2 Energiatakarékosság



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

Fém főzőedényeket használjon az energiatakarékosság javítása érdekében.

Amikor lehetséges, kerülje a készülék előmelegítését.

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

### Légkeveréses sütés

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



## Maradékhő

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

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

A maradékhőt más ételek felmelegítéséhez is használhatja.

## Ételek melegen tartása

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

## Sütés kikapcsolt sütővilágítással

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


## Konvekciós levegő (nedves)

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

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

# 15. A MENÜ FELÉPÍTÉSE

## 15.1 Menü

	☰ - válassza ezt a Menü-re lépéshez.
---	--------------------------------------



1. lépés	2. lépés	3. lépés	4. lépés	5. lépés
 ☰ ⚙	 OK	 O1 - O14	 OK	
Válassza a Menü, Beállítások lehetőségeket.	Erősítse meg a beállítást.	Válassza ki a beállítást.	Erősítse meg a beállítást.	Állítsa be az értéket, majd nyomja meg a OK gombot.

Beállítások					
O1	Pontos idő	Módosítás	O2	Kijelző fényerő	1 - 5

# A MENÜ FELÉPÍTÉSE

Beállítások					
O3	Nyomógomb Hang	1 - Hangjelzés 2 - Kattanás 3 - Hang ki-kapcsolva	O4	Figyelmeztető hang-erő	1 - 4
O5	Hűshőmérő szenzor - műveletek	1 - Riasztás és leállítás 2 - Riasztás	O6	Működésidőzítő	Be/Ki
O7	Sütő világítás	Be/Ki	O8	Gyors felfűtés	Be/Ki
O9	Wi-Fi	Be/Ki	O10	Automatikus távműködtetés	Be/Ki
O11	Hálózat elejtése	Igen / Nem	O12	Demo üzemmód	Aktiváló kód: 2468
O13	Szoftver verzió	Ellenőrzés	O14	Összes beállítás törlése	Igen / Nem

## 16. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

A  következő jelzéssel ellátott anyagokat hasznosítsa újra. Újrahasznosításhoz tegye a megfelelő konténerekbe a csomagolást. Járuljon hozzá környezetünk és egészségünk védelméhez, és hasznosítsa újra az elektromos és elektronikus hulladékot. A  tiltó szimbólummal ellátott készüléket ne dobja a háztartási hulladék közé. Juttassa el a készüléket a helyi újrahasznosító telepre, vagy lépjen kapcsolatba a hulladékkezelésért felelős hivatallal.

## MĒS DOMĀJAM PAR JUMS

Paldies, ka iegādājāties Electrolux ierīci. Esat izvēlējušies produktu, kas jau vairākus gadu desmitus apvieno profesionālas pieredzes un inovāciju. Atjautīgs un stilīgs, radīts, ņemot vērā jūsu vēlmes. Tāpēc katru reizi lietojot, varat būt droši, ka sasniegsiet izcilus rezultātus. Laipni lūdzam Electrolux pasaulē! Apmeklējiet mūsu tīmekļa vietni, lai:



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

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

reģistrētu savu ierīci labāka servisa saņemšanai:

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



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

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

Lai saņemtu vairāk receptes, ieteikumus un traucējummeklēšanas padomus, lejupielādējiet lietotni **My Electrolux Kitchen**.




## KLIENTU APKALPOŠANA UN SERVISS

Izmantojiet tikai oriģinālās rezerves daļas.

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

Šī informācija ir norādīta uz datu plāksnītes.

 Uzmanību / drošības informācija


 Vispārīga informācija un ieteikumi

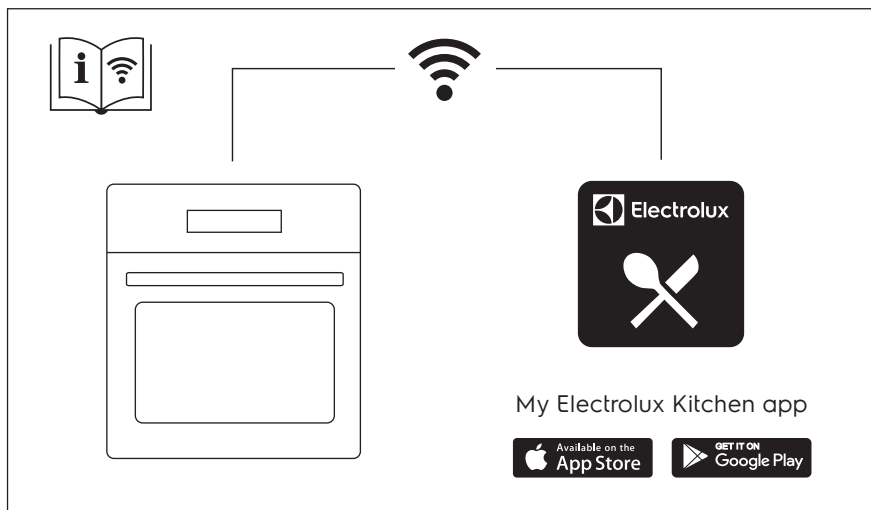
 Ar vidi saistīta informācija

Izmaiņu tiesības rezervētas.

## SATURS

<b>1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....</b>	<b>257</b>	<b>2.7 Utilizācija.....</b>	<b>262</b>
1.1 Bērnu un neaizsargātu personu drošība.....	257	<b>3. UZSTĀDĪŠANA.....</b>	<b>262</b>
1.2 Vispārīgā drošība.....	258	3.1 Iebūve.....	263
<b>2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....</b>	<b>259</b>	3.2 Ierīces nostiprināšana pie virtuves mēbelēm.....	264
2.1 Uzstādīšana.....	259	<b>4. IZSTRĀDĀJUMA APRĀKSTS.....</b>	<b>264</b>
2.2 Elektrofīkla savienojums.....	260	4.1 Vispārējs pārskats.....	264
2.3 Lietošana.....	261	4.2 Papildpiederumi.....	265
2.4 Aprūpe un tīrīšana.....	262		
2.5 Iekšējais apgaismojums.....	262		
2.6 Serviss.....	262		

<b>5. IERĪCES IESLĒGŠANA UN IZSLĒGŠANA.....</b>	<b>265</b>	<b>11. PADOMI UN IETEIKUMI.....</b>	<b>282</b>
5.1 Iegremdējamie regulatori.....	265	11.1 Ventilatora kars. ar mitrumu.....	282
5.2 Vadības panelis.....	265	11.2 Ventilatora kars. ar mitrumu - ieteicamie piederumi.....	284
<b>6. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES.</b>	<b>266</b>	11.3 Gatavošanas tabulas pārbaudes iestādēm.....	285
6.1 Sākotnējā tīrīšana.....	267	<b>12. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....</b>	<b>286</b>
6.2 Sākotnējā uzkarsēšana.....	267	12.1 Piezīmes par tīrīšanu.....	287
6.3 Bezvadu savienojums  .....	267	12.2 Kā tīrīt? Tilpnes reljefs.....	287
6.4 Programmatūras licences.....	268	12.3 Izņemšana. Plauktu balsti .....	287
<b>7. IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....</b>	<b>268</b>	12.4 Lietošana Katalītiskā tīrīšana ....	288
7.1 Karsēšanas funkcijas iestatīšana.....	268	12.5 Izņemšana un uzstādīšana: Durvis.....	288
7.2 Karsēšanas funkcijas.....	269	12.6 Kā nomainīt: Lampa.....	290
7.3 Ieslēgtas piezīmes. Ventilatora kars. ar mitrumu.....	271	<b>13. PROBLĒMRISINĀŠANA.....</b>	<b>291</b>
7.4 Gatavošanas palīgs iestatīšana.....	271	13.1 Kā rīkoties, ja.....	291
7.5 Gatavošanas palīgs.....	272	13.2 Servisa dati.....	292
<b>8. PULKSTEŅA FUNKCIJAS.....</b>	<b>277</b>	<b>14. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....</b>	<b>292</b>
8.1 Pulksteņa funkcijas.....	277	14.1 Produkta informācija un Produkta informācijas lapa*.....	292
8.2 Pulksteņa funkcijas iestatīšana.....	278	14.2 Elektroenerģijas taupīšana.....	293
<b>9. IZMANTOŠANA: PAPILDPIEDERUMI.....</b>	<b>279</b>	<b>15. IZVĒLNES STRUKTŪRA.....</b>	<b>294</b>
9.1 Papildpiederumu ievietošana.....	279	15.1 Izvēlne.....	294
9.2 Termozonde.....	280	<b>16. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU</b> .....	295
<b>10. PAPILDFUNKCIJAS.....</b>	<b>282</b>		
10.1 Bloķēšana.....	282		
10.2 Automātiskā izslēgšanās.....	282		
10.3 Dzesēšanas ventilators.....	282		



## 1. ⚠ DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

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

### 1.1 Bērnu un neaizsargātu personu drošība

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai pieredzes un zināšanu trūkumu atbildīgas personas uzraudzībā vai, ja tie ir informēti par ierīces drošu lietošanu un izprot potenciālos riskus. Bērniem no līdz 8 gadu vecumam un personām ar ļoti plašu un sarežģītu invaliditāti jāliedz piekļuve ierīcei, ja vien tos nepārtraukti neuzrauga.
- Mazi bērni jāuzrauga, lai viņi nerotaļātos ar ierīci un komplektācijā iekļautajām mobilajām ierīcēm My Electrolux Kitchen .
- Neļaujiet bērniem tuvoties iepakojumam un atbrīvojieties no tā pienācīgā veidā.

- UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Neļaujiet bērniem un mājdzīvniekiem atrasties ierīces tuvumā, kad tā tiek lietota vai atdziest.
- Ja ierīcei ir bērnu drošības ierīce, tā jāaktivizē.
- Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās apkopi bez uzraudzības.

## 1.2 Vispārīgā drošība

- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai.
- Šī ierīce ir izstrādāta tikai izmantošanai mājās apstākļos un telpās.
- Šo ierīci var izmantot birojos, viesnīcu viesu numuriņos, pansiju viesu numuriņos, lauku viesu mājās un citās līdzīgās uzturēšanās vietās, kurās izmantošana nepārsniedz (vidējo) mājsaimniecības lietošanas intensitāti.
- Ierīces uzstādīšanu un vada nomaiņu drīkst veikt tikai kvalificēts speciālists.
- Nelietojiet ierīci pirms tās iebūvēšanas.
- Pirms visu veidu apkopes veikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Ja elektrības padeves vads ir bojāts, lai izvairītos no elektrības trieciena riska, tas jānomaina ražotājam, autorizētajam servisa centram vai citam kvalificētam speciālistam.
- UZMANĪBU: Pirms spuldzes nomaiņas pārlicinieties, 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 izņemtū vai ievietotu papildpiederumus vai gatavošanas traukus.
- Lietojiet tikai šai ierīcei paredzēto ēdiena sensoru (temperatūras sensoru).

- Lai izņemtu plauktu balstus, vispirms pavelciet nost no sānu sienām plauktu balsta priekšpusi, un tad aizmugurējo daļu. Uzstādiet plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju.
- Plīts virsmas stikla durvju tīrīšanai neizmantojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmas, un tādējādi stikls var saplīst.

## 2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

### 2.1 Uzstādīšana



#### **BRĪDINĀJUMS!**

Ierīci drīkst uzstādīt tikai kvalificēta persona.

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

Skapīša minimālais augstums (skapīša zem darba virsmas minimālais augstums)	590 (600) mm
Skapīša platums	560 mm
Skapīša dziļums	550 (550) mm
Ierīces priekšpusē augstums	594 mm
Ierīces aizmugures augstums	576 mm
Ierīces priekšpusē platums	595 mm
Ierīces aizmugures platums	559 mm
Ierīces dziļums	569 mm

# DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

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!

Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

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

### Uzstādīšanai un nomaīnai Eiropā piemērotie kabeļu veidi:

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

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



Kopējā jauda (W)	Vada šķērsriezums (mm <sup>2</sup> )
maksimāli 1380	3x0.75
maksimāli 2300	3x1
maksimāli 3680	3x1.5

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

## 2.3 Lietošana



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

- Nemainiet šī produkta specifikāciju.
- Pārliecinieties, ka ierīces ventilācijas atveres nav nosprostotas.
- Lietošanas laikā neatstājiet ierīci bez uzraudzības.
- Izslēdziet ierīci pēc katras lietošanas reizes.
- Ievērojiet piesardzību, atverot ierīces durvis, kamēr tā darbojas. Var notikt karsta gaisa izplūšana.
- Nelietojiet ierīci ar mitrām rokām, vai ja ierīce nonākusi saskarē ar ūdeni.
- Nepielietojiet spiedienu uz cepeškrāsns durvīm.
- Nelietojiet ierīci kā darba virsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Atveriet ierīces durvis piesardzīgi. Izmantojot sastāvdaļas, kas satur spirtu, var rasties spirta tvaiku un gaisa maisījums.
- Neļaujiet dzirkstelēm vai atvērtai liesmai nonākt saskarē ar ierīci, kad atverat durvis.
- Neievietojiet ierīcē un neģlabājiet 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;
  - neļaujiet ūdeni karstā ierīcē.
  - neatstājiet ierīcē mitrus traukus un produktus pēc gatavošanas beigām.
  - ievērojiet piesardzību, izņemot vai ievietojot papildaprīkojumu.
- Emaljas vai nerūsējošā tērauda krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību.
- Mitrām kūkām izmantojot dziļo pannu. Augļu sulas var radīt paliekošus traipus.
- Vienmēr gatavojiet pārtiku ar aizvērtām ierīces durvīm.
- Ja ierīce ir uzstādīta aiz mēbeļu paneļa (piemēram, aiz durvīm), pārliecinieties, ka ierīces darbības laikā šīs durvis nekad nav aizvērtas. Aiz aizvērtā mēbeļu paneļa var uzkrāties siltums un mitrums un attiecīgi izraisīt ierīces, iebūvētās mēbeles vai grīdas bojājumus. Neaizveriet mēbeļu paneli līdz ierīce pēc lietošanas nav pilnīgi atdzisusi.

## 2.4 Aprūpe un tīrīšana



### **BRĪDINĀJUMS!**

Pastāv savainojumu un ierīces aizdegšanās un bojājumu risks.

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

## 2.5 Iekšējais apgaismojums



### **BRĪDINĀJUMS!**

Pastāv risks saņemt elektrošoku.

- Informācija par šajā produktā esošo lampu (lampām) un atsevišķi nopērkamajām rezerves lampām: Šīs lampas ir paredzētas ekstremāliem fiziskajiem apstākļiem, piemēram, temperatūrai, vibrācijai, mitrumam, 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.

## 2.6 Serviss

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

## 2.7 Utilizācija



### **BRĪDINĀJUMS!**

Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

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

## 3. UZSTĀDĪŠANA

---



### **BRĪDINĀJUMS!**

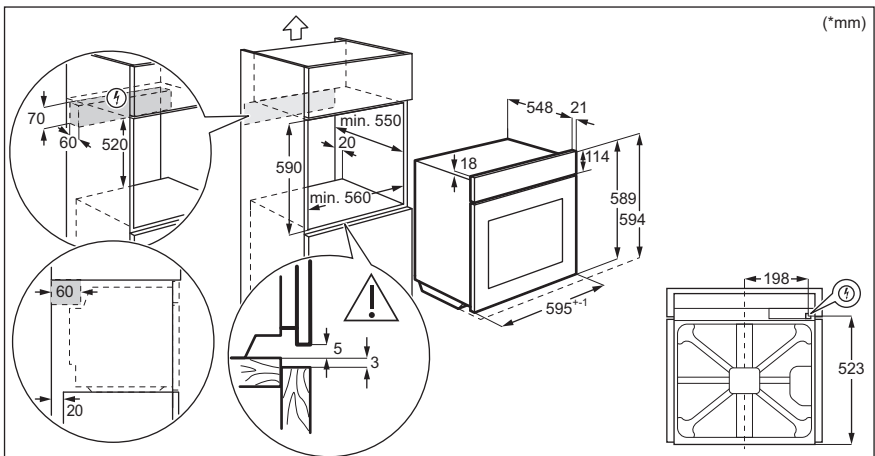
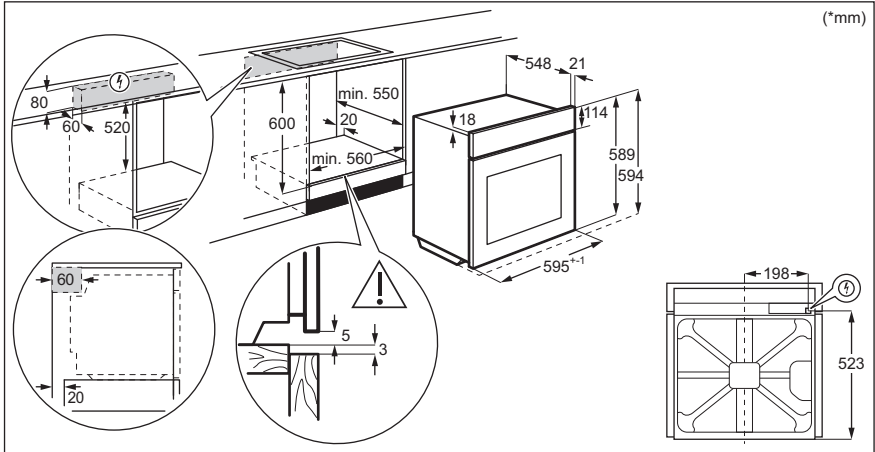
Skatiet sadaļu "Drošība".

## 3.1 Iebūve



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

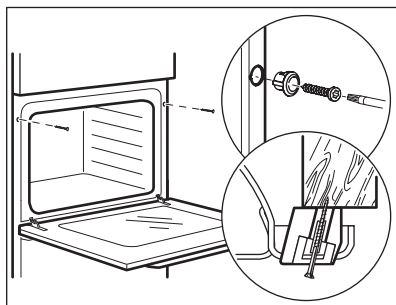
How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



# IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

---

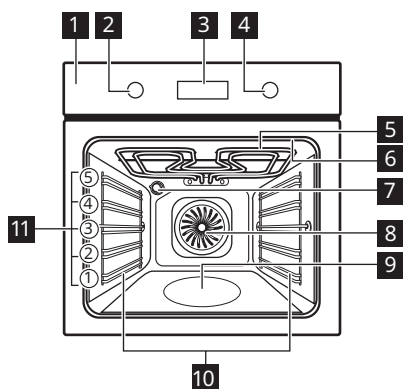
## 3.2 Ierīces nostiprināšana pie virtuves mēbelēm



# 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** Tīlpnes reljefs
- 10** Plaukta atbalsts, izņemams
- 11** Plauktu līmeņi

## 4.2 Papildpiederumi







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

## 5. IERĪCES IESLĒGŠANA UN IZSLĒGŠANA

### 5.1 Iegremdējamie regulatori


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

### 5.2 Vadības panelis

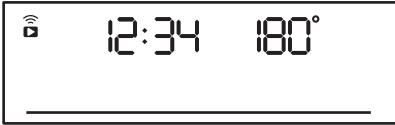
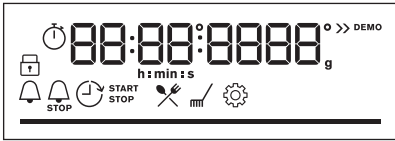
Vadības paneļa sensora taustiņi					Piespiediet	Pagrieziet regulatoru
				OK		
Tai- mers	Ātrā uz- silšana	Apgai- smo- jums (lam- pa)	Termozon- de	Apstiprināt iestatījumu		







Atlasiet karsēšanas funkciju, lai ieslēgtu cepeškrāsnī.


Pagrieziet karsēšanas funkciju regulatoru pozīcijā izslēgts, lai izslēgtu cepeškrāsnī.



 <span style="font-size: 2em; font-weight: bold;">12:34</span>	<p>Kad karsēšanas funkcijas pārslēgtas pozīcijā izslēgts, displejs darbojas gaidstāves režīmā.</p>
---	--

# PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

	Gatavošanas laikā displejs attēlo iestatīto temperatūru, diennakts laiku un citas pieejamās iespējas.
	Displejs ar galvenajām funkcijām.

<b>Taimera indikatori:</b>				
<b>Wi-Fi indikators</b> — mirgo, kad cepeškrāsnij var izveidot Wi-Fi savienojumu.			<b>Tālvadība indikators</b> — cepeškrāsnij ir pieejama tālvadība.	
 Wi-Fi savienojums ir ieslēgts.		 Tālvadība ir ieslēgta.		





<b>Progresas josla</b> — temperatūrai vai laikam. Kad cepeškrāsns sasniedz iestatīto temperatūru, josla visā deg sarkanā krāsā.	
---	---

<b>Gatavošanas ar tvaiku indikators</b>	
<b>Termozonde indikators</b>	




## 6. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

 <b>BRĪDINĀJUMS!</b> Skatiet sadaļu "Drošība".
---

## 6.1 Sākotnējā tīrīšana

Pirms pirmās lietošanas reizes iztīriet cepeškrāsni un iestatiet laiku:			
			 <b>00:00</b> Iestatiet laiku. Nospiediet <b>OK</b> .


## 6.2 Sākotnējā uzkarsēšana

Iepriekš uzkarsējiet tukšu cepeškrāsni pirms pirmās lietošanas.	
<b>1. solis</b>	Izņemiet visus papildpiederumus un noņemamās plauktu balstus no cepeškrāsns.
<b>2. solis</b>	Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai:  Ļaujiet cepeškrāsnij darboties 1 stundu.
<b>3. solis</b>	Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai:  Ļaujiet cepeškrāsnij darboties 15 minūtes.
 Iepriekšējās uzkarsēšanas laikā no cepeškrāsns var izdalīties aromāts un dūmi. Nodrošiniet telpā ventilāciju.	

## 6.3 Bezvadu savienojums

Lai pievienotu nepieciešamo ierīci, veiciet turpmāko.

- Bezvadu tīkls ar interneta savienojumu.
- Bezvadu tīklam pieslēgta mobilā ierīce.

<b>1. solis</b>	Lejupielādējiet mobilo lietotni My Electrolux Kitchen un izpildiet norādījumus turpmākajām darbībām.
<b>2. solis</b>	Pagrieziet pārslēgu, lai atlasītu:  .

Frekvence	2.4 GHz WLAN	5 GHz WLAN
	2400 – 2483,5 MHz	5150 – 5350 MHz 5470 – 5725 MHz
Protokols	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM	IEEE 802.11 a/n OFDM

# IZMANTOŠANA IKDIENĀ

Maksimālā jauda	EIRP < 20 dBm (100 mW)	EIRP < 23 dBm (200 mW)
Wi-Fi modulis	NIU5-50	

Tehnoloģijas Bluetooth frekvence	2400 – 2483,5 MHz
Protokols	LE: DSSS
Maksimālā jauda	EIRP < 4 dBm (2,5 mW)

Valstis, uz kurām attiecas Direktīva nr. 2014/53/ES: Austrija, Beļģija, Bulgārija, Čehijas Republika, Dānija, Francija, Grieķija, Horvātija, Igaunija, Islande, Itālija, Īrija, Kipra, Latvija, Lietuva, Lihtenšteina, Luksemburga, Malta, Nīderlande, Norvēģija, Polija, Portugāle, Rumānija, Slovākija, Slovēnija, Somija, Spānija, Šveice, Turcija, Ungārija, Vācija, Ziemeļīrija, Zviedrija.

## 6.4 Programmatūras licences

Šajā izstrādājumā nodrošinātā programmatūra satur komponentus, kas balstīti bezmaksas un atvērta pirmkoda programmatūrā. Electrolux pateicas par atklātā pirmkoda programmatūras un robottehnikas aprindu sniegto ieguldījumu šī projekta izstrādē.

Lai piekļūtu pirmkodam, kura pamatā ir šie bezmaksas un atvērta pirmkoda programmatūras komponenti, kuru licences nosacījumos ir noteikts publicēšanas pienākums, kā arī lai aplūkotu pilnu to autortiesību informāciju un piemērojamos licences nosacījumus, lūdzu apmeklējiet vietni <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (mape NIU5).



# 7. IZMANTOŠANA IKDIENĀ



## BRĪDINĀJUMS!

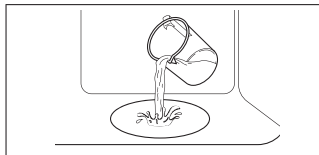


Skatiet sadaļu "Drošība".

## 7.1 Karsēšanas funkcijas iestatīšana

Sāciet gatavot ēdienu	
1. solis	2. solis
	












Sāciet gatavot ēdienu	
Atlasiet karsēšanas funkciju.	Iestatiet temperatūru. Nospiediet OK


Gatavošana ar tvaiku			
Pārliecinieties, ka cepeškrāsns ir atdzisusi.			
1. solis.	2. solis	3. solis	4. solis
		 °C	Iepriekšēji uzkarsējiet tukšu cepeškrāsnsi 10 minūtes, lai tajā rastos mitrums. Ievietojiet ēdienu cepeškrāsnī.
Uzpildiet cepeškrāsns tilpnes reljefu ar krāna ūdeni.	Atlasiet tvaika karsēšanas funkciju.	Iestatiet temperatūru. Nospiediet OK	
<p><b>i</b> Tilpnes cepeškrāsns tilpnes reljefa maksimālā ietilpība ir 250 ml. Neuzpildiet cepeškrāsns tilpnes reljefu gatavošanas laikā vai kamēr cepeškrāsns ir karsta.</p>			

Kad gatavošanas ar tvaiku beidzas:		
1. solis	2. solis	3. solis.
pagrieziet karsēšanas funkciju regulatoru pozīcijā izslēgts, lai izslēgtu cepeškrāsnsi.	Uzmanīgi atveriet durvis. No cepeškrāsns izplūstošais mitrums var izraisīt apdegumus.	Pārliecinieties, ka cepeškrāsns ir atdzisusi. Izlejiet atlikušo ūdeni no cepeškrāsns tilpnes reljefa.

## 7.2 Karsēšanas funkcijas

## Standarta karsēšanas funkcijas

Karsēšanas funkcija	Lietošana
 <p><b>Karsēšana ar ventilatoru</b></p>	Ēdiena vienlaicīgai cepšanai un kaltēšanai līdz pat trīs plauktu līmenī. Iestatiet temperatūru par 20–40 °C zemāk nekā funkcijai Augš./Apakškarsēšana.
 <p><b>Augš./Apakškarsēšana</b></p>	Ēdiena gatavošana un cepšana viena plaukta līmenī.
 <p><b>SteamBake</b></p>	Mitruma pievienošanai gatavošanas laikā. Pareizas krāsas un kraukšķīgas virskārtas iegūšanai cepšanas laikā. Sulīguma piešķiršanai ēdienam atkārtotas uzsildīšanas laikā. Augļu vai dārzeņu konservēšanai.
 <p><b>Picas funkcija</b></p>	Picas cepšanai. Kārtīgai apbrūnināšanai, lai padarītu kraukšķīgu apakšu.
 <p><b>Apakškarsēšana</b></p>	Kūku ar kraukšķīgu pamatni cepšanai un pārtikas konservēšanai.
 <p><b>Saldēta pārtika</b></p>	Pusfabrikātu kraukšķīguma (piem., kartupeļi frī, kartupeļu daiviņas vai pil-dītas pankūciņas) panākšanai.
 <p><b>Ventilatora kars. ar mitrumu</b></p>	Šī funkcija ir paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā. Izmantojot šo funkciju, temperatūra cepeškrāsnis iekšpusē var atšķirties no iestatītās temperatūras. Tiek izmantots atlikušais siltums. Sildīšanas jaudu var samazināt. Plašāka informācija pieejama nodaļā "Ikdienas lietošana" sniegtajās piezīmēs par: Ventilatora kars. ar mitrumu.
 <p><b>Grils</b></p>	Plānu produktu grilēšanai un maizes grauздēšanai.
 <p><b>Infratermiskā grilēšana</b></p>	Lielākus cepeša gabalu un mājputnu gaļas ar kauliem cepšanai vienā plaukta līmenī. Sacepumu pagatavošana un apbrūnināšana.

Karsēšanas funkcija	Lietošana
 Izvēlne	Izvēlnes atvēršana: Gatavošanas palīgs, Tīrīšana, Iestatījumi.

## 7.3 Ieslēgtas piezīmes. Ventilatora kars. ar mitrumu

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

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





Izmantojot šo funkciju, lampa automātiski izslēdzas pēc 30 sekundēm.

Gatavošanas norādījumus skatiet sadaļā "Ieteikumi un padomi", Ventilatora kars. ar mitrumu. Vispārīgus elektroenerģijas taupīšanas ieteikumus skatiet nodaļas "Energoefektivitāte" sadaļā "Elektroenerģijas taupīšana".





## 7.4 Gatavošanas palīgs iestatīšana

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









Dažus ēdienus var gatavot arī ar:	Ēdiena sagatavotības pakāpe:
<ul style="list-style-type: none"> <li>Termozonde</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pusjēls</li> <li>Vidējs</li> <li>Labi izcepts</li> </ul>







Gatavošanas palīgs — izmantojiet to, lai ātri pagatavotu ēdienu, izmantojot noklusējuma iestatījumus:			
1. solis.	2. solis	3. solis	4. solis
		 P1 - P45	 OK
Atveriet izvēlni.	Atlasiet Gatavošanas palīgs. Nospiediet OK.	Atlasiet ēdiena veidu. Nospiediet OK.	Ievietojiet ēdienu cepeškrāsnī. Apstipriniet iestatījumu.

## 7.5 Gatavošanas palīgs


















Apzīmējumi	
	pieejams Termozonde. Ievietojiet Termozonde ēdiena biežākajā daļā. Cepeškrāsns automātiski izslēdzas, kad ir sasniegta iestatītā Termozonde temperatūra.
	Ūdens daudzums tvaika funkcijas darbināšanai.
	Pirms ēdiena gatavošanas uzkaršējiet tukšu cepeškrāsni.
	Plaukta līmenis.

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

	Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi	Ilgums
<b>Liellopu gaļa</b> 				
<b>P1</b>	<b>Liellopu gaļas cepetis, pusjēls</b>	1–1,5 kg; 4–5 cm bieži gabali	  2; <b>cepamā paplāte</b> Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet to cepeškrāsnī.	~ 40 min
<b>P2</b>	<b>Liellopu gaļas cepetis, vidēji izcepts</b>			~ 50 min
<b>P3</b>	<b>Liellopu gaļas cepetis, pilnībā izcepts</b>			~ 60 min
<b>P4</b>	<b>Steiks, vidēji izcepts</b>	180–220 g šķēdes; 3 cm biezas	   3; <b>cepamais trauks uz restota plaukta</b> Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet to cepeškrāsnī.	~ 15 min
<b>P5</b>	<b>Cepta / sautēta gaļa (augstākā labuma ribiņas, ciska, pavēdere)</b>	1,5–2 kg	  2; <b>cepamais trauks uz restota plaukta</b> Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Pievienojiet šķidrumu. Ievietojiet to cepeškrāsnī.	~ 120 min

	Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi	Ilgums
P6	<b>Liellopu gaļas cepetis, pusjēls</b> (lēnā gatavošana)	1–1,5 kg; 4–5 cm bieži gabali	 2; <b>cepamā paplāte</b> Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas vai vienkārši pievienojiet sāli un svaigi maltus piparus. Pāris minūtes apcepjiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet to cepeškrāsnī.	~ 75 min
P7	<b>Liellopu gaļas cepetis, vidēji izcepts</b> (lēnā gatavošana)			~ 85 min
P8	<b>Liellopu gaļas cepetis, pilnībā izcepts</b> (lēnā gatavošana)			~ 130 min
P9	<b>Fileja, pusjēla</b> (lēnā gatavošana)	0,5–1,5 kg; 5–6 cm bieži gabali	 2; <b>cepamā paplāte</b> Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas vai vienkārši pievienojiet sāli un svaigi maltus piparus. Pāris minūtes apcepjiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet to cepeškrāsnī.	~ 75 min
P10	<b>Fileja, vidēji izcepta</b> (lēnā gatavošana)			~ 90 min
P11	<b>Fileja, pilnībā izcepta</b> (lēnā gatavošana)			~ 120 min
<b>Teļa gaļa</b> 				
P12	<b>Teļa gaļas cepetis</b> (piemēram, plecs)	0,8–1,5 kg; 4 cm bieži gabali	 2; <b>cepamais trauks uz restota plaukta</b> Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Pievienojiet šķidrumu. Cepiet aplātu.	~ 80 min
<b>Cūkgaļa</b> 				
P13	<b>Cūkas kakla vai pleca cepetis</b>	1,5–2 kg	 2; <b>cepamais trauks uz restota plaukta</b> Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi.	~ 120 min

# IZMANTOŠANA IKDIENĀ

	Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi	Ilgums
P14	<b>Cūkgaļas plēstas strēmeles</b> (lēnā gatavošana)	1,5–2 kg	  <b>2; cepamā paplāte</b> Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi, lai tā iegūtu vienlīdzīgu brūnumu.	~ 215 min
P15	<b>Mugura, svaiga</b>	1–1,5 kg; 5–6 cm bieži gabali	  <b>2; cepamais trauks uz restota plaukta</b> Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas.	~ 55 min
P16	<b>Cūkgaļas ribiņas</b>	2–3 kg; izmantojiet jēlas, 2–3 cm plānas cūkgaļas ribiņas	 <b>3; cepamā pannā</b> Pievienojiet šķidrumu, lai apklātu pannas apakšu. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi.	90 min
<b>Jēra gaļa</b> 				
P17	<b>Jēra kāja ar kaulu</b>	1,5–2 kg; 7–9 cm bieži gabali	  <b>2; cepamais trauks uz cepamās paplātes</b> Pievienojiet šķidrumu. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi.	~ 130 min
<b>Putnu gaļa</b> 				
P18	<b>Vesela vista</b>	1–1,5 kg; svaiga	  <b>2;  200 ml; sautējamais trauks uz cepamās paplātes</b> Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi, lai tā iegūtu vienlīdzīgu brūnumu.	~ 60 min
P19	<b>Vista, puse</b>	0,5–0,8 kg	  <b>3; cepamā paplāte</b> Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas.	~ 40 min
P20	<b>Vistas krūtiņa</b>	katram gabalam 180–200 g	   <b>2; sautējuma trauks uz restotā plaukta</b> Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā.	~ 25 min

	Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi	Ilgums
P21	Vistas stilbiņi, svaigi	-	3; <b>cepamā paplāte</b> Ja vistas kājiņas ir iepriekš marinētas, iestatiet zemāku temperatūru un gatavojiet tās ilgāk.	~ 30 min
P22	Pile, vesela	2–3 kg	2; cepamais trauks uz <b>restota plaukta</b> Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Ievietojiet gaļu cepamajā traukā. Gatavošanas laika vidū apgrieziet pili otrādi.	~ 100 min
P23	Zoss, vesela	4–5 kg	2; <b>cepamā panna</b> Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Ievietojiet gaļu cepamajā paplātē. Gatavošanas laika vidū apgrieziet zosi otrādi.	~ 110 min
<b>Cits</b>				
P24	Gaļas rulete	1 kg	2; <b>restotais plaukts</b> Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas.	~ 60 min
<b>Zivis</b>				
P25	Vesela zivs, grilēta	0,5–1 kg katra zivs	2; <b>cepamā paplāte</b> Pildiet zivi ar sviestu un izmantojiet savas iecienītākās garšvielas un garšaugus.	~ 30 min
P26	Zivs fileja	-	3; sautējuma trauks uz <b>restotā plaukta</b> Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas.	20 min
<b>Saldumi / deserti</b>				
P27	Siera kūka	-	2;  28 cm kūkas veidne uz <b>restotā plaukta</b>	90 min
P28	Ābolu kūka	-	2;  100–150 ml; <b>cepamā paplāte</b>	60 min
P29	Ābolu tarte	-	2; pīrāgu veidne uz <b>restotā plaukta</b>	40 min

# IZMANTOŠANA IKDIENĀ

	Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi	Ilgums
P30	Ābolu pīrāgs	-	2;  100–150 ml;  22 cm pīrāgu veidne uz <b>restotā plaukta</b>	60 min
P31	Braunijs	2 kg	3; <b>cepamā panna</b>	30 min
P32	Šokolādes mafini	-	2;  100–150 ml; mafinu veidne uz <b>restotā plaukta</b>	30 min
P33	Kēkss	-	2; kēksa veidne uz <b>restotā plaukta</b>	50 min
<b>Dārzeni / piedevas</b>				
P34	Krāsni cepti kartupeļi	1 kg	2; <b>cepamā paplāte</b> Novietojiet veselus nemizotus kartupeļus uz cepamās paplātes.	50 min
P35	Daiviņas	1 kg	3; <b>cepamā paplāte</b> pārklāta ar cepamo papīru Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Sagrieziet kartupeļus gabaliņos.	35 min
P36	Grilēti jauktie dārzeni	1–1,5 kg	3; <b>cepamā paplāte</b> pārklāta ar cepamo papīru Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Sagrieziet dārzeņus gabaliņos.	30 min
P37	Kroketes, saldētas	0,5 kg	3; <b>cepamā paplāte</b>	25 min
P38	Kartupeļi, saldēti	0,75 kg	3; <b>cepamā paplāte</b>	25 min
<b>Sacepumi, maize un pica</b>				
P39	Gaļas/dārzeņu lazanja ar sausās pastas plāksnēm	1–1,5 kg	2; sautējuma trauks uz <b>restotā plaukta</b>	45 min



# PULKSTEŅA FUNKCIJAS

	Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi	Ilgums
P40	Kartupeļu sacepums (svaigi kartupeļi)	1–1,5 kg	1; sautējuma trauks uz <b>restotā plaukta</b> Gatavošanas laika vidū apgrieziet ēdiena otrādi.	50 min
P41	Svaiga pica, plānā	-	2;  100 ml; <b>cepamā paplāte</b> pārklāta ar cepamo papīru	15 min
P42	Svaiga pica, biezā	-	2; <b>cepamā paplāte</b> izklāta ar cepamo papīru	25 min
P43	Kišs	-	2; cepamā veidne uz <b>restotā plaukta</b>	45 min
P44	Bagete / čabata / baltmaize	0,8 kg	3;  150 ml; <b>cepamā paplāte</b> pārklāta ar cepamo papīru Baltmaizei nepieciešams ilgāks laiks.	30 min
P45	Visu veidu graudu / rudzu / tumšā maize visu veidu graudu maizes veidnē	1 kg	2;  150 ml; <b>cepamā paplāte</b> pārklāta ar cepamo papīru / <b>restotais plaukts</b>	45 min







## 8. PULKSTEŅA FUNKCIJAS








### 8.1 Pulksteņa funkcijas

Pulksteņa funkcija	Izmantošana
	Laika atgādinājums. Beidzoties iestatītajam laikam, atskan signāls.
	Gatavošanas laiks. Beidzoties iestatītajam laikam, atskan signāls un pārtrauc darboties karsēšanas funkcija.
	Atliktais starts. Ēdiena gatavošanas sākuma un/vai beigu atlikšana.
	Laika skaitīšana. Maksimālais ilgums ir 23 h 59 min. Šī funkcija neietekmē cepeškrāsns darbību. Lai ieslēgtu un izslēgtu Laika skaitīšana, atlasiet: Izvēlne, Iestatījumi kombinācija.



## 8.2 Pulksteņa funkcijas iestatīšana

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

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

Iestatīšana. Gatavošanas laiks				
1. solis.	2. solis.	Displejā redzams 0:00  STOP	3. solis.	4. solis
				
atlasiet karsēšanas funkciju un temperatūru.	Nospiediet atkārtoti  .		Iestatiet gatavošanas laiku.	Nospiediet OK.
 Taimeris nekavējoties uzsāk laika atskaiti.				

# IZMANTOŠANA: PAPILDPIEDERUMI

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

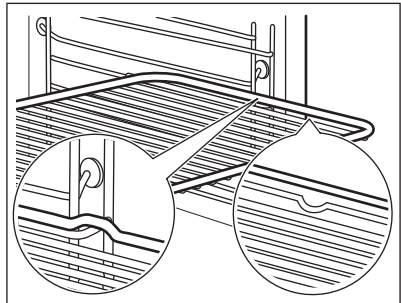
## 9. IZMANTOŠANA: PAPILDPIEDERUMI

### 9.1 Papildpiederumu ievietošana

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

#### Restots plaukts:

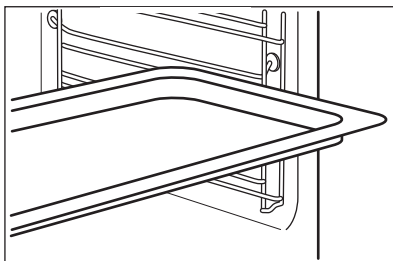
Iebīdiet plauktu starp cepeškrāsns līmeņa vadotnes stieņiem tā, lai kājiņas būtu vērstas uz leju.



# IZMANTOŠANA: PAPILDPIEDERUMI

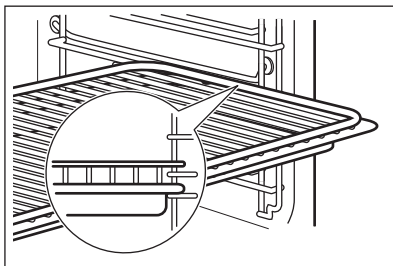
## Cepamā Paplāte / Cepamā panna:

Iebīdiet cepamo paplāti starp plauktu atbalsta režģa vadotnēm.



## Restots plaukts, Cepamā Paplāte / Cepamā panna:

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



## 9.2 Termozonde

Termozonde — mēra temperatūru ēdiena iekšienē.

### Iespējams iestatīt divu veidu temperatūras:

°C  
Cepeškrāsns temperatūra.

  
ēdiena iekšējo temperatūru.

### Labākam gatavošanas rezultātam:

ēdiena sastāvdaļām jābūt istabas temperatūrā.

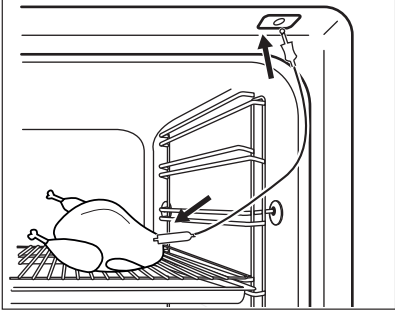
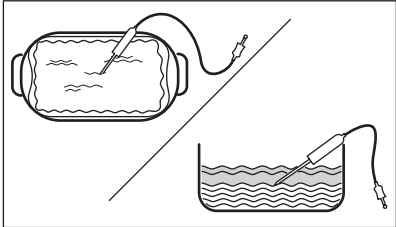


Neizmantojiet to šķidru ēdienu pagatavošanai.

Gatavošanas laikā tam ir jāpaliek ēdienā.

## Funkcijas Termozonde izmantošana

<b>1. solis</b>	Ieslēdziet cepeškrāsni.
<b>2. solis</b>	Iestatiet karsēšanas funkciju un, ja nepieciešams, cepeškrāsns temperatūru.
<b>3. solis</b>	Ievietošana. Termozonde.

# IZMANTOŠANA: PAPILDPIEDERUMI

Gaļa, putnu gaļa un zivis	Sautējums terīnē
<p>Ievietojiet Termozone galu gaļas, zivs centrā, vēlams pašā biezākajā tās vietā. Gādājiet, lai vismaz 3/4 Termozone atrastos ēdienā.</p>	<p>Ievietojiet Termozone galu pašā sautējuma centrā. Cepšanas laikā Termozone jābūt stabili novietotam vienā vietā. Lai to panāktu, ievietojiet to cietā ēdiena sastāvdaļā. Lai nostiprinātu Termozone silikona rokturi, atbalstiet uz cepamā trauka malas. Termozone gals nedrīkst pieskarties cepamā trauka apakšai.</p>
	
<p><b>4. solis</b></p>	<p>Iespraidiet Termozone cepeškrāsns priekšpusē esošajā ligzdā. Displejā redzama pašreizējā temperatūra: Termozone.</p>
<p><b>5. solis.</b></p>	<p> - nospiediet, lai iestatītu sensora iekšējo temperatūru.</p>
<p><b>6. solis</b></p>	<p>Nospiediet <b>OK</b>, lai apstiprinātu izvēli. Ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskanēs skaņas signāls. Jūs varat izvēlēties pārtraukt vai turpināt gatavošanu, lai pārliecinātos, ka ēdiens ir labi izcepts.</p>
<p><b>7. solis</b></p>	<p>Izņemiet Termozone kontaktspraudni no ligzdas un izņemiet ēdienu no cepeškrāsns.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p> <b>BRĪDINĀJUMS!</b> Termozone sakarstot, pastāv apdegumu risks. Rīkojieties uzmanīgi, atvienojot to un izņemot to no ēdiena.</p> </div>

## 10. PAPILDFUNKCIJAS


### 10.1 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 nospiestu  OK, lai ieslēgtu funkciju.  
Atskan signāls.

Nospiediet un turiet nospiestu  OK, lai izslēgtu funkciju.

Mirgo  3 x , kad ir ieslēgta bloķēšana.

### 10.2 Automātiskā izslēgšanās

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

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

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






### 10.3 Dzesēšanas ventilators

Ierīces darbības laikā dzesēšanas ventilators automātiski uztur ierīces virsmas vēsas. Izslēdzot ierīci, dzesēšanas ventilators var turpināt darboties, līdz ierīce būs atdzisusi.






## 11. PADOMI UN IETEIKUMI

### 11.1 Ventilatora kars. ar mitrumu

Labāka rezultāta gūšanai ievērojiet laikus, kas uzskaitīti tabulā.

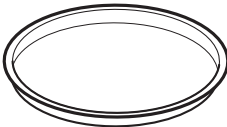
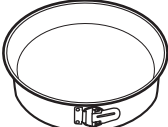


		 (°C)		 (min.)
Smalkmaizītes, 16 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	20 - 30
Maizītes, 9 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	30 - 40
Pica, saldēta, 0,35 kg	restots plaukts	220	2	10 - 15
Rulete	cepamā paplāte vai dziļā panna	170	2	25 - 35
Šok. kūkss ar riekstiem	cepamā paplāte vai dziļā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

# PADOMI UN IETEIKUMI

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

## 11.2 Ventilatora kars. ar mitrumu - ieteicamie piederumi

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








			
<b>Picas panna</b>	<b>Cepšanas trauks</b>	<b>Podiņi</b>	<b>Augļu pīrāga forma</b>
Tumša, neatstarojoša 28 cm diametrs	Tumša, neatstarojoša 26 cm diametrs	Keramika 8 cm diametrs, 5 cm augstums	Tumša, neatstarojoša 28 cm diametrs










## 11.3 Gatavošanas tabulas pārbaudes iestādēm

### Informācija pārbaudes iestādēm

Pārbaudes saskaņā ar standartu IEC 60350-1.

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

# KOPŠANA UN TĪRĪŠANA

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




## 12. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

## 12.1 Piezīmes par tīrīšanu

 <p><b>Tīrīšanas līdzekļi</b></p>	<p>Tīriet ierīces priekšdaļu ar mikrošķiedras drānu, kas iemērcta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli. Notīriet un pārbaudiet durvju blīvi ap cepeškrāsns ietvaru.</p> <p>Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tīrīšanas šķīdumu.</p> <p>Traipu tīrīšanai izmantojiet saudzīgu mazgāšanas līdzekli. Neklājiet to uz katalīti-skajām virsmām.</p>
 <p><b>Lietošana ikdienā</b></p>	<p>Tīriet cepeškrāsns iekšieni pēc katras lietošanas reizes. Tauku vai citu pārtikas palieku uzkrāšanās var izraisīt ugunsgrēku.</p> <p>Ierīces iekšpusē un uz stikla durvju paneļiem var uzkrāties kondensāts. Lai samazinātu kondensāciju, pirms gatavošanas iepriekš uzkarsējiet ierīci 10 minūtes. Neuzglabājiet ēdienu ierīcē ilgāk par 20 minūtēm. Pēc katras lietošanas reizes nosusiniet ierīces iekšieni ar mikrošķiedras drānu.</p>
 <p><b>Papildpiederumi</b></p>	<p>Tīriet visus papildpiederumus pēc katras lietošanas un ļaujiet tiem nožūt. Izmantojiet mikrošķiedras drānu, kura iemērcta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli. Nemazgājiet piederumus trauku mazgājamajā mašīnā.</p> <p>Netīriet piedegumdrošos piederumus ar abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem vai asiem priekšmetiem.</p>

## 12.2 Kā tīrīt? Tilpnes reljefs

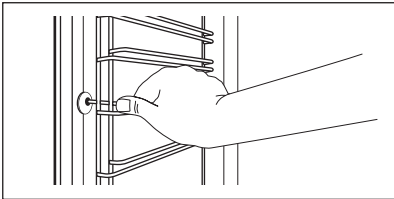
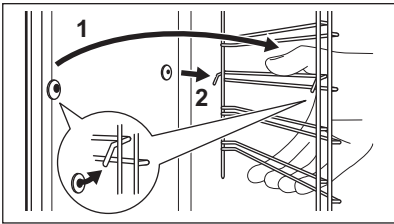
Iztīriet cepeškrāsns tilpni, lai likvidētu kaļķakmens nogulsnes pēc gatavošanas ar tvaiku.

1. solis.	2. solis	3. solis.
<p>Ielejiet cepeškrāsns tilpnes reljefā 250 ml etiķa. Lietojiet bezpiedevu etiķi, kura koncentrācijas līmenis nepārsniedz 6 %.</p>	<p>Ļaujiet etiķim izšķīdināt kaļķakmens nogulsnes 30 minūtes istabas temperatūrā.</p>	<p>Tīriet cepeškrāsns tilpni ar siltu ūdeni un mīkstu drānu.</p>
<p>Funkcijai: SteamBake tīriet cepeškrāsns iekšpusi ik pēc 5–10 gatavošanas cikliem.</p>		

## 12.3 Izņemšana. Plauktu balsti

Izņemiet plauktu balstus, lai iztīrītu cepeškrāsns iekšpusi.

# KOPŠANA UN TĪRĪŠANA

<b>1. solis</b>	Izslēdziet cepeškrāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest.	
<b>2. solis</b>	Pavelciet plauktu atbalstu priekšējo daļu nost no sānu sienas.	
<b>3. solis</b>	Pavelciet plauktu balstu aizmugurējo daļu nost no sānu sienas un izņemiet to.	
<b>4. solis</b>	Uzstādiat plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā. Teleskopiskās vadotnes atlikušajām tapām jābūt vērstiem uz priekšu.	



