

EOD6P77WX
EOD6P77WZ
KODDP77WX



BG Ръководство за употреба	2	SK Návod na používanie	482
HR Upute za uporabu	48	SL Navodila za uporabo	525
CS Návod k použití	90	SR Упутство за употребу	567
ET Kasutusjuhend	133	ES Manual de instrucciones	612
HU Használati útmutató	175	TR Kullanma Kılavuzu	655
LT Naudojimo instrukcija	218		
LV Lietošanas instrukcija	263		
MK Упатство за ракување	306		
PL Instrukcja obsługi	351		
PT Manual de instruções	395		
RO Manual de utilizare	439		



Electrolux

МИСЛИМ ЗА ВАС

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

Добре дошли в Electrolux.

Посетете нашия уебсайт за:



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

www.electrolux.com/support



Регистрирайте Вашия продукт за по-добро обслужване:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop



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

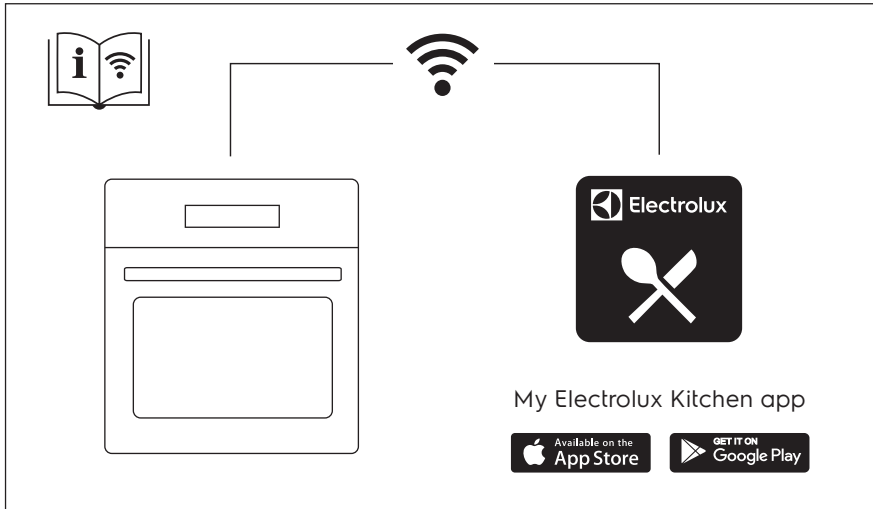
 Информация за околната среда

Запазваме си правото на изменения.

СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ..... 4	2.8 Изхвърляне..... 10
1.1 Безопасност за деца и хора в уязвимо положение..... 4	3. ИНСТАЛИРАНЕ..... 11
1.2 Обща безопасност..... 5	3.1 Вграждане..... 11
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ..... 6	3.2 Закрепване на фурната към отвора за вграждане..... 12
2.1 Инсталация..... 6	4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА..... 13
2.2 Електрическо свързване..... 7	4.1 Общ преглед..... 13
2.3 Използване..... 8	4.2 Аксесоари..... 13
2.4 Грижа и почистване..... 9	5. КАК ДА ВКЛЮЧВАТЕ И ИЗКЛЮЧВАТЕ ФУРНАТА..... 14
2.5 Пиролитично почистване..... 9	5.1 Прибиращи се ключове..... 14
2.6 Вътрешно осветление..... 10	
2.7 Обслужване..... 10	

5.2 Контролен панел.....	14	11.2 Печене с влажност – препоръчителни аксесоари.....	34
6. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА.....	15	11.3 Таблици за готвене за изпитващи институции.....	34
6.1 Първоначално почистване.....	15	12. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ.....	36
6.2 Начално предварително затопляне.....	15	12.1 Бележки относно почистването.....	36
6.3 Безжична връзка 	16	12.2 Как се почиства: Вътрешна част на фурната.....	37
6.4 Софтуерни лицензи.....	17	12.3 Начин на отстраняване: Нносачи на скарата.....	37
7. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....	17	12.4 Начин на използване: Пиролитично почистване.....	38
7.1 Как да настроите: Функции нагриване.....	17	12.5 Напомняне за почистване.....	39
7.2 Функции за затопляне.....	18	12.6 Как да премахнете и инсталирате: Врата.....	39
7.3 Бележки относно: Печене с влажност.....	19	12.7 Как да подмените: Лампа.....	41
7.4 Как да настроите: Помощ при готвене.....	20	13. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	42
7.5 Помощ при готвене с рецепти....	20	13.1 Как да постъпите, ако.....	42
8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА.....	26	13.2 Данни за обслужване.....	43
8.1 Функции на часовника.....	26	14. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	44
8.2 Как да настроите: Функции на часовника.....	27	14.1 Продуктова информация и Продуктов информационен лист*....	44
9. КАК ДА СЕ ИЗПОЛЗВА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ.....	28	14.2 Енергоспестяваща.....	45
9.1 Поставяне на принадлежности... ..	28	15. СТРУКТУРА НА МЕНЮТО.....	45
9.2 Термосонда.....	29	15.1 Меню.....	45
10. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....	31	16. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА....	46
10.1 Заклучване.....	31		
10.2 Автоматично изключване.....	31		
10.3 Охлаждащ вентилатор.....	32		
11. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	32		
11.1 Печене с влажност.....	32		



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 уязвимо 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:** Пазете децата и домашните любимци далече от уреда, когато работи или когато изстива. Има достъпни части, които се нагряват по време на употреба.
- 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

- 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.
- **ВНИМАНИЕ:** Проверете дали уредът е изключен, преди да смените лампичката, за да избегнете възможността от токов удар.
- **ВНИМАНИЕ:** Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Трябва да се внимава и да се избягва докосване на нагревателите.
- Винаги използвайте ръкавици за фурна при изваждане или поставяне на приставки, или съдове за печене.
- Използвайте само сензора за храна (термосонда), препоръчан за този уред.

ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- За да премахнете мет. държачи във фурната, първо издърпайте предната част на държача и след това задната, за да се разкачи от стените. Поставете мет. държачи в обратна последователност.
- Не почиствайте уреда с парочистачка.
- Не използвайте агресивни, абразивни, почистващи препарати или остри, метални прибори при почистване на стъклото на вратата, тъй като те могат да надраскат повърхността и да доведат до напукване на стъклото.
- Разлетите храни трябва да се отстранят преди пиролитичното почистване. Свалете всички приставки на фурната.

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 на фурната се отваря безпроблемно.
- Уредът е оборудван с електрическа система за охлаждане. Трябва да се използва с електрозахранването.

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

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

2.2 Електрическо свързване



ВНИМАНИЕ!

Риск от пожар или токов удар.

- Всички ел. връзки трябва да се направят от квалифициран електротехник.
- Уредът трябва да е заземен.
- Уверете се, че параметрите на табелката с технически данни са съвместими с електрическите данни на захранващата мрежа.
- Винаги използвайте правилно монтиран контакт със защита от токов удар.
- Не използвайте разклонители или адаптери с много входове.
- Внимавайте да не повредите захранващия щепсел и захранващия кабел. Ако захранващият кабел трябва да бъде подменен, това трябва да бъде извършено от нашия оторизиран сервизен център.
- Не допускайте захранващите кабели да се доближават до вратичката на уреда или пространството под него, особено когато е включен или когато вратичката е гореща.
- Защитата от токов удар на горещите и изолирани части трябва да бъде затегната по такъв начин, че да не може да се отстрани без инструменти.
- Свържете кабела за захранването към контакта единствено в края на инсталацията. Уверете се, че щепселът за захранване е достъпен след инсталирането.
- Ако контактът е разхлабен, не свързвайте захранващия щепсел.
- Не издърпвайте захранващия кабел, за да изключите уреда. Винаги издърпвайте щепсела на захранването.
- Използвайте само правилни устройства за изолация: предпазни прекъсвачи на мрежата, предпазители (предпазителите от винтов тип трябва да се извадят от фасунгата), изключватели и контактори за утечка на заземяването.

ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- Електрическата инсталация трябва да има изолиращо устройство, което Ви позволява да изключите уреда от ел. мрежата при всички полюси. Изолиращото устройство трябва да е с ширина на отваряне на контакта минимум 3 мм.
- Затворете изцяло вратичката на уреда, преди да свържете захранващия кабел към контакта.
- Този уред се доставя с електрозахранващи щепсел и кабел.

Типове кабели, подходящи за инсталация или подмяна за Европа:

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

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

Обща мощност (W)	Сечение на кабела (mm ²)
максимум 1380	3 x 0.75
максимум 2300	3 x 1
максимум 3680	3 x 1.5

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.

- Този уред е предназначен само за домашна (на закрито) употреба.
- 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.
- Този уред е предназначен само за готвене. Той не трябва да се използва за други цели, например за отопление на помещението.
- Винаги гответе със затворена врата на фурната.
- 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.

2.5 Пиролитично почистване



ВНИМАНИЕ!

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

- Преди извършване на функцията за пиролитично самопочистване или функцията за първа употреба, моля отстранете от вътрешността на фурната:
 - всички излишни хранителни остатъци, масло или разлети мазнини / отлагания.

ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- всички подвижни предмети (включително скари, странични шини и т.н., доставени с продукта) и по-специални всички незалепващи тенджери, тигани, тави, посуда и др.
- Прочетете внимателно всички инструкции за пиролитичното почистване.
- Деца не бива да до уреда, докато тече пиролитичното почистване. Уредът става много горещ и от предните отвори за охлаждане се изпуска горещ въздух.
- Пиролитичното почистване е операция с висока температура, която може да предизвика освобождаването на изпарения от остатъци от готвене и строителни материали, препоръчително е потребителите да:
 - осигурят добра вентилация по време и след всяко пиролитичното почистване.
 - осигурят добра вентилация по време и след първата употреба при работа на максимална температура.
- За разлика от хората, някои птици или влечуги са изключително чувствителни към потенциални изпарения, които се отделят по време на процеса на почистване на всички фурни с пиролиза.
 - Премахнат всички домашни животни (особено птици), които са в близост до уреда по време на и след пиролитичното почистване и първо използване при максимална температура на добре проветрено място.
- Малките домашни любимци също могат да бъдат много чувствителни към локалните промени в температурата около всички фурни с пиролиза, когато програмата за пиролитично самопочистване работи.
- Незалепващите покрития върху тенджери, тигани, тави, прибори и т.н., могат да бъдат повредени по време на пиролитично почистване при висока температура на всички фурни с пиролиза и също така могат да бъдат източник на ниски нива на вредни изпарения.
- Изпарения, излъчени от фурни с пиролиза / остатъци от храна, както е описано, не са вредни за хора, в това число деца и хора със здравословни проблеми.

2.6 Вътрешно осветление



ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар.

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

2.7 Обслужване

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

2.8 Изхвърляне



ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване или задушаване.

- Изключете уреда от електрозахранването.

- Извадете захранващия ел. кабел в близост до уреда и го изхвърлете.
- Премахнете дръжката на вратичката, за да предотвратите заклещването на деца, или домашни любимци в уреда.

3. ИНСТАЛИРАНЕ



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

3.1 Вграждане

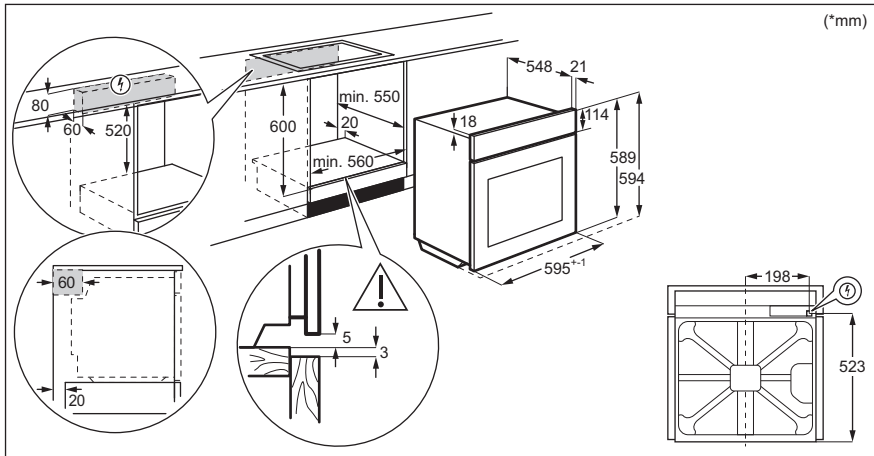


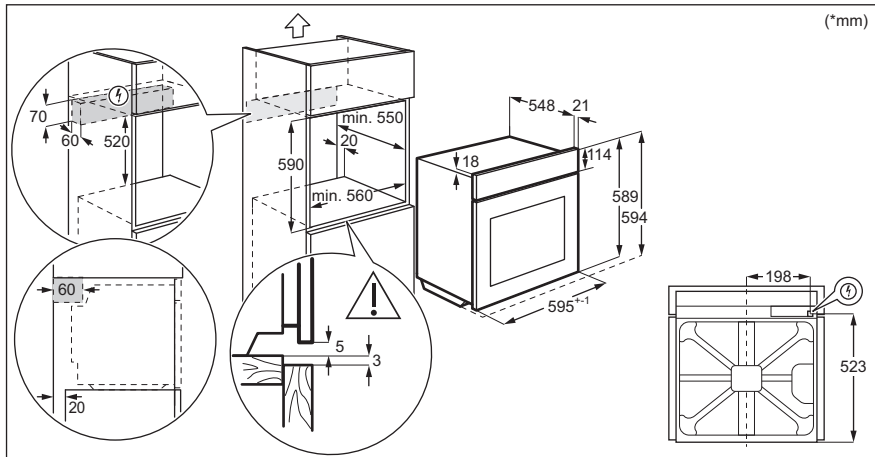
YouTube

www.youtube.com/electrolux

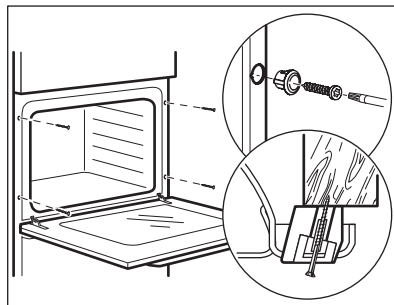
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



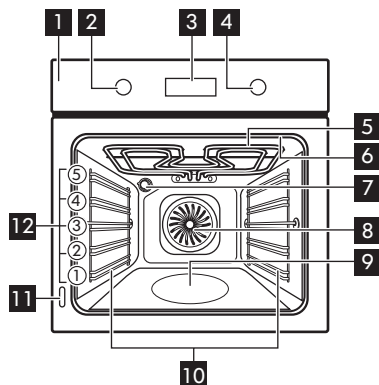


3.2 Закрепване на фурната към отвора за вграждане



4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

4.1 Общ преглед



- 1** Контролен панел
- 2** Копче за функциите за 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** Табелка с данни
- 12** Позиция на скара

4.2 Аксесоари

- **Решетъчна скара**
За готварски съдове, форми за кекс, печива.
- **Тава за печене**
За сладкиши и курабийки.
- **Дълбок съд за печене/грил**
За печене на тестени и месни храни или като съд за събиране на мазнина.
- **Сензор за храна (термосонда)**
За измерване колко е изпечена храната.
- **Телескопични водачи**
С телескопичните водачи можете да поставяте и сваляте рафтовете по-лесно.

КАК ДА ВКЛЮЧВАТЕ И ИЗКЛЮЧВАТЕ ФУРНАТА


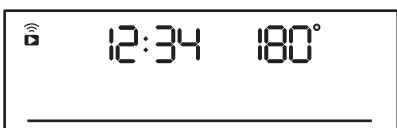
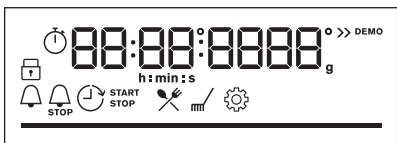
5. КАК ДА ВКЛЮЧВАТЕ И ИЗКЛЮЧВАТЕ ФУРНАТА






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
 Таймер	 Бързо нагряване	 Осветление	 Термосонда	OK		
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.
	Екранът с максимален брой зададени функции.

Индикатори на екрана				
 Заклучване	 Помощ при готвенето	 Почистване	 Настройки	 Бързо нагряване

ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

Индикатори на таймера:				
Wi-Fi индикатор - мига, когато фурната може да се свърже с Wi-Fi.			Дистанционно управление индикатор - фурната може да се контролира дистанционно.	
 Wi-Fi връзката е включена.			 Дистанционно управление свети.	
Лента да напредъка - за температура или час.				
Индикатор за готвене с пара				
Термосонда Индикатор				





6. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

6.1 Първоначално почистване


Преди първата употреба почистете празната фурна и задайте час.			
			 00:00 Настройте таймера. Натиснете: OK


6.2 Начално предварително затопляне


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

ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

Затоплете предварително празната фурна преди първата употреба.

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

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

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

6.3 Безжична връзка

За да свържете фурната Ви е нужно:

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

Стъпка 1 Изтеглете мобилното приложение My Electrolux Kitchen и следвайте инструкциите за следващите стъпки.

Стъпка 2 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, 802,11гp./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)

Държавите-членки на ЕС, 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,

Австрия, Полша, Португалия, Румъния, Словения, Словакия, Финландия, Швеция, Норвегия, Швейцария, Обединеното кралство, 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.opensoftwarerepository.com> (папка NIU5).


7. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

7.1 Как да настроите: Функции нагряване

Започнете да готвите	
Стъпка 1	Стъпка 2
	
Задайте функция за затопляне.	Задайте температурата.

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

ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

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

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.





ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

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 пригответо:
<ul style="list-style-type: none">Термосонда	<ul style="list-style-type: none">АланглеСредно изпеченоДобре изпечено

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











7.5 Помощ при готвене с рецепти















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.

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; печене на ястието на скара Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Добавете течност. Поставете го във фурната.	~ 120 мин.

ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

	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.
Телешко 				
P12	Печено телешко (напр., плешка)	0,8 - 1,5 кг; парчета с дебелина 4 см	  2; печене на ястието на скара Използвайте любимите си подправки. Добавете течност. Покрито печено.	~ 80 мин.
Свинско 				
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.

	Ястие	Тегло	Ниво на скарата/Аксесоари	Времетраене
P14	Дърпано свинско LTC	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.
Агнешко 				
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.
Птиче месо 				
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 гр. парче	  2; каресол 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; печене 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.
Друго 				
P24	Руло „Стефани“	1 кг	  2; скара Използвайте любимите си подправки.	~ 60 мин.
 Риба				
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.
Сладки печива / десерти   				
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.
Зеленчуци/Гарнитури				
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.
Огретени, хляб и пица				


ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА

	Ястие	Тегло	Ниво на скарата/Аксесоари	Времетраене
P39	Лазаня/Касерол с нудли	1 - 1,5 кг	 2; касерол на скара	45 мин.
P40	Запечени картофи	1 - 1,5 кг	 1; касерол на скара	50 мин.
P41	Прясна пица, тънка	-	  2;  100 мл; тава за печене с поставена хартия за печене	15 мин.
P42	Прясна пица, дебела	-	  2;  100 мл; 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/ръжени/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.
	Време за готвене. Когато таймерът приключи се чува сигнал и функцията за нагряване спира.
	Отложен старт. За отлагане на старта и/или края на готвенето.




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

8.2 Как да настроите: Функции на часовника

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

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

КАК ДА СЕ ИЗПОЛЗВА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

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

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

9. КАК ДА СЕ ИЗПОЛЗВА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

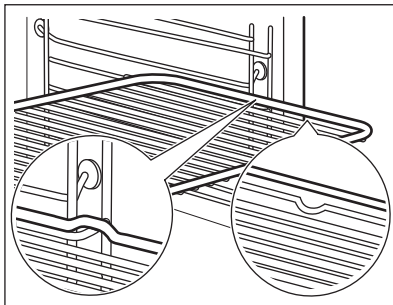
9.1 Поставяне на принадлежности

Малката вдлъбнатина отгоре увеличава безопасността. Вдлъбнатините са също така средства против преобръщане. Високият ръб около шкафа предотвратява изплъзването на готварски съдове.

КАК ДА СЕ ИЗПОЛЗВА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

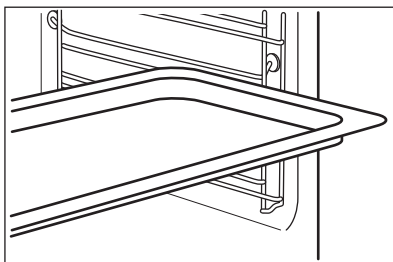
Скара/рафт:

Вкарайте скарата между водачите на опорите ѝ и се уверете, че крачетата сочат надолу.



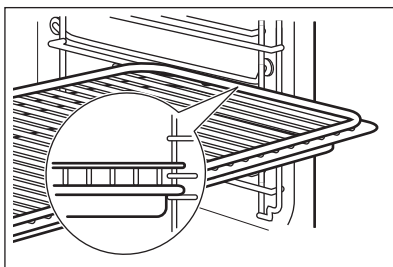
Тава за печене /Дълбока тава:

Натиснете тавата между водачите на опората на скарата.



Скара/рафт, Тава за печене /Дълбока тава:

Плъзнете тавата между водачите на опората на скарата и решетъчната скара на водачите отгоре.



9.2 Термосонда

Термосонда- измерва температурата в храната.

Трябва да се настройт две температури:



Температурата на фурната.



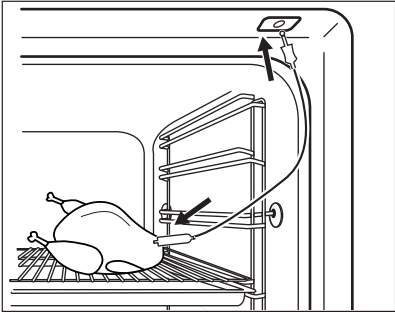
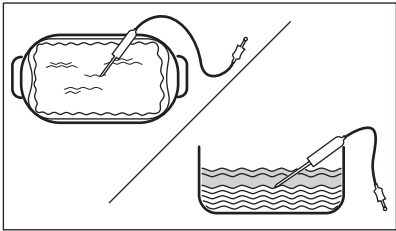

Температурата в сърцевината.


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

Стъпка 1	Включете фурната.	
Стъпка 2	Задайте функцията на затопляне и, ако е необходимо, температурата на фурната.	
Стъпка 3	Въведете: Термосонда.	
Месо, домашни птици и риба	Касерола	
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.	
		
Стъпка 4	Включете Термосонда в гнездото от предната страна на фурната. Дисплеят показва текущата температура на: Термосонда.	
Стъпка 5	 – натиснете, за да зададете температурата на сензора в сърцевината.	

<p>Стъпка 6</p>	<p>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.</p>
<p>Стъпка 7</p>	<p>Извадете жака на Термосонда от гнездото и извадете ястието от фурната.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p> ВНИМАНИЕ! Съществува риск от изгаряния, ако Термосонда се нагорещи. Внимавайте, когато го изваждате от контакта и го премахвате от храната.</p> </div>



10. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

10.1 Заклучване



<p>Тази функция предотвратява случайна промяна на работата на фурната.</p>		
<p>Включете я, когато фурната работи - зададеното готвене продължава, контролният панел е заключен. Включете я, когато фурната е изключена - фурната не може да бъде включена, контролният панел е заключен.</p>		
 	<p> OK - натиснете и задръжте, за да включите функцията. Прозвучава сигнал.</p>	<p> OK - натиснете и задръжте, за да я изключите.</p>
<p> 3 x  - премигва, когато заключването е включено.</p>		

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)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5

ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ

 (°C)	 (h)
250 - максимум	3

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






10.3 Охлаждащ вентилатор

Когато фурната работи, охлаждащият вентилатор се включва автоматично, за да поддържа повърхностите на фурната хладни. Ако изключите фурната, вентилаторът за охлаждане може да продължи да работи, докато фурната се охлади.






11. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ

11.1 Печене с влажност

За най-добри резултати следвайте предложенията в долната таблица.

		 (°C)		 (min)
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 kg	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 пан-дишпанен флан	метална основа за флан на скарата	180	2	15 - 25

ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ

		 (°C)		 (min)
Торта „Виктория“	съд за печене на скарата	170	2	40 - 50
Варена риба, 0,3 kg	тава за печене или съд за оттичане	180	3	20 - 25
Цяла риба, 0,2 kg	тава за печене или съд за оттичане	180	3	25 - 35
Филе от риба, 0,3 kg	тиган за пица на скарата	180	3	25 - 30
Варено месо, 0,25 kg	тава за печене или съд за оттичане	200	3	35 - 45
Шашлик (шишче), 0,5 kg	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
Макарони (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 kg	тава за печене или съд за оттичане	180	3	35 - 45
Вегетариански омлет	тиган за пица на скарата	200	3	25 - 30

ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ

		 (°C)		 (min)
Средиземноморски зеленчуци, 0,7 kg	тава за печене или съд за оттичане	180	4	25 - 30

11.2 Печене с влажност – препоръчителни аксесоари








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

			
Тава за пица	Съд за печене	Купички за печене	Метална основа за флан
Тъмен, неотразяващ материал 28 cm диаметър	Тъмен, неотразяващ материал 26 cm диаметър	Керамичен материал 8 cm диаметър, 5 cm височина	Тъмен, неотразяващ материал 28 cm диаметър








11.3 Таблици за готвене за изпитващи институции.

Информация за изпитващи лаборатории








Тестове по IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Малки кейкове 20 броя/ табла	Традиционно печене	Тава за печене	3	170	20 - 30	-
Малки кейкове 20 броя/ табла	Горещ въздух/вентилатор	Тава за печене	3	150 - 160	20 - 35	-

ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ

				 (°C)	 (min)	
Малки кейкове 20 броя/ табла	Горещ въздух/вентилатор	Тава за печене	2 и 4	150 - 160	20 - 35	-
Ябълков пай, 2 тави Ø20 cm	Традиционно печене	Решетъчна скара	2	180	70 - 90	-
Ябълков пай, 2 тави Ø20 cm	Горещ въздух/вентилатор	Решетъчна скара	2	160	70 - 90	-
Пандишпанова торта, форма за кейк Ø26 cm	Традиционно печене	Решетъчна скара	2	170	40 - 50	Загрейте фурната предварително за 10 минути.
Пандишпанова торта, форма за кейк Ø26 cm	Горещ въздух/вентилатор	Решетъчна скара	2	160	40 - 50	Загрейте фурната предварително за 10 минути.
Пандишпанова торта, форма за кейк Ø26 cm	Горещ въздух/вентилатор	Решетъчна скара	2 и 4	160	40 - 60	Загрейте фурната предварително за 10 минути.
Масленки	Горещ въздух/вентилатор	Тава за печене	3	140 - 150	20 - 40	-
Масленки	Горещ въздух/вентилатор	Тава за печене	2 и 4	140 - 150	25 - 45	-

ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ

				 (°C)	 (min)	
Масленки	Традиционно печене	Тава за печене	3	140 - 150	25 - 45	-
Тост, 4 – 6 броя	Грил	Решетъчна скара	4	макс.	2-3 минути от едната страна; 2-3 минути от другата страна	Загрейте фурната предварително за 3 минути.
Бургер от говеждо, 6 парчета, 0,6 kg	Грил	Скара и тава за отцеждане	4	макс.	20 - 30	Поставете решетъчната скара 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>Препарати за почистване</p>	Почистете лицевата част на фурната с мека кърпа с топла вода и лек препарат за почистване.
	Използвайте почистващ разтвор, за да почистите металните повърхности.
	Почистете петната с лек почистващ препарат.

 <p>Всекидневна употреба</p>	<p>Почиствайте вътрешността след всяка употреба. Натрупвания на мазнини или други остатъци могат да доведат до пожар.</p>
	<p>Във фурната или по стъклата на вратичката може да кондензира влага. За да намалите кондензацията, оставете фурната да работи 10 минути преди готвене. Не съхранявайте храната във фурната за повече от 20 минути. Подсушавайте вътрешността на фурната с мека кърпа след всяка употреба.</p>

 <p>Акcesoари</p>	<p>Почиствайте принадлежностите на фурната след всяко ползване и ги оставайте да изсъхнат. Използвайте мека кърпа с топла вода и лек почистващ препарат. Не почиствайте принадлежностите в съдомиялна.</p>
	<p>Не почиствайте незалепащите акcesoари с абразивно почистващо средство или предмети с остри ръбове.</p>

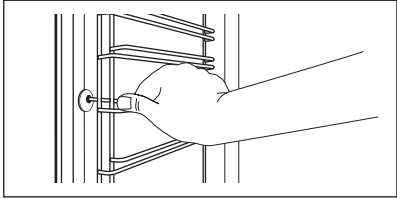
12.2 Как се почиства: Вътрешна част на фурната

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

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

12.3 Начин на отстраняване: Нносачи на скарата

Отстранете опорите на скарата, за да почистите фурната.

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

Стъпка 3	Издърпайте задната част на носачите на скарата от стената и я извадете.	
Стъпка 4	Поставете носачите на скарата в обратна последователност. Задържащите щифтове на телескопичните водачи трябва да са обърнати напред.	

12.4 Начин на използване: Пиролитично почистване

Почистете фурната с Пиролитично почистване.

	ВНИМАНИЕ! Има риск от изгаряния.
	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Ако в същия шкаф има монтирани други уреди, не ги използвайте едновременно с тази функция. Това може да причини повреда на фурната.

Преди Пиролитично почистване:		
Изключете фурната и изчакайте да изстине.	Отстранете всички аксесоари.	Почистете пода на фурната и вътрешното стъкло на вратата с топла вода, мека кърпа и умерен почистващ препарат.


Пиролитично почистване	
Стъпка 1	Влезте в менюто: Почистване ml .
Опция	Времетраене
C1 - Леко почистване	1 h
C2 - Нормално почистване	1 h 30 min
C3 - Цялостно почистване	2 h 30 min
Стъпка 2	ОК – натиснете, за да изберете програмата за почистване.
Стъпка 3	ОК – натиснете, за да започнете почистването.

Пиролитично почистване

Стъпка 4

След почистване завъртете ключа за функциите за затопляне на изключена позиция.

i По време на почистването лампичката на фурната е изключена.

Когато фурната достигне зададената температура, вратичката се блокира. Докато вратата се отключи, дисплеят показва: .

Когато чистенето приключи:


Изключете фурната и изчакайте да изстине.

Изчистете вътрешността с мека кърпа.

Премахнете остатъка от дъното на вътрешността.

12.5 Напомняне за почистване

Фурната Ви напомня кога да я почистите с пиролитично почистване.

 мига на екрана за 5 секунди след всяко готвене.

За да изключите напомнянето, влезте в Меню и изберете Настройки, Напомняне за почистване.

12.6 Как да премахнете и инсталирате: Врата

Вратата на фурната има три стъклени панели. Можете да отстраните вратата на фурната и вътрешните стъклени панели, за да ги почистите. Прочетете изцяло инструкциите „Изваждане и монтиране на вратата“, преди да извадите стъклените панели.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

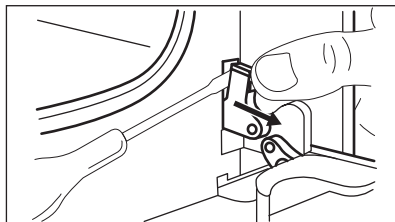
Не използвайте фурната без стъклените панели.

Стъпка 1

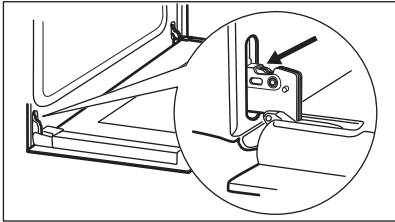
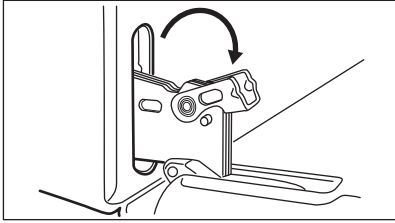
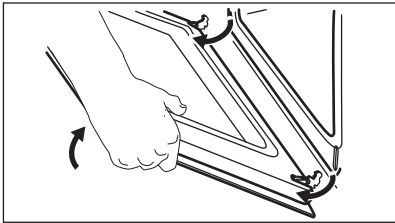
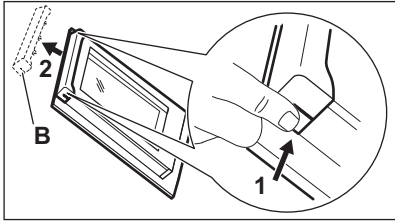
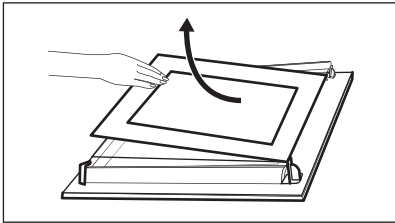
Отворете изцяло вратата и открийте пантата от дясната ѝ страна.

Стъпка 2

Използвайте отвертка, за да повдигнете и обърнете докрай лостчето на пантата от дясната страна.



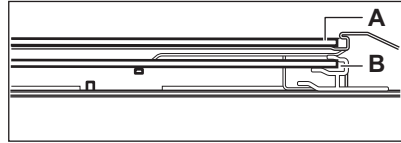
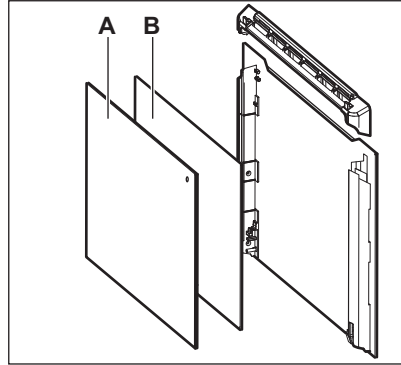
ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ

<p>Стъпка 3</p>	<p>Открийте пантата от лявата част на вратата.</p>	
<p>Стъпка 4</p>	<p>Повдигнете и завъртете изцяло лоста на лявата панта.</p>	
<p>Стъпка 5</p>	<p>Затворете вратата на фурната наполовина до първото възможно положение за отваряне. След това повдигнете, дръпнете напред и извадете вратата от гнездото.</p>	
<p>Стъпка 6</p>	<p>Поставете вратата върху мека кърпа на стабилна повърхност.</p>	
<p>Стъпка 7</p>	<p>Хванете рамката в горната част на вратата (B) от двете ѝ страни и натиснете навътре, за да освободите езичето.</p>	
<p>Стъпка 8</p>	<p>Издърпайте рамката на вратата към себе си, за да я извадите.</p>	
<p>Стъпка 9</p>	<p>Хванете стъклените панели на вратичката за горната част и внимателно ги издърпайте един по един. Започнете от най-горния панел. Уверете се, че стъклото се плъзга напълно по подпорите.</p>	
<p>Стъпка 10</p>	<p>Почистете стъклените панели с вода и сапун. Внимателно подсушете стъклените панели. Не почиствайте стъклените панели в съдомиялна машина.</p>	
<p>Стъпка 11</p>	<p>След почистване монтирайте стъклените панели и вратата на фурната.</p>	

Уверете се, че сте поставили 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 вътрешен стъклен панел правилно в гнездата.



12.7 Как да подмените: Лампа



ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар.

Лампата може да е гореща.

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

Преди да смените лампата:

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

Задна лампа

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

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Стъпка 3	Сменете старата крушка с подходяща нова крушка, устойчива на температура 300°C.
Стъпка 4	Монтирайте 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.	Вратата на фурната е затворена.
Фурната не се затопля.	Предпазителят не е изгорял.
Фурната не се затопля.	Защитата за деца е изключена.

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.

Кодове за грешка	
На дисплея се показва...	Проверете дали...

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Кодове за грешка	
Err C2	Извадихте щепсела на Термосонда от гнездото.
Err C3	Вратата на фурната е затворена или заключалката не е повредена.
Err F102	Вратата на фурната е затворена.
Err F102	Заключалката на вратата не е повредена.
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 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. Тази табелка се намира върху предната рамка на вътрешността на фурната. Не отстранявайте табелката с данни от вътрешността на фурната.

Препоръчваме ви да запишете данните тук:	
Модел (MOD.)
Номер на продукт (PNC)
Сериен номер (SN)

14. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

14.1 Продуктова информация и Продуктов информационен лист*

Име на доставчик	Electrolux	
Идентификация на модела	EOD6P77WX 949499836 EOD6P77WZ 949499837 KODDP77WX 949499835	
Индекс на енергийна ефективност	81.2	
Клас на енергийна ефективност	A+	
Консумация на енергия със стандартно натоварване, конвенционален режим	0.93 kWh/цикъл	
Консумация на енергия със стандартно натоварване, засилен вентилационен режим	0.69 kWh/цикъл	
Брой кухни	1	
Топлинен източник	Електричество	
Сила на звука	72 l	
Тип на фурната	Фурна за вграждане	
Маса	EOD6P77WX	32.8 kg
	EOD6P77WZ	32.8 kg
	KODDP77WX	32.8 kg

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

Класът на енергийна ефективност не е приложим за Русия.

EN 60350-1 – Битови електрически уреди за готвене – Част 1: Гами, фурни, парни фурни и грилове – Методи за измерване на производителността.