## 12.4 Lietošana Katalītiskā tīrīšana

Cepeškrāsns iekšpusē atrodas katalītiskie paneļi. Katalītiskie paneļi katalīzes laikā uzsūc taukus.

Traipi vai krāsas maiņa uz katalītiskā pārklājuma neietekmē tīrīšanas kvalitāti.

### Cepeškrāsns tīrīšana, izmantojot katalītisko tīrīšanu

Pirms katalītiskās tīrīšanas izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus.

1. solis.	2. solis	3. solis
Atlasiet Izvēlne  / Tīrīšana  un trīs reizes nospiediet OK.	Beidzoties tīrīšanas ciklam, atskan signāls. Cepeškrāsns izslēdzas.	Kad cepeškrāsns ir atdzisis, iztīriet tās iekšpusi ar mitru mīkstu drāniņu.
Ilgums: 1 stunda. Katalītiskajai emaljai piemīt pašattīršanās, netīriet to ar drānu.		

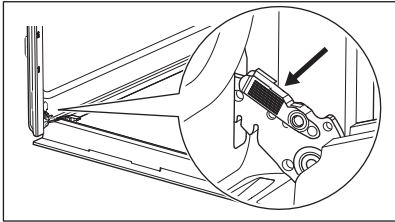
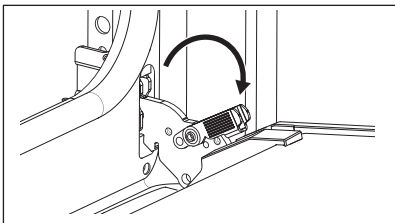
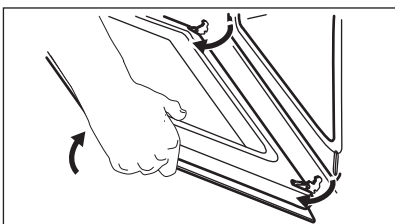

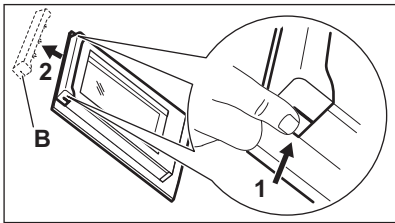

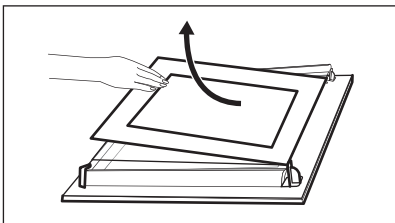
## 12.5 Izņemšana un uzstādīšana: Durvis

Cepeškrāsns durvīm ir trīs stikla paneļi. Durvju un iekšējos stikla paneļus var izņemt, lai nofīrītu. Izlasiet visus "Durvju noņemšanas un uzstādīšanas" norādījumus pirms stikla paneļu izņemšanas.



### UZMANĪBU!

Nelietojiet cepeškrāsni, ja tajā nav ielikti stikla paneļi.

<p><b>1. solis</b></p>	<p>Atveriet durvis līdz galam un turiet abas eņģes.</p>	
<p><b>2. solis</b></p>	<p>Paceliet un velciet aizslēgus uz aizmuguri, līdz tie noklikšķ.</p>	
<p><b>3. solis</b></p>	<p>Aizveriet cepeškrāsns durvis pusatvērtā stāvoklī līdz pirmajai atvēršanas pozīcijai. Tad paceliet un pavelciet, lai izceltu ārā durvis.</p>	
<p><b>4. solis</b></p>	<p>Novietojiet durvis uz cietas virsmas, kas pārklāta ar mīkstu drānu, tā, lai to ārpusē saskartos ar drānu.</p>	
<p><b>5. solis</b></p>	<p>Turiet durvju augšdaļā esošo apmali (B) no abām pusēm un bīdiet to iekšup vērsta virzienā, lai atbrīvotu spraudņa blīvi.</p>	
<p><b>6. solis</b></p>	<p>Pavelciet durvju apmali uz priekšu, lai to izceltu.</p>	
<p><b>7. solis</b></p>	<p>Turiet durvju stikla paneļus aiz to augšējām malām un uzmanīgi izvelciet tos ārā pa vienam. Sāciet ar augšējo paneli. Pārliecinieties, lai stikls izslīdētu ārā no balsta pilnībā.</p>	

# KOPŠANA UN TĪRĪŠANA

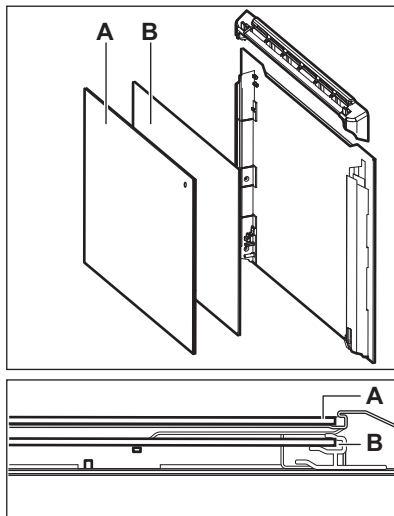
<b>8. solis</b>	Notīriet stikla paneļus ar ūdeni un ziepēm. Uzmanīgi nosusiniet stikla paneļus. Nemazgājiet stikla paneļus trauku mazgājamajā mašīnā.
<b>9. solis</b>	Pēc tīrīšanas uzstādiet stikla paneļus un cepeškrāsns durvis.

Ja durvis ir uzstādītas pareizi, aizverot aizslēgus, jūs dzirdēsiet klikšķi.

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

Ja uzstādīta pareizi, durvju apmales stiprinājumi noklikšķ.

Pārliecinieties, ka uzstādāt vidējo stikla paneli pareizi tā vietā.



## 12.6 Kā nomainīt: Lampa



### BRĪDINĀJUMS!

Elektrošoka risks.

Lampa var būt karsta.

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

Pirms nomaināt lampu:		
1. solis	2. solis	3. solis
Izslēdziet cepeškrāsni. Uzgaidiet, līdz cepeškrāsns ir atdzīsususi.	Atslēdziet cepeškrāsni no elektroīkla.	Iekļāijiet uz tilpnes grīdas drānu.

## Aizmugures lampa

<b>1. solis</b>	Pagrieziet stikla pārsegu, lai to izņemtu.
<b>2. solis</b>	Notīriet stikla pārsegu.
<b>3. solis</b>	Nomainiet cepeškrāsns lampu ar piemērotu 300 °C siltumizturīgu cepeškrāsns lampu.
<b>4. solis</b>	Ievietojiet stikla pārsegu.

## 13. PROBLĒMRISINĀŠANA



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 13.1 Kā rīkoties, ja...

Tabulā neiekļautu problēmu gadījumā sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.

Cepeškrāsns neieslēdzas un/vai nesakarst	
Problēma	Pārbaudiet, vai:
Nevar ieslēgt vai lietot cepeškrāsnsi.	Cepeškrāsns ir pareizi pieslēgta strāvas padevei.
Cepeškrāsns neuzsilst.	Deaktivizēta automātiskās izslēgšanās funkcija.
Cepeškrāsns neuzsilst.	Izdedzis drošinātājs.
Cepeškrāsns neuzsilst.	Bloķēšana ir atslēgta.

Detaļas	
Problēma	Pārbaudiet, vai:
Apgaismojums ir izslēgts.	Ieslēgta funkcija Ventilatora kars. ar mitrumu.
Nestrādā lampiņa.	Spuldze ir izdegusi.
Nedarbojas funkcija Termozonde.	Termozonde spraudnis ir pilnībā ievietots ligzdā.
Bojāta durvju blīve.	Neizmantojiet cepeškrāsnsi. Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.

# ENERGOEFEKTIVĀTE

Kļūdu kodi	
<b>Displejā redzams...</b>	<b>Pārbaudiet, vai:</b>
Err C2	Jūs izņēmāt Termozonde kontaktspraudni no kontaktligzdas.
00:00	Noticis strāvas padeves pārrāvums. Iestatiet diennakts laiku.
Ja displejā redzams šajā tabulā neiekļauts kļūdas kods, izslēdziet mājokļa elektrosistēmas drošinātāju un atkārtoti ieslēdziet cepeškrāsni. Ja kļūdas kods atkārtoti parādās displejā, sazinieties ar autorizēto servisa centru.	

Tīrīšana	
<b>Problēma</b>	<b>Pārbaudiet, vai:</b>
No cepeškrāsns tilpnes reljefa tek ūdens.	Cepeškrāsns tilpnes reljefā ir pārāk daudz ūdens.

## 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 iekšpuses priekšējā rāmja. Nenoņemiet ierīces iekšpusē esošo tehnisko datu plāksnīti.

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

# 14. ENERGOEFEKTIVĀTE

## 14.1 Produkta informācija un Produkta informācijas lapa\*

Piegādātāja nosaukums	Electrolux
-----------------------	------------



Modeļa identifikācija	EOD6C77WV 949499560 EOD6C77WX 949499558 EOD6C77WZ 949499559 LOD6C77WZ 949499561	
Energoefektivitātes indekss	81.2	
Energoefektivitātes klase	A+	
Energopatēriņš pie standarta jaudas slodzes tradicionālajā režīmā	0.93 kWh/ciklā	
Energopatēriņš 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	EOD6C77WV	33.1 kg
	EOD6C77WX	33.1 kg
	EOD6C77WZ	33.2 kg
	LOD6C77WZ	32.4 kg

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

Energoefektivitātes klase neattiecas uz Krieviju.

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

## 14.2 Elektroenerģijas taupīšana



Ierīce aprīkota ar funkcijām, kas ļauj taupīt enerģiju, gatavojot ikdienā.

# IZVĒLNES STRUKTŪRA

Pārbaudiet, vai ierīces darbības laikā tās durvis ir pareizi aizvērtas. Gatavošanas laikā neviriniet ierīces durvis pārāk bieži. Raugieties, lai durvju blīve būtu tīra, un gādāiet, lai tā būtu labi nofiksēta savā pozīcijā.

Izmantojiet metāla traukus, lai uzlabotu elektroenerģijas taupīšanu.

Kad iespējams, nekarsējiet ierīci pirms gatavošanas.

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

## Gatavošana ar ventilatoru

Ja iespējams, elektroenerģijas taupīšanas nolūkā izmantojiet gatavošanas funkcijas.

## Atlikušais siltums

Ventilators un lampa turpina darboties. Izslēdzot ierīci, displejā tiek attēlots atlikušais siltums.

Jūs varat izmantot atlikušo siltumu, lai uzturētu ēdienu siltu.

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

Izmantojiet atlikušo cepeškrāsns siltumu, lai uzsildītu ēdienu.

## Ēdiena siltuma uzturēšana

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

## Gatavošana ar izslēgtu cepeškrāsns apgaismojumu

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



## Ventilatora kars. ar mitrumu







Šī funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā.

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

# 15. IZVĒLNES STRUKTŪRA



## 15.1 Izvēlne

	 — atlasiet, lai ievadītu Izvēlne.
--	--

1. solis.	2. solis	3. solis	4. solis	5. solis.
 	 OK	 01–014	 OK	
Atlasiet Izvēlne, iestatījumi.	Apstipriniet iestatījumu.	Atlasiet iestatījumu.	Apstipriniet iestatījumu.	Pielāgojiet vērtību un nospiediet OK.

Iestatījumi					
O1	Diennakts laiks	Mainīt	O2	Displeja spilgtums	1 - 5
O3	Taustiņu skaņa	1 — pīkstiens 2 — klikšķis 3 — skaņa izslēgta	O4	Skaņas signāla skaļums	1 - 4
O5	Termozonde darbība	1 — skaņas signāls un stop 2 — skaņas signāls	O6	Laika skaitīšana	ieslēgt/Izslēgt
O7	Apgaismojums (lampa)	ieslēgt/Izslēgt	O8	Ātrā uzsilšana	ieslēgt/Izslēgt
O9	Wi-Fi	ieslēgt/Izslēgt	O10	Automātiska attālināta ekspluatācija	ieslēgt/Izslēgt
O11	Aizmirst tīklu	Jā / Nē	O12	Demonstrācijas režīms	Aktivizācijas kods: 2468
O13	Programmatūras versija	Pārbaude	O14	Nodzēst visus iestatījumus	Jā / Nē

## 16. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

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

## MES GALVOJAME APIE JUS

---

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

Sveiki atvykę į „Electrolux“ pasaulį.

Apsilankykite mūsų interneto svetainėje.



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

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



Užregistruokite savo gaminį ir naudokitės papildomomis paslaugomis:

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



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

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



Daugiau receptų, patarimų, nurodymų dėl trikčių ir kitos informacijos rasite **My Electrolux Kitchen** programėlėje.



## KLIENTŲ APTARNAVIMAS IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

---

Visada naudokite originalias atsargines dalis.

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

Šią informaciją galima rasti techninių duomenų plokštėje.

 Įspėjimo / perspėjimo ir saugos informacija

 Bendroji informacija ir patarimai


 Aplinkosaugos informacija

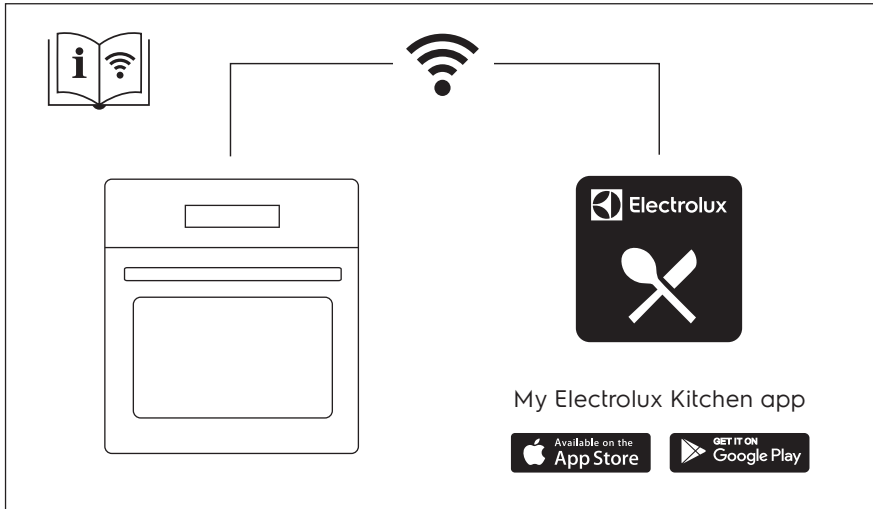
Galimi pakeitimai.

## TURINYS

---

<b>1. SAUGOS INFORMACIJA.....</b>	<b>298</b>	<b>2.4</b> Priežiūra ir valymas.....	<b>303</b>
1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga.....	298	<b>2.5</b> Vidinis apšvietimas.....	303
1.2 Bendrieji saugos reikalavimai.....	299	<b>2.6</b> Paslauga.....	303
<b>2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....</b>	<b>300</b>	<b>2.7</b> Išmetimas.....	303
2.1 Įrengimas.....	300	<b>3. ĮRENGIMAS.....</b>	<b>303</b>
2.2 Elektros prijungimas .....	301	3.1 Įrengimas balduose.....	304
2.3 Naudojimas.....	302	3.2 Prietaiso pritvirtinimas prie baldo.....	305

<b>4. GAMINIO APRAŠYMAS.....</b>	<b>305</b>	<b>10.2</b> Automatinis išsijungimas.....	323
4.1 Bendroji apžvalga.....	305	<b>10.3</b> Ventilatorius.....	324
4.2 Priedai.....	306	<b>11. PATARIMAI.....</b>	<b>324</b>
<b>5. KAIP ĮJUNGTI IR IŠJUNGTI PRIETAISĄ.....</b>	<b>306</b>	11.1 Drėgnas konvek. kepimas.....	324
5.1 Įstumiamos rankenėlės.....	306	11.2 Drėgnas konvek. kepimas –	
5.2 Valdymo skydelis.....	306	rekomenduojami priedai.....	326
<b>6. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ.....</b>	<b>307</b>	11.3 Maisto gaminimo lentelės patikros	
6.1 Pirminis valymas.....	307	įstaigoms.....	326
6.2 Pirminis pašildymas.....	308	<b>12. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....</b>	<b>328</b>
6.3 Belaidis ryšys  .....	308	12.1 Pastabos dėl valymo.....	329
6.4 Programinės įrangos licencijos.....	309	12.2 Kaip valyti [duba vandeniui.....	329
<b>7. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....</b>	<b>309</b>	12.3 Kaip išimti: Lentynų atramos .....	329
7.1 Kaip nustatyti Kaitinimo funkcijos		12.4 Kaip naudoti: Katalitinis	
7.2 Kaitinimo funkcijos.....	310	valymas .....	330
7.3 Pastabos: Drėgnas		12.5 Kaip išimti ir įdėti: Durelės.....	330
konvek. kepimas.....	312	12.6 Kaip pakeisti: Lemputė.....	332
7.4 Kaip nustatyti Kepimo vadovas.....	312	<b>13. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....</b>	<b>333</b>
7.5 Kepimo vadovas.....	312	13.1 Ką daryti, jeigu.....	333
<b>8. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS.....</b>	<b>319</b>	13.2 Naudojimo informacija.....	334
8.1 Laikrodžio funkcijos.....	319	<b>14. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....</b>	<b>335</b>
8.2 Kaip nustatyti		14.1 Informacija apie gaminį ir	
Laikrodžio funkcijos.....	319	informacinis gaminio lapas*.....	335
<b>9. KAIP NAUDOTI: PRIEDAI.....</b>	<b>320</b>	14.2 Energijos taupymas.....	336
9.1 Priedų naudojimas.....	320	<b>15. MENIU STRUKTŪRA.....</b>	<b>336</b>
9.2 Maisto termometras.....	321	15.1 Meniu.....	336
<b>10. PAPILDOMOS FUNKCIJOS.....</b>	<b>323</b>	<b>16. APLINKOS APSAUGA.....</b>	<b>337</b>
10.1 Užraktas.....	323		



## 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.
- Jei būtų pažeistas maitinimo laidas, jį gali pakeisti tik gamintojas, jo įgaliotasis techninės priežiūros centras arba panašios kvalifikacijos asmenys– antraip gali kilti elektros pavojus.
- DĖMESIO: Pasirūpinkite, kad prieš keičiant lempuotę 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.

# SAUGOS INSTRUKCIJOS

- Naudokite tik šiam prietaisui rekomenduojamą maisto (kepimo) termometrą.
- Jei norite išimti padėklų laikiklius, pirmiausia iš šoninių sienelių ištraukite laikiklio priekį, o po to galą. Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka.
- Nenaudokite garintuvo prietaisui valyti.
- Durelių stiklo nevalykite šiurkščiu šveičiamuoju valikliu ar aštriomis metalinėmis grandyklėmis, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti.

## 2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

### 2.1 Įrengimas



#### **ISPĖJIMAS!**

Šį prietaisą įrengti privalo tik kvalifikuotas asmuo.

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

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!

Gaisro ir elektros smūgio pavojus.

- Visus elektros prijungimus privalo atlikti kvalifikuotas elektrikas.
- Prietaisą privaloma įžeminti.
- Įsitikinkite, kad parametrai techninių duomenų plokštelėje atitinka maitinimo tinklo elektros vardinį duomenį.
- 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 (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.
- Elektros instaliacija privalo turėti izoliavimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo ties visais poliais. Tarp izoliavimo įtaiso kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.
- Prietaisas tiekiamas su pagrindiniu maitinimo laidu ir kištuku.

### Tinkami montuoti ar keisti kabeliai Europoje:

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

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

# SAUGOS INSTRUKCIJOS

Bendroji galia (W)	Laido skerspjūvis (mm <sup>2</sup> )
iki 1380	3x0.75
iki 2300	3x1
iki 3680	3x1.5

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

## 2.3 Naudojimas



### ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, nudegimų ir elektros smūgio arba sprogo pavojus.

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



### ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Emalės apsauga nuo pažeidimų ir išblukimo:
  - Nedėkite orkaitėms skirtų indų ar kitų objektų tiesiai ant prietaiso dugno.
  - Nedėkite aliuminio folijos tiesiai ant prietaiso ertmės dugno;
  - Nepilkite vandens tiesiai į įkaitusį prietaisą.
  - Nelaikykite prietaise paruoštų drėgnų patiekalų ir maisto produktų.
  - Būkite atsargūs montuodami arba išimdami prietaiso priedus.
- Emalio ar nerūdijančiojo plieno išblukimas neturi poveikio prietaiso veikimui.
- Drėgniems pyragams kepti naudokite gilų kepimo indą. Vaisių sultys palieka dėmes, kurias sudėtinga pašalinti.
- Maistą visuomet gaminkite uždarę 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!**

Sužalojimo, gaisro arba prietaiso sugadinimo pavojus.

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

## 2.5 Vidinis apšvietimas

**ĮSPĖJIMAS!**

Pavojus gauti elektros smūgį.

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

## 2.6 Paslauga

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

## 2.7 Išmetimas

**ĮSPĖJIMAS!**

Pavojus susižeisti arba uždusti.

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

## 3. ĮRENGIMAS

**ĮSPĖJIMAS!**

Žr. saugos skyrius.

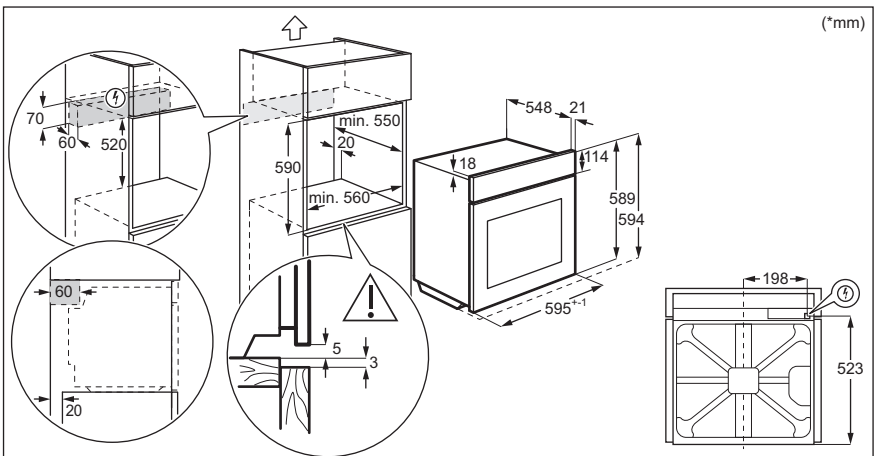
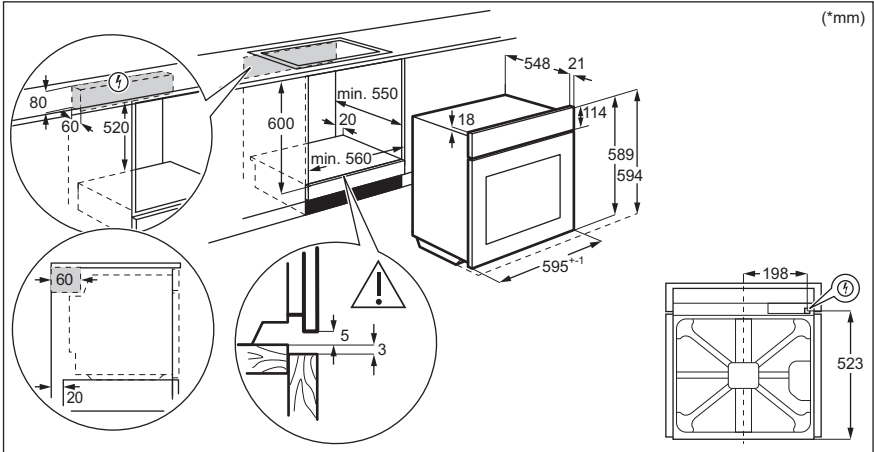
## 3.1 Įrengimas balduose



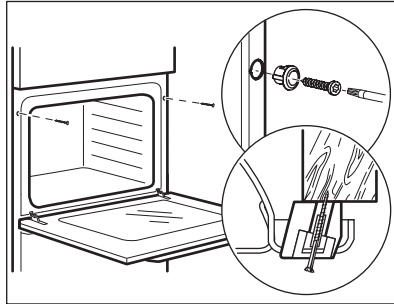
YouTube

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

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation

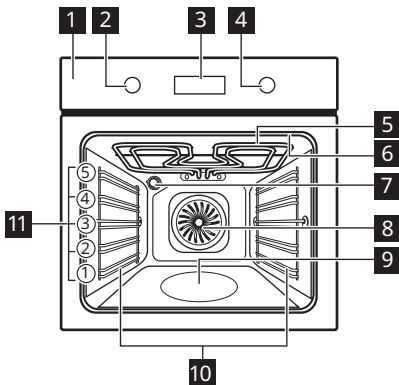


## 3.2 Prietaiso pritvirtinimas prie baldo



## 4. GAMINIO APRAŠYMAS

### 4.1 Bendroji apžvalga



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

# KAIP ĮJUNGTI IR IŠJUNGTI PRIETAISĄ

## 4.2 Priedai







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

## 5. KAIP ĮJUNGTI IR IŠJUNGTI PRIETAISĄ

### 5.1 Įstumiamos rankenėlės

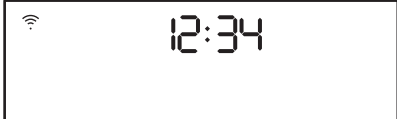
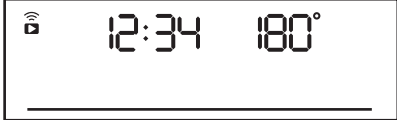
Norėdami naudoti prietaisą, paspauskite rankenėlę. Rankenėlė iššoka.

### 5.2 Valdymo skydelis

Valdymo skydelio jutikliai					Laikykite nuspaudę	Pasukite rankenėlę
				OK		
Laikmatis	Greitas įkaitinimas	Orkaitės apšvietimas	Maisto termometras	Patvirtinti nuostata		

Norėdami įjungti orkaitę, pasirinkite kaitinimo funkciją.

Pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį, kad išjungtumėte orkaitę.

	Kai pasuksite orkaitės kaitinimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį, valdymo skydelis išsijungia.
	Kepdami maistą valdymo skydelyje matysite pasirinktą temperatūrą, paros laiką ir kitas galimas parinktis.

# PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ

	Valdymo skydelis su pagrindinėmis funkcijomis.
--	--

<b>Laikmačio indikatoriai:</b>				
<b>WiFi ryšys indikatorius</b> – mirksi, kai orkaitę galima prijungti prie „Wi-Fi“.		<b>Nuotolinis valdymas indikatorius</b> – orkaitę galima valdyti nuotoliniu būdu.		
WiFi ryšys ryšys įjungtas.		Nuotolinis valdymas yra įjungtas.		

<b>Progreso juosta</b> – temperatūrai arba laikui. Orkaitei pasiekus nustatytą temperatūrą, visa juosta tampa raudona.	
--	--

<b>Kepimo garuose indikatorius</b>	
<b>Maisto termometras indikatorius</b>	




## 6. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ

	<b>ISPĖJIMAS!</b> Žr. saugos skyrius.
--	--

### 6.1 Pirminis valymas

Prieš naudodami pirmą kartą, išvalykite tuščią orkaitę ir nustatykite laiką:			
			 <b>00:00</b> Nustatykite laiką. Paspauskite OK.


## 6.2 Pirminis pašildymas

Prieš pirmąjį naudojimą įkaitinkite tuščią orkaitę.	
<b>1-as veiksmas</b>	Išimkite iš orkaitės visus priedus ir išimamas lentynų atramas.
<b>2-as veiksmas</b>	Nustatykite maksimalią temperatūrą funkcijai:  Palikite orkaitę veikti 1 val.
<b>3-ias veiksmas</b>	Nustatykite maksimalią temperatūrą funkcijai:  Palikite orkaitę veikti 15 min.
<p> Iš orkaitės gali skliti kvapas ir dūmai išankstinio įkaitinimo metu. Pasirūpinkite, kad patalpa būtų vėdinama.</p>	

## 6.3 Belaidis ryšys

Norėdami susieti prietaisą:

- internetinio belaidžio ryšio;
- mobiliojo prietaiso prijungto prie belaidžio tinklo.

<b>1-as veiksmas</b>	Atsisiųskite mobiliąją programėlę My Electrolux Kitchen ir vadovaukitės nurodymais.
<b>2-as veiksmas</b>	Pasukite rankenėlę, kad pasirinktumėte  .

Dažnis	2,4 GHz WLAN	5 GHz WLAN
	2400–2483,5 MHz	5150–5350 MHz 5470–5725 MHz
Protokolas	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM	IEEE 802.11 a/n OFDM
Maksimali galia	EIRP < 20 dBm (100 mW)	EIRP < 23 dBm (200 mW)
Wi-Fi modulis	NIU5-50	



„Bluetooth“ dažnis	2400–2483,5 MHz
Protokolas	LE: DSSS
Maksimali galia	EIRP < 4 dBm (2,5 mW)

Šalys, kuriose galioja Direktyva 2014/53/ES: Belgija, Bulgarija, Čekija, Danija, Vokietija, Estija, Airija, Graikija, Ispanija, Prancūzija, Kroatija, Italija, Kipras, Latvija, Lietuva, Liuksemburgas, Vengrija, Malta, Nyderlandai, Šiaurės Airija, Austrija, Lenkija, Portugalija, Rumunija, Slovėnija, Slovakija, Suomija, Švedija, Norvegija, Islandija, Lichtenšteinas, Šveicarija, Turkija.

## 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.

Atvirojo programinio kodo licencijų, publikavimo ir autorių teisių sąlygas rasite adresu <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (NIU5 katalogas).

## 7. KASDIENIS NAUDOJIMAS



### ĮSPĖJIMAS!

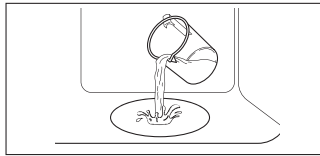


Žr. saugos skyrius.

### 7.1 Kaip nustatyti Kaitinimo funkcijos

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

### Maisto gaminimas garuose


Patikrinkite, ar orkaitė atvėsus.










Maisto gaminimas garuose			
1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-ias veiksmas	4-as veiksmas.
			Iš anksto pakaitinkite tuščią orkaitę 10 min, kad padidėtų drėgmė. Įdėkite maistą į orkaitę.
Pripildykite orkaitės vidaus įdubą vandeniu iš čiaupo.	Pasirinkite kaitinimo garais funkciją.	Nustatykite temperatūrą. Paspauskite OK	
<p><b>i</b> Maksimali įdubos talpa – 250 ml. Nepildykite orkaitės vidaus įdubos, kai gaminate maistą arba kai orkaitė yra įkaitusi.</p>			

Pasibaigus maisto gaminimo garuose programai:		
1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-as veiksmas
pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį, kad išjungtumėte orkaitę.	Atsargiai atidarykite dureles. Išsiveržusi drėgmė gali sukelti nudegimus.	Patikrinkite, ar orkaitė atvėsusi. Pašalinkite likusį vandenį iš orkaitės vidaus įdubos.

## 7.2 Kaitinimo funkcijos

### Standartinės kaitinimo funkcijos

Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 <p>Karšto oro srautas</p>	Skirta vienu metu kepti ir maistui džiovinti trijuose lygiuose. Nustatykite 20–40 °C mažesnę temperatūrą nei Apatinis + viršutinis kaitinimas atveju.

Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 <p><b>Apatinis + viršutinis kaitinimas</b></p>	<p>Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje.</p>
 <p><b>SteamBake</b></p>	<p>Drėgmei padidinti ruošiant maistą. Išgauti tinkamą spalvą ir traškią plutelę. Skirta pašildomiems patiekalams suteikti sultingumo. Vaisiams ar daržovėms konservuoti.</p>
 <p><b>Picos programa</b></p>	<p>Kepti picą. Intensyviai skrudinti ir traškiam pagrindui paruošti.</p>
 <p><b>Apatinis kaitinimas</b></p>	<p>Kepti pyragus traškiu pagrindu ir konservuoti maistą.</p>
 <p><b>Šaldytas maistas</b></p>	<p>Traškiems pusfabrikačiams ruošti (pvz., gruzdintoms bulvytėms, keptoms bulvytėms ar rytietiškiesiems suktinukams).</p>
 <p><b>Drėgnas konvek. kepimas</b></p>	<p>Ši funkcija ruošiant maistą padeda taupyti energiją. Naudojantis šia funkcija temperatūra orkaitėje gali skirtis nuo nustatytos. Išnaudojamas perteklinis karštis. Kaitinimo galią galima sumažinti. Daugiau informacijos rasite skyriuje „Kasdienis naudojimas“, Pastabos apie: Drėgnas konvek. kepimas.</p>
 <p><b>Grilis</b></p>	<p>Ploniems maisto gabalėliams ir duonos skrebučiams kepti grilyje.</p>
 <p><b>Terminis kepintuvas</b></p>	<p>Skirta didesniems mėsos arba paukštienos su kaulais gabalams kepti viename lygyje. Tinka apkepams ir skrudinti.</p>
 <p><b>Menu</b></p>	<p>Skirta atverti meniu: Kepimo vadovas, Valymas, Nustatymai.</p>

## 7.3 Pastabos: Drėgnas konvek. kepimas

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

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

Naudojant šią funkciją, lemputė automatiškai išsijungs po 30 sekundžių.





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

## 7.4 Kaip nustatyti Kepimo vadovas



Kiekvienam patiekalui šiame papildomame meniu rekomenduojama funkcija ir temperatūra.



Gamindami maistą galite keisti laiką ir temperatūrą.

Kai kuriuos patiekalus taip pat galite gaminti naudodami:	Laipsnis iki kurio patiekalas gaminamas:
<ul style="list-style-type: none"> <li>Maisto termometras</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lengvai iškeptas</li> <li>Vidutiniškai iškeptas</li> <li>Gerai iškeptas</li> </ul>









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

## 7.5 Kepimo vadovas





Paaiškinimas	
	Maisto termometras galima. Įkiškite Maisto termometras storiausioje patiekalo vietoje. Pasiekus nustatytą Maisto termometras temperatūrą orkaitė išsijungs.
	Vandens kiekis garų funkcijai.

Paaiškinimas	
	Prieš pradėdami gaminti maistą orkaitę įkaitinkite.
	Lentynėlės lygis.

Funkcijai pasibaigus patikrinkite, ar maistas tinkamai paruoštas.


















	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai	Trukmė
<b>Jautiena</b> 				
<b>P1</b>	<b>Jautienos kepsnys, lengvai iškeptas</b>	1–1,5 kg; 4–5 cm storio gabalai	  <b>2</b> ; <b>kepimo padėklas</b> Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į orkaitę.	~ 40 min
<b>P2</b>	<b>Jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas</b>			~ 50 min
<b>P3</b>	<b>Jautienos kepsnys, gerai iškeptas</b>			~ 60 min
<b>P4</b>	<b>Kepsnys, vidutiniškai iškeptas</b>	180–220 g vienas gabalas; 3 cm storio griežiniai	   <b>3</b> ; patiekalo kepimas ant <b>vielinės lentynėlės</b> Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į orkaitę.	~ 15 min
<b>P5</b>	<b>Jautienos kepsnys / troškiny (antrekotas, šlaunies kepsnys, storas paslėpsnis)</b>	1,5–2 kg	  <b>2</b> ; patiekalo kepimas <b>ant vielinės lentynėlės</b> Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Pridėti skysčio. Įdėkite į orkaitę.	~ 120 min

# KASDIENIS NAUDOJIMAS























	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai	Trukmė
P6	<b>Jautienos kepsnys, lengvai iškeptas</b> (kepimas žemoje temperatūroje)	1–1,5 kg; 4–5 cm storio gabalai	 <b>2; kepimo padėklas</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius arba paprasčiausiai pasūdykite ir pabarstykite šviežiai maltais pipirais. Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į orkaitę.	~ 75 min
P7	<b>Jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas</b> (kepimas žemoje temperatūroje)			~ 85 min
P8	<b>Jautienos kepsnys, gerai iškeptas</b> (kepimas žemoje temperatūroje)			~ 130 min
P9	<b>Filė, lengvai iškepta</b> (kepimas žemoje temperatūroje)	0,5–1,5 kg; 5–6 cm storio gabalai	 <b>2; kepimo padėklas</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius arba paprasčiausiai pasūdykite ir pabarstykite šviežiai maltais pipirais. Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į orkaitę.	~ 75 min
P10	<b>Filė, vidutiniškai iškepta</b> (kepimas žemoje temperatūroje)			~ 90 min
P11	<b>Filė, gerai iškepta</b> (kepimas žemoje temperatūroje)			~ 120 min
<b>Veršiena</b> 				
P12	<b>Veršienos kepsnys</b> (pvz., nugarinė)	0,8–1,5 kg; 4 cm storio gabalai	 <b>2; patiekalo kepimas ant vielinės lentynėlės</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Pridėti skysčio. Uždengtas kepsnys.	~ 80 min

	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai	Trukmė
<b>Kiauliena</b> 🍖 🍷				
P13	<b>Kiaulienos sprandinės arba nugarinės kepsnys</b>	1,5–2 kg	🍷☑️ 2; patiekalo kepimas <b>ant vielinės lentynėlės</b> Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, mėsą apverskite.	~ 120 min
P14	<b>Plėšytai kiaulienai</b> (ruošimas žemoje temperatūroje)	1,5–2 kg	🍷☑️ 2; <b>kepimo padėklas</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, mėsą apverskite, kad vienodai paskrustų.	~ 215 min
P15	<b>Nugarinė, šviežia</b>	1–1,5 kg; 5–6 cm storio gabalai	🍷☑️ 2; patiekalo kepimas <b>ant vielinės lentynėlės</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius.	~ 55 min
P16	<b>Šonkauliukai</b>	2–3 kg; naudokite šviežius ir 2–3 cm storio šonkaulius	☑️ 3; <b>gili keptuvė</b> [pilkite skysčio, kad padengtų patiekalo apačią. Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, mėsą apverskite.	90 min
<b>Ėriena</b> 🍖 🍷				
P17	<b>Ėrienos koja su kaulu</b>	1,5–2 kg; 7–9 cm storio gabalai	🍷☑️ 2; patiekalo kepimas <b>ant kepimo padėklo</b> Pridėti skysčio. Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, mėsą apverskite.	~ 130 min
<b>Paukštiena</b> 🍖 🍷				
P18	<b>Visas viščiukas</b>	1–1,5 kg; šviežias	🍷☑️ 2; 🍷 200 ml; <b>kepimo padėkle</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, paukštieną apverskite, kad vienodai paskrustų.	~ 60 min





















# KASDIENIS NAUDOJIMAS

	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai	Trukmė
P19	Viščiukas, pusė	0,5–0,8 kg	  3; <b>kepimo padėklas</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius.	~ 40 min
P20	Viščiuko krūtinėlė	180–200 g vienas gabalas	   2; <b>kepkite patiekalą ant vielinės lentynėlės</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje.	~ 25 min
P21	Viščiukų šlaunelės, atvės.	-	  3; <b>kepimo padėklas</b> Jei viščiuko šlaunelės užmarinavote, pasirinkite žemesnę temperatūrą ir kepkite ilgiau.	~ 30 min
P22	Visa antiš	2–3 kg	  2; <b>patiekalo kepimas ant vielinės lentynėlės</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Įdėkite mėsą į kepimo indą. Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, antį apverskite.	~ 100 min
P23	Visa žąsis	4–5 kg	  2; <b>gili keptuvė</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Įdėkite mėsą į gilų kepimo padėklą. Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, žąsį apverskite.	~ 110 min
<b>Kita</b> 				
P24	Mėsos vyniotinis	1 kg	  2; <b>vielinė lentynėlė</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius.	~ 60 min
<b>Žuvis</b> 				
P25	Žuvis, kepta ant grot.	0,5–1 kg viena žuvis	  2; <b>kepimo padėklas</b> Į žuvį įdėkite sviesto ir pagardinkite savo mėgstamiausiais prieskoniais ir žolelėmis.	~ 30 min







	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai	Trukmė
P26	Žuvies filė	-	  3; kepkite patiekalą ant <b>vielinės lentynėlės</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius.	20 min
<b>Saldūs kepiniai / desertai</b>   				
P27	Sūrio pyragas	-	 2;  28 cm užveržiama kepimo forma ant <b>vielinės lentynėlės</b>	90 min
P28	Obuolių pyragas	-	 2;  100–150 ml; <b>kepimo padėklas</b>	60 min
P29	Obuolių tortas	-	 2; pyrago forma ant <b>vielinės lentynėlės</b>	40 min
P30	Obuolių pyragas	-	 2;  100–150 ml;  22 cm pyrago forma ant <b>vielinės lentynėlės</b>	60 min
P31	Šokoladinis pyragas	2 kg	 3; <b>gili keptuvė</b>	30 min
P32	Šokoladiniai keksiukai	-	 2;  100–150 ml; keksiukų padėklas ant <b>vielinės lentynėlės</b>	30 min
P33	Pyragas su priedais	-	 2; kepimo skarda ant <b>vielinės lentynėlės</b>	50 min
<b>Daržovės / Garnyrai</b>   				
P34	Keptos bulvės	1 kg	 2; <b>kepimo padėklas</b> Sudėkite neluptas ir nepjaustytas bulves ant kepimo padėklo.	50 min
P35	Bulvių skiltelės	1 kg	 3; <b>kepimo padėkle</b> su kepimo popieriumi Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Supjaustykite bulves skiltelėmis.	35 min

# KASDIENIS NAUDOJIMAS

	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai	Trukmė
P36	Ant grilio kepintos daržovės	1–1,5 kg	 3; <b>kepimo padėkle</b> su kepimo popieriumi Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Supjaustykite daržoves.	30 min
P37	Šaldyti krocketai	0,5 kg	 3; <b>kepimo padėklas</b>	25 min
P38	Šaldytos bulvytės	0,75 kg	 3; <b>kepimo padėklas</b>	25 min
Gratinas, duona ir pica   				
P39	Mėsos / daržovių lazanija iš nevirtų makaronų lakštų	1–1,5 kg	 2; kepkite patiekalą ant <b>vielinės lentynėlės</b>	45 min
P40	Bulvių plokštainis (žalios bulvės)	1–1,5 kg	 1; kepkite patiekalą ant <b>vielinės lentynėlės</b> Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, patiekalą apverskite.	50 min
P41	Šviežia pica, plona	-	  2;  100 ml; <b>kepimo padėkle</b> su kepimo popieriumi	15 min
P42	Šviežia pica, stora	-	  2; <b>kepimo padėkle</b> su kepimo popieriumi	25 min
P43	Pyragas „Quiche“	-	 2; kepimo skarda ant <b>vielinės lentynėlės</b>	45 min
P44	Prancūziškasis batonas / čiabata / balta duona	0,8 kg	  3;  150 ml; <b>kepimo padėkle</b> su kepimo popieriumi Baltai duonai kepti reikia daugiau laiko.	30 min
P45	Viso grūdų / juoda duona su priedais	1 kg	  2;  150 ml; <b>kepimo padėkle</b> su kepimo popieriumi / ant <b>vielinės lentynėlės</b>	45 min







## 8. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

### 8.1 Laikrodžio funkcijos








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











### 8.2 Kaip nustatyti Laikrodžio funkcijos

Kaip nustatyti: Paros laikas		
1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-as veiksmas
		
Jei norite pakeisti paros laiką, atsidarykite meniu ir pasirinkite: „Nustatymai“, „Paros laikas“.	Nustatykite laikrodį.	Paspauskite OK.

Kaip nustatyti: Laikmatis			
1-as veiksmas		2-as veiksmas	3-as veiksmas
	Valdymo skydelyje matysite: 0:00 		
Paspauskite: 		Nustatykite Laikmatis	Paspauskite OK.
 Laikmatis iškart paleistas atskaitai.			

# KAIP NAUDOTI: PRIEDAI

Kaip nustatyti: Kepimo laikas				
1-as veiksmas	2-as veiksmas		3-as veiksmas	4-as veiksmas.
		Valdymo skydelyje matysite: 0:00  STOP		
Pasirinkite kaitinimo funkciją ir temperatūrą.	Spauskite pakartotinai:  .		Nustatykite maisto gaminimo laiką.	Paspauskite OK.
 Laikmatis iškart paleistas atskaitai.				

Kaip nustatyti: Atidėtas paleidimas							
1-as veiksmas	2-as veiksmas		3-as veiksmas	4-as veiksmas.		5-as veiksmas.	6-as veiksmas
		Valdymo skydelyje matysite naujai nustatytą paros laiką  PRA- DĖTI			Valdymo skydelyje matysite: --:--  SU- STAB- DYTI		
Pasirinkite kaitinimo funkciją.	Spauskite pakartotinai:  .		Nustatykite paleidimo laiką.	Paspauskite OK.		Nustatykite pabaigos laiką.	Paspauskite OK.
 Laikmatis paleidžiamas atskaitai nustatytu paleidimo laiku.							

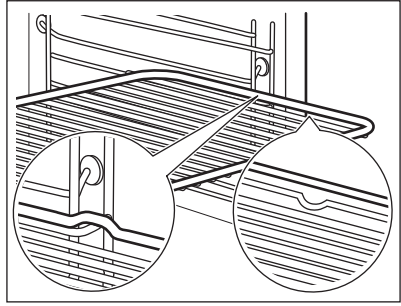
## 9. KAIP NAUDOTI: PRIEDAI

### 9.1 Priedų naudojimas

Mažas įdubimas viršuje padidina saugumą. Įlinkiai taip pat apsaugo nuo apvirtimo. Aukštas lentynos krašteliš neleis prikaistuvii nuo jos nuslysti.

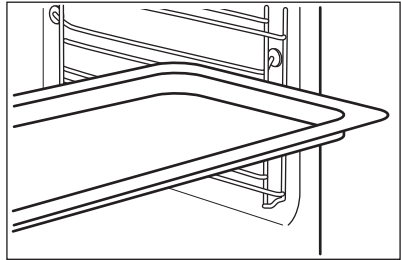
**Vielinė lentynėlė:**

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



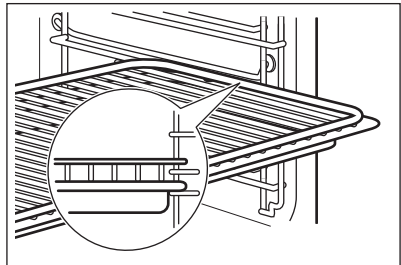
**Kepimo padėklas / Gilus prikaistuvis:**

Įstumkite skardą tarp lentynos laikiklių.



**Vielinė lentynėlė, Kepimo padėklas / Gilus prikaistuvis:**

Įstumkite padėklą tarp lentynos laikiklių ir ant jų uždėtos vielinės lentynėlės.



## 9.2 Maisto termometras

Maisto termometras – maisto temperatūrai matuoti.

**Reikia nustatyti dvi temperatūrų reikšmes.**



Orkaitės temperatūra.



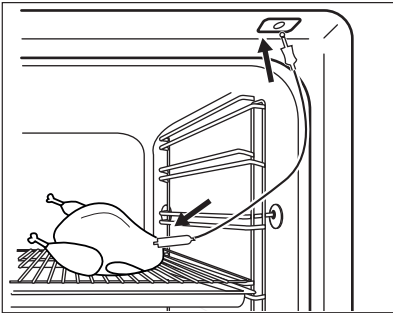
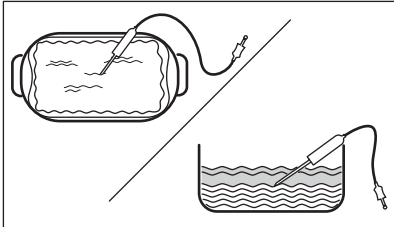
Temperatūra patiekalo viduje.



# KAIP NAUDOTI: PRIEDAI

## Geriausiams kepimo rezultatams užtikrinti:

Maisto produktai turi būti kambario temperatūros.	- nenaudokite skystiems patiekalams.	- gaminant jis turi būti patiekalo viduje.
---	--------------------------------------	--






## Kaip naudoti: Maisto termometras

<b>1-as veiksmas</b>	Įjunkite orkaitę.	
<b>2-as veiksmas</b>	Nustatykite kaitinimo funkciją ir, jeigu reikia, orkaitės temperatūrą.	
<b>3-ias veiksmas</b>	Įdėkite: Maisto termometras.	
<b>mėsą, paukštieną ar žuvį</b>	<b>Užkepėlės</b>	
Jeigu įmanoma, įkiškite Maisto termometras galą storiausioje mėsos gabalo ar žuvies dalyje. Pasirūpinkite, kad bent 3/4 Maisto termometras būtų patiekalo viduje.	Įkiškite Maisto termometras galą tiksliai į troškinio vidurį. Kepimo metu Maisto termometras turi išlikti vienoje vietoje. Todėl tam naudokite tvirtą patiekalo dalį. Silikoningą Maisto termometras rankenėlę atremkite į kepimo indo kraštelį. Maisto termometras galas neturi liesti kepimo indo dugno.	
		
<b>4-as veiksmas.</b>	Įkiškite Maisto termometras į lizdą, esantį orkaitės priekyje. Valdymo pultelyje matysite dabartinę temperatūrą: Maisto termometras.	

<b>5-as veiksmas.</b>	 – paspauskite, kad nustatytumėte pageidaujamą kepimo temperatūrą.
<b>6-as veiksmas</b>	OK – paspauskite, kad patvirtintumėte. Pasiekus nustatytą temperatūrą pasigirs signalas. Galite sustabdyti arba tęsti maisto ruošimą priklausomai nuo aplinkybių.
<b>7-as veiksmas</b>	Ištraukite Maisto termometras kištuką iš lizdo ir išimkite patiekalą iš orkaitės. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;">  <b>ĮSPĖJIMAS!</b>              Galima nusideginti, nes Maisto termometras bus įkaitęs. Termometro kištuką traukdami iš lizdo ir jutiklį traukdami iš patiekalo būkite atsargūs.           </div>



## 10. PAPILDOMOS FUNKCIJOS

### 10.1 Užraktas



<b>Ši funkcija apsaugo nuo atsitiktinio prietaiso funkcijos pakeitimo.</b>		
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.	 OK – paspauskite ir palaikykite, kad išjungtumėte.
 3 x  – mirksės, kai užraktas bus įjungtas.		