14.2 Енергоспестяваща



Фурната съдържа функции, които ви позволяват да спестявате енергия при ежедневно готвене.

Уверете се, че вратата на фурната е затворена, когато фурната работи. Не отваряйте вратата на фурната 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 загрявайте предварително 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 фурната, дисплеят показва остатъчната топлина. Можете да използвате тази топлина, за да държите храната топла.

Когато продължителността на готвене е по-голяма от 30 минути, намалете температурата на фурната до минимум 3 – 10 минути преди края на готвенето.

Остатъчната топлина вътре във фурната 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

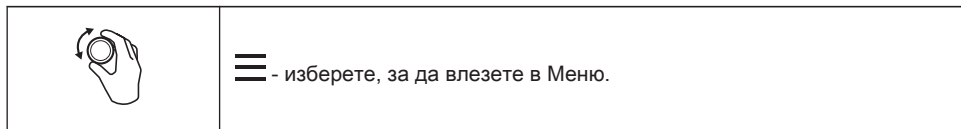
Функция, разработена за пестене на енергия по време на готвене.

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





Меню структура		
Помощ при готвене	Почистване	Настройки

СТРУКТУРА НА МЕНЮТО

Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3	Стъпка 4	Стъпка 5
	 OK	 O1 - O15	 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	Напомняне за почистване	Вкл. / Изкл.	O10	Wi-Fi	Вкл. / Изкл.
O11	Авто дистанционно действие	Вкл. / Изкл.	O12	Забравяне на мрежата	Да/Не
O13	Демо режим	Активиращ код: 2468	O14	Софтуерна версия	Проверка
O15	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



Registrirajte svoj proizvod za bolju uslugu:

www.registerelectrolux.com



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

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

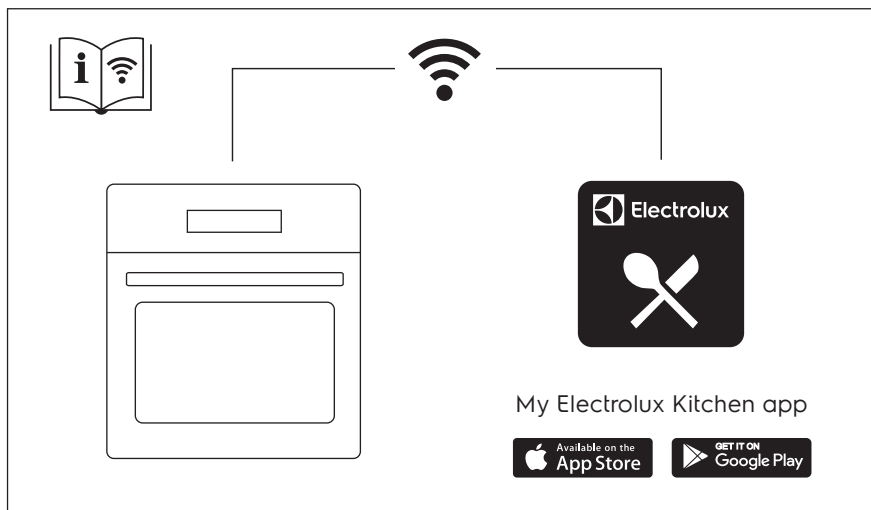
 Ekološke informacije

Zadržava se pravo na izmjene.

SADRŽAJ

1. INFORMACIJE O SIGURNOSTI.....	50	2.7 Usluga.....	56
1.1 Sigurnost djece i ranjivih osoba.....	50	2.8 Odlaganje.....	56
1.2 Opća sigurnost.....	51	3. POSTAVLJANJE.....	56
2. SIGURNOSNE UPUTE.....	52	3.1 Ugrađivanje u ugradbene ormarice.....	56
2.1 Instalacija.....	52	3.2 Pričvršćivanje pećnice za kuhinjski ormarič.....	57
2.2 Električni priključak.....	53	4. OPIS PROIZVODA.....	58
2.3 Primjena.....	54	4.1 Opći pregled.....	58
2.4 Održavanje i čišćenje.....	55		
2.5 Potrebno je čišćenje.....	55		
2.6 Unutarnje osvjetljenje.....	55		

4.2 Dodatna oprema.....	58	11. SAVJETI.....	76
5. KAKO UKLJUČITI I ISKLJUČITI PEĆNICU.....	59	11.1 Vlažno pečenje.....	76
5.1 Uvlačive tipke.....	59	11.2 Vlažno pečenje - preporučeni dodaci.....	78
5.2 Upravljačka ploča.....	59	11.3 Tablice pečenja za ispitne ustanove.....	78
6. PRIJE PRVE UPORABE.....	60	12. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE.....	80
6.1 Početno čišćenje.....	60	12.1 Napomene o čišćenju.....	80
6.2 Početno predgrijavanje.....	60	12.2 Kako očistiti: Udubljenje u unutrašnjosti.....	80
6.3 Bežična veza 	61	12.3 Kako ukloniti: Nosači police	80
6.4 Licenca za softver.....	62	12.4 Način upotrebe: Piroličko čišćenje.....	81
7. SVAKODNEVNA UPORABA.....	62	12.5 Podsjetnik Za Čišćenje.....	82
7.1 Kako postaviti: Funkcije pećnice...62		12.6 Kako ukloniti i postaviti: Vrata.....	82
7.2 Funkcije pećnice.....	63	12.7 Kako zamijeniti: Žarulju.....	84
7.3 Napomene o: Vlažno pečenje.....	64	13. RJEŠAVANJE PROBLEMA.....	85
7.4 Kako postaviti: Pomoć pri kuhanju.....	65	13.1 Što učiniti ako	85
7.5 Pomoć pri kuhanju s receptima.....	65	13.2 Servisni podaci.....	86
8. FUNKCIJE SATA.....	71	14. ENERGETSKA UČINKOVITOST.....	87
8.1 Funkcije sata.....	71	14.1 Podaci o proizvodu i List s podacima o proizvodu*.....	87
8.2 Kako postaviti: Funkcije sata.....	71	14.2 Ušteda energije.....	88
9. NAČIN KORIŠTENJA: PRIBOR.....	73	15. STRUKTURA IZBORNIKA.....	88
9.1 Umetanje dodataka.....	73	15.1 Izbornik.....	88
9.2 Senzor za hranu.....	73	16. BRIGA ZA OKOLIŠ.....	89
10. DODATNE FUNKCIJE.....	75		
10.1 Blokiranje.....	75		
10.2 Automatsko isključivanje.....	75		
10.3 Ventilator za hlađenje.....	76		



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: Držite djecu i kućne ljubimce podalje od uređaja dok radi ili tijekom hlađenja. Dostupni dijelovi postaju vrući tijekom uporabe.
- Ako uređaj ima funkciju roditeljske zaštite, mora se aktivirati.
- Bez nadzora djeca ne smiju obavljati čišćenje uređaja i korisničko održavanje.

1.2 Opća sigurnost

- 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 kabel napajanja oštećen, proizvođač, ovlašteni servisni centar ili slično kvalificirana osoba mora ga zamijeniti kako bi se izbjegla opasnost od strujnog udara.
- UPOZORENJE: Prije zamjene žarulje provjerite je li uređaj isključen kako biste izbjegli mogućnost strujnog udara.
- UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Pazite da ne dodirujete grijače.
- Prilikom vađenja ili stavljanja pribora ili posuđa obavezno koristite rukavice.
- Upotrebljavajte isključivo sondu za pečenje mesa koja je preporučena za ovaj uređaj.
- Za skidanje vodilica plitica najprije povucite prednji dio vodilice, a zatim stražnji dio dalje od bočnih stijenki. Vodilice polica vratite na mjesto obrnutim redoslijedom.
- Za čišćenje uređaja ne upotrebljavajte uređaje za parno čišćenje.
- Nemojte koristiti agresivna abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje stakla na vratima

SIGURNOSNE UPUTE

pećnice jer mogu oštetiti površinu, a to može dovesti do loma stakla.

- Višak prolivenih tekućina mora se ukloniti prije pirolitičkog čišćenja. Izvadite sve dijelove iz pećnice.

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 pećnice bez ograničenja.
- Uređaj je opremljen električnim sustavom za hlađenje. Mora se priključiti na napajanje.

Minimalna visina ormarića (minimalna visina ormarića ispod radne ploče)	590 (600) mm
Širina ormarića	560 mm
Dubina ormarića	550 (550) mm
Visina prednje strane uređaja	594 mm
Visina stražnje strane uređaja	576 mm
Širina prednje strane uređaja	595 mm
Širina stražnje strane uređaja	559 mm
Dubina uređaja	569 mm
Ugradna dubina uređaja	548 mm
Dubina s otvorenim vratima	1022 mm
Minimalna veličina ventilacijskog otvora. Otvor smješten na donjoj stražnjoj strani	560x20 mm

Dužina priključnog kabela. Kabel je smješten u desnom kutu stražnje strane	1500 mm
Vijci za montažu	4x25 mm

2.2 Električni priključak



UPOZORENJE!

Opasnost od požara i strujnog udara.

- Svako povezivanje s električnom mrežom treba izvršiti kvalificirani električar.
- Uređaj mora biti uzemljen.
- Provjerite jesu li parametri na natpisnoj pločici kompatibilni s električnim vrijednostima mrežnog napajanja.
- Uvijek koristite pravilno montiranu utičnicu sa zaštitom od strujnog udara.
- Ne koristite adaptere s više utičnica i produžne kabele.
- Pazite da ne oštetite utikač i kabel napajanja. Ako je potrebno zamijeniti električni kabel, to mora izvršiti 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 uvrtanje 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.
- Vrata uređaja do kraja zatvorite prije priključivanja utikača u utičnicu napajanja.
- 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 ²)
maksimum 1380	3 x 0.75
maksimum 2300	3 x 1

Ukupna snaga (W)	Presjek kabela (mm ²)
maksimum 3680	3 x 1.5

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, opekline, strujnog udara ili eksplozije.

- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo uporabi u kućanstvu (u zatvorenom).
- 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 pritisakajte 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.
- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo za kuhanje. Ne smije se koristiti u druge svrhe, na primjer za grijanje prostorije.
- Uvijek kuhajte s zatvorenim vratima pećnice.
- Ako je uređaj postavljen iza neke ploče (npr. vrata) osigurajte da vrata nikad nisu zatvorena dok uređaj radi. Toplina i vlaga mogu se nakupiti iza takve ploče i uzrokovati naknadna oštećenja uređaja, kućišta ili poda. Ne zatvarajte ploču dok se uređaj potpuno ne ohladi nakon uporabe.

2.4 Održavanje i čišćenje



UPOZORENJE!

Postoji opasnost od ozljede, vatre ili oštećenja uređaja.

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

2.5 Potrebno je čišćenje



UPOZORENJE!

Opasnost od ozljeda/ požara/ kemijskog isparavanja (dim) u pirolitičkom načinu rada.

- Prije uključenja funkcije Pirolitičko samočišćenje ili Prva Uporaba, iz unutrašnjosti pećnice izvadite:
 - sve prekomjerne ostatke hrane, ostatke/naslage ulja ili masti.
 - sve uklonjive predmete (uključujući police, bočne vodilice itd. isporučene s uređajem) te posebno sve neprijanjajuće posude, plitice, pladnjeve, pribor itd.
- Pažljivo pročitajte sve upute za pirolitičko čišćenje.
- Zadržite djecu daleko od uređaja dok pirolitičko čišćenje djeluje. Uređaj postane vruć, a kroz prednje ventilacijske otvore izlazi vrući zrak.
- Pirolitičko čišćenje je operacija s visokom temperaturom koja može uzrokovati otpuštanje dima od ostataka jela i konstrukcijskih materijala, te se strogo preporučuje:
 - omogućiti dobru ventilaciju tijekom i nakon svakog pirolitičkog čišćenja.
 - omogućiti dobru ventilaciju tijekom i nakon prve upotrebe na maksimalnoj temperaturi.
- Za razliku od ljudi, neke ptice i gmazovi mogu biti iznimno osjetljivi na moguće dimove koji se javljaju tijekom postupka čišćenja svih pirolitičkih pećnica.
 - Kućni ljubimci (osobito ptice) ne smiju biti u blizini pećnice tijekom i nakon pirolitičkog čišćenje i prvog korištenja na maksimalnoj temperaturi u dobro prozračenom području.
- Mali kućni ljubimci također mogu biti vrlo osjetljivi na lokalne promjene u temperaturi u blizini pirolitičkih pećnica kada je program pirolitičkog samočišćenja u radu.
- Neprijanjajuće površine na posudama, tavama, pliticama, priboru, itd., može oštetiti visoka temperatura pirolitičkog čišćenja u pirolitičkim pećnicama, a može biti i izvor štetnih plinova niske razine.
- Opisani dimovi koji se ispuštaju iz pirolitičkih pećnica / od ostataka kuhanja nisu štetni za ljude djecu, ili osobe s kroničnim oboljenjima.

2.6 Unutarnje osvjetljenje



UPOZORENJE!

Opasnost od električnog udara.

- Što se tiče žarulje(a) unutar ovog proizvoda i rezervnih žarulja koje se prodaju zasebno: Ove žarulje namijenjene su da izdrže ekstremne fizičke uvjete u kućanskim uređajima, poput

POSTAVLJANJE

temperature, vibracija, vlage ili namijenjene su signalizaciji informacija o radnom stanju uređaja. Nisu namijenjene za druge primjene i nisu pogodne za osvjetljenje u kućanstvu.

- Koristite samo žarulje s istim specifikacijama.

2.7 Usluga

- Za popravak uređaja kontaktirajte ovlašteni servis.
- Koristite samo originalne rezervne dijelove.

2.8 Odlaganje



UPOZORENJE!

Opasnost od ozljede ili gušenja.

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

3. POSTAVLJANJE



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

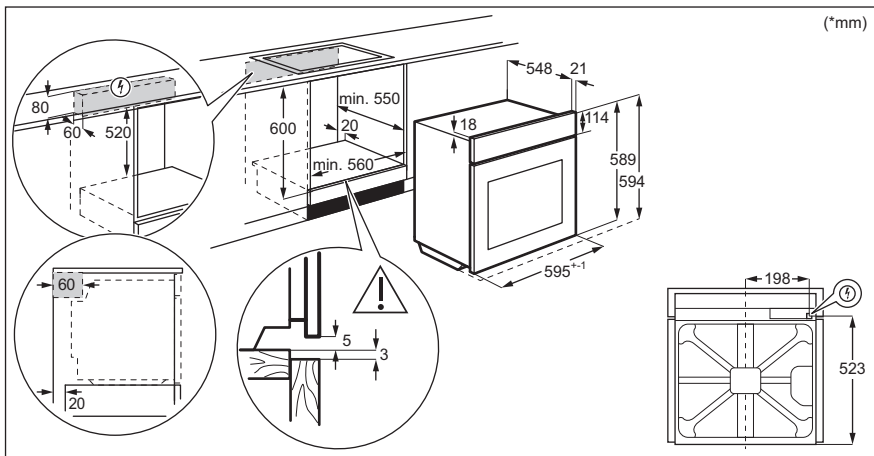
3.1 Ugrađivanje u ugradbene ormarice

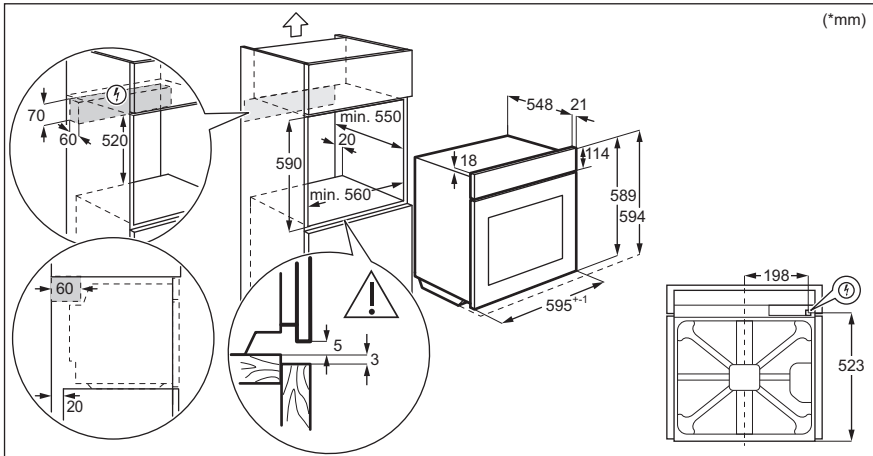


YouTube

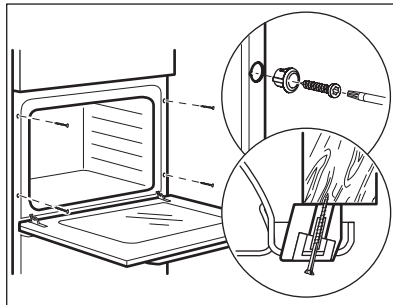
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



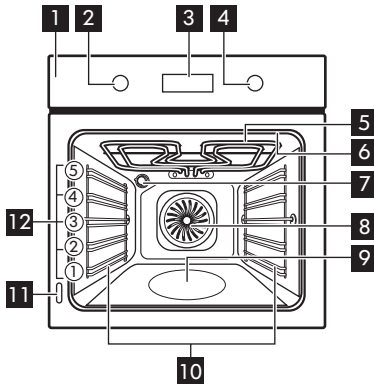


3.2 Pričvrščivanje pečnice za kuhinjski ormaric



4. OPIS PROIZVODA

4.1 Opći pregled



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

4.2 Dodatna oprema







- **Rešetka za pečenje**
Za posude za kuhanje, kalupe za pečenje kolača i mesa.
- **Posuda za pečenje**
Za torte i biskvite.
- **Plitica za roštiljanje/pečenje**
Može se koristiti za pečenje kolača i mesa ili kao posuda za sakupljanje masnoće.
- **Senzor za hranu**
Za mjerenje koliko je jelo pečeno.
- **Sklopive vodilice**
Pomoću teleskopskih vodilica možete lakše stavljati i vaditi police.

5. KAKO UKLJUČITI I ISKLJUČITI PEĆNICU

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
 Tajmer	 Brzo zagrijavanje	 Osvjetljenje unutrašnjosti	 Senzor za hranu	OK		
Odaberite funkciju pećnice i uključite pećnicu.						
Okrenite regulator funkcija pećnice u isključeni položaj i isključite pećnicu.						