### 10.2 Automatinis išsijungimas

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

 (°C)	 (val.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5

# PATARIMAI

 (°C)	 (val.)
200 - 245	5.5
iki 250	3

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






## 10.3 Ventilatorius

Kai prietaisas veikia, aušinimo ventilatorius įsijungia automatiškai, kad prietaiso paviršiai išliktų vėsūs. Jei prietaisą išjungsitė, aušinimo ventilatorius veiks toliau, kol prietaisas neatvės.






# 11. PATARIMAI






## 11.1 Drėgnas konvek. kepimas

Laikykitės toliau lentelėje nurodytų rekomendacijų, kad gautumėte geriausius rezultatus.

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


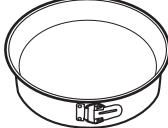




		 (°C)		 (min.)
Viktorijos sumuštinis	kepimo indas ant grotelių	170	2	40–50
Žuvis, virta ant nedidelės ugnies, 0,3 kg	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	3	20–25
Visa žuvis, 0,2 kg	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	3	25–35
Žuvies filė, 0,3 kg	picos kepimo indas ant grotelių	180	3	25–30
Mėsa 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

		 (°C)		 (min.)
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

## 11.2 Drėgnas konvek. kepimas – rekomenduojami priedai








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








 <b>Picos kepimo skarda</b>	 <b>Kepimo indas</b>	 <b>Indeliai atskiroms valgio porcijoms paruošti</b>	 <b>Apkepo skarda</b>
Tamsi, neatspindinti 28 cm skersmens	Tamsi, neatspindinti 26 cm skersmens	Keraminė 8 cm skersmens, 5 cm aukščio	Tamsi, neatspindinti 28 cm skersmens

## 11.3 Maisto gaminimo lentelės patikros įstaigoms








### Informacija bandymų laboratorijoms

Bandymai atlikti vadovaujantis IEC 60350-1 standarto reikalavimais.

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

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

# VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

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




## 12. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA



### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

## 12.1 Pastabos dėl valymo

 <b>Valymo priemonės</b>	<p>Prietaiso priekį valykite minkšta šluoste, pavilgyta šilto vandens ir švelnaus ploviklio tirpale. Išvalykite ir patikrinkite durelių tarpiklį aplink ertmės rėmą.</p>
	<p>Metalinius paviršius valykite valymo tirpalu.</p>
	<p>Dėmes valykite švelniu plovikliu. Ploviklio nenaudokite kataliziniams paviršiams.</p>
 <b>Kasdienis naudojimas</b>	<p>Ertmę valykite po kiekvieno naudojimo. Riebalų kaupimasis ar kiti likučiai gali sukelti gaisrą.</p>
	<p>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 ertmę iššluostykite mikropluošto šluoste.</p>
 <b>Priedai</b>	<p>Visus priedus valykite kiekvieną kartą panaudoję ir palikite juos išdžiūti. Valykite mikropluošto šluoste, pavilgyta šilto vandens bei švelnaus ploviklio tirpale. Priedų indaplovėje plauti negalima.</p>
	<p>Priedų su neprikimbančia danga nevalykite šveičiamaisiais valikliais ar aštriais daiktais.</p>

## 12.2 Kaip valyti įduba vandeniu

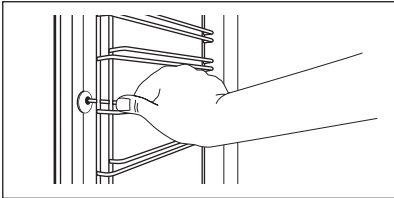
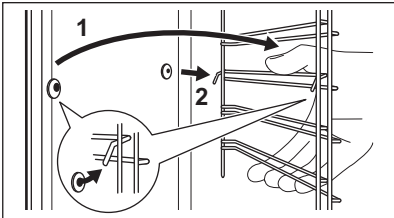
Po maisto ruošimo garais išvalykite orkaitės vidaus įdubą, kad pašalintumėte kalkių likučius.

1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-as veiksmas
Į įdubą įpilkite 250 ml baltojo acto. Naudokite ne stipresnį nei 6 % actą be priedų.	Palaukite 30 min., kol actas ištirpdytų likusias kalkių nuosėdas įprastos temperatūros aplinkoje.	Išvalykite įdubą šiltu vandeniu sudrėkinta minkšta šluoste.
Naudojant funkciją SteamBake, valykite orkaitę kas 5–10 maisto gamavimo ciklų.		

## 12.3 Kaip išimti: Lentynų atramos



Išimkite lentynų atramas ir išvalykite orkaitę.

# VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

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

## 12.4 Kaip naudoti: Katalitinis valymas

Viduje yra įrengtos katalitinės sienelės. Kataliziniai skydai katalizės metu sugeria riebalus. Dėmės ant katalitinių sienelių ar spalvos pakitimai poveikio valymo kokybei neturi.

Išvalykite orkaitę naudodamiesi katalizės funkcija		
Prieš katalizinį valymą išimkite iš orkaitės visus priedus.		
<b>1-as veiksmas</b>	<b>2-as veiksmas</b>	<b>3-as veiksmas</b>
Pasirinkite Meniu  / Valymas  ir tris kartus paspauskite OK.	Valymui pasibaigus išgirsite signalą. Orkaitė išsijungs.	Orkaitei atvėsus išvalykite vidų drėgna minkšta šluoste.
Trukmė: 1 val. Katalizinis emalis nusivalo savaime – nevalykite jo šluoste.		

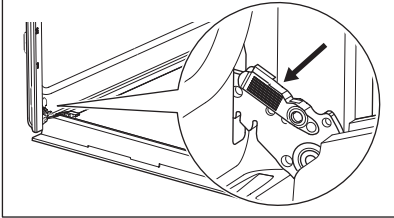
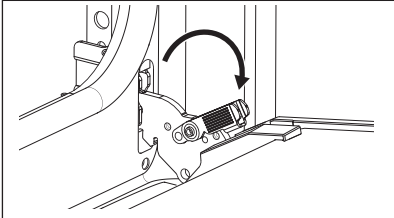
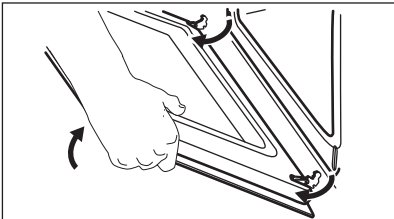

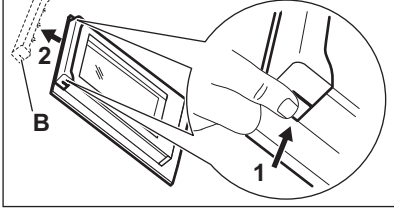

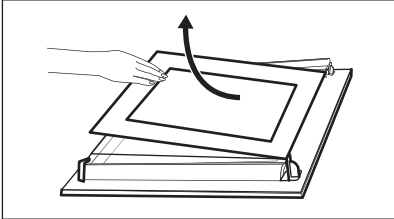
## 12.5 Kaip išimti ir įdėti: Durelės

Orkaitės durelės yra trijų stiklo plokščių. Galite išimti orkaitės dureles ir vidines stiklo plokštes, kad išvalytumėte. Prieš nuimdami stiklo plokštes, perskaitykite visą instrukciją „Durelių išėmimas ir įdėjimas“.



### DĖMESIO

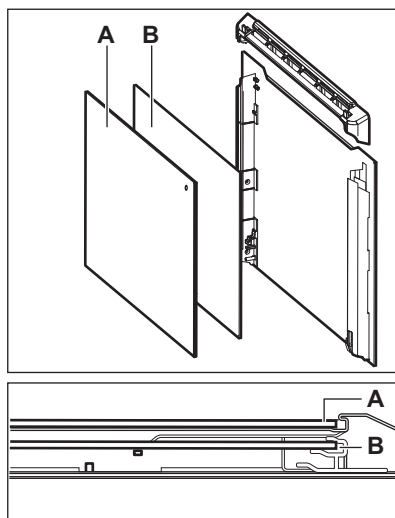
Nenaudokite orkaitės be stiklo plokščių.

<p><b>1-as veiksmas</b></p>	<p>Visiškai atidarykite dureles ir prilaikykite abu lankstus.</p>	
<p><b>2-as veiksmas</b></p>	<p>Pakelkite ir patraukite skląstis, kol išgirsite spragtelėjimą.</p>	
<p><b>3-ias veiksmas</b></p>	<p>Praverkite orkaitės dureles iki pirmosios padėties (pusiau). Tada kilstelėkite dureles ir patraukite į save, kad išimtumėte.</p>	
<p><b>4-as veiksmas</b></p>	<p>Padėkite dureles išorine puse ant tvirto pagrindo pakloto minkšto audinio.</p>	
<p><b>5-as veiksmas.</b></p>	<p>Laikydami durelių apdailą (B) abiejuose kraštuose paspauskite ją į vidų, kad atsilaisvintų tarpinė.</p>	
<p><b>6-as veiksmas</b></p>	<p>Patraukite durelių apdailą į save, kad nuimtumėte.</p>	
<p><b>7-as veiksmas</b></p>	<p>Laikydami už viršutinio krašto atsargiai, vieną po kitos, ištraukite stiklo plokštes. Įsitikinkite, kad stiklas būtų visiškai ištrauktas iš atramų.</p>	

# VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

<b>8-as veiksmas</b>	Nuplaukite stiklo plokštes vandeniu ir muilu. Atsargiai jas nusauskinkite. Neplaukite stiklo plokščių indaplovėje.
<b>9-as veiksmas</b>	Baigę valyti, įdėkite stiklo plokštes ir orkaitės dureles.
Jei dureles įstatėte tinkamai, uždarę skląstis išgirsite spragtelėjimą.	

Stiklo plokštes (A ir B) atgal sudėkite tinkama eilės tvarka. Patikrinkite, ar simbolis / spaudinys ant kiekvienos stiklo plokštės šono yra kitoks, kad būtų lengviau ardyti ir vėl surinkti. Tinkamai įdėjus durelių apdaila užsifiksuoja. Pasirūpinkite, kad vidurinė stiklo plokštė tolygiai atsiremtų į atramas.



## 12.6 Kaip pakeisti: Lemputė



### ĮSPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgį.  
Lemputė gali būti karšta.

Halogeninę lemputę visada suimkite skudurėliu, kad ant lemputės neprisiviltų riebalų likučiai.

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



## Galinė lemputė

<b>1-as veiksmas</b>	Pasukite stiklinį gaubtelį ir nuimkite jį.
<b>2-as veiksmas</b>	Išvalykite stiklinį gaubtelį.
<b>3-as veiksmas</b>	Orkaitės lemputę pakeiskite atitinkama 300 °C temperatūrai atsparia lempute.
<b>4-as veiksmas</b>	Atgal prisukite stiklinį gaubtelį.

## 13. TRIKČIŲ ŠALINIMAS



### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 13.1 Ką daryti, jeigu...

Šioje lentelėje nenumatytais atvejais kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.

Orkaitė neįsijungia arba nekaista	
Triktis	Patikrinkite, ar...
Orkaitės nepavyksta įjungti arba valdyti.	Orkaitė tinkamai prijungta prie elektros maitinimo.
Orkaitė neįkaista.	Išjungta automatinio išsijungimo funkcija.
Orkaitė neįkaista.	Perdegė saugiklis.
Orkaitė neįkaista.	Užraktas išjungtas.

Komponentai	
Triktis	Patikrinkite, ar...
Lemputė išjungta.	Drėgnas konvek. kepimas – įjungta.

# TRIKČIŲ ŠALINIMAS

Komponentai	
Lemputė neveikia.	Perdegė lempuė.
Maisto termometras neveikia.	Maisto termometras kištukas yra iki galo įkištas į lizdą.
Pažeista durų tarpinė.	Nenaudokite orkaitės. Kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.

Klaidų kodai	
Ekrane rodomas...	Patikrinkite, ar...
Err C2	Jūs ištraukėte Maisto termometras kištuką iš lizdo.
00:00	Buvo dingęs elektros maitinimas. Nustatykite paros laiką.
Jeigu valdymo skydelyje rodomas klaidos kodas, kurio nėra šioje lentelėje, išjunkite ir vėl įjunkite namų saugiklį, kad vėl įjungtumėte orkaitę. Jeigu klaidos kodas kartojasi, kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.	

Valymas	
Triktis	Patikrinkite, ar...
Iš vidinės įdubos išteka vanduo.	Vidinėje įduboje per daug vandens.

## 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 ertmės rėmo. Nebandykite nuimti prie prietaiso pritvirtintos duomenų lentelės.

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

## 14. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

### 14.1 Informacija apie gaminį ir informacinis gaminio lapas\*

Tiekėjo pavadinimas	Electrolux	
Modelio identifikatorius	EOD6C77WV 949499560 EOD6C77WX 949499558 EOD6C77WZ 949499559 LOD6C77WZ 949499561	
Energijos efektyvumo rodyklė	81.2	
Energijos vartojimo efektyvumo klasė	A+	
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir režimą	0.93 kWh/ciklas	
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir ventiliatoriaus režimą	0.69 kWh/ciklas	
Angų skaičius	1	
Šilumos šaltinis	Elektra	
Signalų garsumas	72 l	
Orkaitės tipas	Integruotoji orkaitė	
Masė	EOD6C77WV	33.1 kg
	EOD6C77WX	33.1 kg
	EOD6C77WZ	33.2 kg
	LOD6C77WZ	32.4 kg

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

Energijos vartojimo efektyvumo klasės netaikytina Rusijai.

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

# MENIU STRUKTŪRA

## 14.2 Energijos taupymas



Prietaise yra savybių, kurios padeda taupyti energiją kasdien ruošiant maistą.

Prieš įjungdami prietaisą patikrinkite, ar prietaiso durelės yra tinkamai uždarytos. Gamindami maistą be reikalo neatidarinėkite prietaiso durelių. Durelių sandariklis privalo būti švarus ir tinkamai užfiksuotas.

Naudokite metalinius prikaistuvius, taip taupiau naudosite energiją.

Jei įmanoma, prieš gamindami maistą prietaiso iš anksto nekaitinkite.

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

### Maisto gaminimas naudojant ventiliatorių

Jei įmanoma, gamindama 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 indikatorių 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.

# 15. MENIU STRUKTŪRA

## 15.1 Meniu





– pasirinkite, kad atvertumėte Meniu.

1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-ias veiksmas	4-as veiksmas	5-as veiksmas.
	 OK	 01-014	 OK	
Pasirinkite Meniu, Nustatymai.	Patvirtinkite nustatymą.	Pasirinkite nustatymą.	Patvirtinkite nustatymą.	Pasirinkite reikšmę ir paspauskite OK.

Nustatymai					
O1	Paros laikas	Pakeisti	O2	Ekrano ryškumas	1 - 5
O3	Mygtukų tonai	1 – Pypsėjimas 2 – spragtelėjimas 3 – garsas išjungtas	O4	Išspėjamo signalo garsas	1 - 4
O5	Maisto termometras veiksmas	1 – signalas ir sustabdymas 2 – signalas	O6	Laikmatis	Ijungta / išjungta
O7	Orkaitės apšvietimas	Ijungta / išjungta	O8	Greitas įkaitinimas	Ijungta / išjungta
O9	WiFi ryšys	Ijungta / išjungta	O10	Nuotolinis valdymas	Ijungta / išjungta
O11	Atsijungti nuo tinklo	Taip / ne	O12	Demonstracinis režimas	Aktyvavimo kodas: 2468
O13	Programinės įrangos versija	Tikrinti	O14	Atkurti visus nustatymus	Taip / ne

## 16. APLINKOS APSAUGA

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

## MYŚLIMY O TOBIE

---

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

Witamy w świecie marki Electrolux

Przejdź na naszą witrynę internetową:



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

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

Zarejestruj produkt, aby korzystać z lepszej obsługi serwisowej:

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



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

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



Więcej przepisów, wskazówek i rozwiązań problemów znajdziesz w aplikacji **My Electrolux Kitchen**.



## OBSŁUGA KLIENTA I SERWIS


---


Należy zawsze używać oryginalnych części zamiennych.


Przed kontaktem z autoryzowanym centrum serwisowym należy przygotować poniższe dane:

Model, numer produktu, numer seryjny.

Informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej.

 Ostrzeżenie/przestroga — informacje dotyczące bezpieczeństwa

 Ogólne informacje i wskazówki

 Informacje dotyczące środowiska naturalnego

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

## SPIS TREŚCI

---

### 1. INFORMACJE DOTYCZĄCE

#### BEZPIECZEŃSTWA..... 340

- 1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych lub umysłowych.....340
- 1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa.. 341

### 2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE

#### BEZPIECZEŃSTWA..... 342

- 2.1 Instalacja.....342
- 2.2 Podłączenie elektryczne..... 343

2.3 Sposób używania.....344

2.4 Konserwacja i czyszczenie..... 345

2.5 Oświetlenie wewnętrzne..... 346


2.6 Serwis..... 346

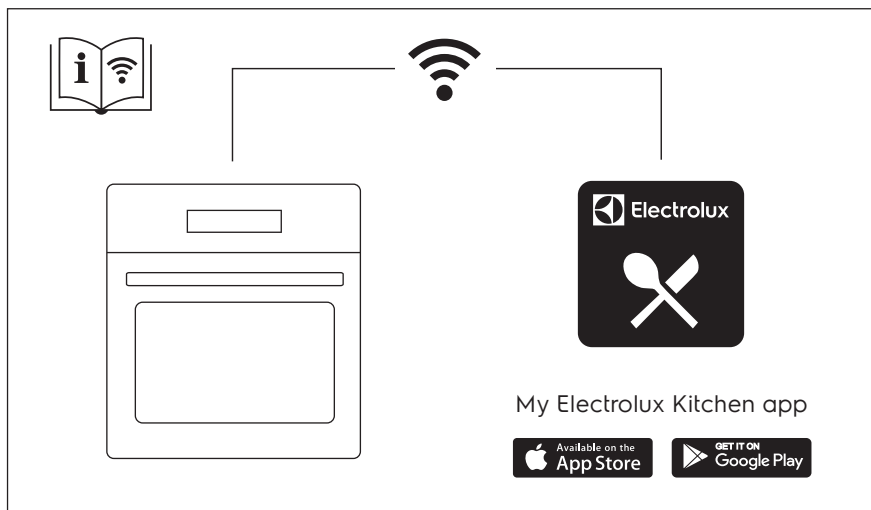
2.7 Utylizacja..... 346

### 3. INSTALACJA..... 346

3.1 Zabudowa..... 346

3.2 Mocowanie piekarnika do szafki.. 347

<b>4. OPIS URZĄDZENIA.....</b>	<b>348</b>	<b>10.2</b> Automatyczne wyłączenie.....	366
4.1 Ogólne informacje.....	348	<b>10.3</b> Wentylator chłodzący.....	366
4.2 Akcesoria.....	348	<b>11. WSKAZÓWKI I PORADY.....</b>	<b>366</b>
<b>5. WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE URZĄDZENIA.....</b>	<b>349</b>	11.1 Termoobieg wilgotny.....	366
5.1 Chowane pokrętki sterujące.....	349	11.2 Termoobieg wilgotny – zalecane akcesoria.....	368
5.2 Panel sterowania.....	349	11.3 Tabele pieczenia na potrzeby ośrodków przeprowadzających testy.	369
<b>6. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....</b>	<b>350</b>	<b>12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....</b>	<b>370</b>
6.1 Czyszczenie wstępne.....	350	12.1 Uwagi dotyczące czyszczenia... 371	
6.2 Wstępne nagrzewanie.....	350	12.2 Sposób czyszczenia: Wnęka komory.....	371
6.3 Połączenie bezprzewodowe  .....	351	12.3 Sposób wyjmowania: Prowadnice blach .....	371
6.4 Licencje na oprogramowanie.....	352	12.4 Obsługa urządzenia: Czyszczenie katalityczne .....	372
<b>7. CODZIENNA EKSPLOATACJA.....</b>	<b>352</b>	12.5 Sposób demontażu i montażu: Drzwi.....	372
7.1 Jak ustawić: Funkcje pieczenia... 352		12.6 Sposób wymiany: Oświetlenie... 374	
7.2 Funkcje pieczenia.....	353	<b>13. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....</b>	<b>375</b>
7.3 Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny.....	354	13.1 Co zrobić, gdy.....	375
7.4 Jak ustawić: Gotowanie wspomagane.....	355	13.2 Dane serwisowe.....	376
7.5 Gotowanie wspomagane.....	355	<b>14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....</b>	<b>376</b>
<b>8. FUNKCJE ZEGARA.....</b>	<b>361</b>	14.1 Informacje o produkcie i karta produktu* .....	376
8.1 Funkcje zegara.....	361	14.2 Oszczędzanie energii.....	377
8.2 Jak ustawić: Funkcje zegara.....	361	<b>15. STRUKTURA MENU.....</b>	<b>378</b>
<b>9. SPOSÓB UŻYCIA: AKCESORIA.....</b>	<b>363</b>	15.1 Menu.....	378
9.1 Wkładanie akcesoriów.....	363	<b>16. OCHRONA ŚRODOWISKA.....</b>	<b>379</b>
9.2 Termosonda.....	364		
<b>10. DODATKOWE FUNKCJE.....</b>	<b>365</b>		
10.1 Blokada.....	365		



## 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

# WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

---

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 przewodnice blach, należy najpierw pociągnąć ich przednią część, a następnie odciągnąć tylną od ścianek bocznych. Zamontować przewodnice blach w odwrotnej kolejności.
- Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać sprzętów czyszczących parą.
- Do czyszczenia szyb w drzwiach nie używać ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.

## 2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

---

### 2.1 Instalacja



#### **OSTRZEŻENIE!**

Urządzenie może zainstalować wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji dołączoną do urządzenia.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.
- Zainstalować urządzenie w odpowiednim i bezpiecznym miejscu, które spełnia wymagania instalacyjne.
- Zachować minimalne odstępny od innych urządzeń i mebli.

# WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

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

## 2.2 Podłączenie elektryczne



### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

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

# WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

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

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

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

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

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

## 2.3 Sposób używania



### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

- 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.

# WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- 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 wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda elektrycznego.
- 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.
- Czyścić urządzenie za pomocą wilgotnej szmatki. Stosować wyłącznie obojętne detergenty. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.
- Stosując aerozol do piekarników, należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na jego opakowaniu.
- Nie czyścić emalii katalitycznej przy użyciu detergentów.

## 2.5 Oświetlenie wewnętrzne



### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie porażeniem prądem.

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

## 2.6 Serwis

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

## 2.7 Utylizacja



### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

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

# 3. INSTALACJA

---



### **OSTRZEŻENIE!**

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

## 3.1 Zabudowa



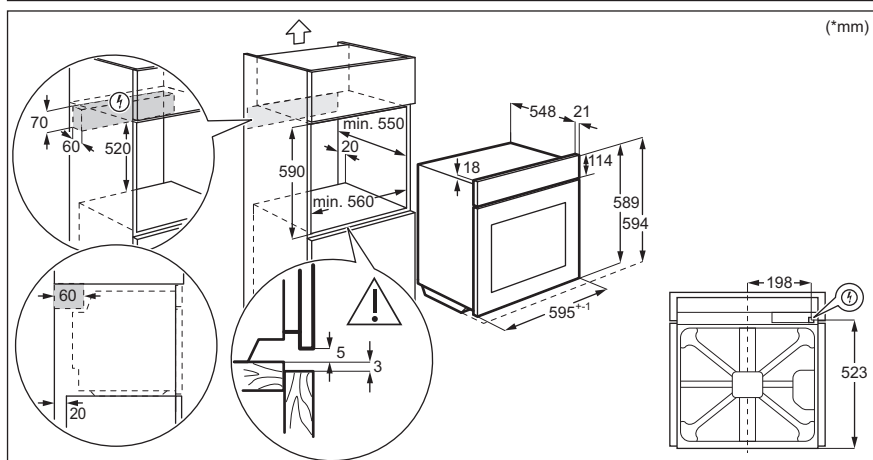
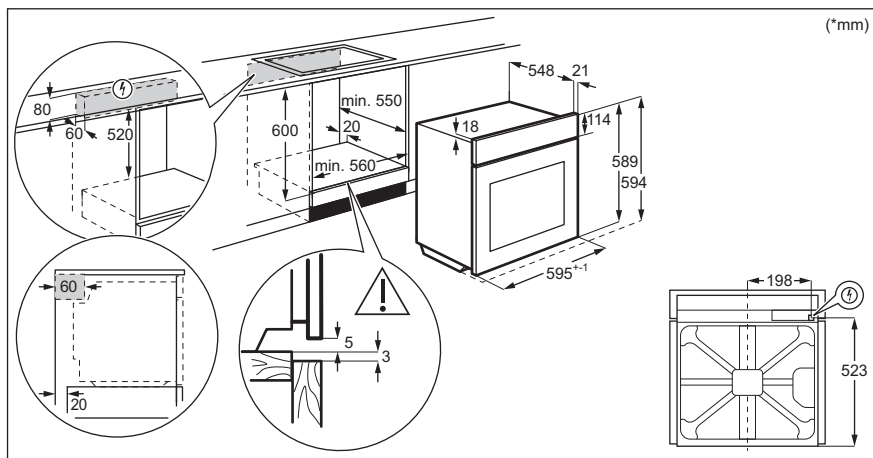
**YouTube**

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

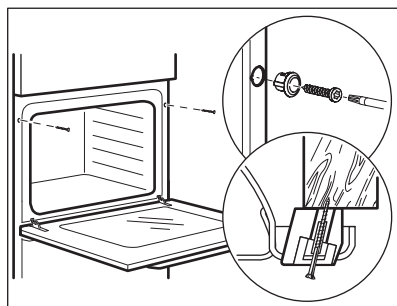
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation





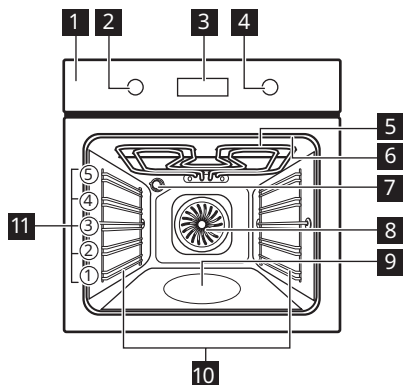
## 3.2 Mocowanie piekarnika do szafki



## 4. OPIS URZĄDZENIA

---

### 4.1 Ogólne informacje



- 1** Panel sterowania
- 2** Pokrętko wyboru funkcji pieczenia
- 3** Wyświetlacz
- 4** Pokrętko sterowania
- 5** 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 ciasta i mięsa lub do zbierania tłuszczu.
- **Termosonda**  
Do pomiaru stopnia upieczenia potrawy.
- **Prowadnice teleskopowe**  
Prowadnice teleskopowe ułatwiają wkładanie i wyjmowanie półek.










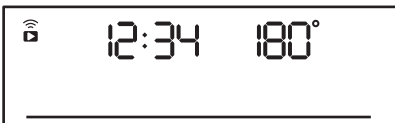
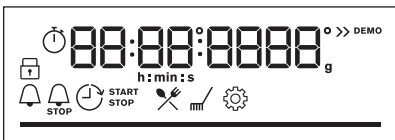
## 5. WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE URZĄDZENIA

### 5.1 Chowane pokrętła sterujące

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






### 5.2 Panel sterowania

Pola czujników panelu sterowania					Nacisnąć	Obrócić pokrętło
				OK		
Timer	Szybkie nagrzewanie	Oświetlenie piekarnika	Termosonda	Potwierdź ustawienie		
Wybrać funkcję pieczenia, aby włączyć piekarnik.						
Obrócić pokrętło wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia, aby wyłączyć urządzenie.						

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

<b>Wskaźniki timera:</b>				
--------------------------	---	---	---	---

# PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

<b>Wskaźnik Wi-Fi</b> – miga, gdy można podłączyć piekarnik do Wi-Fi.	<b>Wskaźnik Operacje zdalne</b> – można zdalnie sterować piekarnikiem.
 Połączenie Wi-Fi jest włączone.	 Operacje zdalne jest wł.
<b>Pasek postępu</b> – dla temperatury lub czasu. Pasek jest w pełni czerwony, gdy piekarnik osiągnie ustawioną temperaturę.	
<b>Wskaźnik pieczenia parowego</b>	
<b>Termosonda Wskaźnik</b>	

## 6. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM







### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.


### 6.1 Czyszczenie wstępne

Przed pierwszym użyciem należy wyczyścić pusty piekarnik i ustawić czas:


			 <b>00:00</b> Ustawić czas. Naciśnięć przycisk OK.
--	--	--	--


### 6.2 Wstępne nagrzewanie

Przed pierwszym użyciem należy wstępnie nagrzać pusty piekarnik.

<b>Krok 1</b>	Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria i prowadnice blach.
<b>Krok 2</b>	Ustawić maksymalną temperaturę dla funkcji:  . Pozostawić włączony piekarnik na 1 godz.

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

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

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

## 6.3 Połączenie bezprzewodowe

Aby podłączyć urządzenie:

- sieć bezprzewodowa z połączeniem internetowym,
- urządzenie mobilne połączone z siecią bezprzewodową.

**Krok 1** Pobierz aplikację mobilną My Electrolux Kitchen i postępuj zgodnie z instrukcjami dotyczącymi kolejnych kroków.

**Krok 2** Obrócić pokrętkę, aby wybrać: .

Częstotliwość	WLAN 2,4 GHz	WLAN 5 GHz
		2400–2483,5 MHz
Protokół	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM	IEEE 802.11 a/n OFDM
Maks. moc	EIRP < 20 dBm (100 mW)	EIRP < 23 dBm (200 mW)
Moduł Wi-Fi	NIU5-50	

Częstotliwość Bluetooth	2400–2483,5 MHz
Protokół	LE: DSSS
Maks. moc	EIRP < 4 dBm (2,5 mW)

Kraje objęte dyrektywą 2014/53/UE: Belgia, Bułgaria, Czechy, Dania, Niemcy, Estonia, Irlandia, Grecja, Hiszpania, Francja, Chorwacja, Włochy, Cypr, Łotwa, Litwa, Luksemburg, Węgry, Malta, Holandia, Irlandia Północna, Austria, Polska, Portugalia, Rumunia, Słowenia, Słowacja, Finlandia, Szwecja, Norwegia, Islandia, Liechtenstein, Szwajcaria, Turcja.

## 6.4 Licencje na oprogramowanie

Oprogramowanie tego produktu zawiera elementy oparte na oprogramowaniu open source. Electrolux w pełni 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, zapraszamy na witrynę: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (folder NIU5).



## 7. CODZIENNA EKSPLOATACJA



### OSTRZEŻENIE!






Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 7.1 Jak ustawić: Funkcje pieczenia

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

Gotowanie na parze			
Upewnić się, że piekarnik ostygł.			
<b>Krok 1</b>	<b>Krok 2</b>	<b>Krok 3</b>	<b>Krok 4</b>

## Gotowanie na parze



	 	 	<p>Nagrzewać pusty piekarnik przez 10 minut w celu wytworzenia wilgoci. Umieścić potrawę w piekarniku.</p>
<p>Napełnić wnękę komory wodą z kranu.</p>	<p>Wybrać funkcję pieczenia parowego.</p>	<p>Ustawić temperaturę Nacisnąć przycisk OK</p>	
<p><b>i</b> Maksymalna pojemność wnęki komory wynosi 250 ml. Wnęki komory nie należy napełniać podczas trwania pieczenia lub gdy piekarnik jest gorący.</p>			









## Po zakończeniu pieczenia parowego:

Krok 1	Krok 2	Krok 3
<p>Obrócić pokrętko wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia, aby wyłączyć urządzenie.</p>	<p>Ostrożnie otworzyć drzwi. Wydostająca się para może wywołać poparzenia.</p>	<p>Upewnić się, że piekarnik ostygł. Usunąć pozostałą wodę z wnęki komory.</p>

## 7.2 Funkcje pieczenia

### Standardowe funkcje pieczenia

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 <p>Termoobieg</p>	<p>Do jednoczesnego pieczenia na trzech poziomach i do suszenia żywności. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą niż dla funkcji Górna/dolna grzałka.</p>
 <p>Górna/dolna grzałka</p>	<p>Do pieczenia ciasta na jednym poziomie oraz do suszenia żywności.</p>

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 <p><b>SteamBake</b></p>	<p>Do zwiększenia wilgotności podczas pieczenia. Do uzyskania odpowiedniego koloru i chrupiącej skórki podczas pieczenia. Do zapewnienia soczystości podczas odgrzewania. Do pasteryzowania owoców i warzyw.</p>
 <p><b>Funkcja Pizza</b></p>	<p>Do wypieku pizzy. Do intensywnego przyrumieniania i pieczenia potraw z chrupiącym spodem.</p>
 <p><b>Grzałka dolna</b></p>	<p>Do pieczenia ciast o chrupiącym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.</p>
 <p><b>Potrawy mrożone</b></p>	<p>Do przyrządzania produktów gotowych (np. frytek, pieczonych ziemniaków w ćwiartkach, sajonkę itp.), tak aby nadać im chrupkość.</p>
 <p><b>Termoobieg wilgotny</b></p>	<p>Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia. Podczas używania tej funkcji temperatura w komorze może się różnić od temperatury ustawionej. Wykorzystywane jest ciepło resztkowe. Może nastąpić zmniejszenie mocy grzania. Więcej informacji można znaleźć w rozdziale „Codzienna eksploatacja”, Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny.</p>
 <p><b>Grill</b></p>	<p>Do grillowania cienkich porcji potraw i opiekania chleba.</p>
 <p><b>Turbo grill</b></p>	<p>Do pieczenia dużych kawałków mięsa lub drobiu z kośćmi na jednym poziomie. Do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania.</p>
 <p><b>Menu</b></p>	<p>Aby przejść do menu: Gotowanie wspomaganie, Czyszczenie, Ustawienia.</p>

## 7.3 Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny

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

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





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

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





## 7.4 Jak ustawić: Gotowanie wspomagane

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

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

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

## 7.5 Gotowanie wspomagane















Legenda	
	Termosonda dostępne. Ustawić Termosonda w najgrubszej części potrawy. Piekarnik wyłączy się po ustawieniu Termosonda temperatury.
	Ilość wody na funkcję wytwarzania pary.
	Przed rozpoczęciem pieczenia należy wstępnie nagrzać piekarnik.
	Poziom umieszczania potraw.

Po zakończeniu funkcji sprawdzić, czy potrawa jest gotowa.

















# CODZIENNA EKSPLOATACJA



























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



















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





# CODZIENNA EKSPLOATACJA

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

	Potrawa	Waga	Poziom półki/akcesoria	Czas trwania
<b>Inne</b> 				
P24	Pieczeń mięsna	1 kg	  2; <b>ruszt</b> Wykorzystaj ulubione przyprawy.	~ 60 min
<b>Ryby</b> 				
P25	Cała ryba, grillowana	0,5-1 kg na rybę	  2 <b>blacha do pieczenia ciasta</b> Napełnij rybę masłem i użyć swoich ulubionych przypraw i ziół.	~ 30 min
P26	Filet z ryby	-	  3; naczynie żaroodporne na <b>ruszcie</b> Wykorzystaj ulubione przyprawy.	20 min
<b>Słodkie wypieki / desery</b>   				
P27	Sernik	-	 2;  Tortownica o średnicy 28 cm <b>na ruszcie</b>	90 min
P28	Szarlotka	-	 2  100-150 ml <b>blacha do pieczenia</b>	60 min
P29	Tarta jabłkowa	-	 2; forma do ciasta <b>na ruszcie</b>	40 min
P30	Szarlotka	-	 2;  100 - 150 ml;  forma do ciasta 22 cm na <b>ruszcie</b>	60 min
P31	Brownies	2 kg	 3 <b>głęboka blacha</b>	30 min
P32	Babeczki czekoladowe	-	 2;  100 - 150 ml; taca na muffinki <b>na ruszcie</b>	30 min
P33	Ciasto bochenkowe	-	 2; blacha do <b>chleba na ruszcie</b>	50 min
<b>Warzywa/dodatki</b>   				





# CODZIENNA EKSPLOATACJA

	Potrawa	Waga	Poziom półki/akcesoria	Czas trwania
P34	Pieczone ziemniaki	1 kg	 2; <b>blacha do pieczenia</b> Całe ziemniaki położyć na blasze do pieczenia.	50 min
P35	Ćwiartki	1 kg	 3; <b>blacha do pieczenia</b> wyłożona papierem do pieczenia Wykorzystaj ulubione przyprawy. Pokroić ziemniaki na kawałki.	35 min
P36	Grillowane mieszane warzywa	1 - 1,5 kg	 3; <b>blacha do pieczenia</b> wyłożona papierem do pieczenia Wykorzystaj ulubione przyprawy. Pokroić warzywa na kawałki.	30 min
P37	Krokiety, mrożone	0,5 kg	 3 <b>blacha do pieczenia</b>	25 min
P38	Pommes, mrożone	0,75 kg	 3; <b>blacha do pieczenia</b>	25 min
<b>Zapiekanki, chleb i pizza</b>   				
P39	Mięso / warzywna lasagna z talerzami suchego makaronu	1 - 1,5 kg	 2; naczynie żaroodporne na <b>ruszcie</b>	45 min
P40	Zapiekanka ziemniaczana (surowe ziemniaki)	1 - 1,5 kg	 1; naczynie żaroodporne na <b>ruszcie</b> Obrócić naczynie po upływie połowy czasu pieczenia.	50 min
P41	Pizza świeża, cienka	-	  2  100 ml <b>blacha do pieczenia ciasta</b> wyłożony papierem do pieczenia	15 min
P42	Pizza świeża, gruba	-	  2; <b>blacha do pieczenia</b> wyłożona papierem do pieczenia	25 min
P43	Quiche	-	 2; forma do pieczenia <b>na ruszcie</b>	45 min

	Potrawa	Waga	Poziom półki/akcesoria	Czas trwania
P44	Bagietka / Ciabatta / Biały chleb	0,8 kg	 3;  150 ml; <b>blacha do pieczenia</b> wyłożona papierem do pieczenia Na biały chleb potrzeba więcej czasu.	30 min
P45	Chleb pełnoziarnisty / żytni / ciemny pełnoziarnisty w formie chleba	1 kg	 2;  150 ml; <b>blacha do pieczenia</b> wyłożona papierem do pieczenia / <b>ruszt</b>	45 min

## 8. FUNKCJE ZEGARA

### 8.1 Funkcje zegara

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

### 8.2 Jak ustawić: Funkcje zegara

Jak ustawić: Aktualna godzina		
Krok 1	Krok 2	Krok 3
		

# FUNKCJE ZEGARA

## Jak ustawić: Aktualna godzina






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

## Jak ustawić: Minutnik

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

 Timer natychmiast rozpocznie odliczanie czasu.

## Jak ustawić: Czas pieczenia

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

 Timer natychmiast rozpocznie odliczanie czasu.

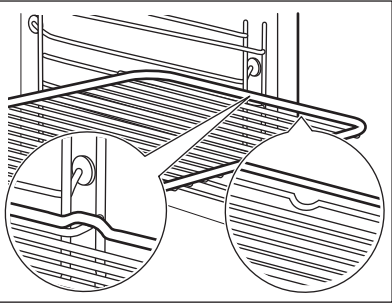
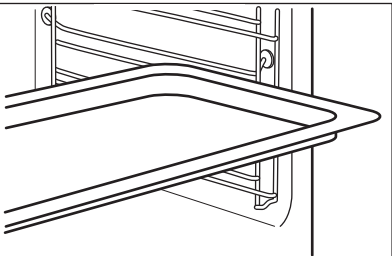
Jak ustawić: Opóźnienie							
Krok 1	Krok 2	Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie aktualnej godziny  START	Krok 3	Krok 4	Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie: --:--  STOP	Krok 5	Krok 6
							
Wybrać funkcję pieczenia.	Nacisnąć kilkakrotnie:  .		Ustawić czas rozpoczęcia.	Nacisnąć: OK.		Ustawić czas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

 Timer rozpocznie odliczanie ustawionego czasu rozpoczęcia programu.

## 9. SPOSÓB UŻYCIA: AKCESORIA

### 9.1 Wkładanie akcesoriów

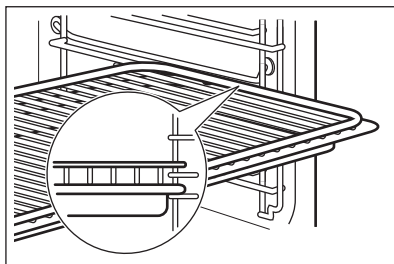
Niewielki występ na górze ma na celu zapewnienie większego bezpieczeństwa. Wgłębienia zapobiegają również przewróceniu. Wysoka krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się naczyń z rusztu.

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

# SPOSÓB UŻYCIA: AKCESORIA

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


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



## 9.2 Termosonda

Termosonda— mierzy temperaturę wewnątrz potrawy.

### Dostępne są dwa ustawienia temperatury:

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

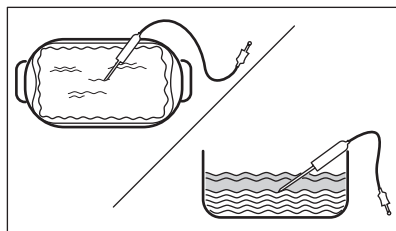
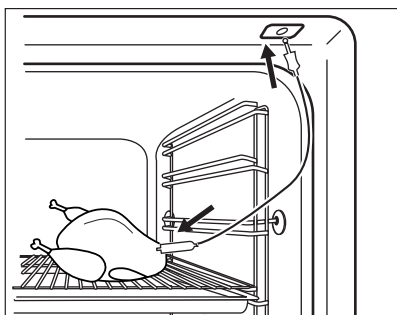
### Aby uzyskać najlepsze efekty pieczenia:



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

## Obsługa urządzenia: Termosonda

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





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

## 10. DODATKOWE FUNKCJE

### 10.1 Blokada

**Funkcja ta zapobiega przypadkowej zmianie funkcji urządzenia.**


Włącz funkcję, gdy urządzenie działa – kontynuowany jest ustawiony czas pieczenia, a panel sterowania jest zablokowany.


Włącz, gdy urządzenie jest wyłączone – nie można go włączyć, panel sterowania jest zablokowany.

# WSKAZÓWKI I PORADY

## Funkcja ta zapobiega przypadkowej zmianie funkcji urządzenia.





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

 OK - nacisnąć i przytrzymać, aby ją wyłączyć.

 3 x  - miga, gdy włączona jest blokada.

## 10.2 Automatyczne wyłączenie

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

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

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






## 10.3 Wentylator chłodzący






Podczas pracy urządzenia wentylator chłodzący włącza się automatycznie, aby utrzymać niską temperaturę powierzchni urządzenia. Po wyłączeniu urządzenia wentylator chłodzący może nadal pracować do momentu ostygnięcia urządzenia.

# 11. WSKAZÓWKI I PORADY

## 11.1 Termoobieg wilgotny

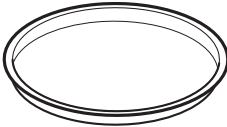
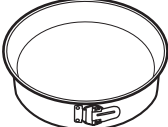
Aby uzyskać najlepsze efekty, należy przestrzegać zaleceń z poniższej tabeli.

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

		 (°C)		 (min)
Makaroniki, 24 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	25 - 35
Babeczki, 12 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	30 - 40
Ciasto pikantne, 20 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	25 - 30
Kruche ciasteczka, 20 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	150	2	25 - 35
Tartletki, 8 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	20 - 30
Warzywa, z wody, 0,4 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	35 - 45
Omlet wegetariański	blacha do pieczenia pizzy na ruszcie	200	3	25 - 30
Warzywa śródziemnomorskie, 0,7 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	4	25 - 30

## 11.2 Termoobieg wilgotny – zalecane akcesoria








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

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








## 11.3 Tabele pieczenia na potrzeby ośrodków przeprowadzających testy

### Informacja dla instytucji wykonujących testy

Testy zgodne z normą IEC 60350-1.

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

# KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

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




## 12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

## 12.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

 <p><b>Środki czyszczące</b></p>	<p>Przód urządzenia należy czyścić ściereczką z mikrofibry zwilżoną ciepłą wodą z łagodnym detergentem. Wyczyścić i sprawdzić uszczelkę drzwi wokół obramowania komory.</p> <p>Użyć roztworu czyszczącego, aby wyczyścić metalowe powierzchnie.</p> <p>Usunąć plamy za pomocą łagodnego detergentu. Nie stosować go na powłokę katalityczną.</p>
 <p><b>Codzienne użytkowanie</b></p>	<p>Czyścić komorę po każdym użyciu. Nagromadzenie się tłuszczu lub innych zabrudzeń może skutkować pożarem.</p> <p>Wewnątrz urządzenia lub na szybach drzwi może skraplać się para wodna. Aby ograniczyć zjawisko skraplania się pary wodnej, należy uruchamiać urządzenie na 10 minut przed rozpoczęciem pieczenia. Nie pozostawiaj gotowych potraw w urządzeniu na dłużej niż 20 minut. Po każdym użyciu osusz komorę ściereczką z mikrofibry.</p>
 <p><b>Aksesoria</b></p>	<p>Po każdym użyciu należy wyczyścić wszystkie akcesoria i pozostawić do wyschnięcia. Do czyszczenia należy użyć ściereczki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. Nie myj akcesoriów w zmywarce.</p> <p>Do czyszczenia akcesoriów z powłoką zapobiegającą przywieraniu należy używać ściernych środków czyszczących ani przedmiotów o ostrych krawędziach.</p>

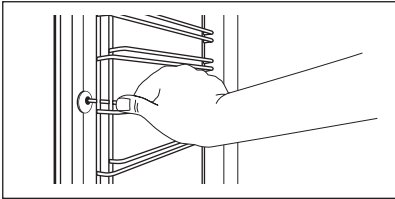
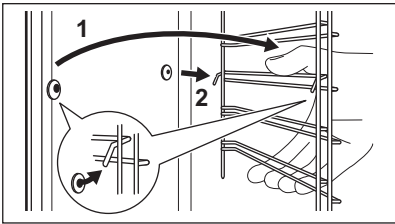
## 12.2 Sposób czyszczenia: Wnęka komory

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

Krok 1	Krok 2	Krok 3
<p>Wlać: 250 ml octu spirytusowego do wnętrza komory. Użyć octu maks. 6%, bez żadnych dodatków.</p>	<p>Pozostawić ocet w temperaturze pokojowej na 30 minut, aby rozpuścił osad z kamienia.</p>	<p>Wyczyścić komorę ciepłą wodą z miękką szmatką.</p>
<p>W przypadku funkcji: SteamBake czyścić piekarnik co 5-10 cykli pieczenia.</p>		

## 12.3 Sposób wyjmowania: Prowadnice blach



Wyjąć prowadnice blach, aby wyczyścić piekarnik.

<b>Krok 1</b>	Wyłączyć piekarnik i zaczekać, aż ostygnie.	
<b>Krok 2</b>	Odciągnąć przednią część przewodnic blach od bocznej ścianki.	
<b>Krok 3</b>	Odciągnąć tylną część przewodnic blach od bocznej ścianki i wyjąć je w całości.	
<b>Krok 4</b>	Zamontować przewodnice blach w odwrotnej kolejności. Kołki ustalające na przewodnicach teleskopowych muszą być skierowane do przodu.	

## 12.4 Obsługa urządzenia: Czyszczenie katalityczne

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

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

Czyszczenie piekarnika z wykorzystaniem funkcji czyszczenia katalitycznego		
Przed czyszczeniem katalitycznym wyjąć wszystkie akcesoria.		
<b>Krok 1</b>	<b>Krok 2</b>	<b>Krok 3</b>
Wybierz Menu  / Czyszczenie  i naciśnij <b>OK</b> trzykrotnie.	Po zakończeniu czyszczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Piekarnik wyłączy się.	Gdy piekarnik ostygnie, wyczyść komorę miękką wilgotną szmatką.
Czas trwania: 1 godz. Emalia katalityczna jest samoczyszcząca i nie należy jej czyścić szmatką.		

## 12.5 Sposób demontażu i montażu: Drzwi

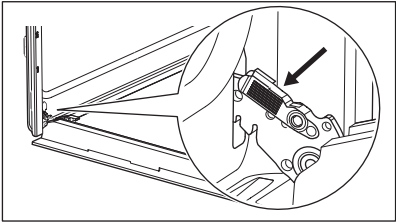
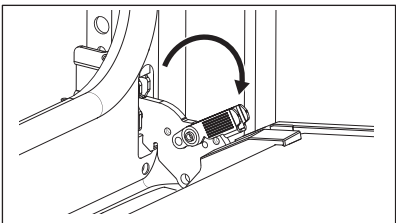
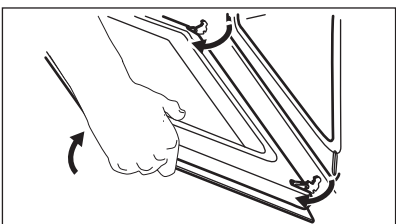

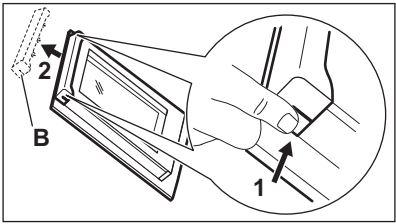

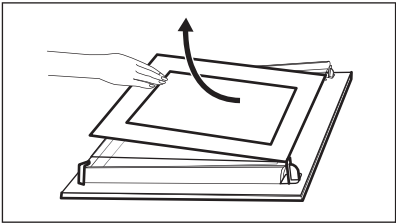
Drzwi piekarnika mają trzy szyby. Drzwi i wewnętrzne szyby można wymontować w celu ich wyczyszczenia. Przed przystąpieniem do demontażu szyb należy zapoznać się z instrukcją „Zdejmowanie i zakładanie drzwi”.



### UWAGA!

Nie używać piekarnika bez szyb.