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

Indikatori zaslona





PRIJE PRVE UPORABE

 Blokiranje	 Pomoć pri kuhanju	 Čišćenje	 Postavke	 Brzo zagrijavanje
Pokazatelji tajmera:				
Wi-Fi pokazatelj - bljeska kad pećnica može biti spojena na Wi-Fi.		Daljinski rad indikator - pećnicom se može upravljati daljinski.		
 Wi-Fi veza je uključena.		 Daljinski rad je uključen.		
Traka napretka - za temperaturu ili vrijeme.				
Pokazatelj kuhanja na pari				
Senzor za hranu indikator				

6. PRIJE PRVE UPORABE

 **UPOZORENJE!**
Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.


6.1 Početno čišćenje


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


6.2 Početno predgrijavanje

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

Prije prve uporabe unaprijed zagrijte praznu pećnicu.

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

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

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

6.3 Bežična veza

Za povezivanje pećnice trebate:

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

1. korak Preuzmite mobilnu aplikaciju My Electrolux Kitchen i slijedite upute za sljedeće korake.

2. korak 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
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 članice EU 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, Austrija, Poljska, Portugal,

SVAKODNEVNA UPORABA

Rumunjska, Slovenija, Slovačka, Finska, Švedska, Norveška, Švicarska, Ujedinjeno Kraljevstvo, 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 pećnice

Početak kuhanja	
1. korak	Korak 2
 	 
Postavite funkciju zagrijavanja.	Postavite temperaturu.



Kuhanje na pari			
Provjerite je li pećnica hladna.			
Korak 1	2. korak	3. korak	4. korak

Kuhanje na pari			
			Prethodno zagrijte praznu pećnicu 10 min kako bi se stvorila vlaga. Stavite hranu u pećnicu.
Udubinu u unutrašnjosti pećnice napunite vodom iz slavine.	Podesite paru funkciju pećnice.	Postavite temperaturu.	
<p>i Maksimalni kapacitet udubine u unutrašnjosti iznosi 250 ml. Tijekom kuhanja ili dok je pećnica još vruća ne nadopunjavajte udubinu u unutrašnjosti.</p>			









Kada se završi kuhanje na pari:		
Korak 1	2. korak	Korak 3
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
 Vrući zrak	Za pečenje na do tri razine polica istovremeno i za sušenje hrane. Podesite temperaturu 20 - 40 °C niže nego za Tradicionalno pečenje.
 Tradicionalno pečenje	Za pečenje i prženje hrane na jednoj razini police.

svakodnevna uporaba

Funkcija pećnice	Aplikacija
 SteamBake	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.
 Funkcija za pizzu	Za pečenje pizze. Za intenzivno tamnjenje i hrskavo dno.
 Donji grijač	Za pečenje kolača s hrskavim dnom i konzerviranje hrane.
 Zamrznuta hrana	Za pripremu hrskavih gotovih jela (npr. pomfrita, kroketa od krumpira ili proljetnih rolada).
 Vlažno pečenje	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.
 Roštilj	Za roštiljanje tankih komada hrane i pripremu tostiranog kruha.
 Turbo roštilj	Za pečenje velikih komada mesa ili peradi s kostima na jednom položaju police. Za pripremu zapečenih jela i tamnjenje.
 Izbornik	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 energetskom učinkovitošću.







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

Upute za kuhanje potražite u poglavlju "Savjeti i preporuke", Vlažno pečenje. Opće preporuke za uštedu energije potražite u poglavlju "Energetske 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"> Senzor za hranu 	<ul style="list-style-type: none"> Slabo pečeno Srednje pečeno Dobro pečeno

Pomoć pri kuhanju - upotrijebite za brzu pripremu jela sa zadanim postavkama:			
Korak 1	2. korak	3. korak	4. korak
 	 	 1 - 45	 OK
Uđite u izbornik.	Odaberite Pomoć pri kuhanju. Pritisnite OK.	Odaberite jelo. Pritisnite OK.	Stavite jelo u pećnicu. Potvrdite postavku.









7.5 Pomoć pri kuhanju s receptima

Legenda	
	Senzor za hranu dostupan. 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.

svakodnevna uporaba


























	Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema	Vrijeme trajanja
Govedina 🍖				
P1	Goveđe pečenje, slabo pečeno	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm, debeli komadi	🔪☑️ 2; pekač za pecivo Meso pržite nekoliko minuta na vrućoj tavi. Stavite u pećnicu.	~ 40 min
P2	Goveđe pečenje, srednje pečeno			~ 50 min
P3	Goveđe pečenje, dobro pečeno			~ 60 min
P4	Odrezak, srednje pečen	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	Goveđe pečenje / pirjano (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
P6	Goveđe pečenje, slabo pečeno (sporo pečenje)	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm, debeli komadi	🔪☑️ 2; pekač za pecivo 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	Goveđe pečenje, srednje pečeno (sporo pečenje)			~ 85 min
P8	Goveđe pečenje, dobro pečeno (sporo pečenje)			~ 130 min

	Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema	Vrijeme trajanja
P9	Filet, slabo pečen (sporo pečenje)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm debeli komadi	 2; pekač za pecivo 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	Filet, srednje pečen (sporo pečenje)			~ 90 min
P11	Filet, pečen (sporo pečenje)			~ 120 min
Teletina 				
P12	Teleće pečenje (npr. plećka)	0,8 - 1,5 kg; 4 cm debeli komadi	 2; jelo pečeno na mreži za pečenje Koristite svoje omiljene začine. Dodajte tekućinu. Pečenje pokriveno.	~ 80 min
Svinjetina 				
P13	Pečena svinjetina, vrat ili plećka	1,5 - 2 kg	 2; jelo pečeno na mreži za pečenje Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja.	~ 120 min
P14	Trgana svinjetina LTC	1,5 - 2 kg	 2; pekač za pecivo Koristite svoje omiljene začine. Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja da se ujednačeno zapeče.	~ 215 min
P15	Pečenica, svježā	1 - 1,5 kg; 5 - 6 cm debeli komadi	 2; jelo pečeno na mreži za pečenje Koristite svoje omiljene začine.	~ 55 min
P16	Svinjska rebrica	2 - 3 kg; upotrijebite sirove, 2 - 3 cm tanke svinjske rebrice	 3; duboka tava Dodajte tekućinu tako da pokrije dno posude. Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja.	90 min





















svakodnevna uporaba




	Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema	Vrijeme trajanja
Janjetina 🐏				
P17	Janjeći but s kosti	1,5 - 2 kg; 7 - 9 cm debeli komadi	 2; jelo pečeno na pekaču za pecivo Dodajte tekućinu. Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja.	~ 130 min
Perad 🐓				
P18	Cijelo pile	1 - 1,5 kg; svježe	 2;  200 ml; složenac na pekaču za pecivo 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; pekač za pecivo Koristite svoje omiljene začine.	~ 40 min
P20	Pileća prsa	180 - 200 g po komadu	 3;  2; složenac na mreži za pečenje Koristite svoje omiljene začine. Meso pržite nekoliko minuta na vrućoj tavi.	~ 25 min
P21	Pileći batak, svježi	-	 3; pekač za pecivo 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 mreži za pečenje 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; duboka tava Koristite svoje omiljene začine. Stavite meso na duboki pekač za pecivo. Gusku okrenite nakon polovice vremena kuhanja.	~ 110 min
Ostalo 🐓				

SVAKODNEVNA UPORABA

	Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema	Vrijeme trajanja
P24	Mesna štruca	1 kg	  2; mreža za pečenje Koristite svoje omiljene začine.	~ 60 min
 Riba				
P25	Cijela riba, na roštilju	0,5 - 1 kg po ribi	  2; pekač za pecivo Ribu napunite maslacem i upotrijebite svoje omiljene začine i začinsko bilje.	~ 30 min
P26	Riblji filet	-	  3; složenac na mreži za pečenje Koristite svoje omiljene začine.	20 min
slatko pecivo / deserti   				
P27	Torta od sira	-	 2;  28 cm kalup za kore na mreži za pečenje	90 min
P28	Torta od jabuka	-	 2;  100 - 150 ml; pekač za pecivo	60 min
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 štruca na mreži za pečenje	50 min
Povrće / prilozi   				





svakodnevna uporaba

	Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema	Vrijeme trajanja
P34	Pečeni krum-piri	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 mi-ješano 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   				
P39	Složenc la-sagna / rezanci	1 - 1,5 kg	 2; složenac na mreži za pečenje	45 min
P40	Zapečeni krumpir	1 - 1,5 kg	 1; složenac na mreži za pečenje	50 min
P41	Pizza svjež, tanka	-	  2;  100 ml; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje	15 min
P42	Pizza svjež, debela	-	  2;  100 ml; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje	25 min
P43	Quiche	-	 2; kalup za pečenje na mreži za pečenje	45 min
P44	Baguette / ciabatta / bijeli kruh	0,8 kg	  3;  150 ml; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje Potrebno je više vremena za bijeli kruh.	30 min

	Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema	Vrijeme trajanja
P45	Sve žitarice / raž / crni kruh sve žitarice u kalupu za kruh	1 kg	  2;  150 ml; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje / mrežom za pečenje	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.
	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		
Korak 1	2. korak	Korak 3
		
Za promjenu sata, uđite u izbornik i odaberite postavke, sat.	Postavite sat.	Pritisnite: OK.







FUNKCIJE SATA


Kako podesiti: Zvučni alarm

1. korak	Na zaslonu se prikazuje: 0:00 	2. korak	Korak 3
			
Pritisnite: 		Postavite Zvučni alarm	Pritisnite: OK.









 Tajmer odmah počinje s odbrojavanjem.


Kako podesiti: Vrijeme kuhanja

Korak 1	Korak 2	Na zaslonu 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

Korak 1	Korak 2	Na zaslonu se prikazuje: sat  POČETAK	3. korak	4. korak	Na zaslonu se prikazuje: --:--  ZAUŠTAVI	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.

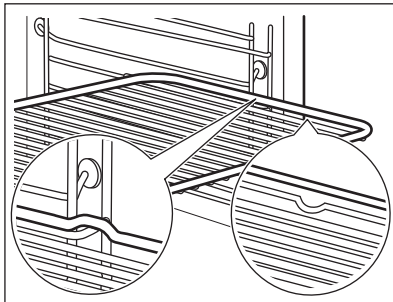
9. NAČIN KORIŠTENJA: PRIBOR

9.1 Umetanje dodataka

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

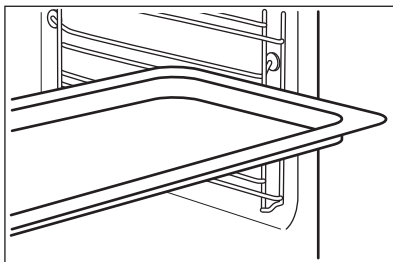
Mreža za pečenje:

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



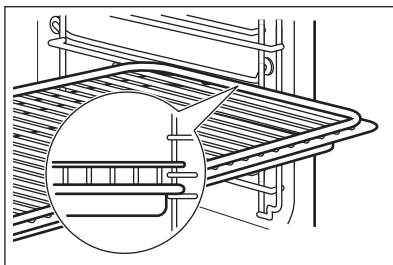
Pekač za pecivo /Duboka plitica:

Gurnite pladanj za pečenje između vodilica police.



Mreža za pečenje, Pekač za pecivo /Duboka plitica:

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



9.2 Senzor za hranu

Senzor za hranu- mjeri temperaturu unutar hrane.

NAČIN KORIŠTENJA: PRIBOR

Potrebno je podesiti dvije temperature:

°C
Temperatura pećnice.


Temperaturu jezgre.

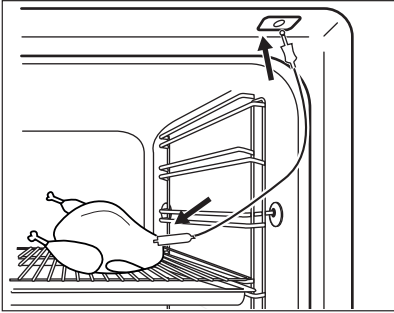
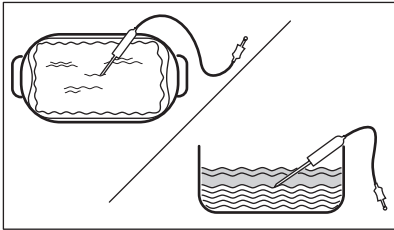
Za najbolje rezultate kuhanja:



Sastojci trebaju biti na sobnoj temperaturi.

Ne koristite za tekuća jela.

Tijekom kuhanja mora ostati u jelu.





Način upotrebe: Senzor za hranu

1. korak	Uključite pećnicu.	
2. korak	Postavite funkciju pećnice i, ako je potrebno, temperaturu pećnice.	
3. korak	Umetnite: Senzor za hranu.	
Meso, perad i ribu	Složenic	
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.	
		
4. korak	Ukopčajte Senzor za hranu u utičnicu na prednjoj strani pećnice. Na zaslonu se prikazuje aktualna temperatura: Senzor za hranu.	

5. korak	 - pritisnite za postavljanje temperature jezgre senzora.
6. korak	OK - pritisnite za potvrdu. Kad hrana dosegne postavljenu temperaturu, oglašava se signal. Možete odlučiti zauzavati ili nastaviti kuhati kako biste bili sigurni da je dobro pečena.
7. korak	Uklonite utikač Senzor za hranu iz utičnice i izvadite jelo iz pećnice. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> UPOZORENJE! 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

Ova funkcija sprječava nehotičnu promjenu funkcije pećnice.		
Uključite je kad pećnica radi - podešeno kuhanje se nastavlja, upravljačka ploča je blokirana. Uključite je kad je pećnica isključena - pećnica se ne može 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

 (°C)	 (h)
250 - maksimum	3

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






10.3 Ventilator za hlađenje






Kad pećnica radi, ventilator za hlađenje automatski se uključuje da ohladi površine pećnice. Ako isključite pećnicu, ventilator za hlađenje može nastaviti s radom dok se pećnica ne ohladi.

11. SAVJETI

11.1 Vlažno pečenje

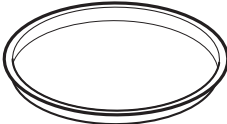
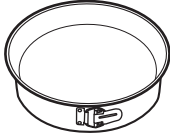

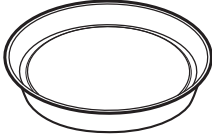
Za najbolje rezultate slijedite preporuke navedene u tablici ispod.

		 (°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

		 (°C)		 (min)
Poširana riba, 0,3 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjeđilom	180	3	20 - 25
Cijela riba, 0,2 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjeđilom	180	3	25 - 35
Riblji filet, 0,3 kg	pizza na rešetki za pečenje	180	3	25 - 30
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.








			
Tava za pizzu	Posuda za pečenje	Ramekin posude	Kalup za flan
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 ustanove za testiranje

Provjere prema 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	-

						
				(°C)	(min)	
Biskvit, kalup za torte Ø26 cm	Tradicionalno pečenje	Mreža za pečenje	2	170	40 - 50	Pećnicu prethodno zagrijte 10 minuta.
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	Rešetka za pečenje i posuda za sakupljanje masnoće	4	maks.	20 - 30	Stavite rešetku za pečenje na četvrtu razinu a posudu za sakupljanje masnoće na treću razinu u pećnici. Preokrenite hranu kad prođe pola postavljenog vremena kuhanja. Pećnicu prethodno zagrijte 3 minute.

12. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

12.1 Napomene o čišćenju



Sredstva za čišćenje

Prednju stranu pećnice očistite mekom krpom namočenom u mlaku vodu i blagim deterdžentom.

Za čišćenje metalnih površina koristite otopinu za čišćenje.

Mrlje očistite blagim deterdžentom.



Škaldnevna uporaba

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

Vlaga se može kondenzirati u pećnici ili na staklima vrata. Za smanjenje kondenzacije, uključite pećnicu da radi barem 10 minuta prije kuhanja. Ne čuvajte hranu u pećnici dulje od 20 minuta. Nakon svake uporabe osušite unutrašnjost mekanom krpom.



Dodatna oprema

Nakon svake upotrebe očistite svu dodatnu opremu i pustite da se osuši. Koristite meku krpnu namočenu u toplu vodu i blagi deterdžent. Pribor ne perite u perilici posuđa.

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

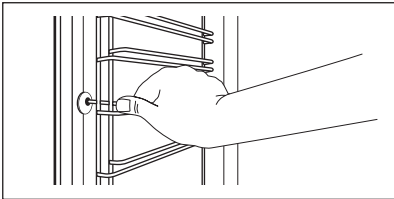
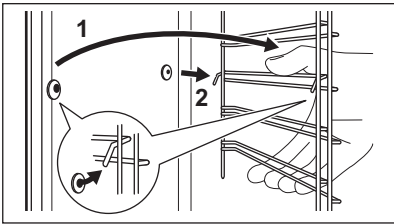
12.2 Kako očistiti: Udubljenje u unutrašnjosti

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

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

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 dio nosača police povucite dalje od bočne stijenke.	
3. korak	Stražnji dio nosača police povucite s bočne stijenke i uklonite ga.	
4. korak	Nosače police vratite na mjesto obrnutim redosljedom. Zatike za držanje na sklopivim vodilicama morate usmjeriti prema naprijed.	

12.4 Način upotrebe: Pirolitičko čišćenje

Očistite pećnicu opcije Pirolitičko čišćenje.



UPOZORENJE!

Postoji rizik od opekline.



OPREZ!

Ako su u isti ormarić postavljeni drugi uređaji, ne upotrebljavajte ih istodobno s ovom funkcijom. To može uzrokovati oštećenje pećnice.



Prije Pirolitičko čišćenje:

Isključite pećnicu i pričekajte da se ohladi.	Izvadite sav pribor iz pećnice.	Očistite dno pećnice i unutrašnje staklo vrata toplom vodom, mekom krpom i blagim deterdžentom.
---	---------------------------------	---

Pirolitičko čišćenje


1. korak	Uđite u izbornik: Čišćenje $\frac{m}{l}$.	
	Opcija	Trajanje
	C1 - Lagano čišćenje	1 h
	C2 - Normalno čišćenje	1 h 30 min

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Pirolitičko čišćenje	
C3 - Temeljito čišćenje	2 h 30 min
2. korak	OK – pritisnite za odabir programa za čišćenje.
3. korak	OK – pritisnite za početak čišćenja.
4. korak	Nakon čišćenja regulator funkcija pećnice okrenite u položaj isključeno.
 Tijekom čišćenja svjetlo pećnice je isključeno.	
Kada je pećnica na postavljenoj temperaturi, vrata se zaključavaju. Dok se vrata ne otključaju, na zaslonu se prikazuje:  .	

Kada čišćenje završi:		
Isključite pećnicu i pričekaite da se ohladi.	Unutrašnjost očistite mekanom krpom.	S dna unutrašnjosti uklonite ostatke.