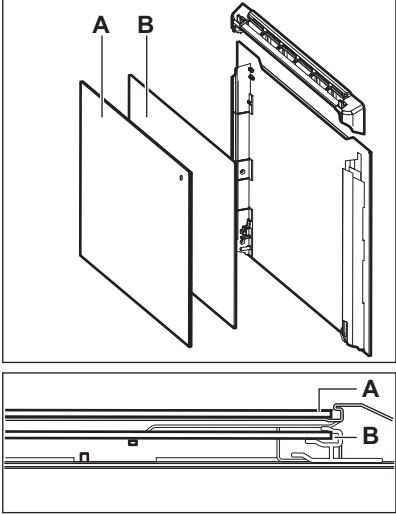


<p><b>Krok 1</b></p>	<p>Całkowicie otworzyć drzwi i chwycić oba zawiasy.</p>	
<p><b>Krok 2</b></p>	<p>Podnieść i pociągnąć zatrzaski, aż słyszalne będzie kliknięcie.</p>	
<p><b>Krok 3</b></p>	<p>Przymknąć drzwi piekarnika, ustawiając je w pierwszej pozycji otworzenia. Następnie unosząc i pociągając drzwi do siebie, wyjąć je z mocowania.</p>	
<p><b>Krok 4</b></p>	<p>Położyć drzwi na stabilnej powierzchni.</p>	
<p><b>Krok 5</b></p>	<p>Chwycić listwę drzwi (B) za górną krawędź drzwi po obu stronach i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski.</p>	
<p><b>Krok 6</b></p>	<p>Pociągnąć listwę drzwi do przodu, aby ją zdjąć.</p>	
<p><b>Krok 7</b></p>	<p>Chwycić szyby drzwi za górne krawędzie i ostrożnie wyjmować kolejno. Rozpocząć od szyby wierzchniej. Upewnić się, że szyba całkowicie wysunie się z prowadnic.</p>	

<b>Krok 8</b>	Umyć szyby wodą z płynem do mycia naczyń. Ostrożnie osuszyć szyby. Nie należy myć szyb w zmywarce.
<b>Krok 9</b>	Po wyczyszczeniu zamontować szyby i drzwi piekarnika.

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

Umieścić szyby (A i B) z powrotem we właściwych miejscach w odpowiedniej kolejności. Sprawdzić symbol/nadruk na boku szyby. Każda z szyb wygląda inaczej, aby ułatwić procedurę demontażu i montażu. Zamontować prawidłowo listwę drzwi (powinno być słyszalne kliknięcie). Upewnić się, że środkowa szyba jest prawidłowo zamontowana w gniazdach.



## 12.6 Sposób wymiany: Oświetlenie

 **OSTRZEŻENIE!**  
Zagrożenie porażeniem prądem.  
Żarówka może być gorąca.

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

Przed wymianą żarówki oświetlenia:		
<b>Krok 1</b>	<b>Krok 2</b>	<b>Krok 3</b>
Wyłączyć piekarnik. Odczekać, aż piekarnik ostygnie.	Odłączyć piekarnik od zasilania.	Umieścić ściereczkę na dnie komory.

## Tylne oświetlenie

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

## 13. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW



### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 13.1 Co zrobić, gdy...

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

Piekarnik nie włącza się lub nie nagrzewa się	
Problem	Sprawdzić, czy...
Nie można uruchomić piekarnika ani nim sterować.	Piekarnik podłączono prawidłowo do źródła zasilania.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Wyłączono funkcję samoczynnego wyłączenia.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Zadziałał bezpiecznik.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Blokada jest wyłączona.

Podzespoły	
Problem	Sprawdzić, czy...
Nie działa oświetlenie.	Termoobieg wilgotny – jest wł.
Oświetlenie nie działa.	Żarówka oświetlenia jest przepalona.
Termosonda nie działa.	Wtyczka Termosonda jest całkowicie włożona do gniazda.
Uszczelka drzwi jest uszkodzona.	Nie używać piekarnika. Skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

# EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

---

Kody błędów	
Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie...	Sprawdzić, czy...
Err C2	Wyjęto wtyczkę Termosonda z gniazda.
00:00	Nastąpiła przerwa w zasilaniu. Ustawianie aktualnej godziny
Jeśli wyświetlacz pokazuje kod błędu, którego nie uwzględniono w tabeli, należy wyłączyć i ponownie włączyć bezpiecznik domowy, aby ponownie uruchomić piekarnik. Jeśli kod błędu pojawi się ponownie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.	

Czyszczenie	
Problem	Sprawdzić, czy...
Woda wypływa z wnęki komory.	Do wnęki komory wlano za dużo wody.

## 13.2 Dane serwisowe

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

Dane niezbędne dla serwisu znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się na przedniej ramie komory urządzenia. Nie usuwaj tabliczki znamionowej z komory piekarnika.

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

# 14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

---

## 14.1 Informacje o produkcie i karta produktu\*

Nazwa dostawcy	Electrolux
----------------	------------

# EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

Dane identyfikacyjne modelu	EOD6C77WV 949499560 EOD6C77WX 949499558 EOD6C77WZ 949499559 LOD6C77WZ 949499561	
Wskaźnik efektywności energetycznej	81.2	
Klasa sprawności energetycznej	A+	
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb konwencjonalny	0.93 kWh/cykl	
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb wymuszonej wentylacji	0.69 kWh/cykl	
Liczba komór	1	
Źródła ciepła	Elektryczność	
Pojemność	72 l	
Rodzaj piekarnika	Piekarnik do zabudowy	
Masa	EOD6C77WV	33.1 kg
	EOD6C77WX	33.1 kg
	EOD6C77WZ	33.2 kg
	LOD6C77WZ	32.4 kg

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

Klasa efektywności energetycznej nie dotyczy Rosji.

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

## 14.2 Oszczędzanie energii



Urządzenie wyposażono w funkcje umożliwiające oszczędzanie energii podczas codziennego pieczenia.

Upewnij się, że drzwi urządzenia są zamknięte podczas jego pracy. Nie otwieraj zbyt często drzwi podczas pieczenia. Dbać, aby uszczelka drzwi była czysta i prawidłowo umieszczona.

# STRUKTURA MENU

Korzystanie z metalowych naczyń pozwala oszczędzać energię.

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

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

## Pieczenie z termoobiegiem

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

### Ciepło resztkowe

Wentylator i oświetlenie będą nadal działać. Po wyłączeniu urządzenia na wyświetlaczu pojawia się informacja o ciepłe resztkowym. Ciepło resztkowe można wykorzystać do utrzymania temperatury potrawy.

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

Używać ciepła resztkowego do podgrzewania innych potraw.

### Podtrzymywanie temperatury potraw

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

### Pieczenie z wyłączonym oświetleniem

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

### Termoobieg wilgotny



Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia.

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

Oświetlenie można ponownie włączyć, ale wpłynie to niekorzystnie na oszczędność energii.

## 15. STRUKTURA MENU



### 15.1 Menu

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

Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4	Krok 5
 	 OK	 O1 – O14	 OK	
Wybrać Menu, Ustawienia.	Potwierdzić ustawienie.	Wybrać ustawienie.	Potwierdzić ustawienie.	Ustawić wartość i nacisnąć przycisk OK.

Ustawienia					
O1	Aktualna godzina	Zmień	O2	Jasność wyświetlacza	1 - 5
O3	Dźwięki przycisków	1 – Sygnał dźwiękowy 2 – Kliknięcie 3 – Dźwięk wyłączony	O4	Głośność sygnału	1 - 4
O5	Termosonda Działanie	1 – Alarm i zatrzymanie 2 – Alarm	O6	Stoper	Wł. / Wył.
O7	Oświetlenie piekarnika	Wł. / Wył.	O8	Szybkie nagrzewanie	Wł. / Wył.
O9	Wi-Fi	Wł. / Wył.	O10	Automatyczna praca w trybie sterowania zdalnego	Wł. / Wył.
O11	Zapomnij sieć	Tak / Nie	O12	Tryb demonstracyjny	Kod aktywacji: 2468.
O13	Wersja oprogramowania	Sprawdzenie	O14	Zresetuj wszystkie ustawienia	Tak / Nie

## 16. OCHRONA ŚRODOWISKA

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

## NE GÂNDIM LA DVS

---

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

Bine ați venit la Electrolux.

Vizitați site-ul nostru pentru:



A găsi sfaturi privind utilizarea, broșuri, informații pentru depanare, service și reparații:  
[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)



A vă înregistra produsul pentru a beneficia de servicii mai bune:  
[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)



A cumpăra accesorii, consumabile și piese de schimb originale pentru aparatul dvs.:  
[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)



Pentru mai multe rețete, recomandări, depanare, descărcați aplicația **My Electrolux Kitchen**.



## ASISTENȚĂ PENTRU CLIEŢI ŞI SERVICE

---

Utilizați întotdeauna piese de schimb originale.

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

Informațiile pot fi găsite pe plăcuța cu date tehnice.

Avertisment / Atenție - Informații privind siguranța

Informații și sfaturi generale

Informații privind mediul înconjurător

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

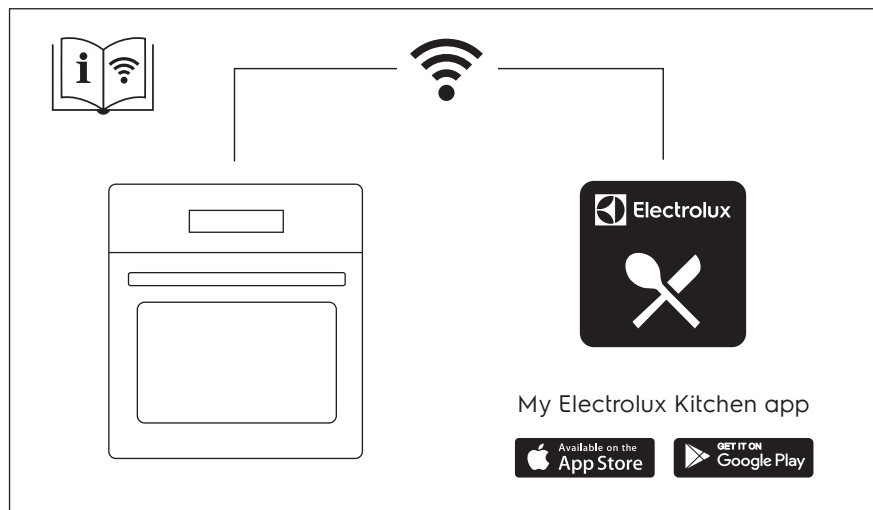
## CUPRINS

---

<b>1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....382</b>	<b>2.5 Iluminare interioară..... 387</b>
1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile..... 382	<b>2.6 Serviciul de asistență tehnică..... 388</b>
1.2 Informații generale despre siguranță.....383	<b>2.7 Eliminare..... 388</b>
<b>2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....384</b>	<b>3. INSTALAREA..... 388</b>
2.1 Instalarea..... 384	3.1 Încorporarea..... 388
2.2 Conexiunea la rețeaua electrică..385	3.2 Fixarea aparatului de mobilier.... 389
2.3 Utilizarea.....386	<b>4. DESCRIEREA PRODUSULUI..... 390</b>
2.4 Îngrijirea și curățarea.....387	4.1 Prezentare generală..... 390
	4.2 Accesorii..... 390



<b>5. PORNIREA ȘI OPRIREA APARATULUI</b>	<b>391</b>
5.1 Butoane de selectare retractabile	391
5.2 Panou de comandă	391
<b>6. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE</b>	<b>392</b>
6.1 Curățarea inițială	392
6.2 Preîncălzirea inițială	392
6.3 Conexiune wireless 	393
6.4 Licențele software	394
<b>7. UTILIZAREA ZILNICĂ</b>	<b>394</b>
7.1 Modul de setare: Funcții de încălzire	394
7.2 Funcții de gătire	395
7.3 Note cu privire la: Aer cald umed	396
7.4 Modul de setare: Gătire asistată	397
7.5 Gătire asistată	397
<b>8. FUNCȚIILE CEASULUI</b>	<b>403</b>
8.1 Funcțiile ceasului	403
8.2 Modul de setare: Funcțiile ceasului	403
<b>9. MODUL DE UTILIZARE: ACCESORII</b>	<b>405</b>
9.1 Introducerea accesoriilor	405
9.2 Senzor de gătire	405
<b>10. FUNCȚII SUPPLEMENTARE</b>	<b>407</b>
10.1 Blocare	407
10.2 Oprirea automată	407
10.3 Ventilator de răcire	408
<b>11. INFORMAȚII ȘI SFATURI</b>	<b>408</b>
11.1 Aer cald umed	408
11.2 Aer cald umed - accesorii recomandate	410
11.3 Tabelele de gătit pentru institutele de testare	410
<b>12. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA</b>	<b>412</b>
12.1 Observații privind curățarea	412
12.2 Cum se curăță: Adâncitură cavitate	413
12.3 Cum se scot: Suporturile pentru raft	413
12.4 Modul de utilizare: Curățarea catalitică	413
12.5 Cum se scoate și se montează: Ușa	414
12.6 Cum se înlocuiește: Bec	416
<b>13. DEPANARE</b>	<b>417</b>
13.1 Ce trebuie făcut dacă	417
13.2 Date pentru service	418
<b>14. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ</b>	<b>418</b>
14.1 Informații produs și Fișă cu informații produsbritanice privind proiectarea ecologică și etichetarea energetică	418
14.2 Economisirea de energie	419
<b>15. STRUCTURA MENIULUI</b>	<b>420</b>
15.1 Meniu	420
<b>16. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL</b>	<b>421</b>



## 1. ⚠️ INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

---

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

### 1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele ne-experimentate doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă pericolele la care se expun. Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani și persoanele cu dizabilități profunde și complexe nu trebuie lăsate să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheate permanent.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul și dispozitivele mobile My Electrolux Kitchen .

- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și aruncați-le conform reglementărilor.
- **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Nu lăsați copiii și animalele de companie în apropierea aparatului atunci când funcționează și se răcește.
- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, acesta trebuie activat.
- Copiii nu vor realiza operațiunile de curățare sau de întreținere care revin utilizatorului aparatului fără a fi supravegheați.

## 1.2 Informații generale despre siguranță

- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătire.
- Acest aparat este proiectat pentru uz casnic individual într-un mediu interior.
- Acest aparat electrocasnic poate fi utilizat în birouri, camere de oaspeți, camere de oaspeți cu paturi și mic dejun, case de oaspeți în cadrul fermelor și alte spații de cazare similare, în care această utilizare nu depășește (media) nivelurile de utilizare domestică.
- Instalarea acestui aparat și înlocuirea cablului vor fi efectuate exclusiv de o persoană calificată.
- Nu 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

# INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

elementele de încălzire sau suprafața aparatului să nu fie atinse.

- Utilizați întotdeauna mănuși de cuptor pentru a scoate sau a pune în aparat vase sau accesorii.
- Utilizați doar senzorul alimentar (senzorul) recomandat pentru acest aparat.
- Pentru a scoate suporturile pentru raft trebuie să trageți mai întâi de partea din față a suportului, după care să îndepărtați capătul din spate de pereții laterali. Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- Nu folosiți substanțe abrazive dure sau raclete ascuțite de metal pentru a curăța sticla ușii deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate avea drept consecință spargerea sticlei.

## 2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

### 2.1 Instalarea



#### AVERTISMENT!

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

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

Înălțimea minimă a dulapului (înălțimea minimă a dulapului de sub blatul de lucru)	590 (600) mm
Lățimea dulapului	560 mm

Adâncimea dulapului	550 (550) mm
Înălțimea părții frontale a aparatului	594 mm
Înălțimea părții posterioare a aparatului	576 mm
Lățimea părții frontale a aparatului	595 mm
Lățimea părții posterioare a aparatului	559 mm
Adâncimea aparatului	569 mm
Adâncimea încorporabilă a aparatului	548 mm
Adâncimea cu ușa deschisă	1022 mm
Dimensiunea minimă a orificiului de ventilație. Orificiul este poziționat în partea din spate jos	560x20 mm
Lungimea cablului de alimentare electrică. Cablul este poziționat în colțul dreapta al peretelui posterior	1500 mm
Șuruburi de montaj	4x25 mm

## 2.2 Conexiunea la rețeaua electrică



### AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și electrocutare.

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

# INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

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

## Tipurile de cabluri adecvate pentru instalare sau înlocuire pentru Europa:

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

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

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

Cablul de împământare (cablul verde / galben) trebuie să fie cu 2 cm mai lung decât cele de fază și de nul (cablurile albastru și maro).

## 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 scântelele sau flăcările deschise să intre în contact cu aparatul atunci când deschideți ușa.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse alături sau deasupra acestuia.
- Nu faceți publică parola dvs. de Wi-Fi.



## AVERTISMENT!

Pericol de deteriorare a aparatului.

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

## 2.4 Îngrijirea și curățarea



## AVERTISMENT!

Pericol de rănire, incendiu sau de deteriorare a aparatului.

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

## 2.5 Iluminare interioară



## AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.

- Referitor la becul (becurile) din acest produs și becurile de schimb vândute separat: Aceste becuri sunt concepute pentru a suporta situațiile fizice extreme din aparatele electrocasnice, cum ar fi cele de temperatură, vibrație, umiditate sau au rolul de a semnaliza informații privitoare la starea operațională a aparatului. Acestea nu sunt destinate utilizării în alte aplicații și nu sunt adecvate pentru iluminarea camerelor din locuință.
- Acest produs conține o sursă de lumină cu clasa de eficiență energetică G.
- Folosiți exclusiv becuri cu aceleași specificații.

## 2.6 Serviciul de asistență tehnică

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

## 2.7 Eliminare



### AVERTISMENT!

Pericol de vătămare sau sufocare.

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

## 3. INSTALAREA



### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 3.1 Încorporarea

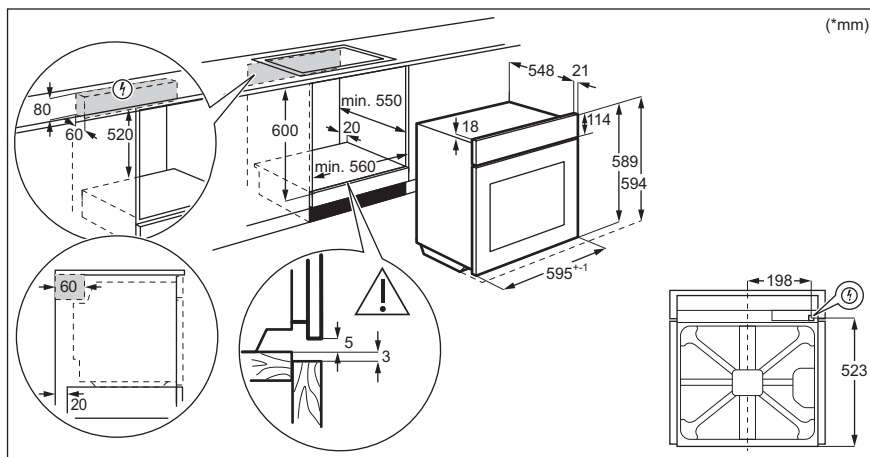


YouTube

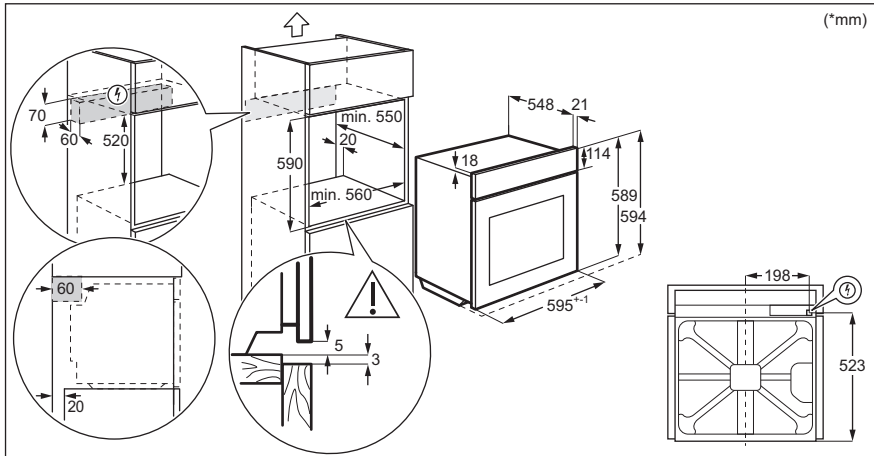
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)

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

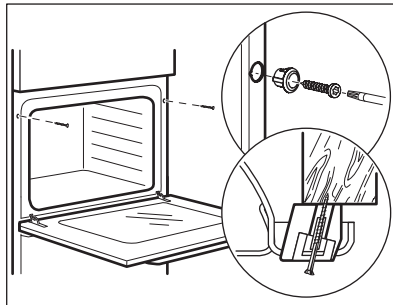
How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation







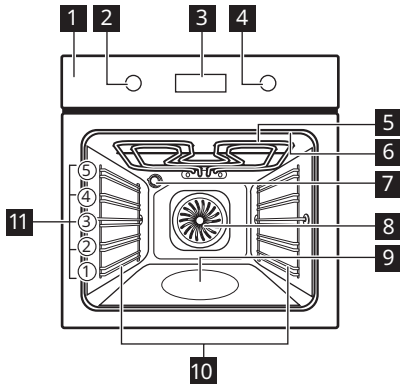
## 3.2 Fixarea aparatului de mobilier



## 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 cât de bine este gătită mâncarea.
- **Ghidaje telescopice**  
Cu ajutorul ghidajelor telescopice puteți monta sau scoate rafturile cu ușurință.


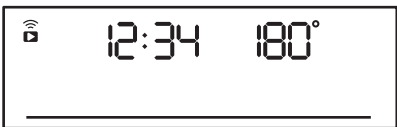
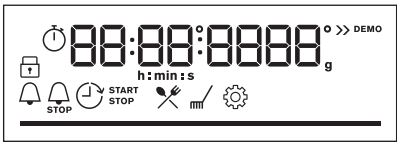
## 5. PORNIREA ȘI OPRIREA APARATULUI

### 5.1 Butoane de selectare retractabile

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






### 5.2 Panou de comandă

Câmpuri cu senzor panou de comandă					Apăsați butonul	Rotiți butonul
				OK		
Cronometru	Încălzire rapidă	Iluminare cuptor	Senzor de gătire	Confirmare setare		
Selectați o funcție de gătire pentru a porni cuptorul.						
Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit pentru a opri cuptorul.						

	Atunci când butonul pentru funcțiile de gătire este în poziția oprit, afișajul intră în așteptare.
	Când gătiți, afișajul indică temperatura setată, ora și alte opțiuni disponibile.
	Afișaj cu funcțiile cheie.

Indicatoare cronometru				
------------------------	---	---	---	---

# ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

<b>Wi-Fi indicator</b> - clipește atunci când cuptorul poate fi conectat la Wi-Fi.	<b>Operatii de la distanta indicatorul</b> - cup-torul poate fi controlat de la distanță.
 Wi-Fi conexiunea este pornită.	 Operatii de la distanta se aprinde.
<b>Bară de progres</b> - pentru temperatură sau timp. Bara este complet roșie atunci când cuptorul atin-ge temperatura setată.	
<b>Indicator pentru gătitul cu abur</b>	
<b>Senzor de gătit Indicator</b>	

## 6. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE



### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.



### 6.1 Curățarea inițială

Înainte de prima utilizare curățați cuptorul gol și setați timpul:

			 <b>00:00</b> Setarea timpului. Apăsați OK.
--	--	--	---

### 6.2 Preîncălzirea inițială

Preîncălziți cuptorul gol înainte de a-l folosi prima dată.

<b>Etapa 1</b>	Scoateți din cuptor toate accesoriile și suporturile pentru raftul mobil.
<b>Etapa 2</b>	Setați temperatura maximă a funcției:  Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 1 oră.
<b>Etapa 3</b>	Setați temperatura maximă a funcției:  Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 15 min.


## Preîncălziți cuptorul gol înainte de a-l folosi prima dată.

① Cuptorul poate emite un miros și fum în timpul pre-încălzirii. Asigurați-vă că încăperea este ventilată.

## 6.3 Conexiune wireless

Pentru a conecta aparatul electrocasnic trebuie să:

- Rețea wireless cu conexiune la Internet.
- Dispozitiv mobil conectat la rețeaua dvs. wireless.

<b>Pasul 1</b>	Descărcați aplicația pentru mobil My Electrolux Kitchen și urmați instrucțiunile pentru pașii următori.
<b>Pasul 2</b>	Rotiți butonul de selectare pentru a selecta:  .

Frecvența	2.4 GHz WLAN	5 GHz WLAN
	2400 - 2483,5 Mhz	5150 - 5350 MHz 5470 - 5725 MHz
Protocol	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM	IEEE 802.11 a/n OFDM
Putere maximă	EIRP < 20 dBm (100 mW)	EIRP < 23 dBm (200 mW)
Modul Wi-Fi	NIU5-50	

Frecvență Bluetooth	2400 - 2483,5 Mhz
Protocol	LE: DSSS
Putere maximă	EIRP < 4 dBm (2.5 mW)

Țările acoperite de prevederile Directivei 2014/53/UE: Austria, Belgia, Bulgaria, Cipru, Croația, Danemarca, Elveția, Estonia, Finlanda, Franța, Germania, Grecia, Irlanda, Irlanda de Nord, Islanda, Italia, Letonia, Liechtenstein, Lituania, Luxemburg, Malta, Norvegia, Polonia, Portugalia, Republica Cehă, România, Slovacia, Slovenia, Spania, Suedia, Turcia, Țările de Jos, Ungaria.

## 6.4 Licențele software

Software-ul din acest produs conține componente care se bazează pe software-ul gratuit și open source. 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 deschise și deschise ale căror condiții de licență necesită publicare și pentru a vedea informațiile complete privind drepturile de autor și termenii de licență aplicabile, vă rugăm să vizitați: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (folder NUI5).



## 7. UTILIZAREA ZILNICĂ



### AVERTISMENT!




Consultați capitolele privind siguranța.

### 7.1 Modul de setare: Funcții de încălzire

Începeți gătitul	
Pasul 1	Pasul 2
	 °C
Selectați o funcție de gătit.	Setați temperatura. Apăsați OK

Gătire la abur			
Verificați dacă cuptorul s-a răcit.			
Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3	Pasul 4

## Gătire la abur



			<p>Preîncălziți cuptorul timp de 10 min pentru a crea umiditate. Introduceți mâncarea în cuptor.</p>
<p>Umpleți adâncitura cavității cu apă de la robinet.</p>	<p>Selecționați funcția de gătit cu abur.</p>	<p>Setați temperatura. Apăsăți OK</p>	
<p><b>i</b> Capacitatea maximă a adânciturii cavității este de 250 ml. Nu reumpleți adâncitura cavității în timpul gătirii sau atunci când cuptorul este fierbinte.</p>			









## La terminarea gătirii cu abur:

Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3
<p>Rotiți butonul de selecție pentru funcțiile de gătit în poziția oprit pentru a opri cuptorul.</p>	<p>Deschideți ușa cu atenție. Umiditatea eliberată poate produce arsuri.</p>	<p>Verificați dacă cuptorul s-a răcit. Îndepărtați apa rămasă din adâncitura cavității.</p>

## 7.2 Funcții de gătit

### Funcții standard de gătit

Funcția de încălzire	Utilizare
 <p>Aer cald cu ventilație</p>	<p>Pentru a coace simultan pe trei rafturi și pentru a dehidrata alimentele. Setează temperatura cu 20 - 40 °C mai jos decât pentru Încălzire sus și jos.</p>
 <p>Încălzire sus și jos</p>	<p>Pentru a coace și rumeni alimentele fără să schimbi poziția raftului.</p>

Funcția de încălzire	Utilizare
 <b>SteamBake</b>	Pentru a adăuga umiditate în timpul gătirii. Pentru a obține culoarea adecvată și crusta crocantă în timpul coacerii. Pentru ca preparatele să nu se usuce în timpul reîncălzirii. Pentru conservarea fructelor sau legumelor.
 <b>Funcție Pizza</b>	Pentru a coace pizza. Pentru rumenire intensivă și blaturi crocante.
 <b>Încălzire jos</b>	Pentru a coace prăjituri cu blat crocant și pentru a conserva alimentele.
 <b>Preparate congelate</b>	Pentru a găti mâncăruri semipreparate crocante, cum ar fi cartofi prăjiți, cartofi wedge sau rulouri crocante.
 <b>Aer cald umed</b>	Această funcție este concepută să economisească energia în timpul gătitului. Atunci când folosești această funcție, temperatura din cavitate poate fi diferită de temperatura setată. Este folosită căldura reziduală. Nivelul de căldură poate fi redus. Pentru mai multe informații, consultă capitolul „Utilizarea zilnică”, note cu privire la: Aer cald umed.
 <b>Grill</b>	Pentru gătitul la grătar a felurilor subțiri de alimente și pentru pâine prăjită.
 <b>Gătire intensiva</b>	Pentru a rumeni bucăți mari de carne sau carne de pasăre nedezosată pe un singur raft. Pentru gratinare și rumenire.
 <b>Meniu</b>	Pentru a intra în meniu: Gătire asistată, Curățare, Setări.

## 7.3 Note cu privire la: Aer cald umed

Această funcție a fost folosită pentru conformarea cu clasa de eficiență energetică și cerințele de ecodesign în conformitate cu UE 65/2014 și UE 66/2014. Teste conform 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.





## 7.4 Modul de setare: Gătire asistată

Fiecare preparat din acest submeniu are o funcție și temperatură recomandate. Puteți regla timpul și temperatura.

Pentru anumite preparate, puteți găti și cu:	Gradul până la care este gătit un preparat:
<ul style="list-style-type: none"> <li>Senzor de gătire</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>În sânge</li> <li>Mediu</li> <li>Bine făcut</li> </ul>

Gătire asistată - folosiți-o pentru a pregăti rapid un preparat cu setările implicite:			
Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3	Pasul 4
 	 	 <b>P1 - P45</b>	 <b>OK</b>
Intrați în Meniu.	Selectați Gătire asistată. Apăsați <b>OK</b> .	Selectați preparatul. Apăsați <b>OK</b> .	Introduceți preparatul în cuptor. Confirmați setarea.









## 7.5 Gătire asistată

Legendă	
	Senzor de gătire disponibil. Puneți Senzor de gătire în cea mai groasă parte a preparatului. Cuptorul se stinge când setați Senzor de gătire temperatura este atinsă.
	Cantitatea de apă pentru funcția abur.
	Preîncălziți cuptorul înainte de a începe să gătiți.
	Nivel raft.

Când funcția se termină, verificați dacă mâncarea este gata.























# UTILIZAREA ZILNICĂ

	Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii	Durata timpului
<b>Vită</b> 🐄				
P1	<b>Friptură de vită, în sânge</b>	1 - 1,5 kg; bucăți groase de 4 - 5 cm	🔪 📏 <b>2 tavă de gătit</b> Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți la cuptor.	~ 40 min
P2	<b>Friptură de vită, mediu</b>			~ 50 min
P3	<b>Friptură de vită, bine făcut</b>			~ 60 min
P4	<b>Friptură, medie</b>	180 - 220 g per bucată; felii de 3 cm grosime	🔪 📏 📏 <b>3 tavă pentru coacere raft de sârmă</b> Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți la cuptor.	~ 15 min
P5	<b>Friptură de vită / fierbere înăbușit</b> (coastă superioară, pulpă superioară, groasă)	1,5 - 2 kg	🔪 📏 <b>2 tavă pentru coacere raft de sârmă</b> Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Adăugați lichid. Introduceți la cuptor.	~ 120 min
P6	<b>Friptură de vită, în sânge</b> (gătire la temp. scăzută)	1 - 1,5 kg; bucăți groase de 4 - 5 cm	🔪 📏 <b>2 tava de gătit</b> Folosiți mirodeniile preferate sau doar sare și piper proaspăt măcinat. Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți la cuptor.	~ 75 min
P7	<b>Friptură de vită, mediu</b> (gătire la temp. scăzută)			~ 85 min
P8	<b>Friptură de vită, bine făcută</b> (gătire la temp. scăzută)			~ 130 min

















	Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii	Durata timpului
P9	<b>File, în sânge</b> (gătire la temp. scăzută)	0,5 - 1,5 kg; bucăți groase de 5 - 6 cm	 <b>2 tavă de gătit</b> Folosiți mirodeniile preferate sau doar sare și piper proaspăt măcinat. Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți la cuptor.	~ 75 min
P10	<b>File, mediu</b> (gătire la temp. scăzută)			~ 90 min
P11	<b>File, făcut</b> (gătire la temp. scăzută)			~ 120 min
<b>Vițel</b> 				
P12	<b>Friptură de vițel</b> (de ex. spață)	0,8 - 1,5 kg; bucăți groase de 4 cm	 <b>2 tavă pentru coacere raft de sârmă</b> Utilizați mirodeniile favorite. Adăugați lichid. Friptură acoperită.	~ 80 min
<b>Porc</b> 				
P13	<b>Friptură de ceafă de porc sau pulpă</b>	1,5 - 2 kg	 <b>2 tavă pentru coacere raft de sârmă</b> La jumătatea duratei de gătit, întoarceți carnea.	~ 120 min
P14	<b>Carne de porc</b> (gătire la temperatură scăzută)	1,5 - 2 kg	 <b>2 tavă de gătit</b> Utilizați mirodeniile favorite. Pentru a obține o rumenire uniformă, întoarceți carnea după jumătate din durata de gătit.	~ 215 min
P15	<b>File, proaspăt</b>	1 - 1,5 kg; bucăți groase de 5 - 6 cm	 <b>2; tavă pentru coacere raft de sârmă</b> Utilizați mirodeniile favorite.	~ 55 min
P16	<b>Coaste de porc</b>	2 - 3 kg; utilizați coaste de porc crude, subțiri de 2 - 3 cm	 <b>3 cratiță adâncă</b> Adăugați lichid pentru a acoperi baza unui preparat. La jumătatea duratei de gătit, întoarceți carnea.	90 min





# UTILIZAREA ZILNICĂ

	Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii	Durata timpului
<b>Miel</b> 🐑				
P17	<b>Pulpă de miel cu os</b>	1,5 - 2 kg; 7 - bucăți groase de 9 cm	🔪📦 2; friptură la <b>tavă de gătit</b> Adăugați lichid. La jumătatea duratei de gătire, întoarceți carnea.	~ 130 min
<b>Pasăre</b> 🐔				
P18	<b>Pui întreg</b>	1 - 1,5 kg; proaspăt	🔪📦 2 🍷 200 ml preparat caserole <b>tavă de gătit</b> Utilizați mirodeniile favorite. Întoarceți puiul după jumătate din durata de gătit pentru a rumeni uniform.	~ 60 min
P19	<b>Jumătate de pui</b>	0,5 - 0,8 kg	🔪📦 3 <b>tavă de gătit</b> Utilizați mirodeniile favorite.	~ 40 min
P20	<b>Piept de pui</b>	180 - 200 g per bucată	🔪📦 2; preparat caserole <b>raft de sârmă</b> Utilizați mirodeniile favorite. Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte.	~ 25 min
P21	<b>Pulpe de pui, proaspete</b>	-	🔪📦 3 <b>tavă de gătit</b> Dacă ați marinat mai întâi pulpele de pui, setați o temperatură mai redusă și gătiți-le mai mult timp.	~ 30 min
P22	<b>Rață întreagă</b>	2 - 3 kg	🔪📦 2 tavă pentru coacere <b>raft de sârmă</b> Utilizați mirodeniile favorite. Puneți carnea pe friptură. Întoarceți rața la jumătatea duratei de gătire.	~ 100 min
P23	<b>Gâscă întregă</b>	4 - 5 kg	🔪📦 2; <b>cratiță adâncă</b> Utilizați mirodeniile favorite. Puneți carnea în tava de gătit. Întoarceți gâsca după jumătate din durata de gătire.	~ 110 min
<b>Altele</b> 🐓				

	Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii	Durata timpului
P24	Bucată de carne	1 kg	 2; raft de sârmă Utilizați mirodeniile favorite.	~ 60 min
<b>Pește</b> 				
P25	Pește întreg, la grătar	0,5 - 1 kg per pește	 2 tavă de gătit Umpleți peștele cu unt și folosiți mirodenii și ierburi aromatate favorite.	~ 30 min
P26	File de pește	-	 3; preparat caserole raft de sârmă Utilizați mirodeniile favorite.	20 min
<b>Biscuiți / deserturi dulci</b>   				
P27	Prăjitură cu brânză	-	 2;  tavă demontabilă de 28 cm pe raft de sârmă	90 min
P28	Prăjitură cu mere	-	 2  100 - 150 ml tavă de gătit	60 min
P29	Tartă cu mere	-	 2; formă pentru plăcintă pe raft de sârmă	40 min
P30	Plăcintă cu mere	-	 2  100 - 150 ml  Formă de 22 cm pe raft de sârmă	60 min
P31	Negresa	2 kg	 3 cratiță adâncă	30 min
P32	Brioșe cu ciocolată	-	 2  100 - 150 ml tavă pentru brioșe pe raft de sârmă	30 min
P33	Bucată de prăjitură	-	 2; tavă pentru pâine pe raft de sârmă	50 min
<b>Legume / Garnituri</b>   				





# UTILIZAREA ZILNICĂ

	Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii	Durata timpului
P34	Cartofi copti	1 kg	 2; tavă de gătit Puneți cartofii întregi cu pielea în tava de gătit.	50 min
P35	Wegdes	1 kg	 3 tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt Utilizați mirodeniile favorite. Tăiați cartofii în bucăți.	35 min
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.	30 min
P37	Crochete, congelate	0,5 kg	 3; tavă de gătit	25 min
P38	Cartofi, congelați	0,75 kg	 3; tavă de gătit	25 min
Gratinate, pâine și pizza   				
P39	Lasagna cu carne / legume cu tăiței uscați	1 - 1,5 kg	 2; preparat caserole raft de sârmă	45 min
P40	Cartofi gratinați (cartofii cruzi)	1 - 1,5 kg	 1; preparat caserole raft de sârmă Rotiți preparatul la jumătatea duratei de gătire.	50 min
P41	Pizza proaspătă, subțire	-	  2;  100 ml; tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt	15 min
P42	Pizza proaspătă, groasă	-	  2; tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt	25 min
P43	Quiche	-	 2; formă pentru copt raft de sârmă	45 min




	Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii	Durata timpului
P44	Baghetă / Ciabatta / Pâine albă	0,8 kg	 3;  150 ml; <b>tavă de gătit</b> tapetată cu hârtie de copt Mai mult timp necesar pentru pâinea albă.	30 min
P45	Pâine integrală / secară / neagră în tava de pâine	1 kg	 2;  150 ml; <b>tavă de gătit</b> tapetată cu hârtie de copt/ <b>raft de sârmă</b>	45 min

## 8. FUNȚIILE CEASULUI

### 8.1 Funcțiile ceasului







Funcția ceas	Aplicație
	Cronometru. La încheierea duratei este emis semnalul sonor.
	Durată gătire. Când cronometrul ajunge la final, este emis un sunet și funcția de gătire se oprește.
	Temporizare. Pentru a amâna pornirea și/sau terminarea gătirii.
	Cronometru numărătoare directă. Maximul este 23 h 59 min. Această funcție nu are niciun efect asupra operării cuptorului. Pornirea și oprirea Cronometru numărătoare directă selectați: Meniu, Setări.

### 8.2 Modul de setare: Funcțiile ceasului








Modul de setare Timpul		
Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3
		
Pentru a modifica ora curentă, intrați în meniu și selectați Setări, Timp.	Setați ceasul.	Apăsați: OK.

# FUNȚIILE CEASULUI











## Modul de setare Cronometru

Pasul 1		Pasul 2	Pasul 3
	Afișajul indică: 0:00 		
Apăsați: 		Setați Cronometru	Apăsați: OK.
<p> Cronometrul pornește imediat numărătoarea inversă.</p>			

## Modul de setare Durată gătire

Pasul 1	Pasul 2		Pasul 3	Pasul 4
		Afișajul indică: 0:00  STOP		
Alegeți o funcție de gătire și setați temperatura.	Apăsați în mod repetat: 		Setați timpul de gătire.	Apăsați: OK.
<p> Cronometrul pornește imediat numărătoarea inversă.</p>				

## Modul de setare Temporizare

Pasul 1	Pasul 2		Pasul 3	Pasul 4		Pasul 5	Pasul 6
		Afișajul arată: timpul  START			Afișajul indică: --:--  STOP		
Selecționați funcția de gătire.	Apăsați în mod repetat: 		Setați ora de start.	Apăsați: OK.		Setați ora de sfârșit.	Apăsați: OK.
<p> Cronometrul începe numărătoarea inversă la ora de start setată.</p>							



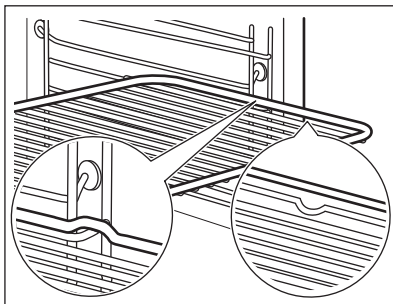
## 9. MODUL DE UTILIZARE: ACCESORII

### 9.1 Introducerea accesoriilor

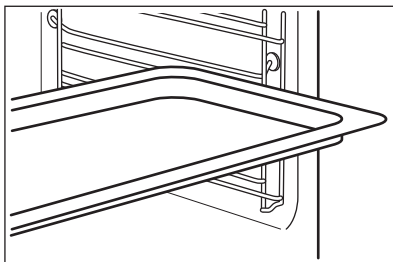
O mică adâncitură în partea de sus sporește siguranța. Adânciturile sunt și dispozitive anti-răsturnare. Marginea ridicată a raftului împiedică alunecarea vaselor de pe raft.

**Raft sârmă:**

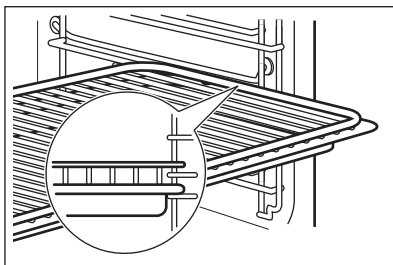
Împinge raftul pe șinele de ghidare ale suportului pentru rafturi și asigură-te că picioarele sunt îndreptate în jos.

**Tavă de gătit / Cratiță adâncă:**

Împinge tava pe șinele de ghidare.

**Raft sârmă, Tavă de gătit / Cratiță adâncă:**


Împinge tava pe șinele de ghidare, iar grătarul metalic pe raftul de deasupra.



### 9.2 Senzor de gătire

Senzor de gătire- măsoară temperatura din interiorul alimentului.

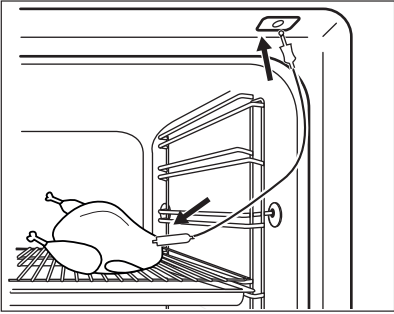
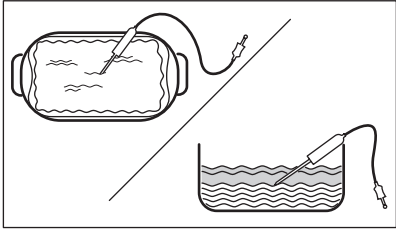
# MODUL DE UTILIZARE: ACCESORII



Există două temperaturi care trebuie setate:		
°C		
Temperatura cuptorului.		Temperatura zonei de mijloc.

Pentru rezultate optime de gătire:		
Ingredientele trebuie să fie la temperatura camerei.	Nu se va utiliza pentru preparate lichide.	În timpul gătirii trebuie să rămână în preparat.







## Modul de utilizare: Senzor de gătire

<b>Pasul 1</b>	Porniți cuptorul.	
<b>Pasul 2</b>	Setați o funcție de încălzire și, dacă este necesar, temperatura cuptorului.	
<b>Pasul 3</b>	Introduceți: Senzor de gătire.	
<b>Carne, pasăre și pește</b>	<b>Caserolă</b>	
Introduceți vârful Senzor de gătire în mijlocul bucății de carne, pește, în cea mai groasă parte, dacă este posibil. Asigurați-vă că cel puțin 3/4 din Senzor de gătire se află în interiorul preparatului.	Introduceți vârful Senzor de gătire exact în mijlocul caserolei. Senzor de gătire trebuie să rămână într-un loc fix în timpul gătirii. Folosiți un ingredient solid pentru a realiza acest lucru. Utilizați marginea vasului de copt pentru a susține mânerul din silicon al Senzor de gătire. Vârful Senzor de gătire nu trebuie să atingă fundul vasului de copt.	
		
<b>Pasul 4</b>	Introduceți Senzor de gătire în priză din partea frontală a cuptorului. Afișajul indică temperatura curentă a: Senzor de gătire.	

<b>Pasul 5</b>	 - apăsați pentru a seta temperatura zonei de mijloc a senzorului.
<b>Pasul 6</b>	OK - apăsați pentru a confirma. 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.
<b>Pasul 7</b>	Scoateți conectorul Senzor de gătit din priză și preparatul din cuptor. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <b>AVERTISMENT!</b> Pericol de arsuri deoarece Senzor de gătit devine fierbinte. Aveți grijă atunci când îl deconectați și îl scoateți din mâncare.</div>



## 10. FUNȚII SUPLIMENTARE

### 10.1 Blocare



<b>Această funcție împiedică modificarea accidentală a funcției aparatului.</b>		
Activare atunci când aparatul este în funcțiune - modul de gătit 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 - apăsa lung pentru a activa funcția. Va fi emis un semnal sonor.	 OK - apăsa lung pentru a o dezactiva.
 3 x  - va lumina intermitent atunci când funcția de blocare este activată.		

### 10.2 Oprirea automată

Din motive de siguranță, cuptorul se oprește după o perioadă dacă o funcție de gătit este activă și nu modificați nicio setare.

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

# INFORMAȚII ȘI SFATURI

 (°C)	 (h)
250 - maxim	3

Oprirea automată nu funcționează cu aceste funcții: Iluminare cuptor, Senzor de gătire, Temporizare.






## 10.3 Ventilator de răcire

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






# 11. INFORMAȚII ȘI SFATURI

## 11.1 Aer cald umed

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


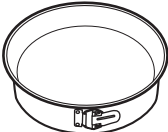

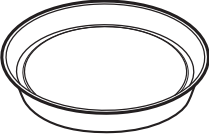
		 (°C)		 (min)
Rulouri dulci, 16 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	20 - 30
Rulouri, 9 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	30 - 40
Pizza congelată, 0,35 kg	raft sarma	220	2	10 - 15
Ruladă	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	25 - 35
Negresă	tavă de gătit sau tavă de colectare	175	3	25 - 30
Soufflê, 6 bucăți	vas ceramic ramekin pe raft de sârmă	200	3	25 - 30
Blat de pan-dișpan	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

# INFORMAȚII ȘI SFATURI

		 (°C)		 (min)
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 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
Pateuri sărate, 20 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	25 - 30
Fursecuri, 20 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

## 11.2 Aer cald umed - accesorii recomandate








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

			
<b>Tigaie de pizza</b>	<b>Tavă de copt</b>	<b>Ramekin-uri</b>	<b>Tavă rotundă pentru tarte</b>
Culoare închisă, fără reflexie Diametru de 28 cm	Culoare închisă, fără reflexie Diametru de 26 cm	Ceramică Diametru de 8 cm, înălțime de 5 cm	Culoare închisă, fără reflexie Diametru de 28 cm








## 11.3 Tabelele de gătit pentru institutele de testare

### Informații pentru institutele de testare








Teste conform cu IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă	Încalzire sus și jos	Tavă de gătit	3	170	20 - 30	-
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 sâr-mă	2	180	70 - 90	-

# INFORMAȚII ȘI SFATURI

				 (°C)	 (min)	
Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm	Aer cald cu ventilatie	Raft sâr-mă	2	160	70 - 90	-
Pan-dișpan, formă pentru prăjituri Ø26 cm	Încalzire sus si jos	Raft sâr-mă	2	170	40 - 50	Preîncălziți cupto-rul timp de 10 mi-nute.
Pan-dișpan, formă pentru prăjituri Ø26 cm	Aer cald cu ventilatie	Raft sâr-mă	2	160	40 - 50	Preîncălziți cupto-rul timp de 10 mi-nute.
Pan-dișpan, formă pentru prăjituri Ø26 cm	Aer cald cu ventilatie	Raft sâr-mă	2 și 4	160	40 - 60	Preîncălziți cupto-rul timp de 10 mi-nute.
Biscuit sfărâmi-cios	Aer cald cu ventilatie	Tavă de gătit	3	140 - 150	20 - 40	-
Biscuit sfărâmi-cios	Aer cald cu ventilatie	Tavă de gătit	2 și 4	140 - 150	25 - 45	-
Biscuit sfărâmi-cios	Încalzire sus si jos	Tavă de gătit	3	140 - 150	25 - 45	-
Pâine prăjită, 4 - 6 bu-căți	Grill	Raft sâr-mă	4	maxim	2 - 3 mi-nute pe o parte; 2 - 3 minute pe cealal-tă parte	Preîncălziți cupto-rul timp de 3 mi-nute.

# ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

				 (°C)	 (min)	
Burger de vită, 6 bucăți, 0,6 kg	Grill	Raft de sârmă și tavă de colectare	4	maxim	20 - 30	Puneți raftul de sârmă pe al patrulea nivel și tava de colectare pe al treilea nivel al cuptorului. Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de gătire. Preîncălziți cuptorul timp de 3 minute.

## 12. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 12.1 Observații privind curățarea



#### Agenți de curățare

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

Folosește o soluție de curățare dedicată pentru suprafețe metalice.

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




#### Utilizarea zilnică

Curăță cavitatea după fiecare utilizare. Depunerile de grăsime sau de orice alte reziduuri pot provoca un incendiu.

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



 <p><b>Accesorii</b></p>	<p>Curăță toate accesoriile după fiecare utilizare și lăsa-le să se usuce. Folosește o lavetă din microfibră, apă caldă și un detergent neagresiv. Nu curăța accesoriile în mașina de spălat vase.</p>
	<p>Nu curăța accesoriile anti-aderente folosind un agent de curățare abraziv sau obiecte cu margini ascuțite.</p>

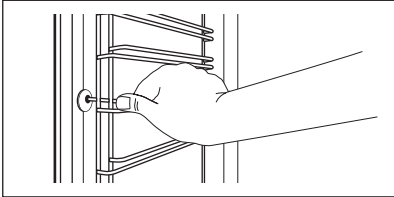
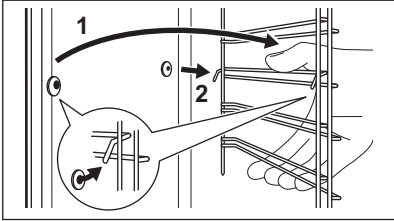
## 12.2 Cum se curăță: Adâncitură cavitate

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

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

## 12.3 Cum se scot: Suporturile pentru raft

Scoateți suporturile raftului pentru a curăța cuptorul.



<b>Pasul 1</b>	Opriti cuptorul și așteptați să se răcească.	
<b>Pasul 2</b>	Trageți partea din față a suportului pentru rafturi și îndepărtați-o de peretele lateral.	
<b>Pasul 3</b>	Trageți partea din spate a suportului pentru raft și îndepărtați-o de peretele lateral și îndepărtați.	
<b>Pasul 4</b>	Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă. Știfturile de fixare de pe ghidajele telescopice trebuie să fie îndreptate spre față.	

## 12.4 Modul de utilizare: Curățarea catalitică

În cavitate se află panouri catalitice. Panourile catalitice absorb grăsimea în timpul catalizei. Petele sau decolorarea stratului catalitic nu au niciun efect asupra curățării.

## Curățați cuptorul folosind curățarea catalitică

Înainte de curățarea catalitică, scoateți toate accesoriile.

Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3
Selectați Meniu  / Curățare  și apăsați OK de trei ori.	La încheierea curățării este emis semnalul sonor. Cuptorul se stinge.	După ce cuptorul s-a răcit, curățați cavitatea cu o lavetă moale și udă.
Durată: 1 h. Smalțul catalitic se curăță singur, nu îl curățați cu o lavetă.		

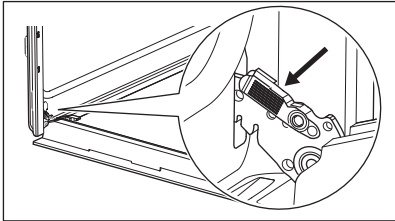
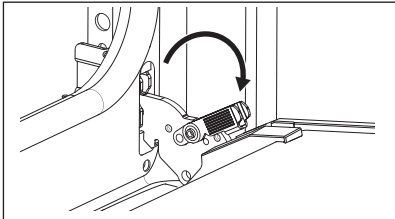
## 12.5 Cum se scoate și se montează: Ușa

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 „Scoatarea și instalarea ușii” înainte de a scoate panourile de sticlă.

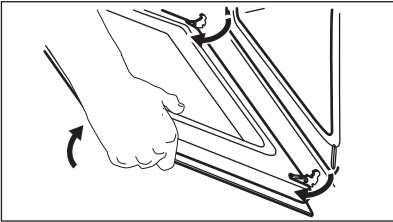
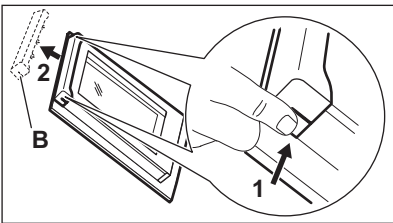
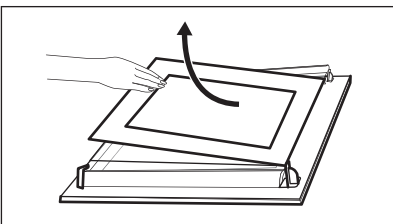


### ATENȚIE!

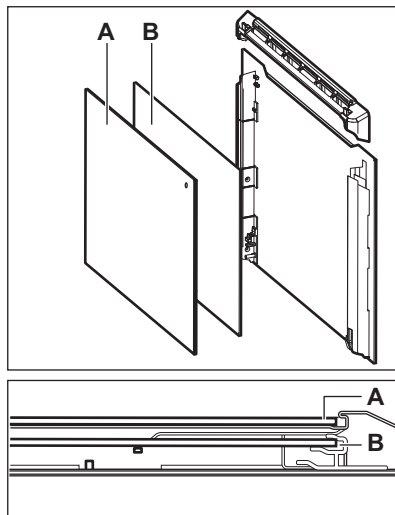
Nu utilizați cuptorul fără panourile de sticlă.

<b>Pasul 1</b>	Deschideți ușa complet și țineți ambele balamale.	
<b>Pasul 2</b>	Ridicați și trageți încuietoria până când se aude un clic.	

# ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

<b>Pasul 3</b>	Închideți ușa cuptorului până la jumătate în prima poziție de deschidere. După aceea, ridicați și trageți pentru a scoate ușa din locaș.	
<b>Pasul 4</b>	Puneți ușa pe o lavetă moale pe o suprafață stabilă.	
<b>Pasul 5</b>	Țineți garnitura ușii (B) pe partea superioară a ușii de ambele părți și apăsați-o către interior pentru a elibera clema.	
<b>Pasul 6</b>	Trageți garnitura ușii spre față pentru a o scoate.	
<b>Pasul 7</b>	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.	
<b>Pasul 8</b>	Curățați panourile de sticlă cu apă caldă și săpun. Uscați cu atenție panourile de sticlă. Nu curățați panourile de sticlă în mașina de spălat vase.	
<b>Pasul 9</b>	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 / modelul de pe lateralul panoului de sticlă, fiecare panou de sticlă arată diferit pentru a ușura 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.



## 12.6 Cum se înlocuiește: Bec



### AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.  
Becul poate fi fierbinte.

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

### Înainte de a schimba becul:

Etapa 1	Etapa 2	Etapa 3
Opriti cuptorul. Așteptați până când cuptorul este rece.	Deconectați cuptorul de la sursa de alimentare electrică.	Puneți o lavetă pe fundul cavității.

## Becul din spate

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

## 13. DEPANARE



### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 13.1 Ce trebuie făcut dacă...

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

Cuptorul nu pornește sau nu se încălzește	
Problemă	Verificați dacă...
Cuptorul nu poate fi pornit sau utilizat.	Cuptorul este conectat corect la o sursă de alimentare electrică.
Cuptorul nu se încălzește.	Oprirea automată este dezactivată.
Cuptorul nu se încălzește.	Siguranța nu este arsă.
Cuptorul nu se încălzește.	Blocarea este dezactivată.

Componente	
Problemă	Verificați dacă...
Becul este stins.	Aer cald umed - se aprinde.
Becul nu funcționează.	Becul este ars.
Senzor de gătire nu funcționează.	Fișa Senzor de gătire este introdusă complet în priză.
Garnitura ușii este deteriorată.	Nu folosiți cuptorul. Contactați un Centru de service autorizat.

Coduri de eroare	
Afișajul indică...	Verificați dacă...
Err C2	Ați scos fișa Senzor de gătire din priză.
00:00	A fost o pană de curent. Setați timpul.

# EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

## Coduri de eroare

Dacă afișajul prezintă un cod de eroare care nu se regăsește în acest tabel, opriți și porniți siguranța pentru a reporni cuptorul. În cazul în care codul de eroare apare din nou, contactați un Centru de service autorizat.

## Curățare

Problemă	Verificați dacă...
Apă se scurge din adâncitura cavității.	Este prea multă apă în adâncitura cavității.

## 13.2 Date pentru service

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

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

### Îți recomandăm să notezi datele aici:

Model (MOD.)	.....
Numărul produsului (PNC)	.....
Numărul de serie (S.N.)	.....

# 14. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

## 14.1 Informații produs și Fișă cu informații produsbritanice privind proiectarea ecologică și etichetarea energetică

Denumirea furnizorului	Electrolux
Identificarea modelului	EOD6C77WV 949499560 EOD6C77WX 949499558 EOD6C77WZ 949499559 LOD6C77WZ 949499561
Index de eficiență energetică	81.2
Clasă de eficiență energetică	A+

Consum de energie cu o încărcătură standard, modul convențional	0.93 kWh/ciclu	
Consum de energie cu o încărcare standard, în modul ventilație	0.69 kWh/ciclu	
Număr de cavități	1	
Sursă de căldură	Energie electrică	
Volumul	72 l	
Tip cuptor	Cuptor încorporabil	
Masă	EOD6C77WV	33.1 kg
	EOD6C77WX	33.1 kg
	EOD6C77WZ	33.2 kg
	LOD6C77WZ	32.4 kg

\* Pentru Uniunea Europeană conform cu Reglementările UE 65/2014 și 66/2014.  
 Pentru Republica Belarus conform cu STB 2478-2017, Anexa G; STB 2477-2017, Anexele A și B.  
 Pentru Ucraina conform cu 568/32020.

Clasa de eficiență energetică nu se aplică pentru Rusia.

EN 60350-1 - Aparat de gătit electrocasnice - Partea 1: Gamă, cuptoare, cuptoare cu abur și grill-uri - Metode pentru măsurarea performanței.

## 14.2 Economisirea de energie



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

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

Folosește vase metalice pentru o economie optimizată de energie.

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

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

### Gătitul cu ventilator

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

### Căldura reziduală

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.

# STRUCTURA MENIULUI

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.

# 15. STRUCTURA MENIULUI

## 15.1 Meniu

	 - selectați pentru a intra în Meniu.
---	--



Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3	Pasul 4	Pasul 5
	 OK	 O1 - O14	 OK	
Selectați Meniu, Setări.	Confirmați setarea.	Selectați setarea.	Confirmați setarea.	Reglați valoarea și apăsați OK.

Setări					
O1	Timpul	Modificare	O2	Luminozitate display	1 - 5
O3	Tonul de la taste	1 - Bip 2 - Clic 3 - Sunet oprit	O4	Volum la apăsare taste	1 - 4
O5	Senzor de gătire Acțiune	1 - Alarmă și oprire 2 - Alarmă	O6	Cronometru numărătoare directă	Pornit/Oprit



Setări					
O7	Iluminare cuptor	Pornit/Oprit	O8	Încălzire rapidă	Pornit/Oprit
O9	Wi-Fi	Pornit/Oprit	O10	Operațiune de telecomandă automată	Pornit/Oprit
O11	Dezactiveaza rețeaua	Da / Nu	O12	Modul demo	Codul de activare: 2468
O13	Versiunea software	Verificare	O14	Resetați toate opțiunile	Da / Nu

## 16. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

Reciclați materialele marcate cu simbolul . Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajuțați la protejarea mediului și a sănătății umane și la reciclarea deșeurilor din aparatele electrice și electrocasnice. Nu aruncați aparatele marcate cu acest simbol  împreună cu deșeurile menajere. Returnați produsul la centrul local de reciclare sau contactați administrația orașului dvs.

## МИСЛИМО НА ВАС

---

Хвала што сте купили Electrolux уређај. Изабрали сте производ који са собом доноси деценије стручног рада и иновација. Генијалан је, елегантан и осмишљен имајући у виду ваше потребе. Будите уверени да ћете при сваком коришћењу добити изванредне резултате.

Добро дошли у Electrolux.

Посетите наш сајт да:



Прибавите савете за коришћење, брошуре и информације за решавање проблема, сервис и поправку:

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



Региструјте производ ради боље услуге:

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



Купите прибор, потрошни материјал и оригиналне резервне делове за свој уређај:

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



За још више рецепата, савета и метода решавања проблема преузмите апликацију **My Electrolux Kitchen**.



## КОРИСНИЧКА ПОДРШКА И СЕРВИС

---


Увек користите оригиналне резервне делове.

Када контактирате овлашћени сервисни центар, водите рачуна да код себе имате следеће податке: Модел, број производа, серијски број.

Подаци могу да се пронађу на плочици са техничким карактеристикама.

 Упозорење/опрез – информације о безбедности

 Опште информације и савети


 Информације о животној средини

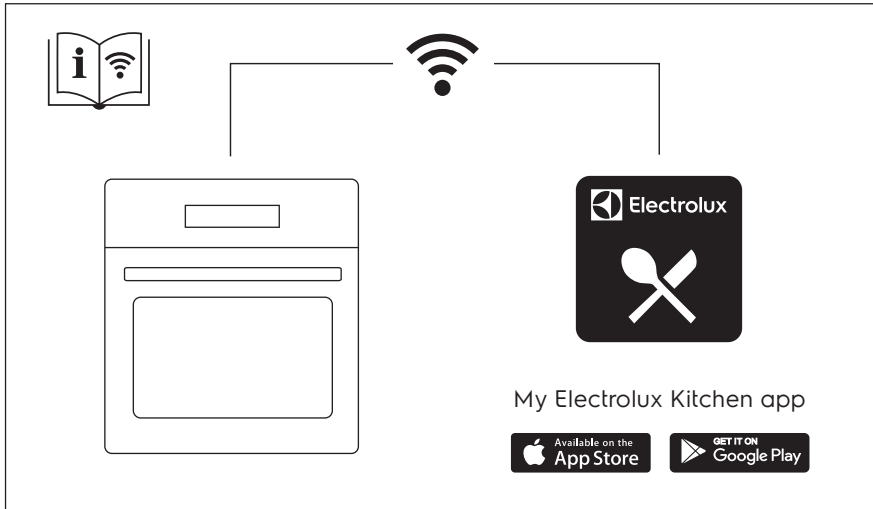
Задржано право измена.

## САДРЖАЈ

---

<b>1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ.....</b>	<b>424</b>	<b>2.5 Унутрашње осветљење.....</b>	<b>429</b>
1.1 Безбедност деце и осетљивих особа.....	424	<b>2.6 Сервисирање.....</b>	<b>430</b>
1.2 Опште мере безбедности.....	425	<b>2.7 Одлагање.....</b>	<b>430</b>
<b>2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА.....</b>	<b>426</b>	<b>3. ИНСТАЛАЦИЈА.....</b>	<b>430</b>
2.1 Монтажа.....	426	3.1 Уграђивање.....	430
2.2 Прикључење на електричну мрежу.....	427	3.2 Причвршћивање рерне за кухињски елемент.....	431
2.3 Употреба.....	428	<b>4. ОПИС ПРОИЗВОДА.....</b>	<b>432</b>
2.4 Нега и чишћење.....	429	4.1 Општи приказ.....	432

4.2 Прибор.....	432	<b>11. КОРИСНИ САВЕТИ.....</b>	<b>451</b>
<b>5. КАКО УКЉУЧИТИ И ИСКЉУЧИТИ УРЕЂАЈ.....</b>	<b>433</b>	11.1 Влажно печење уз вентилатор.....	451
5.1 Дугмад која се увлаче.....	433	11.2 Влажно печење уз вентилатор - препоручени прибор.....	453
5.2 Командна табла.....	433	11.3 Табеле кувања за институте за тестирање.....	453
<b>6. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ.....</b>	<b>434</b>	<b>12. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ.....</b>	<b>455</b>
6.1 Прво чишћење.....	434	12.1 Напомене у вези са чишћењем.....	456
6.2 Иницијално предгревање.....	434	12.2 Како да очистите: Удубљења у унутрашњости.....	456
6.3 Бежична веза  .....	435	12.3 Како да извадите: Носачи решетке.....	456
6.4 Софтверске лиценце.....	436	12.4 Како да користите: Каталитичко чишћење.....	457
<b>7. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА.....</b>	<b>436</b>	12.5 Како да скинете и монтирате: Врата.....	457
7.1 Како да подесите: Функције загревања.....	436	12.6 Како да замените: Лампица....	459
7.2 Функције загревања.....	437	<b>13. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА.....</b>	<b>460</b>
7.3 Напомене у вези са: Влажно печење уз вентилатор.....	438	13.1 Шта учинити ако.....	460
7.4 Како да подесите: Потпомогнута припрема.....	439	13.2 Подаци о сервисирању.....	461
7.5 Потпомогнута припрема.....	439	<b>14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....</b>	<b>462</b>
<b>8. ФУНКЦИЈЕ САТА.....</b>	<b>446</b>	14.1 Информације о производу и лист са информацијама о производу*....	462
8.1 Функције сата.....	446	14.2 Уштеда енергије.....	463
8.2 Како да подесите: Функције сата.....	446	<b>15. СТРУКТУРА МЕНИЈА.....</b>	<b>463</b>
<b>9. КАКО ДА КОРИСТИТЕ: ПРИБОР.....</b>	<b>447</b>	15.1 Мени.....	463
9.1 Убацивање прибора.....	447	<b>16. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА.....</b>	<b>464</b>
9.2 Температурни сензор.....	448		
<b>10. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ.....</b>	<b>450</b>		
10.1 Контролна брава.....	450		
10.2 Аутоматско искључивање.....	450		
10.3 Вентилатор за хлађење.....	451		



## 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.

## 2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА

---

### 2.1 Монтажа



#### **УПОЗОРЕЊЕ!**

Само квалификована особа може да инсталира овај уређај.

- Уклоните комплетну амбалажу.
- Немојте да инсталирате или користите оштећен уређај.
- Придржавајте се упутстава за монтирање које сте добили уз уређај.
- Увек водите рачуна приликом померања уређаја зато што је тежак. Увек користите заштитне рукавице и затворену обућу.
- Не вуците уређај за ручицу.
- Инсталирајте уређај на сигурно и прикладно место које испуњава захтеве за инсталацију.
- Неопходно је придржавати се минималног растојања од других уређаја и кухињских елемената.
- Пре монтаже уређаја, проверите да ли се врата уређаја отварају без задршке.
- Овај уређај је опремљен системом за електрично хлађење. Мора се употребљавати са извором електричног напајања.

Минимална висина кухињског елемента (минимална висина елемента испод радне плоче)	590 (600) mm
Ширина кухињског елемента	560 mm
Дубина кухињског елемента	550 (550) mm
Висина предње стране уређаја	594 mm
Висина задње стране уређаја	576 mm
Ширина предње стране уређаја	595 mm
Ширина задње стране уређаја	559 mm
Дубина уређаја	569 mm
Дубина уграђеног уређаја	548 mm
Дубина са отвореним вратима	1022 mm
Минимална величина вентилационог отвора. Отвор постављен на доњој задњој страни	560x20 mm
Дужина кабла за напајање. Кабл је постављен у десном углу са задње стране	1500 mm
Монтажни завртњи	4x25 mm

## 2.2 Прикључење на електричну мрежу



### УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од пожара и струјног удара.

- Сва прикључивања струје треба да обави квалификован електричар.
- Уређај мора да буде уземљен.
- Уверите се да су параметри на плочици са техничким карактеристикама компатибилни са одговарајућим параметрима електричне мреже за напајање.
- Увек користите прописно уграђену утичницу са заштитом од струјног удара.
- Немојте да користите адаптере са више утичница и продужне каблове.
- Проверите да нисте оштетили главно напајање и кабл за напајање. Уколико струјни кабл треба да се замени, то треба да обави наш овлашћени сервисни центар.
- 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.

# БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА

- Прикључите главни кабл за напајање на зидну утичницу тек на крају инсталације. Водите рачуна да постоји приступ мрежном утикачу након инсталације.
- Ако је зидна утичница лабава, немојте да прикључујете мрежни утикач.
- Не вуците кабл за напајање како бисте искључили уређај. Кабл искључите тако што ћете извући утикач из утичнице.
- Користите само исправне раставне прекидаче: заштитне прекидаче, осигураче (осигураче са навојем треба скинути са носача), аутоматске заштитне прекидаче и контакторе.
- У електричној инсталацији мора постојати раставни прекидач који вам омогућава да искључите све фазе напајања уређаја. Размак између контаката на раставном прекидачу мора да износи најмање 3 mm.
- Уређај се испоручује са струјним утикачем и струјним каблом.

## Типови каблова за инсталацију или замену за Европу:

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

За пресек кабла погледајте податке о укупној снази на плочици са техничким карактеристикама: Такође можете погледати и табелу:

Укупна снага (W)	Пресек кабла (mm <sup>2</sup> )
максимално 1380	3x0.75
максимално 2300	3x1
максимално 3680	3x1.5

Проводник за уземљење (зелени/жути проводник) мора бити за 2 cm дужи од проводника за фазу и нулу (плави и браон проводник).

## 2.3 Употреба



### УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од повређивања, опекотина и струјног удара или експлозије.

- Немојте да мењате спецификацију овог уређаја.
- Водите рачуна да отвори за вентилацију не буду запушени.
- Не остављајте уређај без надзора током рада.
- Уређај треба искључити након сваке употребе.
- Будите опрезни кад отварате врата уређаја док он ради. Може се десити да изађе вreo 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.



- Запаливе 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 озлеђивања, пожара или оштећења уређаја.

- Пре чишћења искључите уређај и извуците утикач из зидне утичнице.
- Проверите да ли је уређај хладан. Постоји ризик да се поломе стаклене плоче.
- Одмах замените стаклене плоче на вратима ако се оштете. Обратите се Овлашћеном сервисном центру.
- Будите пажљиви када скидате врата са уређаја. Врата су тешка!
- Редовно чистите уређај да бисте спречили пропадање површинског материјала.
- Уређај чистите влажном меком крпом. Користите искључиво неутралне детерџенте. Немојте користити абразивне производе, абразивне јастучиће за чишћење, раствараче или металне предмете.
- Уколико користите спреј за рерну, придржавајте се упутстава о безбедности на амбалажи.
- Немојте чистити каталитички емајл детерџентом.

## 2.5 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.

# ИНСТАЛАЦИЈА

- Користите само сијалице које имају исту спецификацију.

## 2.6 Сервисирање

- Ради оправке уређаја обратите се овлашћеном сервисном центру.
- Користите само оригиналне резервне делове.

## 2.7 Одлагање



### УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од повреде или гушења.

- Обратите се општинским органима да бисте сазнали како да одложите уређај у отпад.
- Искључите утикач кабла за напајање уређаја из мрежне утичнице.
- Исеците мрежни електрични кабл на месту које је близу уређаја и одложите га.
- Уклоните кваку да бисте спречили да се деца или кућни љубимци заглаве у уређају.

# 3. ИНСТАЛАЦИЈА



### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

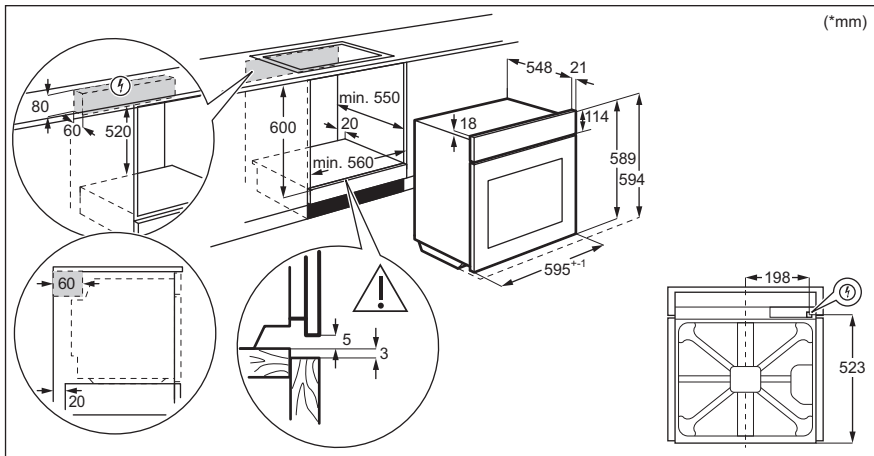
## 3.1 Уграђивање

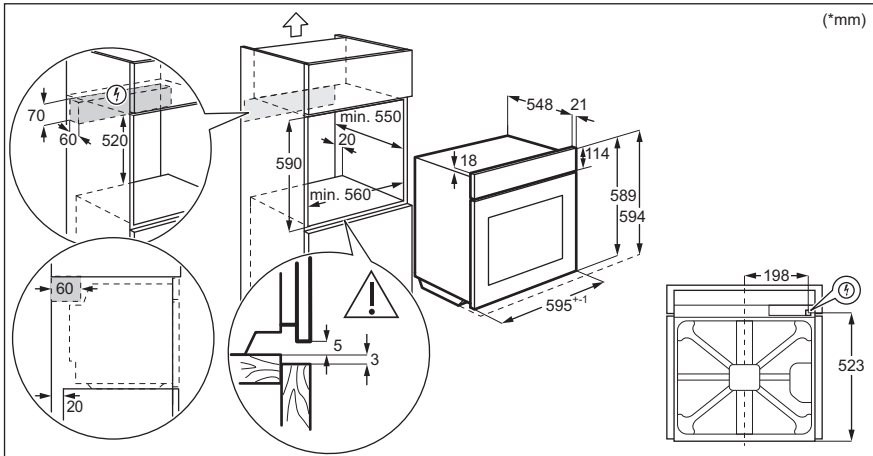


YouTube

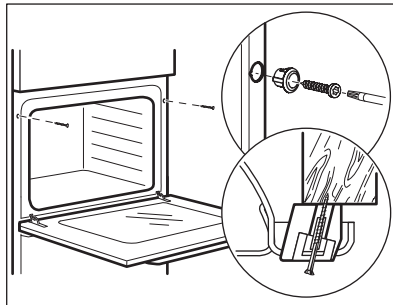
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation





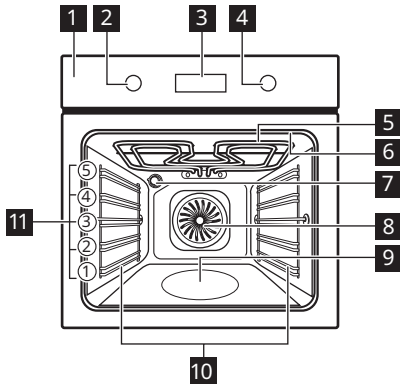
## 3.2 Причвршћивање рерне за кухињски елемент



## 4. ОПИС ПРОИЗВОДА

---

### 4.1 Општи приказ



- 1** Командна табла
- 2** Командно дугме за функције загревања
- 3** Дисплеј
- 4** Командно дугме
- 5** 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 колико је храна испечена.
- **Телескопске вођице**  
Са овим телескопским вођицама можете лакше да постављате и уклањате решетке.


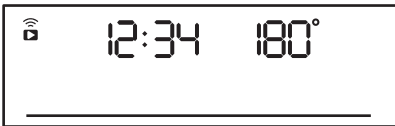
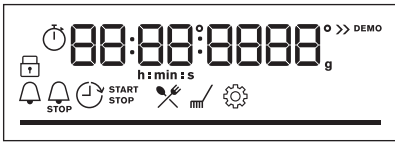
## 5. КАКО УКЉУЧИТИ И ИСКЉУЧИТИ УРЕЂАЈ

### 5.1 Дугмад која се увлаче

За коришћење овог уређаја притисните командно дугме. Командно дугме се извлачи.






### 5.2 Командна табла

Сензорска поља командне табле					Притискајте дугме	Окрените командно дугме
				OK		
Тајмер	Брзо загревање	Светло	Температурни сензор	Потврдите подешавање		
Изаберите функцију загревања да бисте уључили пећницу.						
Окрените командно дугме за функције загревања у положај „искључено“ да бисте искључили пећницу.						


	Када је командно дугме за функције загревања буде у положају „искључено“, дисплеј прелази у режим приправности.
	Када кувате, на дисплеју се приказује подешена температура, доба дана и друге доступне опције.
	Дисплеј са кључним функцијама.

Индикатори времена:				
---------------------	---	---	---	---





# ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ

<b>Вај-фај индикатор</b> – трепери када пећница може да се повеже на Wi-Fi.	<b>Даљинско управљање индикатор</b> – рерном може да се управља даљински.
 Вај-фај веза је укључена.	 Даљинско управљање је укључен.
<b>Трака напретка</b> – за температуру или време. Трака је потпуно црвена када пећница достигне постављену температуру.	
<b>Индикатор за кување на пари</b>	
<b>Температурни сензор индикатор</b>	



## 6. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ

 <b>УПОЗОРЕЊЕ!</b> Погледајте поглавља о безбедности.
--

### 6.1 Прво чишћење

<b>Пре прве употребе, очистите празну пећницу и подесите време:</b>			
			 <b>00:00</b> Подесите тајмер. Притисните <b>OK</b> .

### 6.2 Иницијално предгревање

<b>Претходно загрејте рерну пре прве употребе.</b>	
<b>Корак 1</b>	Уклоните сав прибор и подршке решетки из рерне.
<b>Корак 2</b>	Подесите максималну температуру за функцију:  Оставите рерну да ради 1 сат.
<b>Корак 3</b>	Подесите максималну температуру за функцију:  Оставите рерну да ради 15 минута.


**Претходно загрејте рерну пре прве употребе.**

① Рерна може да испушта мирис и дим током предгревања. Уверите се да је просторија проветрена.

## 6.3 Бежична веза

Да бисте повезали апарат потребно је следеће:

- Бежична мрежа са интернет везом.
- Мобилни уређај повезан на вашу бежичну мрежу.

<b>Корак 1</b>	Преузмите мобилну апликацију My Electrolux Kitchen и пратите упутства за даље кораке.
<b>Корак 2</b>	Окрените дугме да бисте изабрали:  .

Фреквенција	WLAN на 2,4 GHz	WLAN на 5 GHz
	2400–2483,5 MHz	5150–5350 MHz 5470–5725 MHz
Протокол	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM	IEEE 802.11 a/n OFDM
Максимална снага	EIRP < 20 dBm (100 mW)	EIRP < 23 dBm (200 mW)
Wi-Fi модул	NIU5-50	

Фреквенција Bluetooth везе	2400–2483,5 MHz
Протокол	LE: DSSS
Максимална снага	EIRP < 4 dBm (2.5 mW)

Земље на које се односи Директива 2014/53/EУ: Белгија, Бугарска, Чешка, Данска, Немачка, Естонија, Ирска, Грчка, Шпанија, Француска, Хрватска, Италија, Кипар, Летонија, Литванија, Луксембург, Мађарска, Малта, Холандија, Северна Ирска, Аустрија, Пољска, Португалија, Румунија, Словенија, Словачка, Финска, Шведска, Норвешка, Исланд, Лихтенштајн, Швајцарска, Турска.

## 6.4 Софтверске лиценце

Софтвер у овом производу садржи компоненте засноване на бесплатном софтверу и софтверу отвореног кода. Компанија 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.opensourcerepository.com> (фасцикла NIU5).



## 7. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА



### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.




### 7.1 Како да подесите: Функције загревања

Почните да кувате	
Корак 1	Корак 2
	
Изаберите функцију загревања.	Подесите температуру. Притисните ОК

Кухање на пари			
Проверите да ли је пећница хладна.			
Корак 1	Корак 2	Корак 3	Корак 4



## Кување на пари



			<p>Загрејте празну пећницу током 10 мин да би се створила влага. Ставите храну у пећницу.</p>
<p>Испуните удубљења у унутрашњости водом са чесме.</p>	<p>Изаберите функцију загревања на пари.</p>	<p>Подесите температуру. Притисните <b>OK</b>.</p>	
<p><b>i</b> Максимални капацитет удубљења у унутрашњости рерне је 250 ml. Немојте да допуњавате удубљења у унутрашњости током кувања или када је пећница врућа.</p>			

## Када се кување на пари заврши:









Корак 1	Корак 2	Корак 3
<p>Окрените командно дугме за функције загревања у положај „искључено“ да бисте искључили пећницу.</p>	<p>Пажљиво отворите врата. Отпуштена влага може да изазове опекотине.</p>	<p>Проверите да ли је пећница хладна. Уклоните преосталу воду из удубљења у унутрашњости.</p>

## 7.2 Функције загревања

### Стандардне функције загревања

Функција загревања	Примена
 <p>Печење уз равни вентил.</p>	<p>За печење на највише три положаја решетке истовремено и за сушење хране. Подесите температуру да буде нижа за 20–40°C него за Загревање одозго/одоздо.</p>
 <p>Загревање одозго/одоздо</p>	<p>За печење на једном положају решетке.</p>

# СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА

Функција загревања	Примена
 SteamBake	За додавање влаге током кувања. За добијање праве боје и хрскаве корице током печења. За већу сочност при поновном загревању. За очување воћа или поврћа.
 Функција за пицу	За печење пице. За интензивно запецање и добијање хрскавог дна.
 Загревање одоздо	За печење колача са хрскавим дном и за конзервисање хране.
 Смрзнута храна	За припрему полуспремљене хране (нпр. помфрита, исеченог кромпира или пролећних ролница), тако да буде хрскава.
 Влажно печење уз вентилатор	Ова функција је предвиђена за уштеду енергије током кувања. Када користите ову функцију, температура унутар рерне може да се разликује од задате температуре. Користи се заостала топлота. Снага загревања може бити умањена. За више информација погледајте поглавље „Свакодневна употреба“, напомене у вези са: Влажно печење уз вентилатор.
 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.

## 7.3 Напомене у вези са: Влажно печење уз вентилатор

Ова функција је коришћена за усклађивање са класом енергетске ефикасности и захтевима екодизајна у складу са стандардима EU 65/2014 и EU 66/2014. Тестови према стандарду EN 60350-1.





Врата пећнице треба да буду затворена током кувања како функција не би била прекидана и како би пећница радила на највишем могућем степену енергетске ефикасности.

Када користите ову функцију, лампица се аутоматски искључује након 30 сек. За упутства за кување погледајте одељак „Напомене и савети”, Влажно печење уз вентилатор. За опште препоруке у вези са уштедом енергије погледајте одељак „Енергетска ефикасност”, Уштеда енергије.



## 7.4 Како да подесите: Потпомогнута припрема

Свако јело у овом подменију има препоручену функцију и температуру. Можете да подесите време и температуру током кувања.



Приликом кувања неких јела, можете да користите и:	Степен до ког се јело кува:
<ul style="list-style-type: none"> <li>Температурни сензор</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Слабо печено</li> <li>Средња</li> <li>Добро печено</li> </ul>

Потпомогнута припрема – користите за брзу припрему јела са подразумеваним подешавањима:			
Корак 1	Корак 2	Корак 3	Корак 4
			
Уђите у мени.	Изаберите Потпомогнута припрема. Притисните ОК.	Изаберите јело. Притисните ОК.	Ставите посуду у пећницу. Потврдите подешавање.









## 7.5 Потпомогнута припрема

Легенда	
	Температурни сензор је доступан. Поставите Температурни сензор у најдебљи део јела. Пећница се искључује када се достигне подешена температура Температурни сензор.
	Количина воде за функцију на пари.






# СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА

Легенда	
	Загрејте пећницу пре кувања.
	Ниво решетке.











Када се функција заврши, проверите да ли је храна спремна.

	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор	Време трајања
<b>Говедина</b> 				
P1	Говеђе печење, слабо печено	1–1,5 kg; комади дебљине 4–5 cm	  2; <b>плек за печење</b> Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у пећницу.	~ 40 мин
P2	Говеђе печење, средње печено			~ 50 мин
P3	Говеђе печење, добро печено			~ 60 мин
P4	Котлет, средње печен	180–220 g по комаду; комади дебљине 3 cm	   3; посуда за печење на <b>решеткастој полици</b> Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у пећницу.	~ 15 мин
P5	Говеђе печење/ динстано (ребра прве класе, округли одрезак, дебели пауфлек)	1,5–2 kg	  2; посуда за печење на <b>решеткастој полици</b> Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Додајте течност. Ставите у пећницу.	~ 120 мин





















# СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА

	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор	Време трајања
P6	Говеђе печење, слабо 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 пећницу.	~ 75 мин
P7	Говеђе печење, средње печено (споро печење)			~ 85 мин
P8	Говеђе печење, добро печено (споро печење)			~ 130 мин
P9	Филе, слабо печено (споро печење)	0,5–1,5 kg; комади дебљине 5–6 cm	 2; плех за печење Користите своје омиљене зачине или једноставно со и свежу млевену паприку. Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у пећницу.	~ 75 мин
P10	Филе, средње печено (споро печење)			~ 90 мин
P11	Филе, печено (споро печење)			~ 120 мин
<b>Телетина</b> 				
P12	Печена телетина (нпр. плећка)	0,8–1,5 kg; комади дебљине 4 cm	 2; посуда за печење на <b>решетастој полици</b> Користите омиљене зачине. Додајте течност. Печење покривено.	~ 80 мин
<b>Свињетина</b> 				




















# СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА

	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор	Време трајања
P13	Свињско печење, врат или плећка	1,5–2 kg	 2; посуда за печење на <b>решет-кастој полици</b> Окрените месо након половине време-на кувања.	~ 120 мин
P14	Вучена свињетина (споро кување)	1,5–2 kg	 2; <b>плех за печење</b> Користите омиљене зачине. Окрените месо након половине времена кувања да бисте постигли равномерно запецање.	~ 215 мин
P15	Каре, свеж	1–1,5 kg; комади дебљине 5– 6 cm	 2; посуда за печење на <b>решет-кастој полици</b> Користите омиљене зачине.	~ 55 мин
P16	Ребра	2–3 kg; ко- ристите си- рова, танка ребра деб- љине 2–3 cm	 3; <b>дубоки тигањ</b> Додајте течност да бисте покрили дно посуде. Окрените месо након полови-не времена кувања.	90 мин
<b>Јагњетина</b> 				
P17	Јагњећи бут са костима	1,5–2 kg; комади дебљине 7– 9 cm	 2; посуда за печење на <b>плеху за печење</b> Додајте течност. Окрените месо након половине времена кувања.	~ 130 мин
<b>Живина</b> 				
P18	Цело пиле	1–1,5 kg; свеже	 2;  200 ml; посуда за касе-ролу на <b>плеху за печење</b> Користите омиљене зачине. Окрените пиле након половине времена кувања да бисте постигли равномерно запецање.	~ 60 мин
P19	Пола пилета	0,5–0,8 kg	 3; <b>плех за печење</b> Користите омиљене зачине.	~ 40 мин

# СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА



















	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор	Време трајања
P20	Пилеће груди	180–200 g по комаду	   2; посуда за касеролу на <b>решеткастој полици</b> Користите омиљене зачине. Пржите месо неколико минута на врућем тигању.	~ 25 мин
P21	Пилећи батаци, свежи	-	  3; <b>плех за печење</b> Ако сте прво маринирали пилеће батаке, подесите нижу температуру и кувајте их дуже.	~ 30 мин
P22	Патка, цела	2–3 kg	  2; посуда за печење на <b>решеткастој полици</b> Користите омиљене зачине. Ставите месо на посуду за печење. Окрените патку након половине времена кувања.	~ 100 мин
P23	Гуска, цела	4–5 kg	  2; <b>дубоки тигањ</b> Користите омиљене зачине. Ставите месо на дубоки плех за печење. Окрените гуску након половине времена кувања.	~ 110 мин
<b>Остало</b> 				
P24	Векна од меса	1 kg	  2; <b>решеткаста полица</b> Користите омиљене зачине.	~ 60 мин
<b>Риба</b> 				
P25	Цела риба, грилована	0,5–1 kg по риби	  2; <b>плех за печење</b> Испуните рибу маслацем и користите омиљене зачине и зачинско биље.	~ 30 мин
P26	Рибљи филети	-	  3; посуда за касеролу на <b>решеткастој полици</b> Користите омиљене зачине.	20 мин
<b>Печење слаткиша/дезерти</b>   				

# СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА

	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор	Време трајања
P27	Колач од сира	-	 2;  калуп за печење од 28 цм на <b>решеткастој полици</b>	90 мин
P28	Колач од јабука	-	 2;  100–150 ml; <b>плех за печење</b>	60 мин
P29	Тарт од јабука	-	 2; калуп за питу на <b>решеткастој полици</b>	40 мин
P30	Пита с јабукама	-	 2;  100–150 ml;  калуп за питу од 22 см на <b>решеткастој полици</b>	60 мин
P31	Брауни колаци	2 kg	 3; <b>дубоки тигањ</b>	30 мин
P32	Чоколадни мафини	-	 2;  100–150 ml; <b>плех за мафине на решеткастој полици</b>	30 мин
P33	Суви колач	-	 2; посуда за колач на <b>решеткастој полици</b>	50 мин
<b>Поврће/Прилози</b>   				
P34	Печени кромпир	1 kg	 2; <b>плех за печење</b> Ставите цео кромпир са кором на плех за печење.	50 мин
P35	Домаћински кромпир	1 kg	 3; <b>плех за печење</b> обложен папиром за печење Користите омиљене зачине. Исеците кромпире на комаде.	35 мин
P36	Гриловано мешано поврће	1–1,5 kg	 3; <b>плех за печење</b> обложен папиром за печење Користите омиљене зачине. Исеците поврће на комаде.	30 мин
P37	Крокети, замрзнати	0,5 kg	 3; <b>плех за печење</b>	25 мин







# СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА

	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор	Време трајања
P38	Помфрит, замрзнут	0,75 kg	 3; плех за печење	25 мин
Гратинирана јела, леб и пица   				
P39	Лазање са месом / поврћем са сувим кнедлама	1–1,5 kg	 2; посуда за касеролу на <b>решеткастој полици</b>	45 мин
P40	Гратинирани кромпир (сирови кромпир)	1–1,5 kg	 1; посуда за касеролу на <b>решеткастој полици</b> Окрените посуду после половине времена кувања.	50 мин
P41	Свежа пица, танка	-	  2;  100 ml; <b>плех за печење</b> обложен папиром за печење	15 мин
P42	Свежа пица, дебела	-	  2; <b>плех за печење</b> обложен папиром за печење	25 мин
P43	Киш	-	 2; плех за печење на <b>решеткастој полици</b>	45 мин
P44	Багет/Ћабата/Бели хлеб	0,8 kg	  3;  150 ml; <b>плех за печење</b> обложен папиром за печење За бели хлеб је потребно више времена.	30 мин
P45	Хлеб са целим зрном/ражени хлеб/црни хлеб са целим зрном у посуди за хелб	1 kg	  2;  150 ml; <b>плех за печење</b> обложен папиром за печење/ <b>решеткаста полица</b>	45 мин

## 8. ФУНКЦИЈЕ САТА

### 8.1 Функције сата

Функција сата	Примена
	Тајмер. Када тајмер заврши са одбројавањем, оглашава се звучни сигнал.
	Време кувања. Када тајмер заврши са одбројавањем, чује се звучни сигнал и функција загревања се зауставља.
	Време одлагања. За одлагање старта и/или краја кувања.
	Тајмер током рада. Максимално је 23 ч 59 мин. Ова функција не утиче на рад пећице. За укључивање и искључивање Тајмер током рада изаберите: Мени, Подешавања.

### 8.2 Како да подесите: Функције сата

Како да подесите: Доба дана		
Корак 1	Корак 2	Корак 3
		
Да бисте променили доба дана, уђите у мени и изаберите опције Подешавања, Доба дана.	Подесите сат.	Притисните: ОК.

Како да подесите: Тајмер			
Корак 1	Дисплеј приказује: 0:00 	Корак 2	Корак 3
			
Притисните: 	Подесите Тајмер	Притисните: ОК.	
 Тајмер одмах почиње да одбројава.			

# КАКО ДА КОРИСТИТЕ: ПРИБОР

## Како да подесите: Време кувања

Корак 1	Корак 2	Дисплеј приказује: 0:00  STOP	Корак 3	Корак 4
				
Изаберите функцију загревања и подесите температуру.	Узастопно притискајте:  .	За подешавање времена кувања.	Притисните: <b>ОК</b> .	

**i** Тајмер одмах почиње да одбројава.

## Како да подесите: Време одлагања

Корак 1	Корак 2	Дисплеј приказује: доба дана  ПОКРЕТАЊЕ	Корак 3	Корак 4	Дисплеј приказује: --:--  ЗАУСТАВЉАЊЕ	Корак 5	Корак 6
							
Изаберите функцију загревања.	Узастопно притискајте:  .	Подесите време почетка.	Притисните: <b>ОК</b> .	Подесите време завршетка.	Притисните: <b>ОК</b> .		

**i** Тајмер почиње да одбројава у подешено време почетка.

## 9. КАКО ДА КОРИСТИТЕ: ПРИБОР

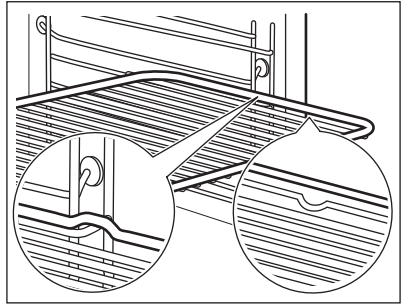
### 9.1 Убацавање прибора

Мало удубљење са горње стране повећава безбедност. Удубљења такође спречавају превртање. Уздигнута ивица око полице спречава клизање посуђа на полици.

# КАКО ДА КОРИСТИТЕ: ПРИБОР

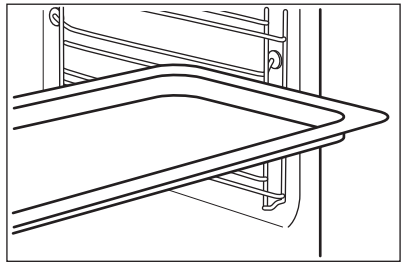
## Решеткаста полица:

Угурајте полицу између вођица на носачу решетке и водите рачуна да ножице буду окренуте надоле.



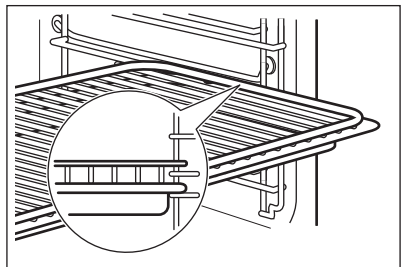
## Плех за печење / Дубоки тигањ:

Гурните плех између вођица на носачу решетке.



## Решеткаста полица, Плех за печење / Дубоки тигањ:

Гурните плех између вођица на носачу решетке, а решетку на вођице изнад.



## 9.2 Температурни сензор

Температурни сензор- мери температуру унутар хране.

Треба да се подесе две температуре:



Температура пећнице.



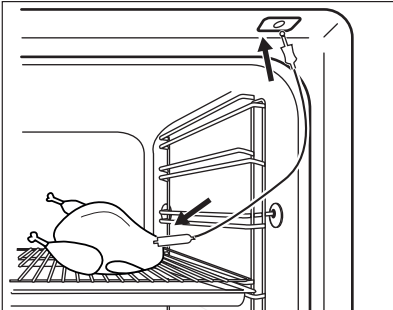
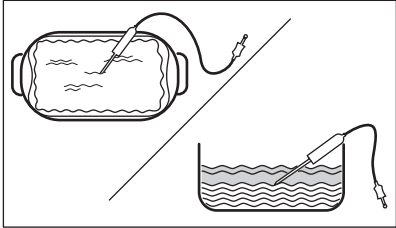

Температура у средини.

# КАКО ДА КОРИСТИТЕ: ПРИБОР


## За најбоље резултате кувања:

Састојци треба да буду на собној температури.	Не користите за течна јела.	Током кувања мора да остане унутар хране.
---	-----------------------------	---

## Како да користите: Температурни сензор






<b>Корак 1</b>	Укључите рерну.
<b>Корак 2</b>	Подесите функцију загревања и по потреби температуру рерне.
<b>Корак 3</b>	Поставите: Температурни сензор.
<b>Месо, живина и риба</b>	<b>Касерола</b>
Убаците врх Температурни сензор у центар меса, рибе, ако је могуће у најдебљи део. Водите рачуна да барем 3/4 Температурни сензор буде унутар јела.	Убаците врх Температурни сензор тачно у центар касероле. Температурни сензор треба да стоји стабилно на једном месту током печења. Да бисте то постигли, користите чврсте састојке. Користите обод посуде за печење као подршку за силиконску ручицу Температурни сензор. Врх Температурни сензор не треба да додирује дно посуде за печење.
	
<b>Корак 4</b>	Прикључите Температурни сензор у утичницу с предње стране пећнице. Дисплеј приказује тренутну температуру: Температурни сензор.
<b>Корак 5</b>	 - притисните да бисте подесили температуру сензора унутар хране.

## ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ

<b>Корак 6</b>	ОК – притисните да бисте потврдили. Када храна достигне подешену температуру, чује се звучни сигнал. Можете изабрати да прекинете или да наставите са кувањем како бисте били сигурни да је храна добро скувана.
<b>Корак 7</b>	Извуците утикач Температурни сензор из утичнице и извадите јело из пећнице. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <b>УПОЗОРЕЊЕ!</b> Постоји ризик од опекотина јер Температурни сензор постаје вreo. Будите пажљиви када га искључујете и вадите из јела.</div>



## 10. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ



### 10.1 Контролна брава

<b>Ова функција спречава случајну промену функције апарата.</b>		
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.		
 ОК	 ОК – притисните и држите да бисте укључили функцију. Звучни сигнал.	 ОК – притисните и држите да бисте је искључили.
 3 x  – трепери када је контролна брава укључена.		

### 10.2 Аутоматско искључивање

Из безбедносних разлога пећница се искључује након неког времена ако функција загревања ради, а ви не промените подешавања.

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

 (°C)	 (ч)
250 - максимално	3

Аутоматско искључивање не ради са функцијама: Светло, Температурни сензор, Време одлагања.






## 10.3 Вентилатор за хлађење

Када апарат ради, вентилатор за хлађење се аутоматски укључује како би хладио површине апарата. Ако искључите апарат, вентилатор за хлађење може да настави да ради док се апарат не охлади.






## 11. КОРИСНИ САВЕТИ

### 11.1 Влажно печење уз вентилатор






За постизање најбољих резултата, придржавајте се савета наведених у табели у наставку.

		 (°C)		 (мин)
Слатке земичке, 16 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	20 - 30
Ролнице, 9 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	30 - 40
Пица, замрзнута, 0,35 kg	решеткаста полица	220	2	10 - 15
Швајцарски ролат	плех за печење или посуда за скупљање масноће	170	2	25 - 35
Брауни колач	плех за печење или посуда за скупљање масноће	175	3	25 - 30
Суфле, 6 комада	керамичке посуде на решеткастој полици	200	3	25 - 30

# КОРИСНИ САВЕТИ

		 (°C)		 (МИН)
Корица за флан	плех за флан на решеткастој полици	180	2	15 - 25
Сендвич-торта Викторија	посуда за печење на решеткастој полици	170	2	40 - 50
Поширана риба, 0,3 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	3	20 - 25
Цела риба, 0,2 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	3	25 - 35
Рибљи филети, 0,3 kg	плех за пицу 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 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	25 - 30



		 (°C)		 (МИН)
Кекс од сипкавог теста, 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, бланширано, 0,4 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	3	35 - 45
Вегетаријански омлет	плех за пицу на решеткастој полици	200	3	25 - 30
Медитеранско поврће, 0,7 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	4	25 - 30

## 11.2 Влажно печење уз вентилатор - препоручени прибор

Користите тамне и нерелефтујуће лименке и посуде. Оне бољу апсорбују топлоту него светле боје и рефлектујуће посуде.