12.5 Podsjetnik Za Čišćenje

Pećnica vas podsjeća kad je trebate očistiti pirolitičkim čišćenjem.	
 bljeska na zaslonu 5 sek. nakon svakog kuhanja.	Za isključivanje podsjetnika unesite Izbornik i odaberite Postavke, Podsjetnik Za Čišćenje.

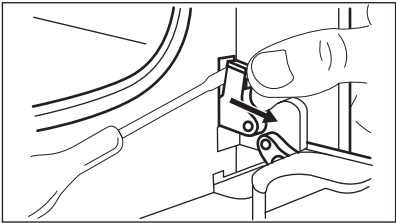
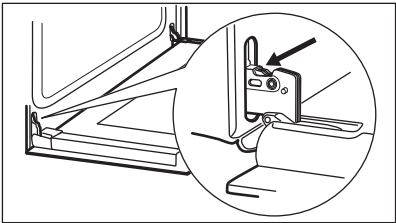
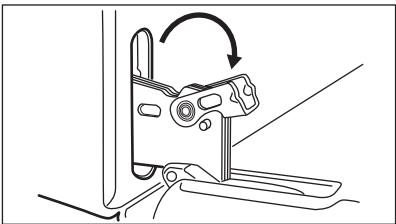
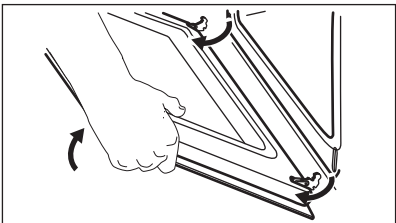
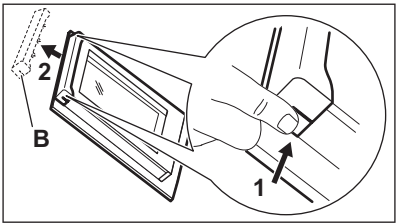
12.6 Kako ukloniti i postaviti: Vrata

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

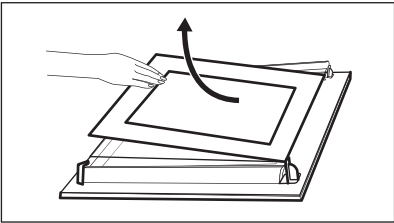


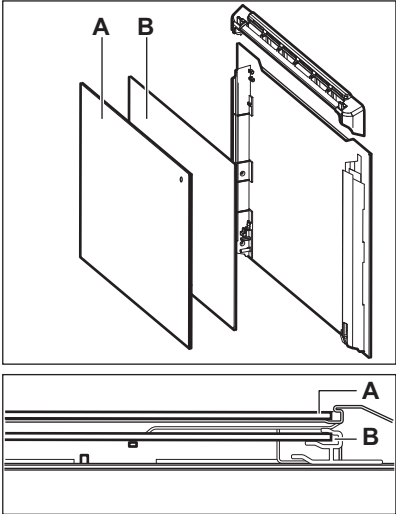
OPREZ!

Pećnicu ne upotrebljavajte bez staklenih ploča.

<p>1. korak</p>	<p>Otvorite vrata do kraja i pronađite šarku s desne strane vrata.</p>	
<p>2. korak</p>	<p>Pomoću odvijača podignite i potpuno okrenite polugu desne bočne šarke.</p>	
<p>3. korak</p>	<p>Pronađite šarku na lijevoj strani vrata.</p>	
<p>4. korak</p>	<p>Podignite i potpuno okrenite polugu na lijevoj šarki.</p>	
<p>5. korak</p>	<p>Zatvorite vrata pećnice napola, do prvog položaja. Zatim podignite i povucite vrata prema naprijed i izvadite ih iz ležišta.</p>	
<p>6. korak</p>	<p>Stavite vrata na stabilnu površinu zaštićenu mekom krpom.</p>	
<p>7. korak</p>	<p>Uхватите okvir (B) na gornjem rubu vrata s dvije strane i pritisnite prema unutra kako biste oslobodili kopču.</p>	
<p>8. korak</p>	<p>Povucite okvir vrata prema naprijed kako biste ga skinuli.</p>	
<p>9. korak</p>	<p>Držite staklene ploče vrata za gornji rub i pažljivo ih izvucite, jednu po jednu. Krenite od gornje ploče. Provjerite je li staklo potpuno iskliznulo iz ležišta.</p>	

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

10. korak	Staklene ploče očistite sapunom i vodom. Pažljivo osušite staklene ploče. Staklene ploče ne perite u perilici posuđa.	
11. korak	Nakon čišćenja, postavite staklene ploče i vrata pećnice.	

<p>Pazite da staklene ploče (A i B) vratite ispravnom redosljedom. Provjerite simbol/ispis na bočnoj strani staklene ploče, svaka staklena ploča izgleda drugačije kako bi se demontaža i montaža olakšale.</p> <p>Kada se pravilno postavi, okvir vrata klikne. Osigurajte da unutarnje staklene ploče postavite ispravno na mjesto.</p>	
---	---

12.7 Kako zamijeniti: Žarulju

	UPOZORENJE! Opasnost od električnog udara. Žarulja može biti vruća.
--	--

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

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

Stražnja žarulja

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

13. RJEŠAVANJE PROBLEMA



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

13.1 Što učiniti ako ...

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

Pećnica se ne uključuje ili se ne zagrijava	
Problem	Provjerite ako ...
Ne možete uključiti ili koristiti pećnicu.	Pećnica je ispravno spojena na električno napajanje.
Pećnica se ne zagrijava.	Automatsko isključivanje je isključeno.
Pećnica se ne zagrijava.	Vrata pećnice su zatvorena.
Pećnica se ne zagrijava.	Osigurač je pregorio.
Pećnica se ne zagrijava.	Isključena je funkcija roditeljska zaštita.

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.

RJEŠAVANJE PROBLEMA

Šifre pogreški	
Na zaslonu se prikazuje...	Provjerite ako ...
Err C2	Izvukli ste utikač Senzor za hranu iz utičnice.
Err C3	Vrata pećnice su zatvorena ili blokada vrata nije slomljena.
Err F102	Vrata pećnice su zatvorena.
Err F102	Blokada vrata nije slomljena.
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 Servisni podaci

Ako sami ne možete pronaći rješenje problema, obratite se vašem zastupniku iliovlaštenom servisu.

Podaci potrebni za servis nalaze se na nazivnoj pločici. Nazivna pločica nalazi se na prednjem okviru unutrašnjosti pećnice. Ne vadite nazivnu pločicu iz unutrašnjosti pećnice.

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

14. ENERGETSKA UČINKOVITOST

14.1 Podaci o proizvodu i List s podacima o proizvodu*

Naziv dobavljača	Electrolux	
Identifikacija modela	EOD6P77WX 949499836 EOD6P77WZ 949499837 KODDP77WX 949499835	
Indeks energetske učinkovitosti	81.2	
Klasa energetske učinkovitosti	A+	
Potrošnja energije sa standardnim opterećenjem, konvencionalni način rada	0.93 kWh/ciklusu	
Potrošnja energije sa standardnim opterećenjem, rad s ventilatorom	0.69 kWh/ciklusu	
Broj prostora za pečenje	1	
Izvor topline	Električna struja	
Zapremnina	72 l	
Vrsta pećnice	Ugradbena pećnica	
Masa	EOD6P77WX	32.8 kg
	EOD6P77WZ	32.8 kg
	KODDP77WX	32.8 kg

* Za Europsku uniju prema EU Uredbama 65/2014 i 66/2014.
Za Republiku Bjelorusiju prema STB 2478-2017, Dodatak G; STB 2477-2017, Prilozi A i B.
Za Ukrajinu prema 568/32020.

Klasa energetske učinkovitosti nije primjenjiva u Rusiji.

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

STRUKTURA IZBORNIKA

14.2 Ušteda energije



Pećnica sadrži značajke koje vam pomažu uštedjeti energiju tijekom svakodnevnog kuhanja.

Uvjerite se da su vrata pećnice zatvorena dok pećnica radi. Tijekom kuhanja ne otvarajte vrata pećnice prečesto. 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 pećnicu 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 pećnicu, 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 pećnice na minimum. Preostala toplina unutar pećnice nastaviti će kuhanje.

Koristite preostalu toplinu za zagrijavanje ostalih jela.

Održavajte jela toplim

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

Kuhanje s isključenim svjetlom

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

Vlažno pečenje

Funkcija je namijenjena je za uštedu energije tijekom kuhanja.

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

15. STRUKTURA IZBORNIKA

15.1 Izbornik



- odaberite za ulazak u Izbornik.

Izbornik struktura

Pomoć pri kuhanju

Čišćenje

Postavke






Korak 1

2. korak

3. korak



4. korak

5. korak

				
Odaberite Izbornik, Postavke.	Potvrdite postavku.	Odaberite postavke.	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	Osvjetljenje unutrašnjosti	Uključeno / Isključeno	O8	Brzo zagrijavanje	Uključeno / Isključeno
O9	Podsjetnik Za Čišćenje	Uključeno / Isključeno	O10	Wi-Fi	Uključeno / Isključeno
O11	Automatski daljinski rad	Uključeno / Isključeno	O12	Zaboravi mrežu	Da / Ne
O13	Demo način rada	Aktivacijska šifra: 2468	O14	Verzija softvera	Provjera
O15	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 vždy, když jej používáte, spolehnout, že pokaždé 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

Zaregistrujte svůj spotřebič a získejte lepší servis:

www.registerelectrolux.com



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

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

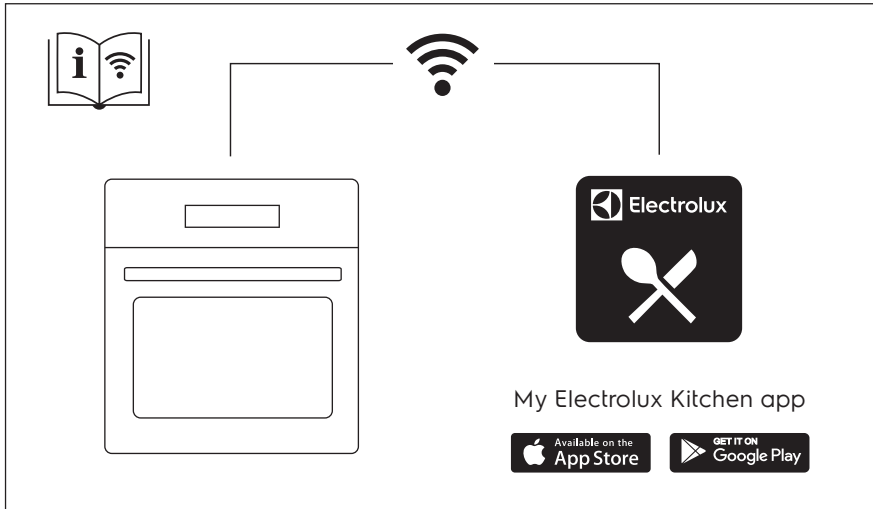
 Informace o ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	92	2.5 Pyrolytické čištění.....	97
1.1 Bezpečnost dětí a zranitelných osob.....	92	2.6 Vnitřní osvětlení.....	98
1.2 Všeobecné bezpečnostní informace.....	93	2.7 Obsluha.....	98
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	94	2.8 Likvidace.....	98
2.1 Instalace.....	94	3. INSTALACE.....	98
2.2 Připojení k elektrické síti.....	95	3.1 Vestavba.....	98
2.3 Použijte.....	96	3.2 Připevnění trouby ke skřínce.....	99
2.4 Čištění a údržba.....	97	4. POPIS SPOTŘEBIČE.....	100
		4.1 Celkový pohled.....	100

4.2 Příslušenství.....	100	11. TIPY A RADY.....	118
5. JAK ZAPNOUT A VYPNOUT TROUBU..	101	11.1 Vlhký horkovzduch.....	118
5.1 Zasuňovací ovladače.....	101	11.2 Vlhký horkovzduch - doporučená příslušenství.....	120
5.2 Ovládací panel.....	101	11.3 Tabulky vaření pro zkušební.....	120
6. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	102	12. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	122
6.1 První čištění.....	102	12.1 Poznámky k čištění.....	122
6.2 První přehřátí.....	102	12.2 Jak provádět čištění: Vyřtá část vnitřku trouby.....	123
6.3 Bezdrátové připojení 	103	12.3 Jak vyjmout: Drážky na rošty	123
6.4 Softwarové licence.....	104	12.4 Pokyny k použití: Pyrolytická čisticí.....	123
7. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	104	12.5 Připomínka čištění.....	125
7.1 Jak nastavit: Pečící funkce.....	104	12.6 Jak odstranit a nainstalovat: Dvířka.....	125
7.2 Pečící funkce.....	105	12.7 Jak vyměnit: Osvětlení.....	127
7.3 Poznámky: Vlhký horkovzduch....	106	13. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	128
7.4 Jak nastavit: Podporované Vaření.....	106	13.1 Co dělat, když.....	128
7.5 Podporované Vaření s recepty....	107	13.2 Servisní údaje.....	129
8. FUNKCE HODIN.....	113	14. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	129
8.1 Funkce hodin.....	113	14.1 Informace o výrobku a list s údaji o výrobku*.....	129
8.2 Jak nastavit: Funkce hodin.....	113	14.2 Úspora energie.....	130
9. POUŽITÍ: PŘÍSLUŠENSTVÍ.....	115	15. STRUKTURA NABÍDKY.....	131
9.1 Vkládání příslušenství.....	115	15.1 Nabídka.....	131
9.2 Pečící sonda.....	115	16. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ.....	132
10. DOPLŇKOVÉ FUNKCE.....	117		
10.1 Zámek.....	117		
10.2 Automatické vypnutí.....	117		
10.3 Chladicí ventilátor.....	118		



1. ⚠️ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

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

1.1 Bezpečnost dětí a zranitelných osob

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí, pouze pokud tak činí pod dozorem nebo obdrželi instrukce týkající se bezpečného provozu spotřebiče, a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče. Děti mladší osmi let a osoby s rozsáhlým a komplexním postižením bez stálého dozoru udržujte z dosahu spotřebiče.
- Nenechte děti hrát si se spotřebičem a mobilními zařízeními s My Electrolux Kitchen.

- Všechny obaly uschovejte mimo dosah dětí a řádně je zlikvidujte.
- **VAROVÁNÍ:** Je-li spotřebič v provozu nebo pokud chladne, nedovolte dětem a domácím zvířatům, aby se k ní přibližovaly. Přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu.
- 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

- 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.
- Jestliže je poškozený napájecí kabel, smí ho vyměnit pouze výrobce, autorizované servisní středisko nebo osoba s podobnou příslušnou kvalifikací, jinak by mohlo dojít k úrazu.
- **VAROVÁNÍ:** Před výměnou žárovky se nejprve přesvědčte, že je spotřebič vypnutý, abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem.
- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a jeho dostupné části se mohou během používání zahřát na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků.
- Při vkládání či vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.
- Používejte pouze pečicí sondu doporučenou k tomuto spotřebiči.
- K odstranění drážek na rošty nejprve odtáhněte přední a poté zadní konec drážek na rošty od stěny trouby. Drážky roštů instalujte stejným postupem v opačném pořadí.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- Nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky k čištění skleněných dvířek, mohly by poškrábat povrch, což by mohlo následně vést k rozbití skla.
- Před pyrolytickým čištěním je nutné odstranit nadměrné zbytky jídel. Vyjměte z trouby všechno příslušenství.

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 dvířka trouby 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 umístěný na spodní zadní straně	560x20 mm
Délka napájecího síťového kabelu. Kabel se nachází v pravém rohu zadní strany	1500 mm
Montážní šrouby	4x25 mm

2.2 Připojení k elektrické síti



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Zkontrolujte, zda údaje na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě.
- Vždy používejte správně instalovanou síťovou zásuvku s ochranou proti úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Dbejte na to, abyste nepoškodili napájecí kabel a síťovou zástrčku. Jestliže potřebujete přívodní kabel vyměnit, musí výměnu provést námi autorizované servisní středisko.
- Síťové kabely se nesmí dotýkat nebo se nacházet v blízkosti dvířek spotřebiče nebo výklenku pod spotřebičem, obzvláště je-li spotřebič v provozu nebo jsou-li dvířka horká.
- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.
- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, 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.
- Před zapojením síťové zástrčky do síťové zásuvky zcela zavřete dvířka spotřebiče.
- Spotřebič se dodává se síťovou zástrčkou a napájecím kabelem.

Typy kabelů vhodné pro instalaci nebo výměnu v Evropě:

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

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

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Celkový výkon (W)	Průřez kabelu (mm ²)
maximálně 1 380	3 x 0.75
maximálně 2 300	3 x 1
maximálně 3 680	3 x 1.5

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

2.3 Použijte



VAROVÁNÍ!

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

- Tento spotřebič je určen pouze k domácímu (vnitřnímu) použití.
- 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.
- Spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel. Nesmí být používán k jiným účelům, například k vytápění místností.
- Vždy pečte se zavřenými dvířky trouby.

- Je-li spotřebič instalován za nábytkovým panelem (např. dvířky), dvířka nábytku nesmí být nikdy zavřená, když je spotřebič v provozu. Za zavřeným nábytkovým panelem může docházet k nárůstu horka a vlhka, což může následně poškodit spotřebič, pouzdro nebo podlahu. Nezavírejte nábytkový panel, dokud spotřebič po použití zcela nevychladne.

2.4 Čištění a údržba



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

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

2.5 Pyrolytické čištění



VAROVÁNÍ!

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

- Před použitím samočisticí pyrolytické funkce nebo funkce prvního použití z vnitřku trouby odstraňte následující:
 - jakékoliv zbytky či nánosy jídla, olejů či tuků.
 - jakékoliv vyjímatelné předměty (včetně roštů, bočních kolejniček, apod. dodaných spolu se spotřebičem), obzvláště pak hrnce, pánve a jiné náčiní s nepřilnavým povrchem.
- Pečlivě si přečtěte všechny pokyny ohledně pyrolytického čištění.
- Držte děti z dosahu spotřebiče během chodu pyrolytického čištění.
- V průběhu této funkce bude spotřebič velmi horký a z předních větracích otvorů bude vycházet horký vzduch.
- Pyrolytické čištění je proces, při kterém se díky vysokým teplotám mohou uvolňovat výpary ze zbytků potravin či konstrukčních materiálů, a zákazníkům se proto důrazně doporučuje následující:
 - během každého pyrolytického čištění a po jeho dokončení zajistit dobré větrání.
 - během prvního použití při maximální teplotě a po jeho dokončení zajistit dobré větrání.
- Na rozdíl od lidí mohou být někteří plazi či ptáci velmi citliví na výpary, k jejichž tvorbě může docházet během čistícího procesu u všech pyrolytických trub.
 - Během chodu pyrolytického čištění odstraňte z blízkosti trouby všechna domácí zvířata (obzvláště ptactvo) a maximální teplotu čištění poprvé použijte v dobře větraném prostoru.
- Malá domácí zvířata mohou být také velmi citlivá na místní změny teploty, ke kterým dochází během samočisticího pyrolytického programu v blízkosti všech pyrolytických trub.
- Při vysokoteplotním pyrolytickém čištění může u všech pyrolytických trub dojít k poškození nepřilnavého povrchu hrnců, pánví, plechů, náčiní apod. a může také vést ke tvorbě méně škodlivých výparů.
- Výpary uvolňované z pyrolytických trub / zbytky jídel nejsou dle jejich popisu škodlivé pro člověka, děti nebo osoby ze zdravotními problémy.