			
Плех за пицу	Посуда за печење	Мала посуда за печење	Плех за флан
Таман, нерелефтујући Пречник 28 cm	Таман, нерелефтујући Пречник 26 cm	Керамички Пречник 8 cm, висина 5 cm	Таман, нерелефтујући Пречник 28 cm








## 11.3 Табеле кувања за институте за тестирање

### Информације за институте за тестирање

Тестови према стандарду IEC 60350-1.

# КОРИСНИ САВЕТИ

				 (°C)	 (мин)	
Ситни колачи, 20 по плеху	Загревање одозго/ одоздо	Плех за печење	3	170	20 - 30	-
Ситни колачи, 20 по плеху	Печење уз равни вен- тил.	Плех за печење	3	150 - 160	20 - 35	-
Ситни колачи, 20 по плеху	Печење уз равни вен- тил.	Плех за печење	2 и 4	150 - 160	20 - 35	-
Пита с јабука- ма, 2 плеха Ø20 cm	Загревање одозго/ одоздо	Решетка- ста поли- ца	2	180	70 - 90	-
Пита с јабука- ма, 2 плеха Ø20 cm	Печење уз равни вен- тил.	Решетка- ста поли- ца	2	160	70 - 90	-
Бисквит торта, калуп за торту Ø26 cm	Загревање одозго/ одоздо	Решетка- ста поли- ца	2	170	40 - 50	Претходно загре- вајте рерну 10 минута.
Бисквит торта, калуп за торту Ø26 cm	Печење уз равни вен- тил.	Решетка- ста поли- ца	2	160	40 - 50	Претходно загре- вајте рерну 10 минута.
Бисквит торта, калуп за торту Ø26 cm	Печење уз равни вен- тил.	Решетка- ста поли- ца	2 и 4	160	40 - 60	Претходно загре- вајте рерну 10 минута.

				 (°C)	 (мин)	
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	Гриловање	Решеткаста полица	4	макс.	2–3 минута прву страну; 2–3 минута другу страну	Претходно загревајте рерну 3 минута.
Говеђа плескавица, 6 комада, 0,6 kg	Гриловање	Решеткаста полица и посуда за скупљање масноће	4	макс.	20 - 30	Ставите решеткасту полицу на четврти ниво и посуду за скупљање масноће на други ниво рерне. Окрените храну на пола печења. Претходно загревајте рерну 3 минута.




## 12. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ



### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

## 12.1 Напомене у вези са чишћењем

 <b>Средства за чишћење</b>	Предњи део апарата очистите крпом од микрофибера натопљеном млаком водом и благим детерџентом. Очистите и проверите заптивку врата око оквира унутрашњости.
	Користите раствор за чишћење металних површина.
	Флеке очистите благим детерџентом. Немојте га наносити на каталитичке површине.
 <b>Свакодневна употреба</b>	Унутрашњост апарата треба чистити 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. Осушите унутрашњост апарата крпом од микрофибера после сваке употребе.
 <b>Прибор</b>	Након сваке употребе, очистите сав пибор и оставите га да се осуши. Користите крпу од микрофибера са млаком водом и благим детерџентом. Не перите додатну опрему у машини за прање посуђа.
	Не чистите додатну опрему са нелепљивом површином абразивним средством за чишћење и оштрим предметима.

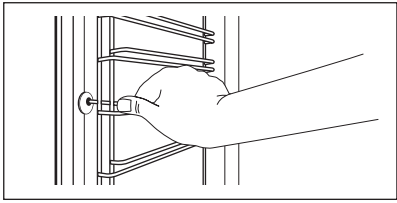
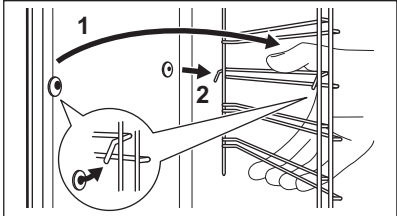
## 12.2 Како да очистите: Удубљења у унутрашњости

Очистите удубљења у унутрашњости да бисте уклонили преостале наслаге каменца након кувања на пари.

Корак 1	Корак 2	Корак 3
Сипајте: 250 ml белог сирћета у удубљење у унутрашњости. Користите раствор од 6% сирћета без икаквих додатака.	Оставите да сирће раствори наслаге каменца на температури просторије у трајању од 30 минута.	Очистите унутрашњост топлотом водом и меком крпом.
За функцију: SteamBake чистите пећницу на сваких 5–10 циклуса кувања.		

## 12.3 Како да извадите: Носачи решетке



Извадите подршке решетака да бисте очистили рерну.

<b>Корак 1</b>	Искључите рерну и сачекајте да се охлади.	
<b>Корак 2</b>	Извуците предњи део подршке решетке из бочног зида.	
<b>Корак 3</b>	Извуците задњи део подршке решетке из бочног зида и уклоните га.	
<b>Корак 4</b>	Постављање шина за подршку решетке задњи се обрнутим редоследом. Клинови на телескопским вођицама морају бити окренути ка предњој страни.	

## 12.4 Како да користите: Каталитичко чишћење


У унутрашњости постоје каталитички панели. Каталитички панели апсорбују масти током катализе.

Флеке или губитак боје каталитичког премаза немају утицаја на чишћење.

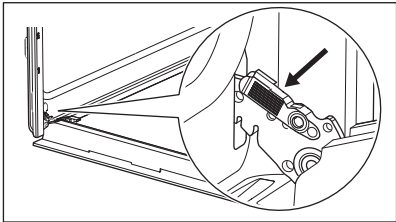
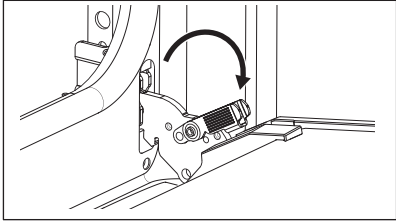
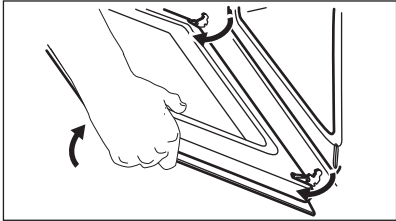

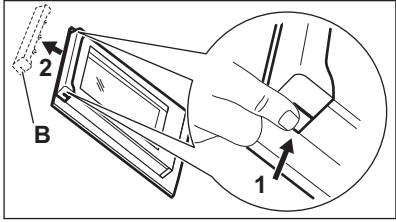

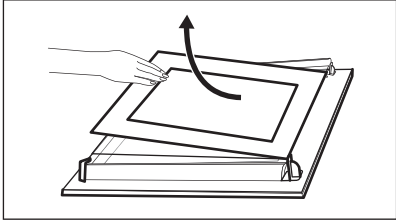
Очистите рерну каталитичким чишћењем		
Пре каталитичког чишћења, уклоните сав прибор из унутрашњости.		
Корак 1	Корак 2	Корак 3
Изаберите Мени  / Чишћење  и притисните ОК три пута.	Када се чишћење заврши, оглашава се звучни сигнал. Рерна ће се искључити.	Када је рерна хладна, очистите унутрашњост меком влажном крпом.
Трајање: 1 ч. Каталитички емајл се сам чисти, немојте га чистити крпом.		

## 12.5 Како да скинете и монтирате: Врата

Врата пећнице имају три стаклене плоче. Врата пећнице и унутрашње стаклене плоче можете да уклоните да бисте их очистили. Пре него што уклоните стаклене плоче прочитајте цело упутство „Уклањање и постављање врата”.

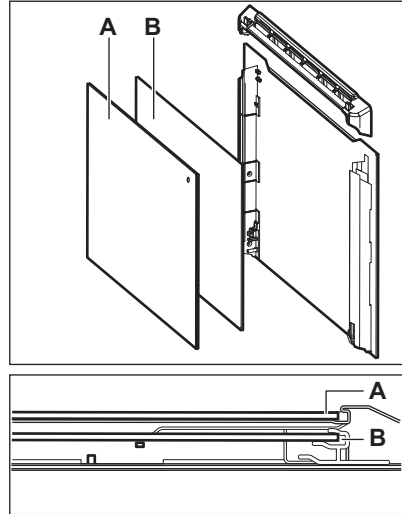
	<b>ОПРЕЗ</b> Немојте да рерну уређај без стаклених плоча.
--	--

# НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ

<b>Корак 1</b>	Потпуно отворите врата и ухватите обе шарке.	
<b>Корак 2</b>	Подигните и повуците бравице док не кликну.	
<b>Корак 3</b>	Затворите врата пећнице до пола, до првог отвореног положаја. Затим подигните и повуците да бисте уклонили врата из лежишта.	
<b>Корак 4</b>	Врата поставите на меку крпу на стабилној површини.	
<b>Корак 5</b>	Притисните оквир врата (B) са обе стране горње ивице ка унутра да бисте отпустили стезну заптивку.	
<b>Корак 6</b>	Повуците оквир врата напред да бисте га уклонили.	
<b>Корак 7</b>	Ухватите стаклене плоче за горњу ивицу и пажљиво извлачите једну по једну. Почните од горње плоче. Уверите се да су стаклене плоче исклизнуле до краја из носача.	

<b>Корак 8</b>	Очистите стаклену плочу водом и сапуницом. Пажљиво осушите стаклене плоче. Не перите стаклене плоче у машини за прање судова.
<b>Корак 9</b>	Након чишћења, угрејте стаклене плоче и врата пећнице.
Ако су врата исправно постављена, чућете клик приликом затварања бравица.	

Водите рачуна да стаклене плоче (А и В) вратите одговарајућим редоследом. Потражите симбол / одштампану зону на бочној страни стаклене плоче, јер свака стаклена плоча изгледа другачије да би олакшала демонтажу и монтажу. Када се исправно постави, оквир врата кликне. Проверите да ли сте средњу стаклену плочу правилно поставили на лежишта.



## 12.6 Како да замените: Лампица



### УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од струјног удара.  
Лампица може бити врућа.

Халогену лампу увек држите умотану у крпу како бисте спречили сагоревање остатака масноће на лампи.

Пре замене лампице:		
Корак 1	Корак 2	Корак 3
Искључите рерну. Сачекајте да се рерна охлади.	Искључите утикач кабла за напајање рерне из мрежне утичнице.	Дно унутрашњости рерне прекријте крпом.

# РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА

## Задња сијалица

<b>Корак 1</b>	Окрените стаклени поклопац да бисте га уклонили.
<b>Корак 2</b>	Очистите стаклени поклопац.
<b>Корак 3</b>	Замените сијалицу одговарајућом сијалицом која је отпорна на температуре до 300°C.
<b>Корак 4</b>	Поставите стаклени поклопац.

## 13. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА



### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

### 13.1 Шта учинити ако...

У свим случајевима који нису обухваћени овом табелом, контактирајте са овлашћеним сервисним центром.

Рерна се не укључује или се не загрева	
Проблем	Проверите...
Не можете да активирате пећницу нити да њоме управљате.	Пећница је правилно прикључена на електрично напајање.
Пећница се не загрева.	Функција аутоматског искључивања је деактивирана.
Пећница се не загрева.	Осигурач није прегорео.
Пећница се не загрева.	Брава је искључена.

Компоненте	
Проблем	Проверите...
Лампица је искључена.	Влажно печење уз вентилатор – је укључен.
Лампа не ради.	Лампица је прегорела.
Температурни сензор не ради.	Утикач Температурни сензор је потпуно убачен у утичницу.



Компоненте	
Заптивка врата је оштећена.	Немојте користити пећницу. Контактирајте овлашћени сервисни центар.

Шифре грешке	
Дисплеј приказује...	Проверите...
Err C2	Уклонили сте утикач Температурни сензор из утичнице.
00:00	Дошло је до нестанка струје. Подесите доба дана.
Ако се на дисплеју прикаже код грешке који није у овој табели, искључите и укључите кућни осигурач да бисте поново покренули пећницу. Ако се код грешке поново појави, обратите се овлашћеном сервисном центру.	

Чишћење	
Проблем	Проверите...
Цурење воде из удубљења у унутрашњости.	У удубљењу у унутрашњости има превише воде.

## 13.2 Подаци о сервисирању

Уколико не можете сами да пронађете решење проблема, обратите се продавцу или овлашћеном сервисном центру.

Подаци потребни сервисном центру налазе се на плочици са техничким карактеристикама. Плочица са техничким карактеристикама налази се на предњој страни оквира унутрашњости апарата. Немојте уклањати плочицу са техничким карактеристикама из унутрашњости апарата.

Препоручујемо вам да овде запишете податке:	
Модел (MOD.)	.....
Број производа (PNC)	.....
Серијски број (S.N.)	.....

## 14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

### 14.1 Информације о производу и лист са информацијама о производу\*

Назив добављача	Electrolux	
Идентификација модела	EOD6C77WV 949499560 EOD6C77WX 949499558 EOD6C77WZ 949499559 LOD6C77WZ 949499561	
Индекс енергетске ефикасности	81.2	
Класа енергетске ефикасности	A+	
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, у-бичајен режим	0.93 kWh/циклус	
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, режим са форсирањем вентилатора	0.69 kWh/циклус	
Број шупљина у рерни	1	
Извор топлоте	Електрична струја	
Јачина звука	72 l	
Тип рерне	Уградна рерна	
Маса	EOD6C77WV	33.1 кг
	EOD6C77WX	33.1 кг
	EOD6C77WZ	33.2 кг
	LOD6C77WZ	32.4 кг

\* За Европску унију према Уредбама Комисије (ЕУ) бр. 65/2014 и 66/2014.  
За Републику Белорусију према стандарду СТБ 2478-2017, Додатак Г; СТБ 2477-2017, Анекси А и Б.  
За Украјину према стандарду 568/32020.

Класа енергетске ефикасности не важи за Русију.

EN 60350-1 – Електрични уређаји за кување у домаћинству – део 1: Шпорети, рерне, рерне на пару и грилови – поступци за мерење учинка.

## 14.2 Уштеда енергије



Овај уређај садржи неке функције које вам помажу да уштедите електричну енергију током свакодневне припреме хране.

Уверите се да су врата апарата затворена када апарат ради. Не отварајте врата апарата сувише често током кувања. Одржавајте заптивку врата чистом и постарајте се да буде добро причвршћена на свом месту.

Користите метално посуђе за кување да бисте повећали уштеду енергије.

Кад је то могуће, немојте да загревате пећницу пре кувања.

Правите што краће размаке између печења када истовремено припремате неколико јела.

### Кување са вентилатором

Када је могуће, користите функције кувања са вентилатором да бисте уштедели енергију.

### Преостала топлота

Вентилатор и лампица настављају да раде. Када искључите апарат, дисплеј приказује преосталу топлоту. Можете да користите ту топлоту како бисте храну одржали топлотом.

Када кување траје дуже од 30 мин., смањите температуру апарата на минимум 3–10 минута пре краја кувања. Кување ће се наставити користећи преосталу топлоту у апарату.

Користите преосталу топлоту за загревање друге хране.

### Одржавање хране топлотом

Изаберите најниже могуће подешавање температуре да бисте помоћу преостале топлоте одржали топлоту obroka. На дисплеју се приказује индикатор преостале топлоте или температура.

### Кување са искљученом лампицом

Искључите лампицу током кувања. Укључите је само када вам је потребна.

### Влажно печење уз вентилатор

Функција је предвиђена за уштеду енергије током кувања.

Када користите ову функцију, лампица се аутоматски искључује након 30 сек. Можете поново да упалите лампицу, али ће ова активност смањити очекивану уштеду енергије.




## 15. СТРУКТУРА МЕНИЈА

### 15.1 Мени

	– изаберите за улаз у Мени.
--	-----------------------------



Корак 1	Корак 2	Корак 3	Корак 4	Корак 5
---------	---------	---------	---------	---------

# СТРУКТУРА МЕНИЈА

	 OK	 O1 – O14	 OK	
Изаберите Мени, Подешавања.	Потврдите подешавање.	Изаберите подешавање.	Потврдите подешавање.	Прилагодите вредност и притисните OK.

Подешавања					
O1	Доба дана	Промени	O2	Осветљеност дисплеја	1 - 5
O3	Звукови тастера	1 – Звучни сигнал 2 – Клик 3 – Звук је искључен	O4	Јачина звучног сигнала	1 - 4
O5	Температурни сензор Радња	1 – Аларм и засутавање 2 – Аларм	O6	Тајмер током рада	Укључи/ Искључи
O7	Светло	Укључи/ Искључи	O8	Брзо загревање	Укључи/ Искључи
O9	Вај-фај	Укључи/ Искључи	O10	Аутоматско даљинско управљање	Укључи/ Искључи
O11	Заборави мрежу	Да/Не	O12	Демо режим	Активациони код: 2468
O13	Верзија софтвера	Провера	O14	Поништи сва подешавања	Да/Не

## 16. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА

Рециклирајте материјале са симболом . Паковање одложите у одговарајуће контејнере ради рециклирања. Помозите у заштити животне средине и људског здравља као и у рециклирању отпадног материјала од електронских и електричних уређаја. Уређаје обележене симболом  немојте бацати заједно са смећем. Производ вратите у локални центар за рециклирање или се обратите општинској канцеларији.

## NAVRHNUTÉ PRE VÁS

Ďakujeme, že ste si zakúpili spotrebič Electrolux. Vybrali ste si výrobok, ktorý vznikol na základe desaťročí odborných skúseností a inovácií. Dômyselný a štýlový – navrhnutý s dôrazom na váš komfort. Pri každom použití si môžete byť istí, že uvidíte skvelý výkon. Vitajte vo svete Electrolux.

Navštívte našu stránku, kde nájdete:



Rady týkajúce sa používania, brožúry, návody na riešenie problémov a informácie o servise a opravách:

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



Zaregistrujte si výrobok a využite tak ešte lepší servis:

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



Pre váš spotrebič si môžete zakúpiť príslušenstvo, spotrebný materiál a originálne náhradné diely:

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



Stiahnite si aplikáciu **My Electrolux Kitchen** pre viac receptov, užitočných tipov a návodov na riešenie problémov.




## STAROSTLIVOSŤ O ZÁKAZNÍKA A ZÁKAZNÍCKY SERVIS

Vždy používajte originálne náhradné diely.

Ak potrebujete kontaktovať autorizované servisné stredisko, uistite sa, že máte k dispozícii nasledujúce údaje: Model, číslo výrobu, sériové číslo.

Tieto informácie nájdete na typovom štítku.

 Upozornenie / Výstražné a bezpečnostné informácie


 Všeobecné informácie a tipy

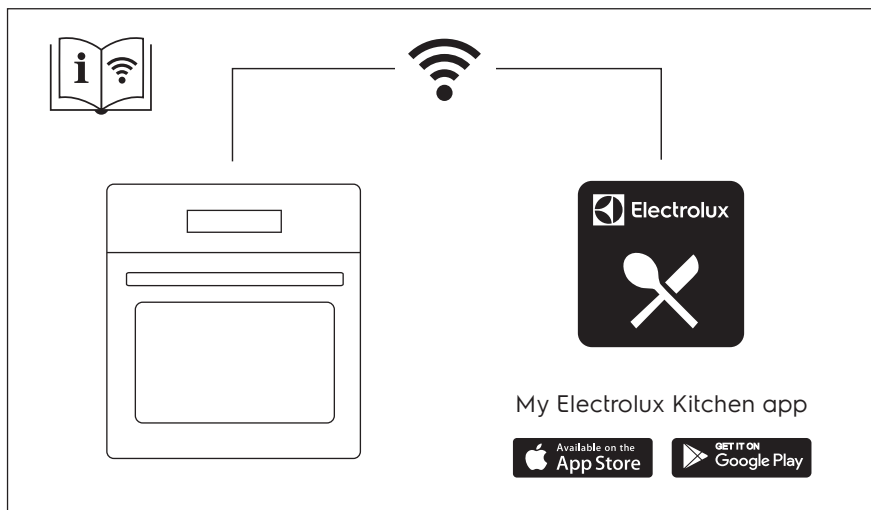
 Informácie o životnom prostredí

Vyhradujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

## OBSAH

<b>1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....</b>	<b>467</b>	<b>2.5 Vnútorne osvetlenie.....</b>	<b>472</b>
1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb.....	467	<b>2.6 Servis.....</b>	472
1.2 Všeobecná bezpečnosť.....	468	<b>2.7 Likvidácia.....</b>	472
<b>2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....</b>	<b>469</b>	<b>3. INŠTALÁCIA.....</b>	<b>473</b>
2.1 Montáž.....	469	3.1 Zabudovanie.....	473
2.2 Zapojenie do elektrickej siete.....	470	3.2 Upevnenie rúry k linke.....	474
2.3 Použitie.....	471	<b>4. POPIS VÝROBKU.....</b>	<b>475</b>
2.4 Starostlivosť a čistenie.....	472	4.1 Všeobecný prehľad.....	475

4.2 Príslušenstvo.....	475	10.3 Chladiaci ventilátor.....	493
<b>5. ZAPNUTIE A VYPNUTIE SPOTREBIČA</b>	<b>476</b>	<b>11. TIPY A RADY.....</b>	<b>493</b>
5.1 Zasúvacie ovládače.....	476	11.1 Vlhký horúci vzduch.....	493
5.2 Ovládací panel.....	476	11.2 Vlhký horúci vzduch – odporúčané príslušenstvo.....	495
<b>6. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....</b>	<b>477</b>	11.3 Tabuľky pečenia pre skúšobné inštitúty.....	495
6.1 Prvé čistenie.....	477	<b>12. OŠETROVANIE A ČISTENIE.....</b>	<b>497</b>
6.2 Počiatočný predohrev.....	477	12.1 Poznámky k čisteniu.....	498
6.3 Bezdrôtové pripojenie  .....	478	12.2 Čistenie: Reliéf dutiny.....	498
6.4 Licencie na softvér.....	479	12.3 Vybratie: Zasúvacie lišty.....	498
<b>7. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....</b>	<b>479</b>	12.4 Spôsob používania: Katalytické čistenie .....	499
7.1 Ako nastaviť: Funkcie ohrevu.....	479	12.5 Vybratie a inštalácia: Dvierka....	499
7.2 Funkcie ohrevu.....	480	12.6 Výmena: Osvetlenie.....	501
7.3 Poznámky k: Vlhký horúci vzduch.....	481	<b>13. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....</b>	<b>502</b>
7.4 Ako nastaviť: Sprievodca pečením.....	482	13.1 Čo robiť, ak.....	502
7.5 Sprievodca pečením.....	482	13.2 Servisné údaje.....	503
<b>8. ČASOVÉ FUNKCIE.....</b>	<b>488</b>	<b>14. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....</b>	<b>504</b>
8.1 Časové funkcie.....	488	14.1 Informácie o výrobku a informačný list k výrobku*.....	504
8.2 Ako nastaviť: Časové funkcie.....	488	14.2 Úspora energie.....	505
<b>9. POUŽÍVANIE: PRÍSLUŠENSTVO.....</b>	<b>490</b>	<b>15. ŠTRUKTÚRA PONUKY.....</b>	<b>505</b>
9.1 Vloženie príslušenstva.....	490	15.1 Ponuka.....	505
9.2 Teplotná sonda.....	490	<b>16. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA.....</b>	<b>506</b>
<b>10. DOPLNKOVÉ FUNKCIE.....</b>	<b>492</b>		
10.1 Blokovanie.....	492		
10.2 Automatické vypínanie.....	492		



## 1. ⚠️ BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

Pred inštaláciou a používaním spotrebiča si pozorne prečítajte priložený návod na používanie. Výrobca nezodpovedá za zranenia ani za škody spôsobené nesprávnou montážou alebo používaním. Tieto pokyny uskladnite na bezpečnom a prístupnom mieste, aby ste do nich mohli v budúcnosti nahliadnuť.

### 1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

- Tento spotrebič smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo psychickou spôsobilosťou alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak boli zodpovednou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú prípadným rizikám. Deti do 8 rokov a osoby s vysokou mierou postihnutia nesmú mať prístup k spotrebiču, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dozorom.
- Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa so spotrebičom a mobilnými zariadeniami My Electrolux Kitchen nebudú hrať.

- Obaly vždy uschovajte mimo dosah detí a náležite ich zlikvidujte.
- **UPOZORNENIE:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču počas prevádzky alebo keď sa ochladzuje.
- Ak má spotrebič detskú poistku, mala by byť zapnutá.
- Deti nesmú spotrebič bez dozoru čistiť ani vykonávať žiadnu údržbu na spotrebiči.

## 1.2 Všeobecná bezpečnosť

- Tento spotrebič je určený iba na prípravu jedál.
- Tento spotrebič je určený na jedno použitie v domácnosti v interiéri.
- Tento spotrebič sa môže používať v kanceláriách, hotelových hosťovských izbách, izbách s posteľou a raňajkami, v domovoch poľnohospodárskych hostí a iných podobných ubytovacích zariadeniach, ak takéto používanie nepresiahne (priemerné) úrovne používania v domácnosti.
- Nainštalovať tento spotrebič a vymeniť kábel smie iba na to kvalifikovaná osoba.
- Spotrebič nepoužívajte pred jeho nainštalovaním do nábytku určeného na zabudovanie.
- Pred akoukoľvek údržbou opojte spotrebič od elektrickej siete.
- Ak je poškodený elektrický napájací kábel, musíte ho dať vymeniť u výrobcu, v autorizovanom servisnom stredisku alebo u kvalifikovanej osoby, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- **UPOZORNENIE:** Uistite sa, že je pred výmenou osvetlenia spotrebič vypnutý, aby ste sa vyhli riziku elektrického šoku.
- **UPOZORNENIE:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrevných článkov alebo povrchu dutiny spotrebiča.



- Vždy používajte na vyberanie a vkladanie príslušenstva alebo riadu kuchynské rukavice.
- Používajte iba teplotnú sondu (sondu vnútornej teploty) odporúčanú pre tento spotrebič.
- Pri vyberaní zasúvacej lišty najskôr potiahnite jej prednú časť a potom zadnú časť smerom od bočných stien spotrebiča. Zasúvacie lišty nainštalujte v opačnom poradí.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné čističe.
- Na čistenie skla dvierok nepoužívajte abrazívne prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškrabať povrch, čo môže spôsobiť rozbitie skla.

## 2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

### 2.1 Montáž



#### **VAROVANIE!**

Tento spotrebič smie nainštalovať iba kvalifikovaná osoba.

- Odstráňte všetky obaly.
- Poškodený spotrebič neinštalujte ani nepoužívajte.
- Dodržiavajte pokyny na inštaláciu dodané so spotrebičom.
- Vždy dávajte pozor, ak presúvate spotrebič, pretože je ťažký. Vždy používajte ochranné rukavice a uzavretú obuv.
- Spotrebič neťahajte za rukoväť.
- Spotrebič nainštalujte na bezpečné a vhodné miesto, ktoré spĺňa požiadavky na inštaláciu.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Pred namontovaním spotrebiča skontrolujte, či sa dvierka spotrebiča otvárajú bez odporu.
- Spotrebič je vybavený elektrickým systémom chladenia. Ten musí byť napájaný z elektrickej siete.

Minimálna výška kuchynskej skrinky (minimálna výška skrinky pod pracovnou doskou)	590 (600) mm
Šírka kuchynskej skrinky	560 mm
Hĺbka kuchynskej skrinky	550 (550) mm
Výška prednej časti spotrebiča	594 mm
Výška zadnej časti spotrebiča	576 mm
Šírka prednej časti spotrebiča	595 mm

# BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Šírka zadnej časti spotrebiča	559 mm
Hĺbka spotrebiča	569 mm
Hĺbka zabudovaného spotrebiča	548 mm
Hĺbka s otvorenými dvierkami	1022 mm
Minimálna veľkosť vetracieho otvoru. Otvor umiestnený na spodnej zadnej strane	560x20 mm
Dĺžka napájacieho kábla. Kábel sa nachádza v pravom rohu na zadnej strane	1500 mm
Montážne skrutky	4x25 mm

## 2.2 Zapojenie do elektrickej siete



### **VAROVANIE!**

Nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky elektrické zapojenia by mal vykonať kvalifikovaný elektroinštalatér.
- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Uistite sa, že parametre na typovom štítku sú kompatibilné s elektrickým napätím zdroja napájania.
- Vždy používajte správne nainštalovanú zásuvku odolnú proti nárazom.
- Nepoužívajte viaczásuvkové adaptéry ani predlžovacie káble.
- Uistite sa, že zástrčka a prívodný elektrický kábel nie sú poškodené. Ak prívodný elektrický kábel spotrebiča treba vymeniť, túto operáciu smie urobiť iba pracovník autorizovaného servisného strediska.
- Nedovoľte, aby sa napájacie elektrické káble dotkli alebo dostali do blízkosti dvierok spotrebiča alebo výklenku pod spotrebičom najmä vtedy, keď sú dvierka horúce.
- Zariadenie na ochranu pred dotykom elektrických častí pod napätím a izolovaných častí treba namontovať tak, aby sa nedalo odstrániť bez nástrojov.
- Sieťovú zástrčku pripojte do sieťovej zásuvky až po dokončení inštalácie. Po inštalácii sa uistite, že máte prístup k sieťovej zástrčke.
- Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sieťovú zástrčku.
- Spotrebič neodpájajte ťahaním za napájací kábel. Vždy ťahajte za sieťovú zástrčku.
- Použite iba správne odpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a stýkače.
- Elektrická sieť v domácnosti musí mať odpájacie zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch. Vzďialenosť kontaktov odpájacieho zariadenia musí byť minimálne 3 mm.
- Tento spotrebič sa dodáva s napájacou zástrčkou a napájacím káblom.

## Typy káblov použiteľných na inštaláciu alebo výmenu pre Európu:

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

Pri určovaní správneho prierezu kábla sa riadte celkovým výkonom uvedeným na štítku spotrebiča. Môžete si tiež pozrieť údaje v tabuľke:

Celkový výkon (W)	Časť kábla (mm <sup>2</sup> )
maximum 1 380	3x0.75
maximum 2 300	3x1
maximum 3 680	3x1.5

Uzemňovací kábel (zelený/žltý) musí byť o 2 cm dlhší než fázový a neutrálny kábel (modrý a hnedý).

## 2.3 Použitie



### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, popálenín, zásahu elektrickým prúdom alebo výbuchu.

- Nemeňte technické parametre tohto spotrebiča.
- Uistite sa, že nie sú otvory vetrania zablokované.
- Spotrebič počas prevádzky nenechávajte bez dozoru.
- Spotrebič po každom použití vypnite.
- Pri otváraní dvierok spotrebiča počas jeho prevádzky buďte opatrní. Môže z neho uniknúť horúci vzduch.
- Spotrebič neobsluhujte s mokrými rukami alebo keď je v kontakte s vodou.
- Na otvorené dvierka nevyvíjajte tlak.
- Spotrebič nepoužívajte ako pracovný alebo skladovací povrch.
- Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Používanie prísad s alkoholom môže spôsobiť zmiešanie alkoholu a vzduchu.
- Pri otváraní dvierok zabráňte kontaktu iskier alebo otvoreného plameňa so spotrebičom.
- Horľavé látky ani predmety, ktoré sú nasiaknuté horľavými látkami, nekladte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.
- Nezdieľajte vaše WiFi heslo.



### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Aby sa predišlo škode alebo zmene farby povrchovej úpravy:
  - Nedávajte priamo do spodnej časti spotrebiča riad alebo iné objekty.
  - Nedávajte priamo na dno dutiny spotrebiča alobal.
  - Nedávajte priamo do horúceho spotrebiča vodu.
  - Po ukončení prípravy pokrmu v rúre nenechávajte vlhký riad ani potraviny.

# BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- Pri odstraňovaní alebo inštalácii príslušenstva buďte opatrní.
- Zmena farby smaltu alebo ušľachtilej ocele nemá žiadny vplyv na výkon spotrebiča.
- Na vlhké koláče použite hlboký pekáč. Ovocné šťavy spôsobujú škvrny, ktoré môžu byť trvalé.
- Pri varení musia byť dvierka spotrebiča vždy zatvorené.
- Pri inštalácii spotrebiča za nábytkový panel (napr. dvere) zabezpečte, aby dvere neboli počas prevádzky spotrebiča nikdy zatvorené. Za zatvoreným nábytkovým panelom sa môže vytvoriť teplo a vlhkosť a môžu spôsobiť následné poškodenie spotrebiča, nábytku alebo podlahy. Nábytkový panel nezatvárajte, kým spotrebič po použití úplne nevychladne.

## 2.4 Starostlivosť a čistenie



### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

- Pred vykonávaním údržby spotrebič vypnite a vytiahnite jeho zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- Skontrolujte, či je spotrebič studený. Existuje riziko, že sklenené panely môžu prasknúť.
- Ak sú sklenené panely dvierok poškodené, bezodkladne ich nechajte vymeniť. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Pri vyberaní dvierok zo spotrebiča postupujte opatrne. Dvierka sú ťažké!
- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli znehodnoteniu povrchového materiálu.
- Spotrebič čistite vlhkou mäkkou handričkou. Používajte iba neutrálne saponáty. Nepoužívajte abrazívne výrobky, špongie s abrazívnou vrstvou, rozpúšťadlá ani kovové predmety.
- Ak používate sprej na čistenie rúr, dodržiavajte bezpečnostné pokyny na jeho obale.
- Katalytický smalt nečistite čistiacim prostriedkom.

## 2.5 Vnútorne osvetlenie



### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

- Informácie o žiarovke/žiarovkách vnútri tohto výrobku a náhradných dieloch osvetlenia, ktoré sa predávajú samostatne: Tieto žiarovky sú navrhnuté tak, aby odolali extrémnym podmienkam v domácich spotrebičoch, ako napr. teplota, vibrácie, vlhkosť, alebo slúžia ako ukazovatele prevádzkového stavu spotrebiča. Nie sú určené na používanie iným spôsobom a nie sú vhodné na osvetlenie priestorov v domácnosti.
- Tento výrobok obsahuje svetelný zdroj triedy energetickej účinnosti G.
- Používajte iba žiarovky s rovnakými technickými parametrami .

## 2.6 Servis

- Ak treba dať spotrebič opraviť, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Používajte iba originálne náhradné diely.

## 2.7 Likvidácia



### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo udusenía.

- O likvidácii spotrebiča sa informujte na mestskom alebo obecnom úrade.
- Spotrebič odpojte od elektrickej siete.

- Prívodný elektrický kábel odrežte blízko pri spotrebiči a zlikvidujte ho.
- Odstráňte západku dvierok, aby ste zabránili uviaznutiu alebo domácich zvierat v spotrebiči.

## 3. INŠTALÁCIA



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

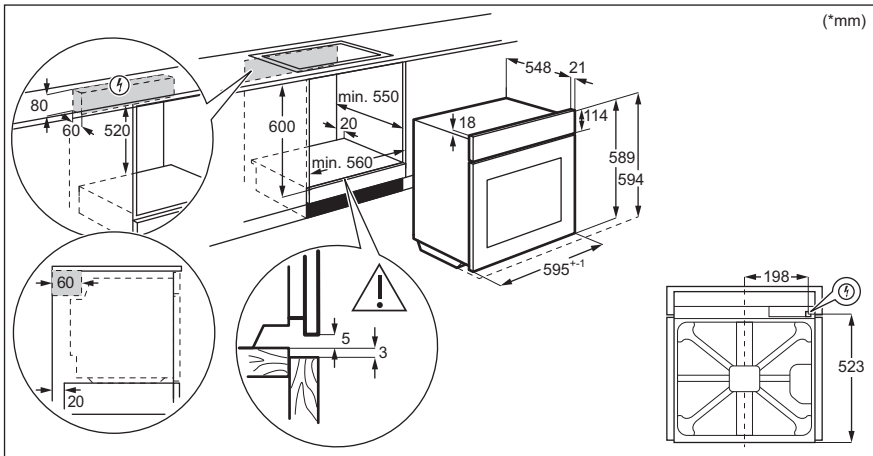
### 3.1 Zabudovanie

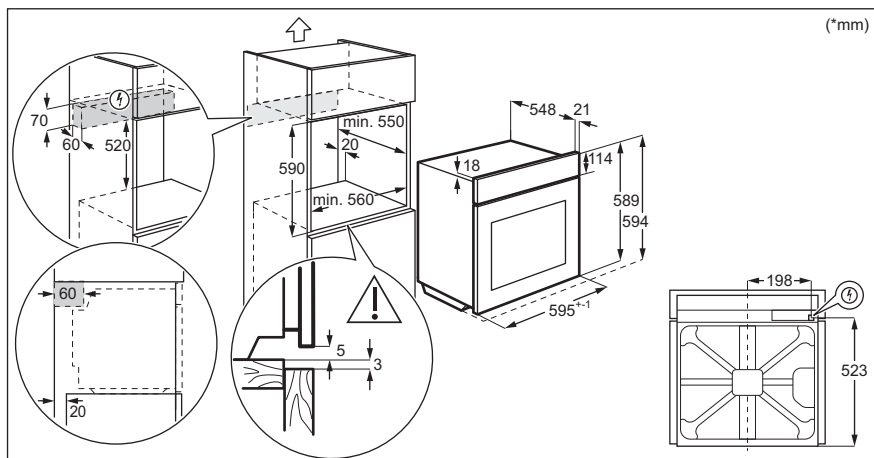


YouTube

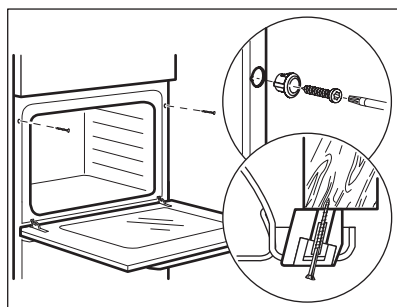
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



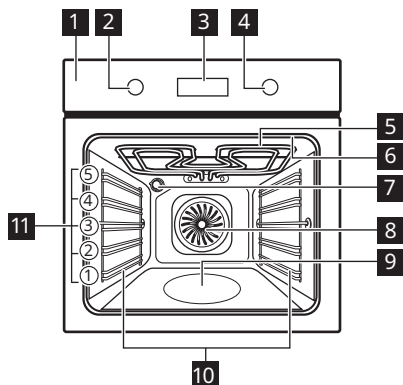


## 3.2 Upevnenie rúry k linke



## 4. POPIS VÝROBKU

### 4.1 Všeobecný prehľad



- 1** Ovládací panel
- 2** Ovládač funkcií ohrevu
- 3** Displej
- 4** Otočný ovládač
- 5** Ohrevný prvok
- 6** Zásuvka pre teplotnú sondu
- 7** Osvetlenie
- 8** Ventilátor
- 9** Reliéf dutiny
- 10** Zasúvací lišta, odstrániteľná
- 11** Úrovne roštu v rúre

### 4.2 Príslušenstvo







- **Drôtený rošt**  
Pre kuchynský riad, koláčové formy, nádoby na pečenie.
- **Plech na pečenie**  
Pre koláče a piškótové koláče.
- **Hlboký pekáč**  
Na pečenie alebo ako pekáč na zber tuku.
- **Teplotná sonda**  
Na meranie toho, ako sa jedlo pripravuje.
- **Teleskopické lišty**  
S teleskopickými lištami môžete ľahšie vsunúť a vybrať rošty.


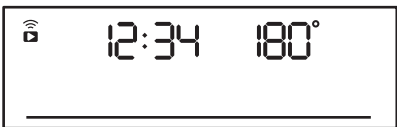

## 5. ZAPNUTIE A VYPNUTIE SPOTREBIČA

### 5.1 Zasúvacie ovládače

Ak chcete spotrebič použiť, stlačte ovládač. Ovládač sa vysunie.

### 5.2 Ovládací panel






Senzorové polia ovládacieho panela					Stlačajte	Otočte otočný ovládač
				OK		
Časovač	Rýchle zohrievanie	Osvetlenie rúry	Teplotná sonda	Potvrďte nastavenia		
Rúru zapnete zvolením funkcie ohrevu.						
Rúru vypnete otočením ovládača funkcií ohrevu do polohy Vyp.						

	Keď je ovládač funkcií ohrevu v polohe Vyp., displej sa prepne do pohotovostného režimu.
	Keď pečiete, na displeji sa zobrazuje nastavená teplota, presný čas a ostatné dostupné funkcie.
	Displej s kľúčovými funkciami.

Ukazovatele časovača:				
-----------------------	---	---	---	---



# PRED PRVÝM POUŽITÍM

<b>WiFi ukazovateľ</b> – bliká, keď môže byť rúra pripojená k WiFi sieti.	<b>Diaľkové ovládanie Ukazovateľ</b> – ovládanie rúry na diaľku.
 WiFi pripojenie je zapnuté.	 Diaľkové ovládanie je zapnuté.
<b>Lišta priebehu</b> – pre teplotu alebo čas. Čiarový ukazovateľ je úplne červený, keď rúra dosiahne nastavenú teplotu.	
<b>Ukazovateľ pečenia s parou</b>	
<b>Teplotná sonda ukazovateľ</b>	

## 6. PRED PRVÝM POUŽITÍM



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 6.1 Prvé čistenie

Pred prvým použitím prázdnu rúru vyčistite a nastavte čas:




0:00

Nastavte čas. Stlačte tlačidlo: OK.


### 6.2 Počiatočný predohrev

Pred prvým použitím prázdnu rúru predhrejete.

<b>Krok č. 1</b>	Vyberte z rúry vyberateľné zasúvacie lišty a príslušenstvo.
<b>Krok č. 2</b>	Nastavte maximálnu teplotu pre funkciu:  . Rúru nechajte spustenú jednu hodinu.

# PRED PRVÝM POUŽITÍM

## Pred prvým použitím prázdnu rúru predhrejete.

**Krok č. 3** Nastavte maximálnu teplotu pre funkciu: .  
Rúru nechajte spustenú 15 minút.

 Rúra môže počas predohrevu produkovať zápach a dym. Skontrolujte, či je miestnosť vetraná.

## 6.3 Bezdrôtové pripojenie

Na pripojenie spotrebiča potrebujete:

- bezdrôtovú sieť s internetovým pripojením,
- mobilné zariadenie pripojené k vašej bezdrôtovej sieti.

**Krok č. 1** Stiahnite si mobilnú aplikáciu My Electrolux Kitchen a postupujte podľa nasledujúcich pokynov v ďalších krokoch.

**Krok č. 2** Otočením otočného ovládača vyberte: .

Frekvencia	2,4 GHz WLAN	5 GHz WLAN
	2400 – 2483,5 MHz	5150 – 5350 MHz 5470 – 5725 MHz
Protokol	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM	IEEE 802.11 a/n OFDM
Max. výkon	EIRP < 20 dBm (100 mW)	EIRP < 23 dBm (200 mW)
Wifi modul	NIU5-50	

Frekvencia pripojenia Bluetooth	2400 – 2483,5 MHz
Protokol	LE: DSSS
Max. výkon	EIRP < 4 dBm (2,5 mW)

Krajiny, na ktoré sa vzťahuje ustanovenie smernice 2014/53/EÚ: Belgicko, Bulharsko, Česká republika, Dánsko, Nemecko, Estónsko, Írsko, Grécko, Španielsko, Francúzsko, Chorvátsko, Taliansko, Cyprus, Lotyšsko, Litva, Luxembursko, Maďarsko, Malta, Holandsko, Severné Írsko, Rakúsko, Poľsko, Portugalsko, Rumunsko, Slovinsko, Slovensko, Fínsko, Švédsko, Nórsko, Island, Lichtenštajnsko, Švajčiarsko, Turecko.

## 6.4 Licencie na softvér

Softvér používaný v tomto výrobku obsahuje komponenty, ktoré sú založené na bezplatnom softvéri z otvorených zdrojov. Electrolux s vďačnosťou uznáva príspevok komunit pôsobiacich v oblasti otvoreného softvéru a robotiky k vývoju projektu.

Prístup k zdrojovému kódu týchto bezplatných softvérových komponentov z otvorených zdrojov, ktorých licenčné podmienky si vyžadujú uverejnenie, a úplné informácie o autorských právach a platných licenčných podmienkach nájdete na webových stránkach <http://electrolux.opensource-repository.com> (priečinok NIU5).





## 7. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE



### VAROVANIE!




Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 7.1 Ako nastaviť: Funkcie ohrevu

Spustiť varenie	
Krok č. 1	Krok č. 2
 	 
Vyberte funkciu ohrevu.	Nastavte teplotu. Stlačte tlačidlo OK

Pečenie s parou			
Skontrolujte, či je rúra studená.			
Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3	Krok č. 4



# KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE









Pečenie s parou			
			Prázdnu rúru predhrievajte 10 minút, aby sa vytvorila vlhkosť. Vložte jedlo do rúry.
Priehlbnu dutiny rúry naplňte vodou z vodovodu.	Zvoľte funkciu ohrevu parou.	Nastavte teplotu. Stlačte tlačidlo OK	
<p><b>i</b> Maximálna kapacita priehlbny dutiny je 250 ml. Priehlbnu dutiny rúry nenapĺňajte vodou počas pečenia, ani keď je rúra horúca.</p>			

Po skončení pečenia s parou:		
Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3
rúru vypnete otočením ovládača funkcií ohrevu do polohy Vyp.	Dvierka opatrne otvorte. Uvoľnená vlhkosť môže spôsobiť popáleniny.	Skontrolujte, či je rúra studená. Odstráňte zvyškovú vodu z priehlbny dutiny rúry.

## 7.2 Funkcie ohrevu

### Štandardné funkcie ohrevu

Funkcia ohrevu	Aplikácia
 <b>Teplovzdušné Pečenie</b>	Na pečenie na 3 úrovniach súčasne a na sušenie potravín. Nastavte o 20 – 40 °C nižšiu teplotu než pre Tradičné pečenie.
 <b>Tradičné pečenie</b>	Na pečenie a opekanie na jednej úrovni roštu.

Funkcia ohrevu	Aplikácia
 <p><b>SteamBake</b></p>	<p>Na pridanie vlhkosti počas prípravy jedál. Na získanie správnej farby a chrumkavej kôrky počas pečenia. Na zvýšenie šťavnatosti počas opätovného zohrievania. Na zaváranie ovocia a zeleniny.</p>
 <p><b>Pizza</b></p>	<p>Na prípravu pizze. Na intenzívnejšie zhnedenutie povrchu a chrumkavý korpus.</p>
 <p><b>Dolný ohrev</b></p>	<p>Na pečenie koláčov s chrumkavým korpusom a na zaváranie potravín.</p>
 <p><b>Mrazené pokrmy</b></p>	<p>Na prípravu chrumkavých polotovarov (napr. zemiakových hranolčekov, amerických zemiakov alebo jamných závitkov).</p>
 <p><b>Vlhký horúci vzduch</b></p>	<p>Táto funkcia je určená na úsporu energie počas prípravy jedál. Keď použijete túto funkciu, teplota v dutine sa môže líšiť od nastavenej teploty. Použije sa zvyškové teplo. Výkon ohrevu môže byť znížený. Viac informácií nájdete v kapitole „Každodenné používanie“, poznámky k: Vlhký horúci vzduch.</p>
 <p><b>Gril</b></p>	<p>Na grilovanie tenkých kúskov jedla a na prípravu hriankov.</p>
 <p><b>Turbo gril</b></p>	<p>Na pečenie veľkých kusov mäsa alebo hydiny s kosťami na jednej úrovni. Na gratinovanie a zapekanie.</p>
 <p><b>Ponuka</b></p>	<p>Vstup do ponuky: Sprievodca pečením, Čistenie, Nastavenia.</p>

## 7.3 Poznámky k: Vlhký horúci vzduch

Táto funkcia bola použitá na zaradenie do triedy energetickej účinnosti a splnenie požiadaviek na ekologický dizajn podľa predpisov EÚ 65/2014 a EÚ 66/2014. Testy podľa normy EN 60350-1.

Dvierka rúry majú byť počas pečenia zatvorené, aby nedošlo k prerušeniu funkcie a aby bola zabezpečená čo najefektívnejšia prevádzka rúry.

Keď použijete túto funkciu, osvetlenie sa po 30 sekundách automaticky vypne.





# KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

Pokyny ohľadom varenia nájdete v kapitole „Rady a tipy“, Vlhký horúci vzduch. Všeobecné odporúčania na úsporu energie si pozrite v kapitole „Energetická účinnosť“, v časti Úspora energie.





## 7.4 Ako nastaviť: Sprievodca pečením

Každý pokrm v tejto podponuke má odporúčanú funkciu a teplotu. Počas varenia môžete upraviť čas a teplotu.

Na prípravu niektorých pokrmov môžete použiť aj:	Úroveň uvarenia pokrmu:
<ul style="list-style-type: none"><li>• Teplotná sonda</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Neprepečený</li><li>• Stredne</li><li>• Prepečený</li></ul>

Sprievodca pečením – na rýchlu prípravu pokrmu s predvolenými nastaveniami:			
Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3	Krok č. 4
		 P1 - P45	 OK
Vstúpte do ponuky.	Vyberte Sprievodca pečením. Stlačte OK.	Vyberte pokrm. Stlačte tlačidlo OK.	Vložte pokrm do rúry. Potvrďte nastavenia.









## 7.5 Sprievodca pečením

Legenda	
	Teplotná sonda dostupné. Teplotná sonda umiestnite do najhrubšej časti pokrmu. Po dosiahnutí nastavenej teploty Teplotná sonda sa rúra vypne.
	Množstvo vody na parnú funkciu.
	Pred pečením rúru predhrejte.
	Úroveň roštu.

Keď funkcia skončí, skontrolujte, či je pokrm hotový.





















	Pokrm	Hmotnosť	Úroveň roštu/príslušenstvo	Trvanie
<b>Hovädzie</b> 🍖				
P1	Pečené hovädzie, neprepečené	1 – 1,5 kg; 4 – 5 cm hrubé kúsky	🔪☐2; <b>plech na pečenie</b> Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do rúry.	~ 40 min
P2	Hovädzie pečené, stredne prepečené			~ 50 min
P3	Hovädzie pečené, prepečené			~ 60 min
P4	Steak, stredne prepečený	180 – 220 g/kus; 3 cm hrubé plátky	🔪☐☐3; nádoba na pečenie na <b>drôtenom rošte</b> Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do rúry.	~ 15 min
P5	Hovädzie pečené/dusené (prvotriedne hovädzie rebro, mäso z horného stehna, hrubý bok)	1,5 – 2 kg	🔪☐2; nádoba na pečenie na <b>drôtenom rošte</b> Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Dolejte tekutinu. Vložte do rúry.	~ 120 min
P6	Hovädzie pečené, neprepečené (pomalé pečenie)	1 – 1,5 kg; 4 – 5 cm hrubé kúsky	🔪☐2; <b>plech na pečenie</b> Použite svoje obľúbené koreniny alebo jednoducho soľ a čerstvo namleté koreniny. Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do rúry.	~ 75 min
P7	Hovädzie pečené, stredne prepečené (pomalé pečenie)			~ 85 min
P8	Hovädzie pečené, dobre prepečené (pomalé pečenie)			~ 130 min

# KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE
























	Pokrm	Hmotnosť	Úroveň roštu/príslušenstvo	Trvanie
P9	<b>Filety, neprepečené</b> (pomalé pečenie)			~ 75 min
P10	<b>Filety, stredne prepečené</b> (pomalé pečenie)	0,5 – 1,5 kg; 5 – 6 cm hrubé kusky	 <b>2; plech na pečenie</b> Použite svoje obľúbené koreniny alebo jednoducho soľ a čerstvo namleté korenie. Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do rúry.	~ 90 min
P11	<b>Filety, prepečené</b> (pomalé pečenie)			~ 120 min
<b>Teľacie</b> 				
P12	<b>Teľacie pečenné</b> (napr. plece)	0,8 – 1,5 kg; 4 cm hrubé kusky	 <b>2; nádoba na pečenie na drôtom rošte</b> Použite svoje obľúbené koreniny. Dolejte tekutinu. Pečte prikryté.	~ 80 min
<b>Bravčové</b> 				
P13	<b>Pečená bravčová krkovička alebo plece</b>	1,5 – 2 kg	 <b>2; nádoba na pečenie na drôtom rošte</b> Po polovici doby prípravy mäso obráťte.	~ 120 min
P14	<b>Ťahané bravčové</b> (pomalé pečenie)	1,5 – 2 kg	 <b>2; plech na pečenie</b> Použite svoje obľúbené koreniny. Pre rovnomerné opečenie po polovici doby prípravy mäso obráťte.	~ 215 min
P15	<b>Čerstvé karé</b>	1 – 1,5 kg; 5 – 6 cm hrubé kusky	 <b>2; nádoba na pečenie na drôtom rošte</b> Použite svoje obľúbené koreniny.	~ 55 min
P16	<b>Rebierka</b>	2 – 3 kg; použite surové rebierka hrubé 2 – 3 cm	<b>3; hlboká panvica</b> Dolejte tekutinu tak, aby pokryla dno nádoby. Po polovici doby prípravy mäso obráťte.	90 min
<b>Jahňacie</b> 				





















# KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

	Pokrm	Hmotnosť	Úroveň roštu/príslušenstvo	Trvanie
P17	<b>Jahňacie stehno s kosťami</b>	1,5 – 2 kg; 7 – 9 cm hrubé kúsky	  2; nádoba na pečenie na <b>plechu na pečenie</b> Dolejte tekutinu. Po polovici doby prípravy mäso obráťte.	~ 130 min
<b>Hydina</b> 				
P18	<b>Celé kurča</b>	1 – 1,5 kg; čerstvé	  2;  200 ml; nádoba na zapekanie na <b>plechu na pečenie</b> Použite svoje obľúbené koreniny. Pre rovnomerné opečenie po polovici doby prípravy kurča obráťte.	~ 60 min
P19	<b>Polovička kurčatá</b>	0,5 – 0,8 kg	  3; <b>plech na pečenie</b> Použite svoje obľúbené koreniny.	~ 40 min
P20	<b>Kuracie prsia</b>	180 – 200 g/kus	  1  2; zapekacia nádoba na <b>drôtenom rošte</b> Použite svoje obľúbené koreniny. Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici.	~ 25 min
P21	<b>Kuracie stehná, čerstvé</b>	-	  3; <b>plech na pečenie</b> Ak ste kuracie stehná najskôr marinovali, nastavte nižšiu teplotu a pečte ich dlhšie.	~ 30 min
P22	<b>Celá kačka</b>	2 – 3 kg	  2; nádoba na pečenie na <b>drôtenom rošte</b> Použite svoje obľúbené koreniny. Položte mäso na nádobu na pečenie. Po polovici doby prípravy kačku obráťte.	~ 100 min
P23	<b>Celá hus</b>	4 – 5 kg	  2; <b>hlboká panvica</b> Použite svoje obľúbené koreniny. Položte mäso na hlboký plech na pečenie. Po polovici doby prípravy hus obráťte.	~ 110 min
<b>Iné</b> 				
P24	<b>Sekaná</b>	1 kg	  2; <b>drôtený rošt</b> Použite svoje obľúbené koreniny.	~ 60 min




# KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

	Pokrm	Hmotnosť	Úroveň roštu/príslušenstvo	Trvanie
<b>Ryby</b> 				
P25	Celá ryba, grilovaná	0,5 – 1 kg na rybu	  2; <b>plech na pečenie</b> Naplníte rybu maslom a použijete svoje obľúbené koreniny a bylinky.	~ 30 min
P26	Rybíe filé	-	 3; <b>zapekacia nádoba na drôtenom rošte</b> Použijete svoje obľúbené koreniny.	20 min
<b>Sladké pečivo/dezerty</b>   				
P27	Tvarohový koláč	-	 2;  28 cm rozkladacia forma na tortu na <b>drôtenom rošte</b>	90 min
P28	Jablkový koláč	-	 2;  100 – 150 ml; <b>plech na pečenie</b>	60 min
P29	Jablková torta	-	 2; okrúhla forma na koláč na <b>drôtenom rošte</b>	40 min
P30	Jablkový koláč	-	 2;  100 – 150 ml;  22 cm okrúhla forma na koláč na <b>drôtenom rošte</b>	60 min
P31	Brownies – čok. sušienky	2 kg	 3; <b>hlboká panvica</b>	30 min
P32	Čokoládové muffiny	-	 2;  100 – 150 ml; plech na muffiny na <b>drôtenom rošte</b>	30 min
P33	Bochníkový koláč	-	 2; forma na bochník na <b>drôtenom rošte</b>	50 min
<b>Zelenina/prílohy</b>   				
P34	Pečené zemiaky	1 kg	 2; <b>plech na pečenie</b> Na plech na pečenie položte celé zemiaky so šupkou.	50 min

# KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE





	Pokrm	Hmotnosť	Úroveň roštu/príslušenstvo	Trvanie
P35	Americké zemiaky	1 kg	 3; <b>plech na pečenie</b> vystlaný papierom na pečenie Použite svoje obľúbené koreniny. Nakrájajte zemiaky na kúsky.	35 min
P36	Grilovaná miešaná zelenina	1 – 1,5 kg	 3; <b>plech na pečenie</b> vystlaný papierom na pečenie Použite svoje obľúbené koreniny. Zeleninu nakrájajte na kúsky.	30 min
P37	Krokety, mrazené	0,5 kg	 3; <b>plech na pečenie</b>	25 min
P38	Hranolčky, mrazené	0,75 kg	 3; <b>plech na pečenie</b>	25 min
<b>Gratinovanie, chlieb a pizza</b>   				
P39	Mäsové/zeleninové lasagne so suchými rezancami	1 – 1,5 kg	 2; <b>zapekacia nádoba na drôtenom rošte</b>	45 min
P40	Zapečené zemiaky (surové zemiaky)	1 – 1,5 kg	 1; <b>zapekacia nádoba na drôtenom rošte</b> Po uplynutí polovice času prípravy pokrm otočte.	50 min
P41	Čerstvá pizza, tenká	-	  2;  100 ml; <b>plech na pečenie</b> vystlaný papierom na pečenie	15 min
P42	Čerstvá pizza, hrubá	-	  2; <b>plech na pečenie</b> vystlaný papierom na pečenie	25 min
P43	Slaný koláč	-	 2; <b>plech na pečenie na drôtenom rošte</b>	45 min
P44	Bageta/ciabatta/biely chlieb	0,8 kg	  3;  150 ml; <b>plech na pečenie</b> vystlaný papierom na pečenie Biely chlieb si vyžaduje viac času.	30 min

# ČASOVÉ FUNKCIE




	Pokrm	Hmotnosť	Úroveň roštu/príslušenstvo	Trvanie
P45	Celozrnný/ rašný/tmavý celozrnný chlieb vo for- me na boch- ník	1 kg	  2;  150 ml; <b>plech na pečenie</b> vystlaný papierom na pečenie/ <b>drôtený</b> <b>rošt</b>	45 min






## 8. ČASOVÉ FUNKCIE







### 8.1 Časové funkcie

Funkcia časovača	Aplikácia
	Časomer. Po uplynutí času zaznie zvukový signál.
	Čas prípravy. Po uplynutí času zaznie zvukový signál a funkcia ohrevu sa vypne.
	Odklad nastavenia času. Odklad začiatku a/alebo konca varenia.
	Časovač. Maximálne 23 h 59 min. Táto funkcia nemá vplyv na činnosť rúry. Časovač zapnete a vypnete tak, že zvolíte: Ponuka, Nastavenia.

### 8.2 Ako nastaviť: Časové funkcie

Nastavenie: Presný čas		
Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3
		
Presný čas zmeníte tak, že vstúpite do ponuky a vyberiete Nastavenia, Presný čas.	Nastavte hodiny.	Stlačte tlačidlo: OK.

Nastavenie: Časomer			
<b>Krok č. 1</b>	Na displeji sa zobrazí: 0:00 	<b>Krok č. 2</b>	<b>Krok č. 3</b>
			
Stlačte tlačidlo: 		Nastavte funkciu Časomer	Stlačte tlačidlo: OK.
<b>i</b> Časovač začne ihneď odpočítavať.			

Nastavenie: Čas prípravy				
<b>Krok č. 1</b>	<b>Krok č. 2</b>	Na displeji sa zobrazí: 0:00  STOP	<b>Krok č. 3</b>	<b>Krok č. 4</b>
				
Vyberte funkciu ohrevu a nastavte teplotu.	Opakovane stlačte: 		Nastavte čas varenia.	Stlačte tlačidlo: OK.
<b>i</b> Časovač začne ihneď odpočítavať.				

Nastavenie: Odklad nastavenia času							
<b>Krok č. 1</b>	<b>Krok č. 2</b>	Na displeji sa zobrazí: presný čas  ŠTART	<b>Krok č. 3</b>	<b>Krok č. 4</b>	Na displeji sa zobrazí: --:--  STOP	<b>Krok č. 5</b>	<b>Krok č. 6</b>
							
Vyberte funkciu ohrevu.	Opakovane stlačte: 		Nastavte čas spustenia.	Stlačte tlačidlo: OK.		Nastavte čas skončenia.	Stlačte tlačidlo: OK.
<b>i</b> Časovač začne odpočítavať v nastavenom čase spustenia.							

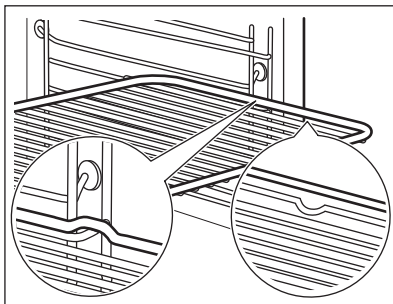
## 9. POUŽÍVANIE: PRÍSLUŠENSTVO

### 9.1 Vloženie príslušenstva

Malé zarážky na vrchu zvyšujú bezpečnosť. Tieto odsadenia tiež zabraňujú prevráteniu. Vysoký okraj okolo roštu zabraňuje zošmyknutiu kuchynského riadu z roštu.

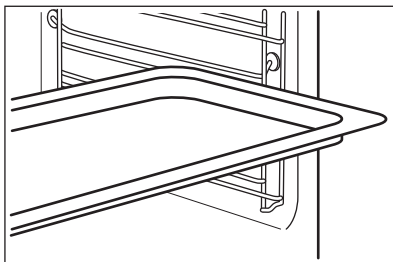
#### **Drôtený rošt:**

Rošt zasuníte medzi vodiace tyče zasúvacích lišt a uistíte sa, že nožičky smerujú nadol.



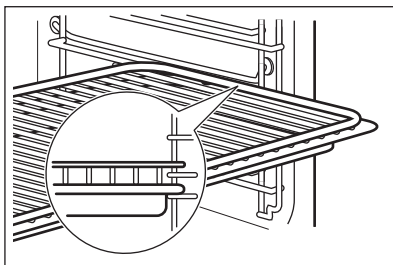
#### **Plech na pečenie / Hlboký pekáč:**

Plech na pečenie zasuníte medzi vodiace lišty zvolenej úrovne rúry.



#### **Drôtený rošt, Plech na pečenie / Hlboký pekáč:**

Plech na pečenie zasuníte medzi vodiace lišty zvolenej úrovne rúry a drôtený rošt na vodiacich lištách.



### 9.2 Teplotná sonda

Teplotná sonda– meria teplotu vnútri potraviny.

## Nastavujú sa dve teploty:

°C  
Teplota v rúre.

  
Teplota vo vnútri.

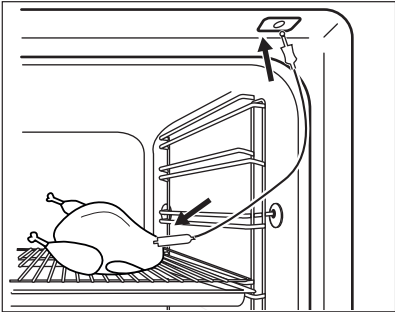
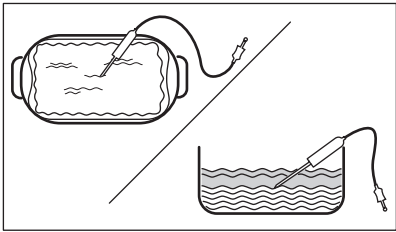
## Pre najlepšie výsledky varenia:

Prísady by mali mať izbovú teplotu.



Nepoužívajte s tekutými pokrmami.

Počas varenia musí zostať v pokrme.

## Spôsob používania: Teplotná sonda

<b>Krok č. 1</b>	Zapnite rúru.
<b>Krok č. 2</b>	Nastavte funkciu ohrevu a v prípade potreby zmeňte teplotu rúry.
<b>Krok č. 3</b>	Vložte: Teplotná sonda.
<b>Mäso, hydinu a rybu</b>	<b>Zapekaciu nádobu</b>
Špičku Teplotná sonda vložte do stredu mäsa alebo ryby, podľa možnosti do najhrubšej časti. Uistite sa, že minimálne 3/4 Teplotná sonda sú vnútri pokrmu.	Špičku Teplotná sonda zapichnite presne do stredu zapekacej nádoby. Teplotná sonda má byť počas pečenia stabilne na jednom mieste. Dosiahnete to použitím pevnej prísady. Na podoprenie silikónovej rukoväte Teplotná sonda použite okraj zapekacej formy. Špička Teplotná sonda by sa nemala dotýkať dna zapekacej nádoby.
	

# DOPLNKOVÉ FUNKCIE

<b>Krok č. 4</b>	Teplotná sonda zasuňte do zásuvky v prednej časti rúry. Na displeji sa zobrazí aktuálna teplota: Teplotná sonda.
<b>Krok č. 5</b>	Stlačte  , aby ste nastavili teplotu vnútri pokrmu.
<b>Krok č. 6</b>	OK – stlačením potvrdíte. Keď dosiahne potravina nastavenú teplotu, zaznie zvukový signál. Môžete si vybrať, či budete v varení pokračovať alebo prestanete, aby bola potravina správne prepečená.
<b>Krok č. 7</b>	Vytiahnite zástrčku Teplotná sonda z príslušnej zásuvky a vyberte pokrm z rúry. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <b>VAROVANIE!</b> Pretože sa Teplotná sonda zohreje, hrozí nebezpečenstvo popálenia. Pri odpájaní a vyberaní teplotnej sondy z potraviny buďte opatrní.</div>

## 10. DOPLNKOVÉ FUNKCIE


### 10.1 Blokovanie


Táto funkcia predchádza náhodnej zmene funkcie spotrebiča.

Zapnite ju, keď je spotrebič zapnutý – nastavená príprava pokrmu pokračuje, ovládací panel je zablokovaný.

Zapnite ju, keď je spotrebič vypnutý – nedá sa zapnúť, ovládací panel je zablokovaný.





 OK – stlačte a podržte, ak chcete zapnúť funkciu. Zaznie zvukový signál.

 OK – stlačte a podržte, ak to chcete vypnúť.



 3x  – zabliká, keď sa blokovanie zapne.

### 10.2 Automatické vypínanie

Ak je zapnutá funkcia ohrevu a nezmeníte žiadne z nastavení, rúra sa z bezpečnostných dôvodov po určitom čase vypne.

 °C	 (h)
30 - 115	12.5



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

Funkcia automatického vypnutia nebude fungovať pri týchto funkciách: Osvetlenie rúry, Teplotná sonda, Odklad nastavenia času.






## 10.3 Chladiaci ventilátor

Keď je spotrebič v prevádzke, automaticky sa zapne chladiaci ventilátor, aby udržal povrch spotrebiča chladný. Ak spotrebič vypnete, chladiaci ventilátor môže pokračovať v činnosti, kým sa spotrebič neochladí.






# 11. TIPY A RADY






## 11.1 Vlhký horúci vzduch

V záujme čo najlepších výsledkov sa riadte tipmi v tabuľke nižšie.

		 (° C)		 (min)
Sladké pečivo, 16 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	20 - 30
Pečivo, 9 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	30 - 40
Pizza, mrazená, 0,35 kg	Drôtený rošt	220	2	10 - 15
Piškótová roláda	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	170	2	25 - 35
Brownies – čok. sušienky	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	175	3	25 - 30


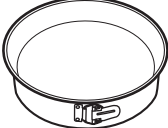


# TIPY A RADY

		 (° C)		 (min)
Nákyp, 6 kusov	keramické zapekacie formy na drôtenom rošte	200	3	25 - 30
Piškótvý korpus	forma na korpus na drôtenom rošte	180	2	15 - 25
Viktóriin koláč	forma na pečenie na drôtenom rošte	170	2	40 - 50
Pošírovaná ryba, 0,3 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	3	20 - 25
Celá ryba, 0,2 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	3	25 - 35
Rybíe filé, 0,3 kg	forma na pizzu na drôtenom rošte	180	3	25 - 30
Pošírované mäso, 0,25 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	200	3	35 - 45
Šašlik, 0,5 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	200	3	25 - 30
Sušienky, 16 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	20 - 30
Mandľové sušienky, 24 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	25 - 35
Muffiny, 12 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	170	2	30 - 40
Slané pečivo, 20 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	25 - 30

		 (° C)		 (min)
Sušienky z krehkého cesta, 20 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	150	2	25 - 35
Malé tortičky, 8 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	170	2	20 - 30
Zelenina, pošírovaná, 0,4 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	3	35 - 45
Vegetariánska omeleta	forma na pizzu na drôťovom rošte	200	3	25 - 30
Stredomorská zelenina, 0,7 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	4	25 - 30

## 11.2 Vlhký horúci vzduch – odporúčané príslušenstvo

Použite tmavé a matné formy a nádoby. Absorbujú teplo lepšie ako svetlý a lesklý riad.








			
<b>Forma na pizzu</b>	<b>Forma na pečenie</b>	<b>Nádoby na suflé</b>	<b>Forma na korpus</b>
Tmavá, matná priemer 28 cm	Tmavá, matná priemer 26 cm	Keramická 8 cm priemer, 5 cm výška	Tmavá, matná priemer 28 cm

## 11.3 Tabuľky pečenia pre skúšobné inštitúty








### Informácie pre skúšobné ústavy

Testy podľa normy IEC 60350-1.

# TIPY A RADY

				 (°C)	 (min)	
Malé koláčiky, 20 ks/ plech	Tradičné pečenie	Plech na pečenie	3	170	20 - 30	-
Malé koláčiky, 20 ks/ plech	Teplo-vzdušné Pečenie	Plech na pečenie	3	150 - 160	20 - 35	-
Malé koláčiky, 20 ks/ plech	Teplo-vzdušné Pečenie	Plech na pečenie	2 a 4	150 - 160	20 - 35	-
Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm	Tradičné pečenie	Drôtený rošt	2	180	70 - 90	-
Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm	Teplo-vzdušné Pečenie	Drôtený rošt	2	160	70 - 90	-
Piškóto-vý koláč, forma na koláče Ø 26 cm	Tradičné pečenie	Drôtený rošt	2	170	40 - 50	Rúru predhrievajte 10 minút.
Piškóto-vý koláč, forma na koláče Ø 26 cm	Teplo-vzdušné Pečenie	Drôtený rošt	2	160	40 - 50	Rúru predhrievajte 10 minút.

# OŠETROVANIE A ČISTENIE

				 (°C)	 (min)	
Piškóto- vý koláč, forma na kolá- če Ø 26 cm	Teplo- vzdušné Pečenie	Drôtený rošt	2 a 4	160	40 - 60	Rúru predhrievaj- te 10 minút.
Linecké koláčiky	Teplo- vzdušné Pečenie	Plech na pečenie	3	140 - 150	20 - 40	-
Linecké koláčiky	Teplo- vzdušné Pečenie	Plech na pečenie	2 a 4	140 - 150	25 - 45	-
Linecké koláčiky	Tradičné pečenie	Plech na pečenie	3	140 - 150	25 - 45	-
Hrianky, 4 – 6 ku- sov	Gril	Drôtený rošt	4	Max.	2 – 3 mi- núty prvá strana; 2 – 3 minú- ty druhá strana	Rúru predhrievaj- te 3 minúty.
Hovädzí burger, 6 kusov, 0,6 kg	Gril	Drôtený rošt a pe- káč na zachytá- vanie tu- ku	4	Max.	20 - 30	Drôtený rošt vlož- te do štvrtky a pe- káč na zachytáva- nie tuhu do tretej úrovne rúry. V po- lovici varenia otočte pokrm na druhú stranu. Rúru predhrievaj- te 3 minúty.


## 12. OŠETROVANIE A ČISTENIE





### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

## 12.1 Poznámky k čisteniu

 <b>Čistiace pro- striedky</b>	Prednú stranu spotrebiča očistite handričkou z mikrovlákien namočenou v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom. Vyčistite a skontrolujte tesnenia dvierok okolo rámu dutiny.
	Na čistenie kovových povrchov použite čistiaci roztok.
	Škrvny vyčistite s miernym čistiacim prostriedkom. Neaplikujte ho na katalytické povrchy.

 <b>Každodenné používanie</b>	Dutinu očistite po každom použití. Hromadenie tuku alebo iných zvyškov môže mať na následok vznik požiaru.
	Vnútri spotrebiča alebo na sklenených paneloch dvierok sa môže kondenzovať vlhkosť. V záujme zníženia kondenzácie nechajte spotrebič zapnutý 10 minút pred prípravou pokrmu. Jedlo v spotrebiči neskladujte dlhšie ako 20 minút. Dutinu osušte po každom použití handričkou z mikrovlákien.

 <b>Príslušenstvo</b>	Vyčistite všetko príslušenstvo po každom použití a nechajte ho vyschnúť. Použite handričku z mikrovlákien namočenú v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom. Príslušenstvo sa nesmie umývať v umývačke riadu.
	Príslušenstvo s nelepivou povrchovo úpravou nečistite abrazívnymi čistiacimi prostriedkami ani predmetmi s ostrými hranami.

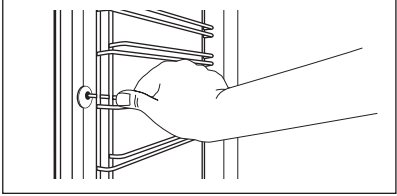
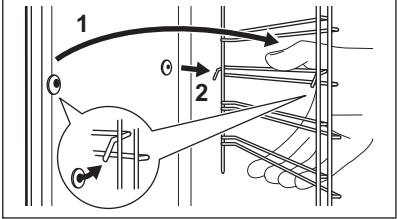
## 12.2 Čistenie: Reliéf dutiny

Vyčistite priehlbnu dutiny, aby ste odstránili zvyšky vodného kameňa po pečení s parou.

Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3
Do priehlbny dutiny nalejte 250 ml bieleho octu. Použite maximálne 6 %-ný ocot bez prídavných látok.	Počkajte 30 minút, kým ocot nerozpustí zvyšky vodného kameňa pri teplote okolia.	Dutinu vyčistite teplou vodou a mäkkou handričkou.
Pre funkciu: SteamBake vyčistite rúru po každých 5 – 10 cykloch pečenia.		



## 12.3 Vybratie: Zasúvacie lišty

Vyberte zasúvacie lišty, aby ste mohli očistiť rúru.

<b>Krok č. 1</b>	Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne.	
<b>Krok č. 2</b>	Odtiahnite prednú časť zasúvacích lišt od bočnej steny.	
<b>Krok č. 3</b>	Zadnú časť lišt odtiahnite od bočnej steny a lišty vyberte.	
<b>Krok č. 4</b>	Zasúvacie lišty nainštalujte v opačnom poradí. Pridržiavacie kolíky na teleskopických lištách musia smerovať dopredu.	

## 12.4 Spôsob používania: Katalytické čistenie

V dutine sú katalytické panely. Katalytické panely absorbujú tuk počas katalýzy. Zmena farby katalytického povrchu alebo flaky nemajú negatívny vplyv na čistenie.

Rúru vyčistíte s funkciou katalytické čistenie		
Pred katalytickým čistením vyberte všetko príslušenstvo.		
<b>Krok č. 1</b>	<b>Krok č. 2</b>	<b>Krok č. 3</b>
Zvoľte Ponuka  / Čistenie  a stlačte OK trikrát.	Po skončení čistenia zaznie zvukový signál. Rúra sa vypne.	Keď rúra vychladne, vyčistite dutinu mäkkou vlhkou handričkou.
Trvanie: 1 h. Katalytický smalt je samočistiaci, nečistite ho handričkou.		

## 12.5 Vybratie a inštalácia: Dvierka

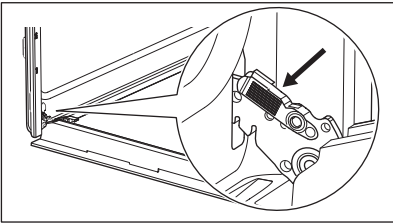
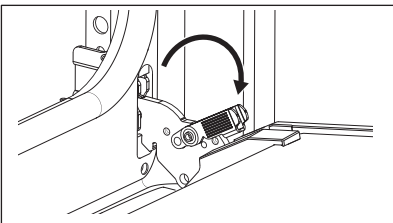
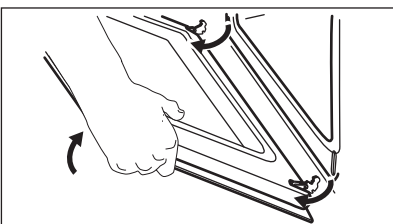

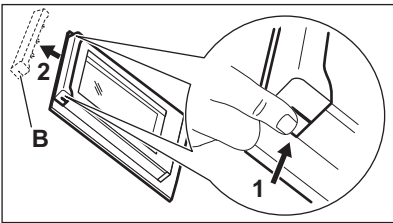

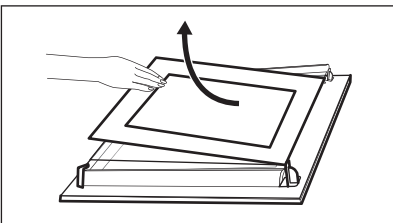
Dvierka rúry majú tri sklenené panely. Dvierka a vnútorné sklenené panely rúry môžete vybrať a vyčistiť. Pred odstránením sklenených panelov si prečítajte celý pokyn „Odstránenie a montáž dvierok“.



### UPOZORNENIE!

Rúru nepoužívajte bez sklenených panelov.

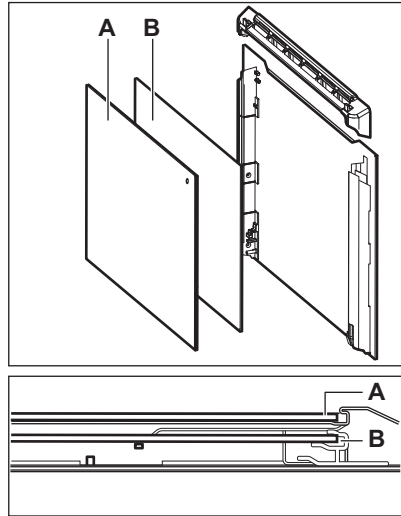
# OŠETROVANIE A ČISTENIE

<b>Krok č. 1</b>	Úplne otvorte dverka a uchopte oba závesy.	
<b>Krok č. 2</b>	Západky nadvihnite a potiahnite, kým nezacvaknú.	
<b>Krok č. 3</b>	Dverka rúry privrite do polovice, aby zostali v prvej otvorenej polohe. Potom ich nadvihnite a potiahnite vpred a vyberte z lôžka.	
<b>Krok č. 4</b>	Dverka položte na mäkkú tkaninu na rovny povrch.	
<b>Krok č. 5</b>	Uchopte rám dveriek (B) po stranách v hornej časti a zatlačte ich smerom dnu, aby sa uvoľnila upevňovacia západka.	
<b>Krok č. 6</b>	Rám dveriek vyberte potiahnutím smerom dopredu.	
<b>Krok č. 7</b>	Sklenené panely dveriek uchopte za horný okraj a opatrne ich vytiahnite jeden za druhým. Začnite od horného panela. Uistite sa, že sklenený panel sa úplne vysunie z podpier.	



<b>Krok č. 8</b>	Sklenené panely umyte vodou s prídavkom saponátu. Sklenené panely dôkladne osušte. Sklenené panely neumývajte v umývačke riadu.
<b>Krok č. 9</b>	Po čistení nainštalujte sklenené panely a dvierka rúry.
Ak sú dvierka namontované správne, pri zatváraní príchytiek budete počuť cvaknutie.	

Dbajte na to, aby ste sklenené panely (A a B) namontovali späť v správnom poradí. Skontrolujte symbol/potlač na bočnej strane skleneného panela, každý zo sklenených panelov vyzerá odlišne, aby boli demontáž a montáž jednoduchšie. Pri správnej montáži rám dvierok zacvakne. Uistite sa, že ste namontovali stredný sklenený panel správne do lôžok.



## 12.6 Výmena: Osvetlenie



### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.  
Žiarovka môže byť horúca.

Halogénovú žiarovku vždy držte cez tkaninu, aby ste predišli pripáleniu zvyškov mastnoty na žiarovke.

### **Pred výmenou žiarovky v osvetlení:**

<b>Krok č. 1</b>	<b>Krok č. 2</b>	<b>Krok č. 3</b>
Vypnite rúru. Počkajte, kým nebude rúra studená.	Rúru odpojte zo siete.	Na dno dutiny položte handričku.

# RIEŠENIE PROBLÉMOV

## Zadné osvetlenie

<b>Krok č. 1</b>	Otočte sklenený kryt a vyberte ho.
<b>Krok č. 2</b>	Vyčistite sklenený kryt.
<b>Krok č. 3</b>	Vymeňte žiarovku za vhodnú žiarovku s tepelnou odolnosťou do 300 °C.
<b>Krok č. 4</b>	Nainštalujte sklenený kryt.

## 13. RIEŠENIE PROBLÉMOV



### **VAROVANIE!**

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 13.1 Čo robiť, ak...

V prípadoch, ktoré nie sú uvedené v tejto tabuľke, sa obráťte na autorizované servisné stredisko.

<b>Rúra sa nezapne ani sa nezohrieva</b>	
<b>Problém</b>	<b>Skontrolujte, či...</b>
Rúra sa nedá zapnúť ani používať.	Rúra je správne pripojená ku zdroju elektrického napájania.
Rúra sa nezohrieva.	Deaktivovalo sa automatické vypínanie.
Rúra sa nezohrieva.	Nie je vypálená poistka.
Rúra sa nezohrieva.	Blokovanie je vypnuté.

<b>Komponenty</b>	
<b>Problém</b>	<b>Skontrolujte, či...</b>
Osvetlenie je vypnuté.	Vlhký horúci vzduch – je zapnuté.
Žiarovka nefunguje.	Žiarovka je vypálená.

Komponenty	
Teplotná sonda nefunguje.	Konektor Teplotná sonda je plne zasunutý do zásuvky.
Tesnenie dvierok je poškodené.	Rúru nepoužívajte. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.

Chybové kódy	
Displej zobrazuje...	Skontrolujte, či...
Err C2	Vytiahli ste zástrčku Teplotná sonda zo zásuvky.
0:00	Došlo k výpadku napájania. Nastavte presný čas.
Ak sa na displeji zobrazí chybový kód, ktorý nie je v tabuľke, vypnite domovú poistku a reštartujte rúru. Ak sa chybový kód objaví znova, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.	

Čistenie	
Problém	Skontrolujte, či...
Z priehlbiny dutiny rúry vyteká voda.	V priehlbine dutiny rúry je priveľa vody.

## 13.2 Servisné údaje

Ak problém nedokážete odstrániť sami, kontaktujte vášho predajcu alebo autorizované servisné stredisko.

Údaje potrebné pre autorizované servisné stredisko nájdete na typovom štítku. Typový štítok sa nachádza na prednom ráme dutiny spotrebiča. Neodstraňujte typový štítok z dutiny spotrebiča.

Odporúčame vám, aby ste vyplnili nasledujúce údaje:	
Model (MOD.)	.....
Číslo produktu (PNC)	.....
Sériové číslo (S.N.)	.....

## 14. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

### 14.1 Informácie o výrobku a informačný list k výrobku\*

Názov dodávateľa	Electrolux	
Identifikácia modelu	EOD6C77WV 949499560 EOD6C77WX 949499558 EOD6C77WZ 949499559 LOD6C77WZ 949499561	
Index energetickej účinnosti	81.2	
Trieda energetickej účinnosti	A+	
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, tradičný režim	0.93 kWh/cyklus	
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, režim ventilátorovej nútenej konvekcie	0.69 kWh/cyklus	
Počet vykurovacích častí	1	
Zdroj tepla	Elektrina	
Hlasitosť	72 l	
Typ rúry	Zabudovaná rúra	
Hmotnosť	EOD6C77WV	33.1 kg
	EOD6C77WX	33.1 kg
	EOD6C77WZ	33.2 kg
	LOD6C77WZ	32.4 kg

\*Pre Európsku úniu podľa nariadení EÚ 65/2014 a 66/2014.  
Pre Bieloruskú republiku podľa STB 2478-2017, Dodatok G; STB 2477-2017, Prílohy A a B.  
Pre Ukrajinu podľa 568/32020.

Trieda energetickej účinnosti sa nevzťahuje na Rusko.

EN 60350-1 – Elektrické varné spotrebiče pre domácnosť – Časť 1: Sporáky, rúry, parné rúry a grily – metódy merania výkonu.

## 14.2 Úspora energie



Spotrebič má funkcie, ktoré vám pomôžu usporiť energiu pri každodennom varení a pečení.

Uistite sa, že sú dvierka spotrebiča počas prevádzky zatvorené. Počas prípravy pokrmu neotvárajte dvierka spotrebiča príliš často. Tesnenie dvierok udržiavajte čisté a uistite sa, že je upevnené na svojom mieste.

V záujme vyššej úspory energie použite kovový riad.

Ak je to možné, spotrebič pred samotnou prípravou pokrmu nepredhrievajte.

Keď pripravujete niekoľko pokrmov naraz, zachovajte čo najkratšie prestávky medzi pečením.

### Pečenie s ventilátorom

Ak je to možné, použite funkcie pečenia s ventilátorom, aby ste dosiahli úsporu energie.

### Zvyškové teplo

Ventilátor a osvetlenie budú naďalej v činnosti. Keď spotrebič vypnete, na displeji sa zobrazí zvyškové teplo. Teplo môžete použiť na udržanie teploty jedla.

Ak príprava pokrmu trvá dlhšie ako 30 minút, znížte teplotu spotrebiča na minimálne 3 – 10 minút pred koncom prípravy. Pomocou zvyškového tepla v spotrebiči bude príprava pokrmu pokračovať.

Zvyškové teplo použite na ohrev ostatných pokrmov.

### Uchovanie teploty jedla

Ak chcete jedlo uchovať teplé pomocou zvyškového tepla, zvoľte najnižšie možné nastavenie teploty. Na displeji sa zobrazí ukazovateľ zvyškového tepla alebo teplota.

### Pečenie s vypnutým osvetlením

Počas pečenia vypnite osvetlenie. Zapnite ho iba v prípade potreby.

### Vlhký horúci vzduch

Funkcia určená na úsporu energie počas pečenia.

Keď používate túto funkciu, osvetlenie sa po 30 sekundách automaticky vypne. Osvetlenie môžete opäť zapnúť, ale tento úkon zníži očakávanú úsporu energie.

## 15. ŠTRUKTÚRA PONUKY

### 15.1 Ponuka





– vyberte pre vstup do Ponuka.

Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3	Krok č. 4	Krok č. 5
	<p>OK</p>	<p>O1 – O14</p>	<p>OK</p>	
Vyberte Ponuka, Nastavenia.	Potvrďte nastavenia.	Vyberte nastavenie.	Potvrďte nastavenia.	Upravte hodnoty a stlačte OK.

# ŠTRUKTÚRA PONUKY

Nastavenia					
O1	Presný čas	Zmeniť	O2	Jas displeja	1 - 5
O3	Tóny tlačidiel	1 – Pípnutie 2 – Cvaknutie 3 – Vypnutý zvuk	O4	Hlasitosť zvuku	1 - 4
O5	Teplotná sonda Akcia	1 – Signál a stop 2 – Signál	O6	Časovač	Zap./Vyp.
O7	Osvetlenie rúry	Zap./Vyp.	O8	Rýchle zohrievanie	Zap./Vyp.
O9	WiFi	Zap./Vyp.	O10	Automatické diaľkové ovládanie	Zap./Vyp.
O11	Zabudnúť sieť	Áno/nie	O12	Režim Demo	Aktivačný kód: 2468
O13	Verzia softvéru	Kontrola	O14	Zrušiť všetky nastavenia	Áno/nie

## 16. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Materiály označené symbolom  odovzdajte na recykláciu. Obal hodte do príslušných kontajnerov na recykláciu. Chráňte životné prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotrebičov. Nelikvidujte spotrebiče označené symbolom  spolu s odpadom z domácností. Výrobok odovzdajte v miestnom recyklačnom zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.

## MISLIMO NA VAS

Zahvaljujemo se vam, da ste kupili napravo Electrolux. Izbrali ste izdelek, ki s sabo prinaša večdesetletne strokovne izkušnje in inovacije. Ta genialen in eleganten izdelek je bil zasnovan z vami v mislih. Kadar koli ga uporabite, ste tako lahko prepričani, da boste vsakič dobili odlične rezultate.

Pozdravljeni pri podjetju Electrolux.

Obiščite naše spletno mesto za



Pridobitev nasvetov glede uporabe, brošure, odpravljanje težav, servisne informacije in informacije glede popravil:

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



Registrirajte izdelek za večjo uporabnost:

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



Kupite dodatno opremo, potrošno blago in originalne nadomestne dele za vašo napravo:

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



Za več receptov, namigov in odpravljanje težav prenesite aplikacijo **My Electrolux Kitchen**.



## SKRB ZA STRANKE IN SERVIS

Vedno uporabite samo originalne rezervne dele.

Ko kličete servis, imejte pri roki naslednje podatke: Model, številka izdelka, serijska številka.

Podatke najdete na ploščici za tehnične navedbe.

 Opozorilo / varnostne informacije


 Splošni podatki in nasveti

 Informacije o varovanju okolja

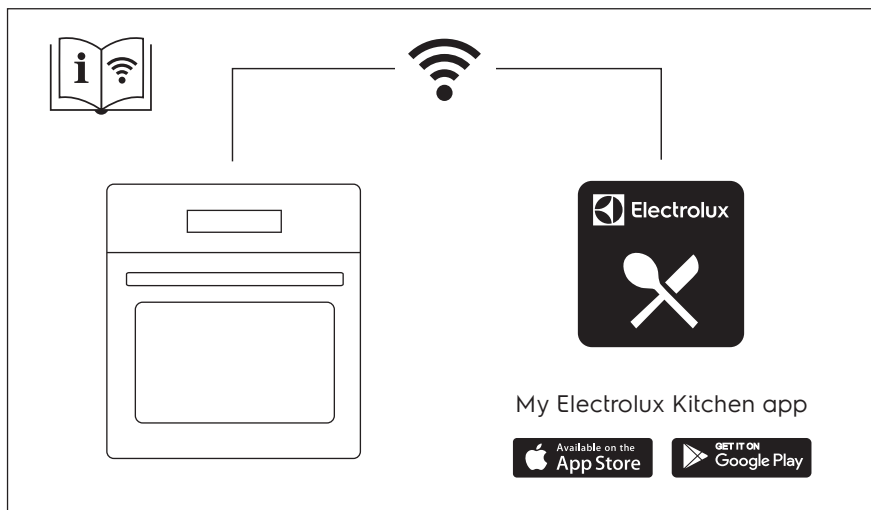
Pridržujemo si pravico do sprememb.

## KAZALO

<b>1. VARNOSTNE INFORMACIJE.....</b>	<b>509</b>	<b>3. NAMESTITEV.....</b>	<b>514</b>
1.1 Varnost otrok in ranljivih oseb.....	509	3.1 Vgradnja.....	515
1.2 Splošna varnost.....	510	3.2 Pritrditev pečice v omaro.....	516
<b>2. VARNOSTNA NAVODILA.....</b>	<b>511</b>	<b>4. OPIS IZDELKA.....</b>	<b>516</b>
2.1 Montaža.....	511	4.1 Splošni pregled.....	516
2.2 Električne povezave.....	512	4.2 Pripomočki.....	517
2.3 Uporaba.....	513	<b>5. KAKO VKLOPITI IN IZKLOPITI</b>	
2.4 Vzdrževanje in čiščenje.....	514	<b>NAPARAVO.....</b>	<b>517</b>
2.5 Notranja osvetlitev.....	514	5.1 Gumbi, ki jih lahko potisnete	
2.6 Servis.....	514	nazaj.....	517
2.7 Odlaganje.....	514		

5.2 Upravljalna plošča.....	517	11.2 Vlažno pečenje - priporočeni pripomočki.....	535
<b>6. PRED PRVO UPORABO.....</b>	<b>518</b>	11.3 Razpredelnice za pečenje za preizkuševalne inštitute.....	536
6.1 Začetno čiščenje.....	518	<b>12. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE.....</b>	<b>538</b>
6.2 Začetno predgrevanje.....	519	12.1 Opombe o čiščenju.....	538
6.3 Brezžična povezava  .....	519	12.2 Postopek čiščenja: Izboklina pečice.....	539
6.4 Licence za programsko opremo..	520	12.3 Odstranjevanje: nosilcev rešetk .....	539
<b>7. VSAKODNEVNA UPORABA.....</b>	<b>520</b>	12.4 Uporaba: Katalitično čiščenje ...	539
7.1 Nastavitev: Funkcije pečice.....	520	12.5 Odstranjevanje in nameščanje: Vrat.....	540
7.2 Funkcije pečice.....	521	12.6 Zamenjava: Luči.....	542
7.3 Opombe v zvezi s: Vlažno pečenje.....	522	<b>13. ODPRAVLJANJE TEŽAV.....</b>	<b>543</b>
7.4 Nastavitev: Kuharski pomočnik....	523	13.1 Kaj storite v primeru .....	543
7.5 Kuharski pomočnik.....	523	13.2 Servisni podatki.....	544
<b>8. ČASOVNE FUNKCIJE.....</b>	<b>529</b>	<b>14. ENERGIJSKA UČINKOVITOST.....</b>	<b>544</b>
8.1 Časovne funkcije.....	529	14.1 Podatki o izdelku in Podatkovni list za izdelek* .....	544
8.2 Nastavitev: Časovne funkcije.....	529	14.2 Varčevanje z energijo.....	545
<b>9. UPORABA: PRIPOMOČKOV.....</b>	<b>531</b>	<b>15. STRUKTURA MENIJA.....</b>	<b>546</b>
9.1 Vstavljanje opreme.....	531	15.1 Meni.....	546
9.2 Sonda za hrano.....	531	<b>16. SKRIB ZA OKOLJE.....</b>	<b>547</b>
9.3 Ventilator za hlajenje.....	534		
<b>10. DODATNE FUNKCIJE.....</b>	<b>533</b>		
10.1 Ključavnica.....	533		
10.2 Samodejni izklop.....	533		
10.3 Ventilator za hlajenje.....	534		
<b>11. NAMIGI IN NASVETI.....</b>	<b>534</b>		
11.1 Vlažno pečenje.....	534		





## 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.

## 2. VARNOSTNA NAVODILA

### 2.1 Montaža



#### OPOZORILO!

To napravo lahko namesti le strokovno usposobljena oseba.

- Odstranite vso embalažo.
- Ne nameščajte ali uporabljajte poškodovane naprave.
- Upoštevajte navodila za namestitev, priložena napravi.
- Pri premikanju naprave bodite pazljivi, ker je težka. Vedno uporabljajte zaščitne rokavice in priloženo obutev.
- Naprave ne vlecite za ročaj.
- Napravo namestite na varno in primerno mesto, ki ustreza zahtevam za namestitev.
- Upoštevajte predpisano najmanjšo razdaljo do drugih naprav in enot.
- Pred namestitvijo naprave preverite, ali se vrata neovirano odpirajo.
- Naprava je opremljena z električnim hladilnim sistemom. Za krmiljenje slednjega je potrebno električno napajanje.

Najmanjša višina omarice (najmanjša višina omarice pod delovno površino)	590 (600) mm
Širina omarice	560 mm
Globina omarice	550 (550) mm
Višina sprednjega dela naprave	594 mm
Višina hrbtnega dela naprave	576 mm
Širina sprednjega dela naprave	595 mm
Širina hrbtnega dela naprave	559 mm

# VARNOSTNA NAVODILA

Globina naprave	569 mm
Vgradna globina naprave	548 mm
Globina ob odprtih vratih	1022 mm
Najmanjša velikost prezračevalne odprtine. Odprtina na dnu hrbtni strani	560x20 mm
Dolžina napajalnega kabla. Kabel je v desnem vogalu na hrbtni strani	1500 mm
Pritrdilni vijaki	4x25 mm

## 2.2 Električne povezave



### **OPOZORILO!**

Nevarnost požara in električnega udara.

- Električno priključitev mora opraviti usposobljen električar.
- Naprava mora biti ozemljena.
- Preverite, ali so parametri s ploščice za tehnične navedbe združljivi z električno napetostjo omrežja.
- Vedno uporabite pravilno nameščeno varnostno vtičnico.
- Ne uporabljajte razdelilnikov in podaljškov.
- Pazite, da ne poškodujete vtiča in kabla. Če je treba kabel zamenjati, mora to storiti osebje pooblaščenega servisnega centra.
- Priključni kabli ne smejo priti v stik ali bližino vrat naprave ali odprtine pod napravo, še posebej, ko naprava deluje ali so vrata vroča.
- Zaščita pred udarom električnega toka izoliranih delov in delov pod električno napetostjo mora biti pritrjena tako, da je ni mogoče odstraniti brez orodja.
- Vtič vtaknite v vtičnico šele ob koncu nameščanja. Poskrbite, da bo vtič dosegljiv tudi po namestitvi.
- Če je omrežna vtičnica zrahljana, ne vtikajte vtiča.
- Ne vlecite za električni priključni kabel, če želite izključiti napravo. Vedno povlecite za vtič.
- Uporabite le prave izolacijske naprave: odklopnike, varovalke (talilne varovalke odvijte iz nosilca), zaščitne naprave na diferenčni tok in kontaktorje.
- Električna napeljava mora imeti izolacijsko napravo, ki omogoča odklop naprave z omrežja na vseh polih. Izolacijska naprava mora imeti med posameznimi kontakti minimalno razdaljo 3 mm.
- Ta naprava je dobavljena z vtičem in napajalnim kablom.

### **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. Ogledate si lahko tudi preglednico:

Skupna moč (W)	Presek kabla (mm <sup>2</sup> )
maksimalno 1380	3x0.75
maksimalno 2300	3x1
maksimalno 3680	3x1.5

Ozemljitveni vodnik (zeleno-rumeni kabel) mora biti 2 cm daljši od faznega in nevtralnega vodnika (moder in rjav kabel).

## 2.3 Uporaba



### OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe, opeklin in električnega udara ali eksplozije.

- Ne spreminjajte specifikacij te naprave.
- Prepričajte se, da prezračevalne odprtine niso ovirane.
- Naprave med delovanjem ne puščajte brez nadzora.
- Po vsaki uporabi izklopite napravo.
- Pri odpiranju vrat naprave, medtem ko je naprava v uporabi, bodite previdni. Lahko pride do izpusta vročega zraka.
- Naprave se ne dotikajte z mokrimi rokami, ali kadar je v stiku z vodo.
- Ne pritiskajte odprtih vrat.
- Naprave ne uporabljajte kot delovno površino ali površino za odlaganje.
- Previdno odprite vrata naprave. Uporaba sestavin z alkoholom lahko povzroči mešanico alkohola in zraka.
- Ne dovolite, da bi iskre ali odprti plameni prišli v stik z napravo, ko odprete vrata.
- Ne postavljajte vnetljivih izdelkov ali predmetov, ki so prepojeni z vnetljivimi izdelki, v napravo, blizu nje ali nanjo.
- 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 pohišvenega elementa (npr. vrata), poskrbite, da vrata med delovanjem naprave ne bodo nikoli zaprta. Za zaprto ploščo pohišvenega elementa se

# NAMESTITEV

---

lahko nakopičita toplota in vlaga ter povzročita nadaljnje poškodbe naprave, ohišja ali tal. Plošče omarice ne zapirajte, dokler se po uporabi naprava popolnoma ne ohladi.