2.6 Vnitřní osvětlení



VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

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

2.7 Obsluha

- Pro opravu spotřebiče se obraťte na autorizované servisní středisko.
- Používejte výhradně originální náhradní díly.

2.8 Likvidace



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

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

3. INSTALACE



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

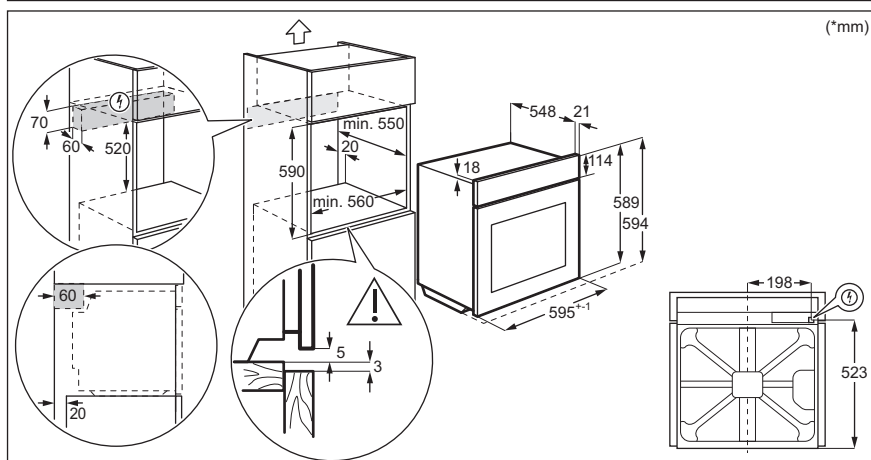
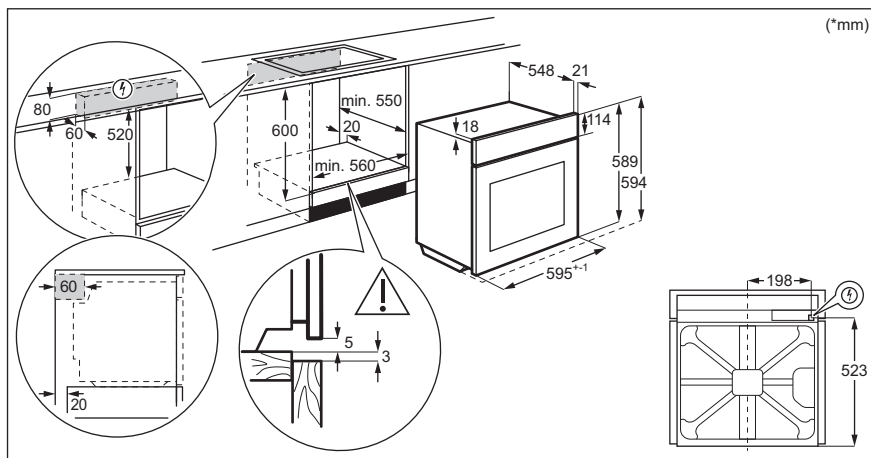
3.1 Vestavba



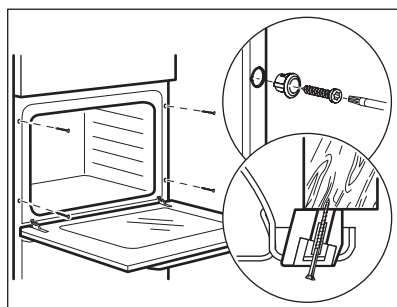
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



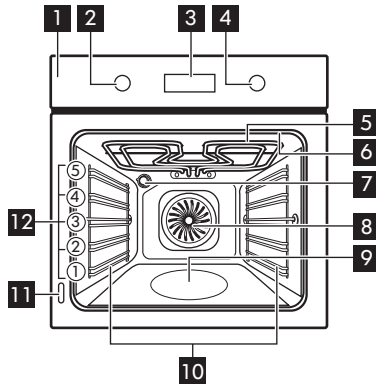


3.2 Připevnění trouby ke skřínce



4. POPIS SPOTŘEBIČE

4.1 Celkový pohled



- 1** Ovládací panel
- 2** Volič 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** Typový štítek
- 12** Polohy mřížky

4.2 Příslušenství







- **Tvarovaný rošt**
Pro nádoby na pečení, dortové a koláčové formy, pečeně.
- **Plech na pečení**
Na koláče a sušenky.
- **Hluboký pekáč / plech**
Pro pečení moučných jídel a masa, nebo k zachycování tuku.
- **Pečicí sonda**
Používá se k měření stupně přípravy jídla.
- **Vysunovací drážky**
Teleskopické výsuvy usnadňují vkládání nebo vytahování roštů.


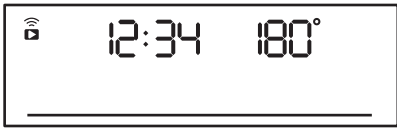
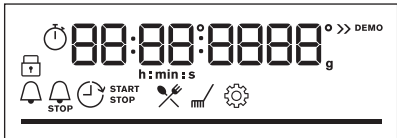
5. JAK ZAPNOUT A VYPNOUT TROUBU






5.1 Zasunovací ovladače

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










5.2 Ovládací panel

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

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

Ukazatele na displeji				
 Zámek	 Podporované Vaření	 Čištění	 Nastavení	 Rychlé zahřátí

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Ukazatele časovače:				
WiFi ukazatel – bliká, když lze troubu připojit k Wi-Fi.			Ukazatel Dálkové ovládání – troubu lze ovládat na dálku.	
 Připojení k síti WiFi je zapnuté.		 Dálkové ovládání je zapnuté.		
Stavová lišta – pro teplotu nebo čas.				
Ukazatel pečení v páře				
Pečící sonda kontrolka				

6. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.


6.1 První čištění

Před prvním použitím vyčistěte prázdnou troubu a nastavte čas:


			 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.

Před prvním použitím prázdnou troubu předehřejte.

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

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

6.3 Bezdrátové připojení

K připojení trouby potřebujete:

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

Krok 1 Stáhněte si mobilní aplikaci My Electrolux Kitchen a v dalších krocích se řiďte pokyny.

Krok 2 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)

Členské státy EU, 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, Rakousko, Polsko, Portugalsko, Rumunsko, Slovinsko, Slovensko, Finsko, Švédsko, Norsko, Švýcarsko, Velká Británie, 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: <http://electrolux.opensourcerepository.com> (složka NIU5).

7. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

7.1 Jak nastavit: Pečicí funkce

Zahájení vaření	
Krok 1	Krok 2
Nastavte pečicí funkci.	Nastavte teplotu.

Pečení v páře			
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.	Nastavte parní pečicí funkci.	Nastavte teplotu.	

Pečení v páře






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






Po dokončení pečení v páře:

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

7.2 Pečicí funkce

Standardní pečicí funkce

Pečicí 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.

Pečící funkce	Použití
 Mražené potraviny	K přípravě polotovarů do křupava (např. hranolek, amerických brambor nebo jarních závitků).
 Vlhký horkovzduch	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.
 Gril	Ke grilování tenkých kusů potravin a opékání chleba.
 Turbo gril	K pečení velkých kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni. K zapékání a pečení dozlatova.
 Nabídka	Otevření nabídky: Podporované Vaření, Čištění, Nastavení.

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 nejuspěšněji.

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"> • Pečící sonda 	<ul style="list-style-type: none"> • Nepropečené • Středně velké • Dobře propečené


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

Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4
 	 	 1 - 45	 OK
Otevřete nabídku.	Zvolte Podporované Vaření. Stiskněte OK .	Zvolte pokrm. Stiskněte tlačítko OK .	Vložte jídlo do trouby. Potvrďte nastavení.









7.5 Podporované Vaření s recepty









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
Hovězí 			


























DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

	Jídlo	Hmotnost	Poloha roštu / příslušenství	Doba trvání
P1	Hovězí peče- ně, neprope- čená	1–1,5 kg; 4– 5 cm silné kousky	  2; plech na pečení Maso pod dobu několika minut osmahně- te na horké pánvi. Vložte do trouby.	~ 40 min.
P2	Hovězí peče- ně, středně propečená			~ 50 min.
P3	Hovězí peče- ně, dobře pro- pečená			~ 60 min.
P4	Steak, střed- ně propečený	180–220 g na jeden kus; 3 cm silné plátky	  3; pečicí mísa na tvarova- ném roštu Maso pod dobu několika minut osmahně- te na horké pánvi. Vložte do trouby.	~ 15 min.
P5	Hovězí peče- ně / dušená (kvalitní žebír- ka, spodní šál, silný bok)	1,5–2 kg	  2; pečicí mísa na tvarovaném roštu Maso pod dobu několika minut osmahně- te na horké pánvi. Přidejte tekutinu. Vlož- te do trouby.	~ 120 min.
P6	Hovězí peče- ně, neprope- čená (nízkote- plotní pečení)	1–1,5 kg; 4– 5 cm silné kousky	  2; plech na pečení Použijte své oblíbené koření nebo jedno- duše sůl a čerstvou mletou papriku. Ma- so pod dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Vložte do trouby.	~ 75 min.
P7	Hovězí peče- ně, středně propečená (nízkoteplotní pečení)			~ 85 min.
P8	Hovězí peče- ně, dobře pro- pečená (nízkote- plotní peče- ní)			~ 130 min.


















	Jídlo	Hmotnost	Poloha roštu / příslušenství	Doba trvání
P9	Filet, nepropečený (nízkoteplotní pečení)			~ 75 min.
P10	Filet, středně propečený (nízkoteplotní pečení)	0,5–1,5 kg; 5–6 cm silné kousky	 2; plech na pečení Použijte své oblíbené koření nebo jednoduše sůl a čerstvou mletou papriku. Maso pod dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Vložte do trouby.	~ 90 min.
P11	Filet, propečený (nízkoteplotní pečení)			~ 120 min.
Telecí 				
P12	Telecí pečené (např. plecko)	0,8–1,5 kg; 4 cm silné kousky	 2; pečicí mísa na tvarovaném roštu Použijte své oblíbené koření. Přidejte tekutinu. Pečte zakryté.	~ 80 min.
Vepřové 				
P13	Pečené z vepřové krkovičky nebo plec-ka	1,5–2 kg	 2; pečicí mísa na tvarovaném roštu V polovině doby pečení maso obraťte.	~ 120 min.
P14	Trhané vepřové LTC	1,5–2 kg	 2; plech na pečení Použijte své oblíbené koření. V polovině doby pečení maso obraťte, aby bylo rovnoměrně opečené.	~ 215 min.
P15	Kýta, čerstvá	1–1,5 kg; 5–6 cm silné kousky	 2; pečicí mísa na tvarovaném roštu Použijte své oblíbené koření.	~ 55 min.
P16	Vepřová žebírka	2–3 kg; použijte syrová, 2–3 cm tenká vepřová žebírka	 3; hluboký pekáč Přidejte tekutinu k zakrytí spodní části pokrmu. V polovině doby pečení maso obraťte.	90 min.





DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

	Jídlo	Hmotnost	Poloha roštu / příslušenství	Doba trvání
Jehněčí 🐷				
P17	Jehněčí stehno s kostmi	1,5–2 kg; 7–9 cm silné kousky	 2; pečicí mísa na plechu na pečení Přidejte tekutinu. V polovině doby pečení maso obraťte.	~ 130 min.
Drůbež 🐔				
P18	Celé kuře	1–1,5 kg; čerstvé	 2;  200 ml; zapékací mísa na plechu na pečení Použijte své oblíbené koření. V polovině doby pečení kuře obraťte, aby bylo rovnoměrně opečené.	~ 60 min.
P19	Půlka kuřete	0,5–0,8 kg	 3 ; plech na pečení Použijte své oblíbené koření.	~ 40 min.
P20	Kuřecí prsa	180–200 g na jeden kus	  2; zapékací mísa na tvárováném roštu Použijte své oblíbené koření. Maso pod dobu několika minut osmahněte na horké pánvi.	~ 25 min.
P21	Kuřecí stehna, čerstvá	-	 3; plech na pečení Pokud jste kuřecí stehna nejprve marinovali, nastavte nižší teplotu a pečte je déle.	~ 30 min.
P22	Kachna, celá	2–3 kg	 2; pečicí mísa na tvárováném roštu Použijte své oblíbené koření. Vložte maso do pečicí nádoby. V polovině doby pečení kachnu obraťte.	~ 100 min.
P23	Husa, celá	4–5 kg	 2; hluboký pekáč Použijte své oblíbené koření. Vložte maso do hlubokého plechu na pečení. V polovině doby pečení husu obraťte.	~ 110 min.
Jiné 🐷				

	Jídlo	Hmotnost	Poloha roštu / příslušenství	Doba trvání
P24	Sekaná	1 kg	  2; tvárováný rošt Použijte své oblíbené koření.	~ 60 min.
 Ryba				
P25	Celá ryba, grilovaná	0,5–1 kg na rybu	  2; plech na pečení Rybu naplňte máslem a použijte své oblíbené koření a bylinky.	~ 30 min.
P26	Rybí filé	-	  3; zapékač mísa na tvárováném roštu Použijte své oblíbené koření.	20 min
Sladké pečivo / dezerty   				
P27	Tvarohový koláč	-	 2;  28cm rozkládací forma na pečení na tvárováném roštu	90 min.
P28	Jablečný koláč	-	 2;  100–150 ml; plech na pečení	60 min.
P29	Jablečný koláč	-	 2; forma na koláč na tvárováném roštu	40 min.
P30	Jablečný koláč	-	 2;  100–150 ml;  22cm forma na koláč na tvárováném 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 tvárováném roštu	30 min.
P33	Biskupský chlebíček	-	 2; forma na biskupský chlebíček na tvárováném roštu	50 min.
Zeleninové pokrmy / přílohy   				





DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

	Jídlo	Hmotnost	Poloha roštu / příslušenství	Doba trvání
P34	Pečené brambory	1 kg	 2; plech na pečení Vložte celé brambory ve slupce na plech na pečení.	50 min.
P35	Americké brambory	1 kg	 3; plech na pečení vyložený pečicím papírem Použijte své oblíbené koření. Brambory nakrájejte na kousky.	35 min.
P36	Grilovaná zelenina	1–1,5 kg	 3; plech na pečení vyložený pečicím papírem Použijte své oblíbené koření. Zeleninu nakrájejte na kousky.	30 min.
P37	Krokety, zmražené	0,5 kg	 3; plech na pečení	25 min.
P38	Brambory, zmražené	0,75 kg	 3; plech na pečení	25 min.
Zapékání jídel, chléb a pizza   				
P39	Lasagne / dušená/zapékací jídla s nudlemi	1–1,5 kg	 2; zapékací mísa na tvarovaném roštu	45 min
P40	Zapečené brambory	1–1,5 kg	 1; zapékací mísa na tvarovaném roštu	50 min.
P41	Čerstvá pizza, tenká	-	  2;  100 ml; plech na pečení vyložený pečicím papírem	15 min
P42	Čerstvá pizza, silná	-	  2;  100 ml; plech na pečení vyložený pečicím papírem	25 min.
P43	Slaný koláč	-	 2; forma na pečení na tvarovaném roštu	45 min




	Jídlo	Hmotnost	Poloha roštu / příslušenství	Doba trvání
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 / tvárováný 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.







FUNKCE HODIN


Jak nastavit: Minutka

Krok 1	Na displeji se zobrazí: 0:00 	Krok 2	Krok 3
			
Stiskněte: 		Nastavte Minutka	Stiskněte: OK.










 Časovač začne okamžitě odpočítávat.


Jak nastavit: Čas pečení

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

 Časovač začne okamžitě odpočítávat.

Jak nastavit: Časový odklad

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

 Časovač začne odpočítávat v nastavený čas spuštění.

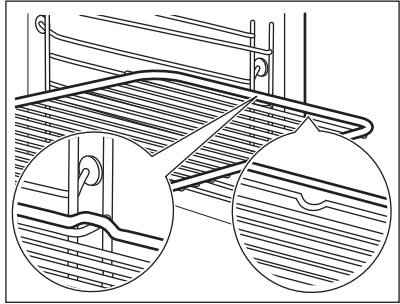
9. POUŽITÍ: PŘÍSLUŠENSTVÍ

9.1 Vkládání příslušenství

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

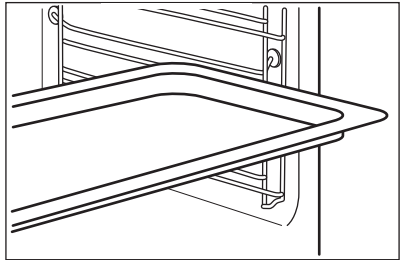
Tvarovaný rošt:

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



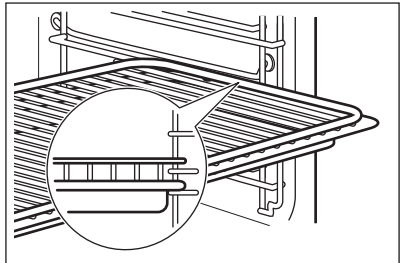
Plech na pečení /Hluboký pekáč:

Zasuňte plech mezi drážky zvolené úrovně roštu.



Tvarovaný rošt, Plech na pečení /Hluboký pekáč:

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



9.2 Pečicí sonda

Pečicí sonda– měří teplotu uvnitř pokrmu.

POUŽITÍ: PŘÍSLUŠENSTVÍ

Lze nastavit dvě teploty:

°C
Teplota trouby.


Teplota ve středu pokrmu.

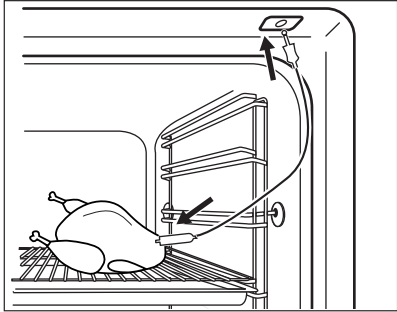
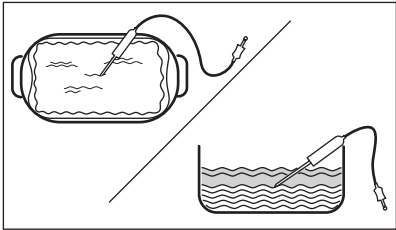
Pro dosažení nejlepších výsledků:



Přísady by měly mít pokojovou teplotu.

Nepoužívejte pro tekuté pokrmy.

V průběhu přípravy musí zůstat v pokrmu.







Pokyny k použití: Pečicí sonda

Krok 1	Zapněte troubu.
Krok 2	Nastavte pečicí funkci a v případě potřeby teplotu trouby.
Krok 3	Vložte: Pečicí sonda.
Maso, drůbež a ryby	Dušená/zapékaná jídla
Zasaňte špičku Pečicí sonda do středu masa nebo ryby, pokud možno do nejsilnější části. Ujistěte se, že alespoň 3/4 Pečicí sonda jsou vsunuty do pokrmu.	Zasaňte špičku Pečicí sonda přesně do středu mísy. Během pečení musí Pečicí sonda držet stabilně na jednom místě. Abyste toho dosáhli, použijte pevnou přísadu. Okraj zapékané mísy použijte k podepření silikonové rukojeti Pečicí sonda. Špička Pečicí sonda by se měla dotýkat dna zapékané mísy.
	
Krok 4	Zapojte Pečicí sonda do zásuvky na přední straně trouby. Displej zobrazí aktuální teplotu: Pečicí sonda.

Krok 5	 – stisknutím nastavíte teplotu pečicí sondy ve středu pokrmu.
Krok 6	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.
Krok 7	Zástrčku Pečicí sonda vytáhněte ze zásuvky a pokrm vyjměte z trouby. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;">  VAROVÁNÍ! Pečicí sonda může být velmi horký a hrozí nebezpečí popálenin. Při vytahování zástrčky a vyjmutí sondy z pokrmu buďte opatrní. </div>



10. DOPLŇKOVÉ FUNKCE

10.1 Zámek



Tato funkce brání náhodné změně funkce trouby.		
<p>Pokud ji zapnete, když trouba pracuje, nastavená příprava jídla bude pokračovat a ovládací panel bude zablokovaný.</p> <p>Pokud ji zapnete, když je trouba vypnutá, troubu nepůjde zapnout a ovládací panel bude zablokovaný.</p>		
  OK	 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

TIPY A RADY

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

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






10.3 Chladicí ventilátor






Když je trouba v provozu, chladicí ventilátor se automaticky zapne, aby udržoval povrch trouby chladný. Jestliže troubu vypnete, bude chladicí ventilátor pokračovat v chlazení až do úplného ochlazení trouby.






11. TIPY A RADY

11.1 Vlhký horkovzduch

Nejlépeších 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 pečící šálky na tvarovaný rošt	200	3	25 - 30
Dort. korp., pišk. těsto	dortový korpus na tvarovaný rošt	180	2	15 - 25

		 (°C)		 (min)
Piškotový dort	zapékací mísa na tvarovaný rošt	170	2	40 - 50
Pošírovaná ryba, 0,3 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	3	20 - 25
Celá ryba, 0,2 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	3	25 - 35
Rybí filé, 0,3 kg	plech na pizzu na tvarovaný rošt	180	3	25 - 30
Pošírované maso, 0,25 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	200	3	35 - 45
Šašlik, 0,5 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	200	3	25 - 30
Sušenky, 16 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	20 - 30
Makronky, 24 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	25 - 35
Muffin, 12 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	170	2	30 - 40
Slané pečivo, 20 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	25 - 30
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

		 (°C)		 (min)
Středomořská 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. Pohlčují teplo lépe než nádoby ze světlého kovu a s reflexní úpravou.








			
Plech na pizzu	Zapékací mísa	Pečicí šálky	Dortový korpus
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	-

				 (°C)	 (min)	
Malé koláče, 20 kousků na plech	Pravý horký vzduch	Plech na pečení	2 a 4	150 - 160	20 - 35	-
Jablečný koláč, 2 formy na pečení, Ø 20 cm	Horní/spodní ohřev	Tvarovaný rošt	2	180	70 - 90	-
Jablečný koláč, 2 formy na pečení, Ø 20 cm	Pravý horký vzduch	Tvarovaný rošt	2	160	70 - 90	-
Piškotový koláč, v dortové formě Ø 26 cm	Horní/spodní ohřev	Tvarovaný rošt	2	170	40 - 50	Předehřejte troubu po dobu 10 minut.
Piškotový koláč, v dortové formě Ø 26 cm	Pravý horký vzduch	Tvarovaný rošt	2	160	40 - 50	Předehřejte troubu po dobu 10 minut.
Piškotový koláč, v dortové formě Ø 26 cm	Pravý horký vzduch	Tvarovaný rošt	2 a 4	160	40 - 60	Předehřejte troubu po dobu 10 minut.
Máslové sušenky	Pravý horký vzduch	Plech na pečení	3	140 - 150	20 - 40	-
Máslové sušenky	Pravý horký vzduch	Plech na pečení	2 a 4	140 - 150	25 - 45	-
Máslové sušenky	Horní/spodní ohřev	Plech na pečení	3	140 - 150	25 - 45	-

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

				 (°C)	 (min)	
Topinky, 4 - 6 kusů	Gril	Tvarovaný rošt	4	max.	2 - 3 minuty z jedné strany; 2 - 3 minuty z druhé strany	Předehejte troubu po dobu 3 minut.
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. Předehejte troubu po dobu 3 minut.



12. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA




VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

12.1 Poznámky k čištění

 Čistící prostředky	Přední stranu trouby otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku.
	Kovové plochy očistěte pomocí čistícího roztoku.
	Skvrny vyčistěte pomocí šetrného čistícího prostředku.
 Každodenní použití	Vnitřek trouby očistěte po každém použití. Hromadění mastnoty či zbytků jídla může způsobit požár.
	V troubě nebo na skleněných panelech dveří se může srážet vlhkost. Ke snížení kondenzace troubu před přípravou jídla vždy na 10 minut předehejte. Neuchovávejte potraviny v troubě déle než 20 minut. Osušte vnitřek měkkým hadrem po každém použití.

	<p>Vyčistěte všechno příslušenství po každém použití a nechte jej vysušit. Použijte měkký hadr a vlažnou vodu s šetrným mycím prostředkem. Nečistěte příslušenství v myčce nádobí</p>
	<p>Nepřílnavé příslušenství nečistěte pomocí abrazivních čisticích prostředků nebo ostrých předmětů.</p>

12.2 Jak provádět čištění: Vyrytá část vnitřku trouby

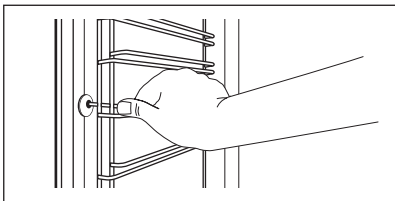
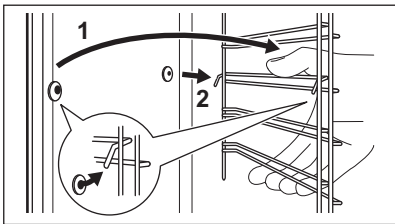
Po pečení v páře vyčistěte vlis vnitřku trouby a odstraňte usazeniny vodního kamene.

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>

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

12.3 Jak vyjmout: Drážky na rošty

K vyčištění trouby vyjměte drážky na rošty.

Krok 1	Vypněte troubu a vyčkejte, dokud nevychladne.	
Krok 2	Odtáhněte přední část drážek na rošty od stěny trouby.	
Krok 3	Odtáhněte zadní konec drážek na rošty od stěny trouby a vytáhněte je ven.	
Krok 4	Drážky na rošty instalujte stejným postupem v opačném pořadí. Zarážky na teleskopických výsuvkách musí směřovat dopředu.	

12.4 Pokyny k použití: Pyrolytická čističí

Vyčistěte troubu pomocí Pyrolytická čističí.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí popálení.



POZOR!

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


Před Pyrolytická čisticí:

Vypněte troubu a vyčkejte, dokud nevychladne.	Vyjměte všechno příslušenství.	Dno trouby a vnitřní sklo dvířek otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku.
---	--------------------------------	--

Pyrolytická čisticí

Krok 1	Vstupte do nabídky: Čištění $m/$.	
	Funkce	Délka
	C1 - Lehké čištění	1 h
	C2 - Normální čištění	1 h 30 min
	C3 - Důkladné čištění	2 h 30 min
Krok 2	OK – stisknutím vyberete čisticí program.	
Krok 3	OK – stisknutím spustíte čištění.	
Krok 4	Po čištění otočte ovladačem pečících funkcí do polohy vypnuto.	


 Během čištění je osvětlení vnitřku trouby vypnuté.

Jakmile trouba dosáhne nastavené teploty, dvířka se zablokují. Až do odemčení dvířek je na displeji zobrazeno: .

Po ukončení čištění:

Vypněte troubu a vyčkejte, dokud nevychladne.	Vnitřek trouby vytřete měkkým hadříkem.	Ze dna trouby odstraňte veškeré zbytky.
---	---	---

12.5 Příklad připomínka čištění

Trouba vás upozorní, kdy je nutné ji vyčistit pomocí pyrolytického čištění.	
 bliká na displeji po každém pečení po dobu 5 sekund.	K vypnutí připomínky zadejte Nabídka a zvolte Nastavení, Připomínka čištění.

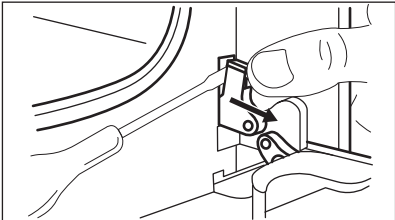
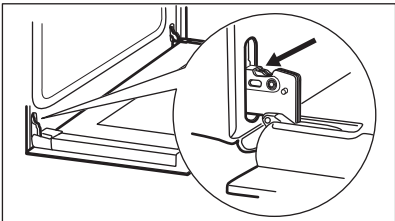
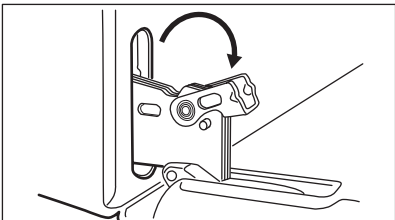
12.6 Jak odstranit a nainstalovat: Dvířka

Dvířka trouby jsou osazena třemi skleněnými panely. Dvířka trouby a vnitřní skleněné panely lze za účelem čištění demontovat. Před demontáží skleněných panelů si přečtete celou kapitolu „Odstranění a instalace dvířek“.

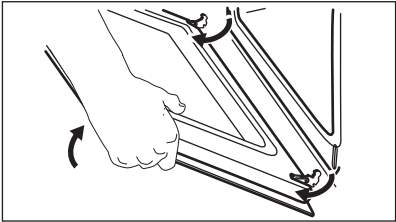
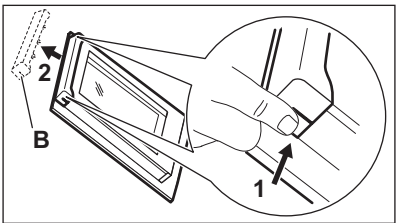
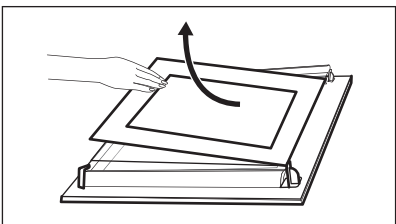


POZOR!

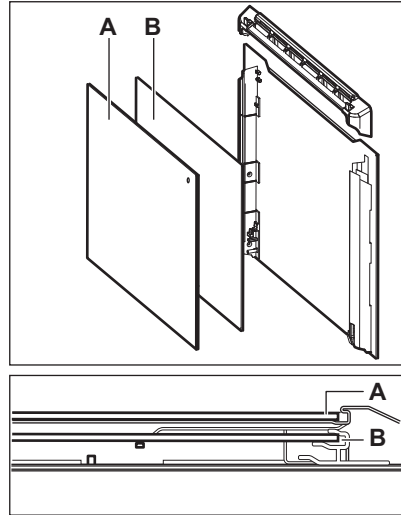
Troubu bez skleněných panelů nepoužívejte.

Krok 1	Dvířka zcela otevřete a zaměřte se na dveřní závěs na pravé straně dvířek.	
Krok 2	Pomocí šroubováku nadzdvihnete a otočíte páčku pravého závěsu dvířek.	
Krok 3	Zaměřte se na dveřní závěs na levé straně dvířek.	
Krok 4	Zvedněte a zcela otočíte páčku na levém závěsu.	
Krok 5	Privřete dvířka trouby do první polohy otevření (do poloviny). Pak dvířka nadzdvihnete a vytáhnete směrem dopředu z jejich umístění.	
Krok 6	Dvířka položte na pevnou plochu na měkkou látku.	

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Krok 7	Uchopte okrajovou lištu (B) na horní straně dvířek na obou stranách a zatlačením směrem dovnitř uvolněte svorku těsnění.	
Krok 8	Vytáhněte okrajovou lištu dopředu a odstraňte ji.	
Krok 9	Uchopte skleněné panely dvířek za horní okraj a opatrně je postupně vytáhněte ven. Začněte od vrchního panelu. Ujistěte se, že sklo zcela sklouzne z držáků.	
Krok 10	Skleněné panely omyjte vodou se saponátem. Skleněné panely pečlivě osušte. Skleněné panely nemyjte v myčce nádobí.	
Krok 11	Po vyčištění skleněné panely a dvířka trouby opět nasadte.	

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. Ujistěte se, že jste prostřední skleněný panel usadili do správné polohy.



12.7 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

Krok 1	Skleněným krytem otočte a sejměte jej.
Krok 2	Skleněný kryt vyčistěte.
Krok 3	Žárovku vyměňte za vhodnou žárovku žáruvzdornou do 300 °C.
Krok 4	Nasadte skleněný kryt.

13. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

13.1 Co dělat, když...

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

Trouba se nezapne nebo se neohřívá	
Problém	Zkontrolujte, zda...
Troubu nelze zapnout ani používat.	Trouba je správně zapojená do elektrické sítě.
Trouba nehřeje.	Funkce automatického vypnutí je vypnutá.
Trouba nehřeje.	Dvířka trouby jsou zavřená.
Trouba nehřeje.	Není spálená pojistka.
Trouba nehřeje.	Dětská bezpečnostní pojistka je vypnutá.

Součásti	
Problém	Zkontrolujte, zda...
Osvětlení je vypnuté.	Vlhký horkovzduch – je zapnuté.
Osvětlení nefunguje.	Spálená žárovka.
Funkce Pečicí sonda nefunguje.	Zástrčka Pečicí sonda je zcela zasunutá do zásuvky.

Chybové kódy	
Na displeji se zobrazuje...	Zkontrolujte, zda...
Chyba C2	Vytáhli jste zástrčku Pečicí sonda ze zásuvky.
Chyba C3	Dvířka trouby jsou zavřená nebo není rozbitý zámek dveří.
Chyba F102	Dvířka trouby jsou zavřená.

Chybové kódy	
Chyba F102	Zámek dveří není rozbitý.
00:00	Došlo k výpadku proudu. Nastavte denní čas.
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 vnitřní části trouby. Nesundávejte typový štítek z vnitřní části trouby.

Doporučujeme, abyste si údaje napsali zde:	
Model (MOD.)
Výrobní číslo (PNC)
Sériové číslo (SN)

14. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

14.1 Informace o výrobku a list s údaji o výrobku*

Název dodavatele	Electrolux
Označení modelu	EOD6P77WX 949499836 EOD6P77WZ 949499837 KODDP77WX 949499835
Index energetické účinnosti	81.2

ENERGETICKÁ ÚČINNOST

Třída energetické účinnosti	A+	
Spotřeba energie se standardním zatížením, konvenční režim	0.93 kWh/cyklus	
Spotřeba energie se standardním zatížením, intenzivní horkovzdušný režim	0.69 kWh/cyklus	
Počet pečicích prostorů	1	
Tepelný zdroj	Elektrická energie	
Objem	72 l	
Typ trouby	Vestavná trouba	
Hmotnost	EOD6P77WX	32.8 kg
	EOD6P77WZ	32.8 kg
	KODDP77WX	32.8 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: Sporáky, trouby, parní trouby a grily - Metody měření funkce.

14.2 Úspora energie



Trouba je vybavena funkcemi, které vám pomohou ušetřit energii při každodenním pečení.

Při provozu spotřebiče se přesvědčte, že jsou dvířka trouby zavřena. Během pečení neotvírejte dvířka trouby 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, troubu 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 trouby se na displeji zobrazuje zbytkové teplo. Toto teplo můžete využít k udržení teploty jídla.

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

Nabídka struktura		
Podporované Vaření 	Čištění 	Nastavení 



Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4	Krok 5
 ≡ 	 OK	 O1–O15	 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

STRUKTURA NABÍDKY

Nastavení					
O5	Pečící sonda Krok	1 – Alarm a vypnutí 2 – Alarm	O6	Časovač	Zap/Vyp
O7	Osvětlení	Zap/Vyp	O8	Rychlé zahřátí	Zap/Vyp
O9	Připomínka čištění	Zap/Vyp	O10	WiFi	Zap/Vyp
O11	Automatický chod na dálku	Zap/Vyp	O12	Zapomenout síť	Ano/Ne
O13	Režim demo	Aktivační kód: 2468	O14	Verze software	Kontrola
O15	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 suurepärased.

Tere tulemast Electroluxi kasutajate hulka.

Külastage meie veebisaiti, kust leiате



nõuandeid, brošüüre, tõrkeotsingu, remondi- ja hooldusteavet:

www.electrolux.com/support



Paremaks teeninduseks registreerige oma toode aadressil

www.registerelectrolux.com



Ostke oma seadmele lisaseadmeid, tarvikuid ja originaalvaruosi aadressil

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, osanumber (PNC), seerianumber.

Teave on toodud andmeplaadil.