## 2.4 Vzdrževanje in čiščenje



### OPOZORILO!

Nevarnost telesnih poškodb, požara ali poškodb naprave.

- Pred vzdrževanjem izklopite napravo in iztaknite vtič iz vtičnice.
- Prepričajte se, da je naprava hladna. Vroče steklene plošče lahko počijo.
- Ko se steklene plošče v vratih poškodujejo, jih takoj zamenjajte. Obrnite se na pooblaščen servisni center.
- Ob odstranjevanju vrat z naprave bodite previdni. Vrata so težka!
- Napravo redno čistite, da preprečite poškodbe materiala na površini.
- Napravo očistite z vlažno mehko krpo. Uporabljajte samo nevtralna čistilna sredstva. Za čiščenje ne uporabljajte abrazivnih čistil, grobih gobic, topil ali kovinskih predmetov.
- Če uporabljate razpršilo za čiščenje pečice, upoštevajte varnostna navodila z embalaže.
- Katalitičnega emajla ne čistite s čistilnimi sredstvi.

## 2.5 Notranja osvetlitev



### OPOZORILO!

Nevarnost električnega udara.

- O žarnicah v izdelku in nadomestnih žarnicah, ki se prodajajo ločeno: Te žarnice so zasnovane za ekstremne pogoje v gospodinjskih aparatih, kot so izjemne temperature, vibracije in vlažnosti, ali za sporočanje informacij o delovanju aparata. Niso namenjene za uporabo drugje in niso primerne za sobno razsvetljavo v gospodinjstvu
- Ta izdelek vsebuje svetlobni vir razreda energijske učinkovitosti G.
- Uporabite le žarnice z istimi specifikacijami.

## 2.6 Servis

- Za popravilo naprave se obrnite na pooblaščen servisni center.
- Uporabite samo originalne rezervne dele.

## 2.7 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 zavržite.
- Odstranite zapah in na ta način preprečite, da bi se otroci, ali živali ujeli v napravo.

# 3. NAMESTITEV

---



### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

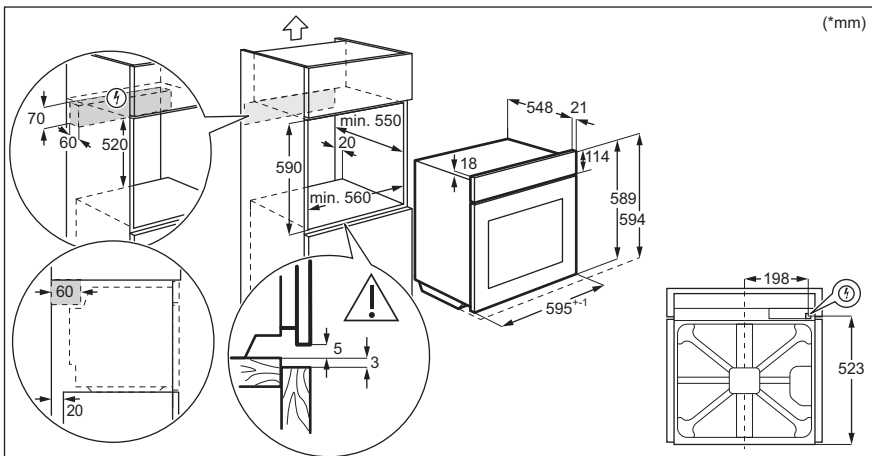
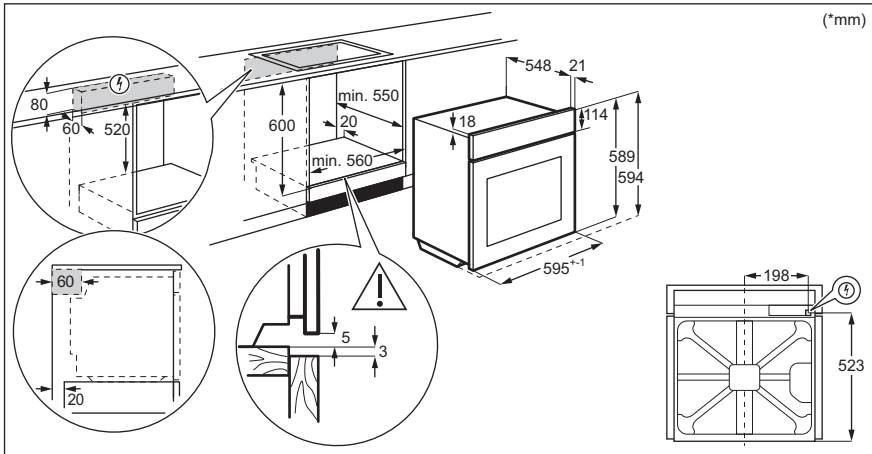
### 3.1 Vgradnja



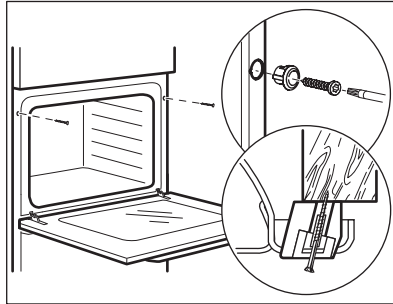
YouTube

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

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



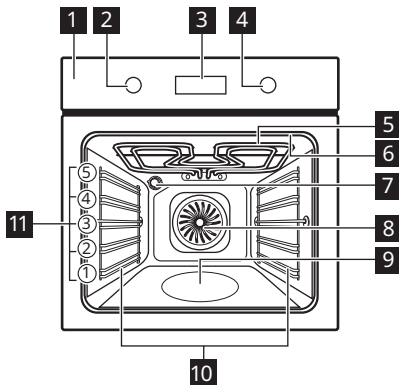
## 3.2 Pritrditev pečice v omaro



## 4. OPIS IZDELKA

---

### 4.1 Splošni pregled



- 1** Upravljalna plošča
- 2** Gumb za funkcije pečice
- 3** Prikazovalnik
- 4** Upravljalni gumb
- 5** 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 stopnje kuhanosti hrane.
- **Teleskopska vodila**  
Teleskopski vodili omogočata lažje vstavljanje in odstranjevanje rešetk.

## 5. KAKO VKLOPITI IN IZKLOPITI NAPARAVO

### 5.1 Gumbi, ki jih lahko potisnete nazaj


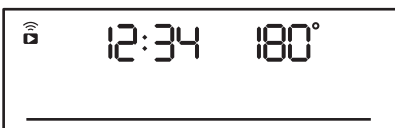
Za uporabo naprave pritisnite gumb. Gumb izskoči.

### 5.2 Upravljalna plošča

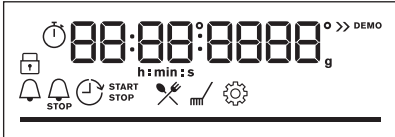
Senzorska polja nadzorne plošče					Pritiskajte	Obrnite gumb
				OK		
Časovnik	Hitro segrevanje	Osvečitev	Tipalo za hrano	Potrditev nastavitve		

Izberite funkcijo pečice, da izklopite pečico.

Gumb za funkcije pečice obrnite v položaj za izklop, da izklopite pečico.



	Ko je gumb za funkcije pečice v položaju za izklop, prikazovalnik preklopi v stanje pripravljenosti.
	Med pečenjem se na prikazovalniku prikažejo nastavljena temperatura, ura in druge razpoložljive možnosti.


# PRED PRVO UPORABO

	Prikazovalnik s ključnimi funkcijami.
---	---------------------------------------

<b>Indikatorji programske ure:</b>				
------------------------------------	---	---	---	---

<b>Wi-Fi indikator</b> – utripa, ko je pečico mogoče povezati z brezžično povezavo Wi-Fi.	<b>Zapomni si nastavitve časovnika. kazalnik</b> – pečica ima možnost oddaljenega krmiljenja.
---	---

 Povezava Wi-Fi je vklopljena.	 Zapomni si nastavitve časovnika. je vklopljeno.
--	--





<b>Vrstica napredovanja</b> – za temperaturo ali uro. Ko pečica doseže nastavljeno temperaturo, je vrstica povsem rdeča.	
--	---

<b>Indikator pečenja s paro</b>	
<b>Sonda za hrano indikator</b>	




## 6. PRED PRVO UPORABO

 <b>OPOZORILO!</b> Oglejte si poglavja o varnosti.
---

### 6.1 Začetno čiščenje

<b>Pred prvo uporabo očistite prazno pečico in nastavite čas:</b>			
			 <b>00:00</b> Nastavite programsko uro. Pritisnite OK.


## 6.2 Začetno predgrevanje

Pred prvo uporabo prazno pečico predhodno ogrevajte.	
<b>1. korak:</b>	Iz pečice odstranite vso opremo in odstranljive nosilce rešetk.
<b>2. korak:</b>	Nastavite najvišjo temperaturo za funkcijo:  Pečica naj deluje eno uro.
<b>3. korak:</b>	Nastavite najvišjo temperaturo za funkcijo:  Pečica naj deluje 15 minut.
<p> Pečica lahko med predgrevanjem oddaja neprijetne vonjave in dim. Poskrbite za prezračevanje prostora.</p>	

## 6.3 Brezžična povezava

Za povezavo naprave potrebujete:

- brezžično omrežje z internetno povezavo,
- mobilno napravo, povezano z brezžičnim omrežjem.

<b>1. korak</b>	Prenesite mobilno aplikacijo My Electrolux Kitchen in sledite navodilom za naslednje korake.
<b>2. korak</b>	Obrnite gumb, da izberete:  .

Frekvenca	2,4 GHz WLAN	5 GHz WLAN
	2400–2483,5 MHz	5150–5350 MHz 5470–5725 MHz
Protokol	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM	IEEE 802.11 a/n OFDM
Najv. moč	EIRP < 20 dBm (100 mW)	EIRP < 23 dBm (200 mW)
Modul Wi-Fi	NIU5-50	

Frekvenca Bluetooth	2400–2483,5 MHz
Protokol	LE: DSSS
Maks. moč	EIRP < 4 dBm (2,5 mW)

# VSAKODNEVNA UPORABA

Države, ki jih zajema določba Direktive 2014/53/EU: Belgija, Bolgarija, Republika Češka, Danska, Nemčija, Estonija, Irska, Grčija, Španija, Francija, Hrvaška, Italija, Ciper, Latvija, Litva, Luksemburg, Madžarska, Malta, Nizozemska, Severna Irska, Avstrija, Poljska, Portugalska, Romunija, Slovenija, Slovaška, Finska, Švedska, Norveška, Islandija, Lihtenštajn, Švica, Turčija.

## 6.4 Licence za programsko opremo

Programska oprema v tem izdelku vsebuje komponente, ki temeljijo na brezplačni in odprtokodni programski opremi. Podjetje Electrolux izraža hvaležnost za prispevke odprtokodne programske opreme in skupnosti s področja robotike k 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.opensoftwarerepository.com> (mapa NIU5).




# 7. VSAKODNEVNA UPORABA



### OPOZORILO!




Oglejte si poglavja o varnosti.

## 7.1 Nastavitev: Funkcije pečice

Začetek pečenja	
<b>1. korak</b>	<b>2. korak</b>
 	 °C
Izberite funkcijo pečice.	Nastavite temperaturo. Pritisnite OK

Priprava jedi s paro			
Prepričajte se, da je pečica hladna.			
<b>1. korak</b>	<b>2. korak</b>	<b>3. korak</b>	<b>4. korak</b>

## Priprava jedi s paro



			<p>Predhodno segrevajte prazno pečico 10 minut, da ustvarite vlago. Postavite hrano v pečico.</p>
<p>Vboklino pečice napolnite z vodo iz pipe.</p>	<p>Izberite funkcijo gretja s paro.</p>	<p>Nastavite temperaturo. Pritisnite OK</p>	
<p><b>i</b> V vboklino pečice lahko natočite največ 250 ml. Vbokline pečice ne polnite ponovno med peko ali ko je pečica vroča.</p>			









## Ko se kuhanje v pari konča:

1. korak	2. korak	3. korak
<p>Gumb za funkcije pečice obrnite v položaj za izklop za izklop pečice.</p>	<p>Previdno odprite vrata. Sproščena vlaga lahko povzroči opekline.</p>	<p>Prepričajte se, da je pečica hladna. Iz vbokline pečice odstranite preostalo vodo.</p>

## 7.2 Funkcije pečice

### Standardne funkcije pečice

Funkcija pečice	Aplikacija
 <p>Vroči zrak</p>	<p>Za sočasno pečenje na do treh višinah pečice in sušenje živil. Temperaturo nastavite za 20–40 °C nižje kot pri funkciji Gretje zgoraj/spodaj.</p>
 <p>Gretje zgoraj/spodaj</p>	<p>Za peko in pečenje mesa na enem položaju rešetke.</p>

Funkcija pečice	Aplikacija
 <p><b>SteamBake</b></p>	<p>Za dodajanje vlage med pripravo hrane. Zagotovite pravo barvo in hrustljivo skorjo med pečenjem. Za večjo sočnost med pogrevanjem. Za ohranjanje sadja ali zelenjave.</p>
 <p><b>Pizza funkcija</b></p>	<p>Za peko pizze. Za močno zapečenost in hrustljivo dno.</p>
 <p><b>Gretje spodaj</b></p>	<p>Za peko tort s hrustljivim dnom in da se hrana ne pokvari.</p>
 <p><b>Zamrznjene jedi</b></p>	<p>Za hrustljave pripravljene jedi (npr. ocvrti krompir, pečen krompir v oblikah ali spomladanski zvitki).</p>
 <p><b>Vlažno pečenje</b></p>	<p>Ta funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem. Ko uporabljate to funkcijo, se lahko temperatura v pečici razlikuje od nastavljenih. Uporabljena je akumulirana toplota. Moč segrevanja se lahko zmanjša. Za dodatne informacije si oglejte poglavje »Dnevna uporaba«, Opombe: Vlažno pečenje.</p>
 <p><b>Žar</b></p>	<p>Za pečenje tankih živil na žaru in popekanje kruha.</p>
 <p><b>Infra pečenje</b></p>	<p>Za pečenje velikih kosov mesa ali perutnine s kostmi na eni višini. Za gratiniranje in dodatno zapečenost.</p>
 <p><b>Meni</b></p>	<p>Za vstop v meni: Kuharski pomočnik, Čiščenje, Nastavitve.</p>

## 7.3 Opombe v zvezi s: Vlažno pečenje

Ta funkcija je bila uporabljena za skladnost z razredom energijske učinkovitosti in zahtevami glede okoljske primernosti v skladu z EU 65/2014 in EU 66/2014. Preizkusi v skladu z EN 60350-1.

Med pečenjem morajo biti vrata pečice zaprta, da se funkcija ne prekine in pečica deluje z največjo energijsko učinkovitostjo.







Ko uporabljate to funkcijo, luč po 30 sekundah samodejno ugasne.

Navodila za pripravo jedi lahko najdete v poglavju »Namigi in nasveti«, funkcija »Pečenje z ventilatorjem in zadrževanjem vlage« Vlažno pečenje. Splošna priporočila za varčevanje z energijo lahko najdete v poglavju »Energijska učinkovitost«, Varčevanje z energijo.





## 7.4 Nastavitev: Kuharski pomočnik

Vsaka jed v tem podmeniju ima priporočeno funkcijo in temperaturo. Čas in temperaturo lahko nastavite med pečenjem.

Nekatere jedi lahko pripravite tudi s funkcijo:	Stopnja zapečenosti jedi:
<ul style="list-style-type: none"> <li>Sonda za hrano</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Manj pečeno</li> <li>Srednja</li> <li>Bolj pečeno</li> </ul>

Kuharski pomočnik – uporabite ga za hitro pripravo s privzetimi nastavitvami:			
1. korak	2. korak	3. korak	4. korak
 	 	 <b>P1 - P45</b>	 <b>OK</b>
Vstopite v meni.	Izberite Kuharski pomočnik. Pritisnite OK.	Izberite jed. Pritisnite OK.	Vstavite jed v pečico. Potrdite nastavev.

## 7.5 Kuharski pomočnik









Legenda	
	Sonda za hrano na voljo. Postavite Sonda za hrano v najdebelejši del jedi. Ko jed doseže nastavljeno temperaturo Sonda za hrano, se pečica izklopi.
	Količina vode za funkcijo s paro.
	Preden začnete peči, predhodno ogrejte pečico.
	Višina rešetke.

Ko se funkcija konča, preverite, ali je hrana pripravljena.

















# VSAKODNEVNA UPORABA

	Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema	Čas trajanja
<b>Govedina</b> 🍖				
P1	Goveja pečenka, manj pečena	1–1,5 kg; 4–5 cm debeli kosi	🔪☑️ 2; <b>pekač za pecivo</b> Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v pečico.	~ 40 min
P2	Goveja pečenka, srednje pečena			~ 50 min
P3	Goveja pečenka, dobro pečena			~ 60 min
P4	Zrezek, srednje pečen	180–220 g na kos; 3 cm debele rezine	🔪☑️☑️ 3; posoda za pečenje na <b>mreži za pečenje</b> Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v pečico.	~ 15 min
P5	Pečena/dušena govedina (bržolna pečenka, notranje stegno, debela potrebušina)	1,5–2 kg	🔪☑️ 2; posoda za pečenje na <b>mreži za pečenje</b> Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Dodajte tekočino. Vstavite v pečico.	~ 120 min
P6	Goveja pečenka, manj pečena (pečenje z nizko temp.)	1–1,5 kg; 4–5 cm debeli kosi	🔪☑️ 2; <b>pekač za pecivo</b> Uporabite vaše priljubljene začimbe ali preprosto sol in sveže mleti poper. Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v pečico.	~ 75 min
P7	Goveja pečenka, srednje pečena (pečenje z nizko temp.)			~ 85 min
P8	Goveja pečenka, bolj pečena (pečenje z nizko temp.)			~ 130 min


























	Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema	Čas trajanja
P9	<b>File, manj pečen</b> (pečenje z nizko temp.)	0,5–1,5 kg; 5–6 cm debeli kosi	 <b>2; pekač za pecivo</b> Uporabite vaše priljubljene začimbe ali preprosto sol in sveže mleti poper. Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v pečico.	~ 75 min
P10	<b>File, srednje pečen</b> (pečenje z nizko temp.)			~ 90 min
P11	<b>File, dobro pečen</b> (pečenje z nizko temp.)			~ 120 min
<b>Teletina</b> 				
P12	<b>Telečja pečenka</b> (npr. pleče)	0,8–1,5 kg; 4 cm debeli kosi	 <b>2; posoda za pečenje na mreži za pečenje</b> Uporabite vaše priljubljene začimbe. Dodajte tekočino. Pecite pokrito.	~ 80 min
<b>Svinjina</b> 				
P13	<b>Pečen svinjski vrat ali pleče</b>	1,5–2 kg	 <b>2; posoda za pečenje na mreži za pečenje</b> Po polovici časa pečenja meso obrnite.	~ 120 min
P14	<b>Svinjina</b> (pečenje z nizko temp.)	1,5–2 kg	 <b>2; pekač za pecivo</b> Uporabite vaše priljubljene začimbe. Po polovici časa pečenja meso obrnite, da se enakomerno zapeče.	~ 215 min
P15	<b>Ledvena pečenka, sveža</b>	1–1,5 kg; 5–6 cm debeli kosi	 <b>2; posoda za pečenje na mreži za pečenje</b> Uporabite vaše priljubljene začimbe.	~ 55 min
P16	<b>Rebrca</b>	2–3 kg; uporabite surova, 2–3 cm tanka rebrca	 <b>3; globok pekač</b> Dodajte tekočino, da prekrijete spodnji del jedi. Po polovici časa pečenja meso obrnite.	90 min



















# VSAKODNEVNA UPORABA




	Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema	Čas trajanja
<b>Jagnjetina</b> 🐏				
P17	<b>Jagnečje stegno s kostmi</b>	1,5–2 kg; 7–9 cm debeli kosi	  2; posoda za pečenje na <b>pekaču za pecivo</b> Dodajte tekočino. Po polovici časa pečenja meso obrnite.	~ 130 min
<b>Perutnina</b> 🐔				
P18	<b>Cel piščanec</b>	1–1,5 kg; svež	  2;  200 ml; kozica na <b>pekaču za pecivo</b> Uporabite vaše priljubljene začimbe. Po polovici časa pečenja piščanca obrnite, da se enakomerno zapeče.	~ 60 min
P19	<b>Piščanec, polovica</b>	0,5–0,8 kg	  3; <b>pekač za pecivo</b> Uporabite vaše priljubljene začimbe.	~ 40 min
P20	<b>Piščančje prsi</b>	180–200 g na kos	  2;  2; kozica na <b>mreži za pečenje</b> Uporabite vaše priljubljene začimbe. Nekaj minut pražite meso v vroči posodi.	~ 25 min
P21	<b>Piščančja bedra, sveža</b>	-	  3; <b>pekač za pecivo</b> Če ste piščančja bedra marinirali, nastavite nižjo temperaturo in jih pecite dlje.	~ 30 min
P22	<b>Raca, cela</b>	2–3 kg	  2; posoda za pečenje na <b>mreži za pečenje</b> Uporabite vaše priljubljene začimbe. Postavite meso v posodo za pečenje. Po polovici časa pečenja raco obrnite.	~ 100 min
P23	<b>Gos, cela</b>	4–5 kg	  2; <b>globok pekač</b> Uporabite vaše priljubljene začimbe. Postavite meso na globok pekač. Po polovici časa pečenja gos obrnite.	~ 110 min
<b>Ostalo</b> 🍷				

# VSAKODNEVNA UPORABA

	Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema	Čas trajanja
P24	Mesna štruca	1 (kg)	 2; mreža za pečenje Uporabite vaše priljubljene začimbe.	~ 60 min
<b>Ribe</b> 				
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.	~ 30 min
P26	Ribji file	-	 3; kozica na mreži za pečenje Uporabite vaše priljubljene začimbe.	20 min.
<b>Kolači / sladice</b>   				
P27	Skutna torta	-	 2;  28 cm model za pečenje s snemljivim obodom na mreži za pečenje	90 min
P28	Jabolčni kolač	-	 2;  100–150 ml; pekač za pecivo	60 min
P29	Jabolčna pita	-	 2; model za pito na mreži za pečenje	40 min
P30	Jabolčna pita	-	 2;  100–150 ml;  22 cm model za pito na mreži za pečenje	60 min
P31	Čokoladni kolač z lešniki	2 kg	 3; globok pekač	30 min
P32	Čokoladni muffini	-	 2;  100–150 ml; pekač za muffine na mreži za pečenje	30 min
P33	Biskvitno pecivo	-	 2; model za kruh na mreži za pečenje	50 min
<b>Zelenjava/priloge</b>   				
P34	Pečen krompir	1 (kg)	 2; pekač za pecivo Postavite cele neolupljene krompirje na pekač za pecivo.	50 min





# VSAKODNEVNA UPORABA

	Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema	Čas trajanja
P35	Pečeni krompir v oblicah	1 (kg)	 3; <b>pekač za pecivo</b> , obdan s papirjem za peko Uporabite vaše priljubljene začimbe. Narežite krompir na kose.	35 min
P36	Mešana zelenjava na žaru	1–1,5 kg	 3; <b>pekač za pecivo</b> , obdan s papirjem za peko Uporabite vaše priljubljene začimbe. Narežite zelenjavo na kose.	30 min
P37	Kroketi, zamrznjeni	0,5 kg	 3; <b>pekač za pecivo</b>	25 min
P38	Ocvrt krompir, zamrznjen	0,75 kg	 3; <b>pekač za pecivo</b>	25 min
Gratiniranje, kruh in pizza   				
P39	Mesna/zelenjavna lazarnja s suhimi rezanci	1–1,5 kg	 2; kozica na <b>mreži za pečenje</b>	45 min.
P40	Gratiniran krompir (surov krompir)	1–1,5 kg	 1; kozica na <b>mreži za pečenje</b> Po polovici časa priprave jedi le-to obrnite.	50 min
P41	Sveža pizza, tanka	-	  2;  100 ml; <b>pekač za pecivo</b> , obdan s papirjem za peko	15 min.
P42	Sveža pizza, debela	-	  2; <b>pekač za pecivo</b> , obdan s papirjem za peko	25 min
P43	Kiš	-	 2; model za pečenje na <b>mreži za pečenje</b>	45 min.
P44	Francoske štručke / ciabatta / beli kruh	0,8 kg	  3;  150 ml; <b>pekač za pecivo</b> , obdan s papirjem za peko Več časa, potrebnega za beli kruh.	30 min

	Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema	Čas trajanja
P45	Polnozrnati/ rženi/črni kruh v mode- lu za kruh	1 kg	  2;  150 ml; <b>pekač za pecivo</b> , obdan s papirjem za peko / <b>mreža za pečenje</b>	45 min.

## 8. ČASOVNE FUNKCIJE

### 8.1 Časovne funkcije






Časovna funkcija	Aplikacija
	Odštevalna ura. Ko se programska ura izteče, se oglasi zvočni signal.
	Čas priprave. Ko se programska ura izteče, se oglasi zvočni signal, funkcija pečice pa se izklopi.
	Zamik vklopa. Za zamik začetka in/ali konca pečenja.
	Čas delovanja. Največ je 23 ur in 59 minut. Ta funkcija ne vpliva na delovanje pečice. Za vklop in izklop Čas delovanja izberite: Meni, Nastavitve.


### 8.2 Nastavitev: Časovne funkcije

Nastavitev: Ura		
1. korak	2. korak	3. korak
		
Za spremembo ure vstopite v meni in izberite Nastavitve, Ura.	Nastavite uro.	Pritisnite: OK.







# ČASOVNE FUNKCIJE


## Nastavitev: Odštevalna ura

1. korak	Na prikazovalniku se prikaže: 0:00 	2. korak	3. korak
			
Pritisnite: 		Nastavite Odštevalna ura	Pritisnite: OK.


 Programska ura začne takoj odštevati čas.

## Nastavitev: Čas priprave

1. korak	2. korak	Na prikazovalniku se prikaže: 0:00  STOP	3. korak	4. korak
				
Izberite funkcijo pečice in nastavite temperaturo.	Ponavljajoče pritisnite: 		Nastavite čas kuhanja.	Pritisnite: OK.

 Programska ura začne takoj odštevati čas.

## Nastavitev: Zamik vklopa

1. korak	2. korak	Na prikazovalniku se prikaže: ura  ZASTAVITEK	3. korak	4. korak	Na prikazovalniku se prikaže: --:--  ZASTAVITEK	5. korak	6. korak
							
Izberite funkcijo pečice.	Ponavljajoče pritisnite: 		Nastavite začetni čas.	Pritisnite: OK.		Nastavite končni čas.	Pritisnite: OK.

 Programska ura začne odštevati čas ob nastavljenem začetnem času.

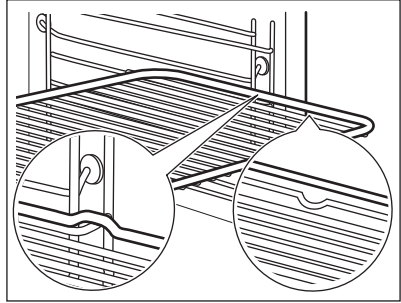
## 9. UPORABA: PRIPOMOČKOV

### 9.1 Vstavljanje opreme

Mala zareza na vrhu poveča varnost. Zareze so tudi varovala proti prevračanju. Visoki rob okrog mreže preprečuje zdrs posode s police.

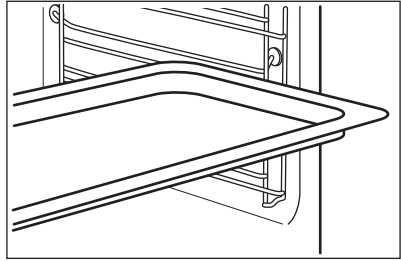
**Mreža za pečenje:**

Mrežo potisnite med vodili nosilca rešetk in poskrbite, da bodo nožice obrnjene navzdol.



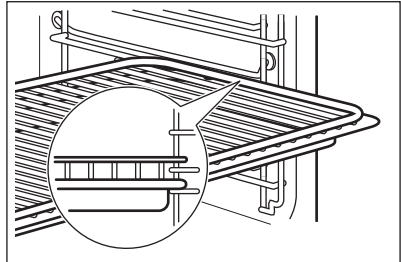
**Pekač za pecivo / Globok pekač:**

Pekač potisnite med vodili nosilca rešetk.



**Mreža za pečenje, Pekač za pecivo / Globok pekač:**

Pekač potisnite med vodili nosilca rešetk in mrežo za pečenje na zgornjih vodilih.




### 9.2 Sonda za hrano

Sonda za hrano – meri temperaturo znotraj hrane.

# UPORABA: PRIPOMOČKOV

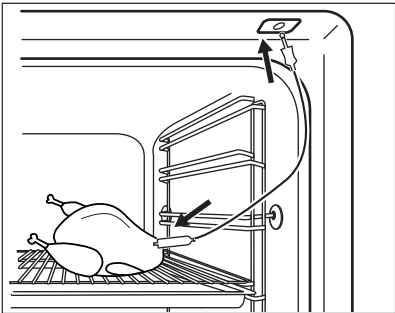
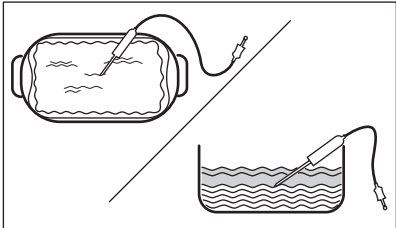

## Nastaviti je mogoče dve temperaturi:

°C Temperatura pečice.	 Temperaturo jedra.
---------------------------	---


## Za najboljše rezultate kuhanja:

Sestavine morajo imeti sobno temperaturo.	Ne uporabljajte za tekoče jedi.	Med pečenjem mora ostati v jedi.
---	---------------------------------	----------------------------------

## Uporaba: Sonda za hrano







<b>1. korak</b>	Vklopite pečico.
<b>2. korak</b>	Nastavite funkcijo pečice in po potrebi temperaturo pečice.
<b>3. korak</b>	Vstavite: Sonda za hrano.
<b>Meso, perutnina in ribe</b>	<b>Zloženska</b>
Konico Sonda za hrano potisnite v sredino mesa ali ribe, če je možno, v najdebelejši del. Poskrbite, da bo v jedi vsaj 3/4 konice Sonda za hrano.	Konico Sonda za hrano vstavite točno v sredino zloženske. Sonda za hrano med pečenjem mora biti trdno na enem mestu. Za to uporabite trdno sestavino. Z robom posode za pečenje podprite silikonski ročaj Sonda za hrano. Konica Sonda za hrano se ne sme dotikati dna posode za pečenje.
	
<b>4. korak</b>	Vključite Sonda za hrano v vtičnico na sprednji strani pečice. Na prikazovalniku se prikaže trenutna temperatura: Sonda za hrano.
<b>5. korak</b>	 – pritisnite, da nastavite temperaturo jedra sonde za meso.



<b>6. korak</b>	<p>OK – pritisnite za potrditev.</p> <p>Ko hrana doseže nastavljeno temperaturo, se oglasi zvočni signal. Izberete lahko prekinitev delovanja ali nadaljevanje pečenja, da preverite, ali je jed dobro pečena.</p>
<b>7. korak</b>	<p>Iztaknite vtič Sonda za hrano iz vtičnice ter vzemite jed iz pečice.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p> <b>OPOZORILO!</b> Ker se Sonda za hrano segreje, obstaja nevarnost opeklin. Ob izključitvi in odstranjevanju iz jedi bodite previdni.</p> </div>



## 10. DODATNE FUNKCIJE

### 10.1 Ključavnica

<b>Ta funkcija preprečuje nenamerno spremembo funkcije naprave.</b>		
<p>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.</p>		
 	<p> OK - pritisnite in držite za vklop funkcije. Oglasi se zvočni signal.</p>	<p> OK - pritisnite in držite, da jo izklopite.</p>
<p> 3 x  - utripne, ko je zapora vklopljena.</p>		

### 10.2 Samodejni izklop

Iz varnostnih razlogov se pečica po določenem času izklopi, če deluje funkcija pečice in ne spremenite nastavitvev.

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

Samodejni izklop ne deluje pri naslednjih funkcijah: Osvetlitev, Sonda za hrano, Zamik vklopa.

## 10.3 Ventilator za hlajenje






Ko naprava deluje, se samodejno vklopi ventilator za hlajenje, da ostanejo površine naprave hladne. Če napravo izklopite, lahko ventilator za hlajenje deluje, dokler se naprava ne ohladi.






## 11. NAMIGI IN NASVETI

---

### 11.1 Vlažno pečenje

Za najboljše rezultate upoštevajte priporočila, navedena v spodnji razpredelnici.

		 (°C)		 (min.)
Buhtlji, 16 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	20 - 30
Žemlje, 9 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	30 - 40
Pizza, 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

		 (°C)		 (min.)
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
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

## 11.2 Vlažno pečenje - priporočeni pripomočki








Uporabite temne in neodbojne pekače in posode. Bolje vsrkavajo toploto od svetlih barvnih in odbojnih posod.








 <b>Posoda za pico</b>	 <b>Pekač za peko</b>	 <b>Majhne posodice za pečenje in serviranje</b>	 <b>Model za testo za kolač</b>
Temen, neodbojen premer 28 cm	Temen, neodbojen premer 26 cm	Keramika premer 8 cm, višina 5 cm	Temen, neodbojen premer 28 cm

## 11.3 Razpredelnice za pečenje za preizkuševalne inštitute








### Informacije za testne inštitute

Preizkusi v skladu z IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min.)	
Drobno pecivo (20 kosov na pekač)	Gretje zgoraj/spodaj	Pekač za pecivo	3	170	20 - 30	-
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	-

				 (°C)	 (min.)	
Jabolčna pita, 2 modela za pečenje Ø 20 cm	Vroči zrak	Mreža za pečenje	2	160	70 - 90	-
Biskvit, tortni model Ø 26 cm	Gretje zgoraj/spodaj	Mreža za pečenje	2	170	40 - 50	Pečico 10 minut predhodno segrevajte.
Biskvit, tortni model Ø 26 cm	Vroči zrak	Mreža za pečenje	2	160	40 - 50	Pečico 10 minut predhodno segrevajte.
Biskvit, tortni model Ø 26 cm	Vroči zrak	Mreža za pečenje	2 in 4	160	40 - 60	Pečico 10 minut predhodno segrevajte.
Masleni piškoti	Vroči zrak	Pekač za pecivo	3	140 - 150	20 - 40	-
Masleni piškoti	Vroči zrak	Pekač za pecivo	2 in 4	140 - 150	25 - 45	-
Masleni piškoti	Gretje zgoraj/spodaj	Pekač za pecivo	3	140 - 150	25 - 45	-
Toast, 4–6 kosov	Žar	Mreža za pečenje	4	Največje	2–3 minute prva stran; 2–3 minute druga stran	Pečico predhodno segrevajte 3 minute.

# VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

				 (°C)	 (min.)	
Goveji burger, 6 kosov, 0,6 kg	Žar	Mreža za pečenje in prestrezna ponev	4	Največje	20 - 30	Mrežo za pečenje postavite na četrti, prestrezno ponev pa na tretji nivo pečice. Hrano obrnite po polovici časa pečenja. Pečico predhodno segrevajte 3 minute.



## 12. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE




### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 12.1 Opombe o čiščenju

 <b>Čistilna sredstva</b>	Sprednji del naprave čistite s krpo iz mikrovlaken, toplo vodo in blagim čistilom. Očistite in preverite tesnilo vrat okrog okvira pečice.
	Za čiščenje kovinskih površin uporabite namensko čistilno sredstvo
	Madeže očistite z blagim čistilnim sredstvom. Ne nanašajte ga na katalitične površine.
 <b>Vsakodnevna uporaba</b>	Pečico očistite po vsaki uporabi. Nakopičena maščoba ali drugi ostanki lahko povzročijo požar.
	Vlaga lahko v napravi ali na steklenih vratih kondenzira. Če želite zmanjšati kondenzacijo, naj aparat deluje 10 minut pred začetkom pečenja. Hrane ne shranjujte v aparatu dlje kot 20 minut. Po vsaki uporabi notranjost osušite s krpo iz mikrovlaken.

 <p><b>Pripomočki</b></p>	<p>Vso dodatno opremo očistite po vsaki uporabi in pustite, da se posuši. Uporabite krpo iz mikrovlaken, toplo vodo in blago čistilno sredstvo. Pripomočkov ne pomivajte v pomivalnem stroju .</p>
	<p>Pripomočkov s premazom proti prijemanju in ne čistite z abrazivnimi čistilnimi sredstvi ali ostrimi predmeti.</p>

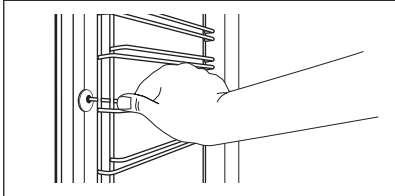
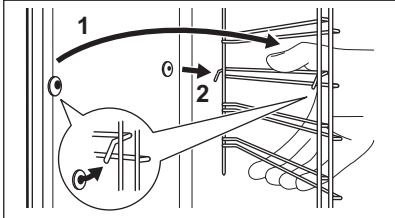
## 12.2 Postopek čiščenja: Izboklina pečice

Po peki s paro očistite vboklino pečice, da odstranite ostanke apnenca.

1. korak	2. korak	3. korak
<p>Vlijte: 250 ml belega kisa v vboklino pečice. Uporabite največ 6-odstotni kis brez dodatkov.</p>	<p>Kis naj 30 minut pri temperaturi okolja raztoplja ostanke apnenca.</p>	<p>Notranjost pečice očistite s toplo vodo in mehko krpo.</p>
<p>Za funkcijo: SteamBake očistite pečico vsakih 5 - 10 ciklov peke.</p>		

## 12.3 Odstranjevanje: nosilcev rešetk

Pred začetkom čiščenja pečice odstranite nosilce rešetk.

<p><b>1. korak</b></p>	<p>Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi.</p>	
<p><b>2. korak</b></p>	<p>Sprednji del nosilca rešetke povlecite stran od stranske stene.</p>	
<p><b>3. korak</b></p>	<p>Zadnji del nosilca rešetke potegnite s stranskih sten in ga odstranite.</p>	
<p><b>4. korak</b></p>	<p>Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju. Zadrževalni zatiči na teleskopskih vodilih morajo biti obrnjeni naprej.</p>	



## 12.4 Uporaba: Katalitično čiščenje

V pečici se nahajajo katalitične plošče. Katalitične obloge med katalizo vpijajo maščobo. Madeži in sprememba barve katalitičnega premaza ne vplivajo na čiščenje.

# VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

## Katalitično čiščenje pečice

Pred katalitičnim čiščenjem odstranite vse pripomočke iz pečice.

1. korak	2. korak	3. korak
Izberite Meni  / Čiščenje  in trikrat pritisnite OK.	Ko se čiščenje konča, se oglasi zvočni signal. Pečica se izklopi.	Ko se pečica ohladi, notranjost očistite z moko mehko krpo.
Trajanje: 1 h. Katalitični emajl se čisti sam, ne čistite ga s krpo.		

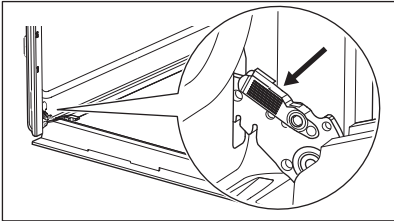
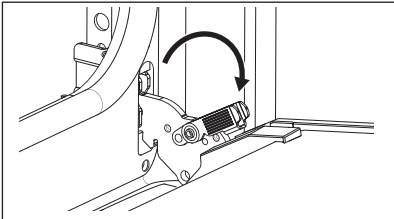
## 12.5 Odstranjevanje in nameščanje: Vrat

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«.



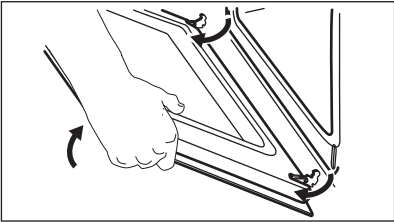
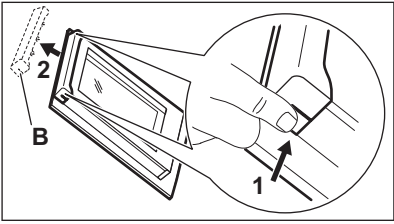
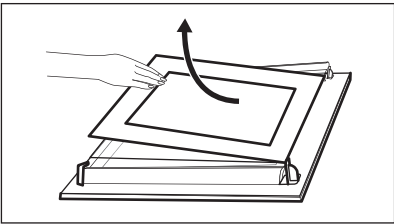
### POZOR!

Pečice ne uporabljajte brez steklenih plošč.

1. korak	Odprite vrata do konca in primate tečajja.	
2. korak	Dvignite in vlecite zapahe, dokler se ne zaskočijo.	



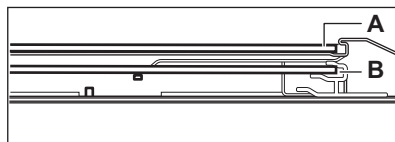
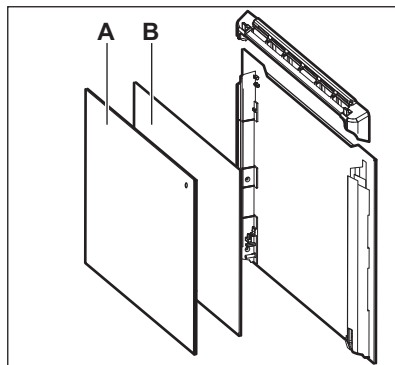
# VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

<b>3. korak</b>	Zaprte vrata pečice do polovice do prvega položaja odpiranja. Potem jih dvignite in povlecite, da jih snamete s tečajev.	
<b>4. korak</b>	Položite vrata na mehko krpo na stabilni površini.	
<b>5. korak</b>	Okvir vrat (B) pridržite na njihovem zgornjem robu na obeh straneh in potisnete navznoter, da sprostite tesnilo sponke.	
<b>6. korak</b>	Okvir vrat potegnite k sebi in ga odstranite.	
<b>7. korak</b>	Držite steklene plošče vrat za zgornji rob in jih previdno izvlecite eno za drugo. Začnite z zgornjo ploščo. Poskrbite, da steklene plošče povsem zdrsnejo iz nosilcev.	
<b>8. korak</b>	Steklene plošče očistite z vodo in milom. Steklene plošče temeljito posušite. Staklenih plošč ne pomivajte v pomivalnem stroju.	
<b>9. korak</b>	Po čiščenju namestite steklene plošče in vrata pečice.	
Če so vrata pravilno nameščena, boste pri zapiranju zapahov zaslišali klik.		

Pazite, da stekleni plošči (A in B) namestite nazaj v pravem zaporedju. Preverite simbol/ natis na strani steklene plošče; vsaka steklena plošča je drugačna, da je razstavljanje in sestavljanje preprostejše.

Ko je okvir vrat pravilno nameščen, se zasliši klik.

Poskrbite, da bo srednja steklena plošča vstavljena na pravo mesto.



## 12.6 Zamenjava: Luči



### OPOZORILO!

Nevarnost električnega udara.  
Žarnica je lahko vroča.

Halogensko žarnico vedno prijemajte s krpo, da se ostanki maščobe ne bi zapekli nanjo.

### Pred zamenjavo žarnice:

1. korak:	2. korak:	3. korak:
Izklopite pečico. Počakajte, da se pečica ohladi.	Pečico izključite iz napajanja.	Na dno pečice položite krpo.

## Žarnica na zadnji steni

1. korak	Obrnite steklen pokrov in ga odstranite.
2. korak	Očistite stekleni pokrov.
3. korak	Žarnico zamenjajte z ustrežno žarnico, odporno proti visoki temperaturi 300 °C.
4. korak	Namestite stekleni pokrov.

## 13. ODPRAVLJANJE TEŽAV


**OPOZORILO!**

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 13.1 Kaj storite v primeru ...

V vseh primerih, ki niso vključeni v to razpredelnico, se obrnite na pooblaščen servisni center.

Pečica se ne vklopi ali segreje	
Problem	Preverite naslednje:
Pečice ni mogoče vklopiti ali je uporabljati.	Pečica je pravilno priključena na električno napajanje.
Pečica se ne segreje.	Samodejni izklop je onemogočen.
Pečica se ne segreje.	Varovalka ni pregorela.
Pečica se ne segreje.	Zaklepanje je izklopljeno.

Komponente	
Problem	Preverite naslednje:
Luč ne sveti.	Vlažno pečenje – je vklopljeno.
Luč ne deluje.	Luč je pregorela.
Sonda za hrano ne deluje.	Vtič Sonda za hrano je povsem vtaknjen v vtičnico.
Tesnilo vrat je poškodovano.	Ne uporabljajte pečice. Obrnite se na pooblaščen servisni center.

Kode napak	
Na prikazovalniku se prikaže ...	Preverite naslednje:
Err C2	Izveli ste vtič Sonda za hrano iz vtičnice.
00:00	Prišlo je do izpada napajanja. Nastavite uro.

# ENERGIJSKA UČINKOVITOST

## Kode napak

Če se na prikazovalniku prikaže koda napake, ki je ni v razpredelnici, izklopite in vklopite varovalko, da ponovno zaženete pečico. Če se koda napake pojavi ponovno, se obrnite na pooblaščen servisni center.

## Čiščenje

### Problem

### Preverite naslednje:

Voda izteka iz vbokline pečice.

V vboklini pečice je preveč vode.

## 13.2 Servisni podatki

Če težave ne morete razrešiti sami, se obrnite na prodajalca ali pooblaščen servisni center. Potrebni podatki za servisni center se nahajajo na ploščici za tehnične navedbe. Ploščica za tehnične navedbe se nahaja na sprednjem okvirju notranjosti naprave. Ploščice za tehnične navedbe ne odstranjajte iz notranjosti naprave.

### Priporočamo, da podatke vpišete sem:

Model (MOD.)

.....

Produktna številka (PNC)

.....

Serijska številka (S.N.)

.....

# 14. ENERGIJSKA UČINKOVITOST

## 14.1 Podatki o izdelku in Podatkovni list za izdelek\*

Ime dobavitelja	Electrolux
Identifikacija modela	EOD6C77WV 949499560 EOD6C77WX 949499558 EOD6C77WZ 949499559 LOD6C77WZ 949499561
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	EOD6C77WV	33.1 kg
	EOD6C77WX	33.1 kg
	EOD6C77WZ	33.2 kg
	LOD6C77WZ	32.4 kg

\* Za Evropsko unijo glede na predpisa EU 65/2014 in 66/2014.  
 Za Belorusijo glede na STB 2478-2017, dodatek G; STB 2477-2017, prilogi A in B.  
 Za Ukrajino glede na 568/32020.

Razred energijske učinkovitosti ne velja za Rusijo.

EN 60350-1 – Gospodinjski električni aparati za pripravo jedi – 1. del: Štedilniki, pečice, parne pečice in žari – Metode za merjenje obnašanja.

## 14.2 Varčevanje z energijo



Ta naprava ima funkcije, ki vam pomagajo varčevati z energijo med vsakodnevnim pečenjem.

Poskrbite, da bodo vrata naprave med delovanjem zaprta. Vrat med pripravo obroka ne odpirajte prepogosto. Poskrbite, da bo tesnilo vrat čisto, in preverite, da je dobro nameščeno. Uporabljajte kovinsko posodo za boljše varčevanje z energijo.

Ko je mogoče, naprave ne segrevajte pred pečenjem.

Presledki med pečenjem več jedi naj bodo čim krajši.

### 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.

# STRUKTURA MENIJA

## Ohranjanje jedi toplih

Če želite uporabiti akumulirano toploto in ohraniti topel obrok, izberite najnižjo možno nastavitev temperature. Na prikazovalniku se prikaže indikator akumulirane toplote ali temperatura.

## Pečenje ob izklopljeni luči

Med pečenjem izklopite luč. Vklonite jo samo, ko jo potrebujete.



## Vlažno pečenje

Funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem.

Ko uporabljate to funkcijo, luč po 30 sekundah samodejno ugasne. Luč lahko ponovno vklopite, a to dejanje bo zmanjšalo pričakovani prihranek energije.

## 15. STRUKTURA MENIJA

### 15.1 Meni

	 – izberite, da vnesete Meni.
---	--

1. korak	2. korak	3. korak	4. korak	5. korak
	 OK	 O1 - O14	 OK	 Prilagodite vrednost in pritisnite OK.
Izberite Meni, Nastavitve.	Potrdite nastavitve.	Izberite nastavitve.	Potrdite nastavitve.	

Nastavitve					
O1	Ura	Spremeni	O2	Osvetlitev	1 - 5
O3	Zvok tipk	1 - Pisk 2 - Klik 3 - Zvok izklopljen	O4	Glasnost	1 - 4
O5	Sonda za hrano Dejanje	1 - Alarm in zaustavitev 2 - Alarm	O6	Čas delovanja	Vklop/Izklop
O7	Osvetlitev	Vklop/Izklop	O8	Hitro segrevanje pečice	Vklop/Izklop



---

### Nastavitve

O9	Wi-Fi	Vklop/lzklop	O10	Samodejno daljinsko delovanje	Vklop/lzklop
O11	Pozabi omrežje	Da/ne	O12	Predstavitveni način	Aktivacijska koda: 2468
O13	Različica programske opreme	Preverjanje	O14	Ponastavi vse nastavitve	Da/ne

## 16. SKRB ZA OKOLJE

---

Reciklirajte materiale, ki jih označuje simbol . Embalažo odložite v ustrezne zabojnike za reciklažo. Pomagajte zaščititi okolje in zdravje ljudi ter reciklirati odpadke električnih in elektronskih naprav. Naprav, označenih s simbolom , ne odstranjujte z gospodinjskimi odpadki. Izdelek vrnite na krajevno zbirališče za recikliranje ali se obrnite na občinski urad.

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



867360438-C-192022