 Hoiatused / Ettevaatusabinõud – ohutusteave


 Üldine teave ja vihjed

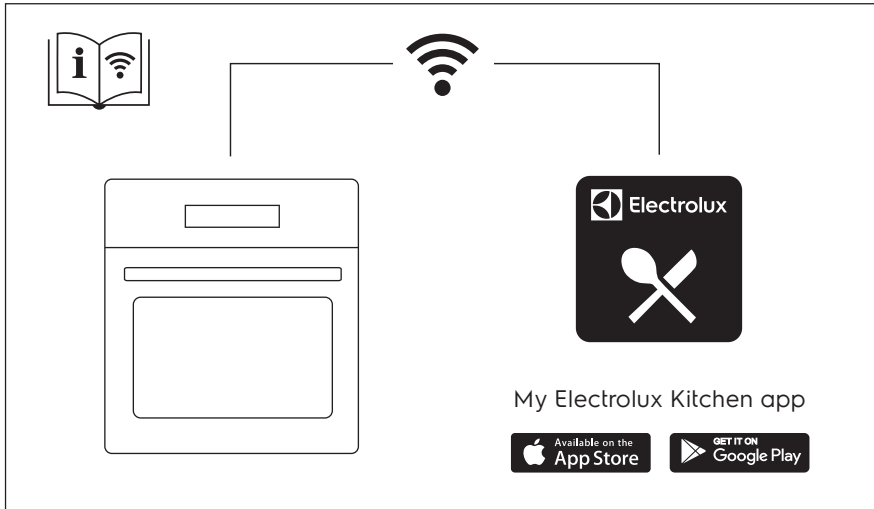
 Keskkonnateave

Jäetakse õigus teha muutusi.

SISUKORD

1. OHUTUSINFO	135	2.7 Hooldus	141
1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus.....	135	2.8 Kõrvaldamine	141
1.2 Üldine ohutus.....	136	3. PAIGALDAMINE	141
2. OHUTUSJUHISED	137	3.1 Sisseehitamine.....	141
2.1 Paigaldamine.....	137	3.2 Seadme kinnitamine köögimööblisse.....	142
2.2 Elektriühendus.....	138	4. TOOTE KIRJELDUS	143
2.3 Kasutamine.....	139	4.1 Üldine ülevaade.....	143
2.4 Puhastus ja hooldus.....	140	4.2 Tarvikud.....	143
2.5 Pürolüüspuhastamine.....	140		
2.6 Sisevalgustus.....	141		

5. AHJU SISSE- JA VÄLJALÜLITAMINE... 144	10.2 Automaatne väljalülitus..... 160
5.1 Sisselükatavad nupud..... 144	10.3 Jahutusventilaator..... 160
5.2 Juhtpaneel..... 144	11. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID..... 160
6. ENNE ESIMEST KASUTAMIST..... 145	11.1 Niiske küpsetus pöördõhuga..... 160
6.1 Esmane puhastamine..... 145	11.2 Niiske küpsetus pöördõhuga - soovitavad tarvikud..... 162
6.2 Algne eelkuumutamine..... 145	11.3 Küpsetustabelid testimisasutustele..... 162
6.3 Juhtmevaba ühendus  146	12. PUHASTUS JA HOOLDUS..... 164
6.4 Tarkvaraliitsensid..... 147	12.1 Juhised puhastamiseks..... 164
7. IGAPÄEVANE KASUTAMINE..... 147	12.2 Kuidas puhastada: Veesüvend.. 165
7.1	12.3 Kuidas eemaldada: restitoid 165
Kuidas seadistada: Küpsetusrežiimid 147	12.4 Kuidas kasutada: Pürolüüspanahastamine..... 165
7.2 Küpsetusrežiimid..... 148	12.5 Puhastamise meeldetuletus..... 167
7.3 Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga..... 149	12.6 Kuidas eemaldada ja paigaldada: Uks..... 167
7.4 Kuidas seadistada: Juhendatud küpsetamine..... 149	12.7 Kuidas asendada: lamp..... 169
7.5 Juhendatud küpsetamine retseptidega..... 150	13. VEAOTSING..... 170
8. KELLA FUNKTSIOONID..... 155	13.1 Mida teha, kui..... 170
8.1 Kella funktsioonid..... 155	13.2 Hooldusteave..... 171
8.2 Kuidas seadistada: Kella funktsioonid..... 155	14. ENERGIATÕHUSUS..... 171
9. KUIDAS KASUTADA: TARVIKUD..... 157	14.1 Tooteteave ja toote infoleht* 171
9.1 Tarvikute sisestamine..... 157	14.2 Energia kokkuhoid..... 172
9.2 Toidusensor..... 158	15. MENÜÜ STRUKTUUR..... 173
10. LISAFUNKTSIOONID..... 159	15.1 Menüü..... 173
10.1 Lukk..... 159	16. JÄÄTMEKÄITLUS..... 174



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 väärist 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: Hoidke lapsed ja lemmikloomad seadmest eemal, kui see töötab või jahtub. Kasutamisel võivad juurdepääsetavad osad minna kuumaks.
- Kui seadmel on olemas laste ohutusseade, tuleks see sisse lülitada.
- Lapsed ei tohi ilma järelevalveta seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.

1.2 Üldine ohutus

- Seadme paigaldamine ja toitekaablit vahetamine on lubatud ainult kvalifitseeritud elektrikule!
- Ärge kasutage seadet enne, kui see on köögimööblisse sisse ehitatud.
- Enne mis tahes hooldustöid ühendage seade vooluvõrgust lahti.
- Kui toitejuhe on vigastatud, laske see elektriohutuse tagamiseks välja vahetada tootja, selle volitatud hooldekeskuse või vastavat kvalifikatsiooni omava isiku poolt.
- HOIATUS! Elektrilöögi ärahoidmiseks tuleb seade enne ahjuvalgusti vahetamist kindlasti välja lülitada.
- HOIATUS! Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Olge ettevaatlik, et te kütteelemente ei puutuks.
- Tarvikute või ahjunõude eemaldamisel või sisestamisel kasutage alati pajakindaid.
- Kasutage ainult selle seadme jaoks soovitatud toidutermomeetrit (sisetemperatuuri andurit).
- Ahjuplaadi tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt plaaditoe esiots ja seejärel tagumine ots külgseina küljest lahti. Paigaldage ahjuplaadi toed tagasi vastupidises järjekorras.

- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge kasutage ukseklaasi puhastamiseks karedaid, abrasiivseid puhasteid ega teravaid metallist kaabitsaid, sest need võivad klaasi pinda kriimustada, mille tagajärjel võib klaas puruneda
- Väljavalgunud liigne vedelik tuleb enne pürolüütilist puhastamist eemaldada. Eemaldage ahjust kõik osad.

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 ahjuuks 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 tagaosa 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 pa-rempoolses 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 kontakteid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.
- Enne toitejuhtme pistikusse sisestamist sulgege korralikult seadme uks.
- 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 ²)
max 1380	3 x 0.75
max 2300	3 x 1
max 3680	3 x 1.5

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!

- See seade on ette nähtud ainult koduseks (siseruumides) kasutamiseks.
- 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 kuumasse 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.
- See seade on ette nähtud ainult toidu valmistamiseks. Seda ei tohi kasutada muudel eesmärkidel, näiteks ruumi soojendamiseks.
- Küpsetage 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 hoolduskeskusse.
- 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.

2.5 Pürolüüspuhastamine



HOIATUS!

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

- Enne pürolüütilise isepuhastus- või esimese kasutamise läbiviimist eemaldage ahjuõõnsusest:
 - kõik toidujäätmed, õli ja rasvapritsmed või -jäädid.
 - kõik lahtivõetavad osad (sealhulgas ahjuresid, külgsiinid jm ahju juurde kuuluvad esemed), eriti aga teflonpannid, potid, plaadid, söögiriistad jne.
- Lugege hoolikalt pürolüüspuhastamise kohta käivaid juhiseid.
- Hoidke väikesed pürolüütilise puhastamise ajal seadmest eemal
Seade läheb väga kuumaks ja kuum õhk väljub eesmistest jahutusavadest.
- Pürolüütiline puhastus on kõrge temperatuuri juures läbiviidav toiming, mille puhul võivad küpsetusjääkide ja ahju materjalidest eralduda aurud. Seetõttu on soovitatav teha järgmist:
 - pürolüütilise puhastamise ajal ja pärast seda tuulutage ruumi hoolikalt.
 - esmakordsel maksimaalse temperatuuri kasutamisel ja pärast seda tuleb ruumi korralikult tuulutada.
- Erinevalt inimestest võivad mõned linnud ja roomajad pürolüütilise puhastuse ajal ahjust eralduvate aurude suhtes väga tundlikud olla.
 - Viige kõik lemmikloomad (eriti linnud) pürolüüspuhastamise ajaks ning esmakordse maksimumtemperatuuriga kasutamise ajal ja pärast seda seadme lähedusest eemale hästi tuulutatud kohta.
- Ka väikesed lemmikloomad võivad pürolüütilise puhastuse ajal ahjude läheduses tekkivate temperatuurikõikumiste suhtes üsna tundlikud olla.
- Teflonkatttega potid, pannid, küpsetusplaadid või muud köögiriistad võivad pürolüütilise puhastuse ajal kasutatava kõrge temperatuuri tõttu kahjustuda; samuti võib neist selle käigus eralduda kahjulikke aineid.
- Ülal kirjeldatud aurud, mis pürolüütilistest ahjudest või küpsetusjääkidest eralduvad, ei ole inimestele, sealhulgas väikestele ega haigusi põdevatele inimestele ohtlikud.

2.6 Sisevalgustus



HOIATUS!
Elektrilöögi oht!

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

2.7 Hooldus

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

2.8 Kõrvaldamine



HOIATUS!
Lämbumis- või vigastusoh!

- Eemaldage seade vooluvõrgust.
- Lõigake elektrijuhe seadme lähedalt läbi ja visake ära.
- Eemaldage uksekäepide, et vältida laste või lemmikloomade seadmesse löksujäämist.

3. PAIGALDAMINE



HOIATUS!
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

3.1 Sissehitamine

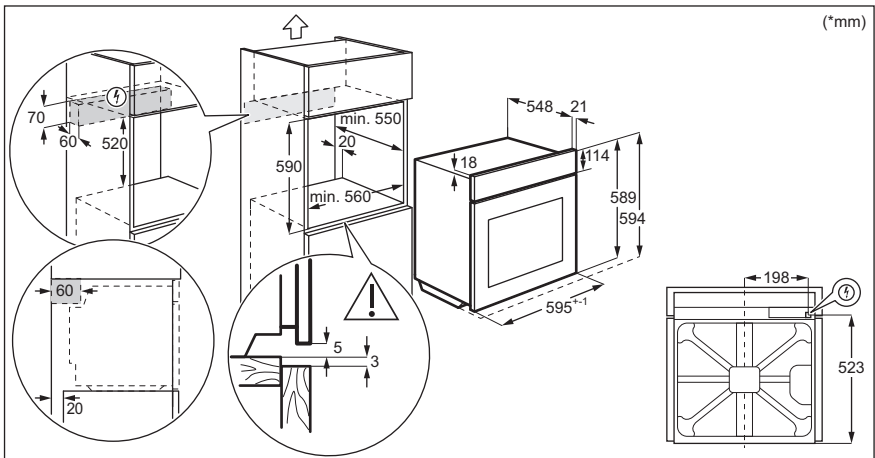
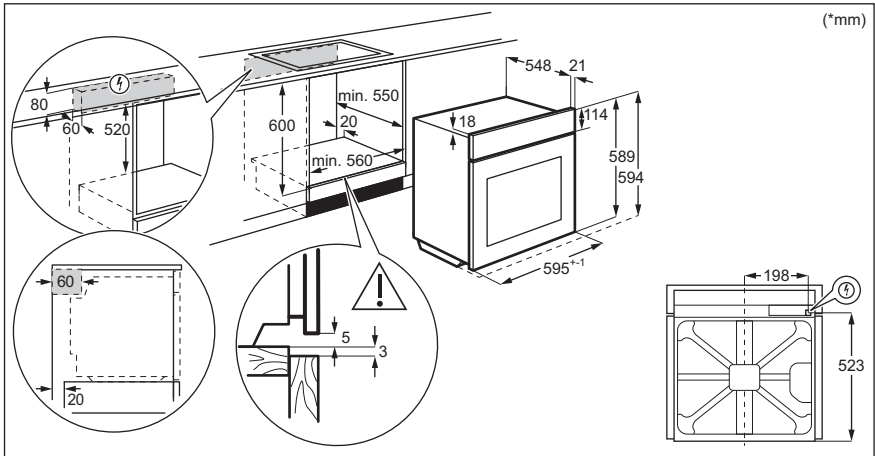


YouTube

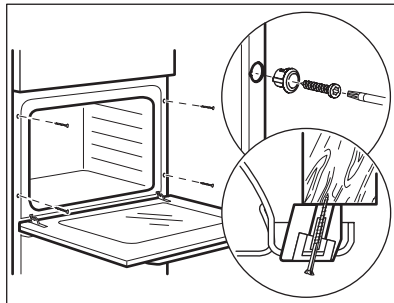
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



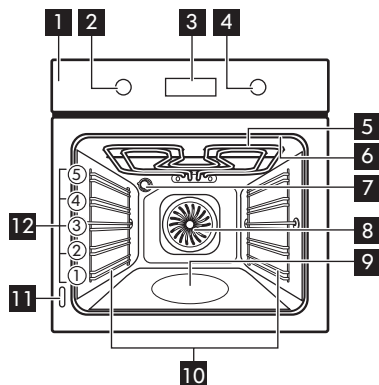


3.2 Seadme kinnitamine köögimöblisse



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** Riilutugi, eemaldatav
- 11** Andmesilt
- 12** Riuli asendid

4.2 Tarvikud







- **Traatrest**
Küpsetusnõudele, koogivormidele, praadidele.
- **Ahjupann**
Kookidele ja küpsistele.
- **Sügav pann**
Küpsetamiseks ja röstimiseks või rasva kogumiseks.
- **Toidutermomeeter**
Toidu küpsusastme mõõtmiseks.
- **Teleskoopsiinid**
Teleskoopsiinide abil saab ahjuriuleid mugavamalt sisse lükata ja välja võtta.



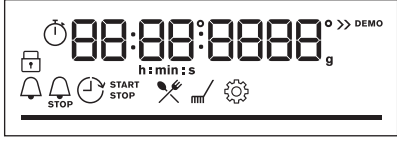
5. AHJU SISSE- JA VÄLJALÜLITAMINE






5.1 Sisselükatavad nupud

Seadme kasutamiseks vajutage nuppu. Nupp tuleb välja.










5.2 Juhtpaneel

Juhtpaneeli sensorväljad					Vajutage	Pöörake nuppu
 Taimer	 Kiirkuumutus	 Sisevalgustus	 Toidusensor	OK		
Valige küpsetusrežiim, et ahi sisse lülitada.						
Keerake küpsetusrežiimide nupp väljas-asendisse, et ahi välja lülitada.						

 12:34	Kui küpsetusrežiimide nupp on väljas-asendis, läheb ekraan ooterežiimi.
 12:34 180°	Toiduvalmistamise ajal näitab ekraan seatud temperatuuri, kellaega ja teisi saadaolevaid funktsioone.
	Ekraan maksimaalse valitud funktsioonide hulgaga.

Ekraani indikaatorid				
 Lukk	 Juhendatud küpsetamine	 Puhastamine	 Seaded	 Kiirkuumutus

ENNE ESIMEST KASUTAMIST

Taimeri indikaatorid:				
Wi-Fi indikaator – vilgub, kui ahju saab ühendada WiFi-ga.		Kaugjuhtimine indikaator – ahju saab kaugjuhtida.		
 Wi-Fi ühendus on sisse lülitatud.		 Kaugjuhtimine on sisse lülitatud.		
Edenemisriba – temperatuuri või aja jaoks.				
Auruküpssetuse indikaator				
Toidusensor indikaator				





6. ENNE ESIMEST KASUTAMIST




HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

6.1 Esmane puhastamine


Enne esimest kasutuskorda puhastage tühi ahi ja seadke aeg:			
			 0:00 Seadke kella-aeg. Vajutage nuppu OK.

6.2 Algne eelkuumutamine

Eelkuumutage ahju enne esimest kasutamist.	
1. samm	Eemaldage ahjust kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoad.
2. samm	Valige maksimumtemperatuur funktsioonile:  Laske ahjul 1 h töötada.

ENNE ESIMEST KASUTAMIST

Eelkuumutage ahju enne esimest kasutamist.


- 3. samm** 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

Ahju ühendamiseks on vaja:

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

1. samm	Laadige alla mobiilirakendus My Electrolux Kitchen ja järgige alltoodud sammude juhiseid.
2. samm	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)

Järgmiste ELi liikmesriikide suhtes kehtivad direktiivi 2014/53/EL sätted: Austria, Belgia, Bulgaaria, Eesti, Hispaania, Holland, Horvaatia, Iirimaa, Itaalia, Kreeka, Küpros, Leedu, Luxemburg, Läti, Malta, Norra, Poola, Portugal, Prantsusmaa, Rootsi, Rumeenia, Saksamaa, Slovakkia, Sloveenia, Soome, Šveits, Taani, Tšehhi Vabariik, Türgi, Ungari, Ühendkuningriik.

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 minige 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
Seadke küpsetusrežiim	Seadke temperatuur.

Auruküpsetus			
Veenduge, et ahi on jahtunud.			
1. samm	2. samm	3. samm	4. samm
			Niiskuse tekitamiseks eelkuumutage tühja ahju 10 minutit. Pange toit ahju.
Kallake ahjuõõnsuse süvendisse kraanivett.	Seadke aurukuumutuse funktsioon.	Seadke temperatuur.	

IGAPÄEVANE KASUTAMINE

Auruküpsetus






 Ahjuõõnsuse süvendi maksimaalne maht on 250 ml. Küpsetamise ajal või siis, kui ahi on veel kuum, ei tohi ahjuõõnsuse süvendisse vett valada.






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
 Pöördõhk	Küpsetamiseks korraga kuni kolmel tasandil ja toidu kuivatamiseks. Seadke temperatuur 20 – 40 °C madalamaks kui funktsiooniga Ülemine + alumine kuumutus.
 Ülemine + alumine kuumutus	Ühel ahjutasandil küpsetamiseks ja röstimiseks.
 SteamBake	Niiskuse lisamiseks küpsetamise ajal. Õige värvi ja krõbeda kooriku saavutamiseks. Toidu soojendamisel mahlasuse lisamiseks. Puu- ja köögiviljade säilitamiseks.
 Pitsa funktsioon	Pitsa küpsetamiseks. Intensiivseks pruunistamiseks ja krõbeda põhja saavutamiseks.
 Alumine kuumutus	Krõbeda põhjaga kookide küpsetamiseks ja toidu hoidistamiseks.

Küpsetusrežiim	Kasutamine
 Külmutatud toiduained	Kiirtoidu (nt friikartulite, kartuliviilude, kevadrullide) krõbestamiseks.
 Niiske küpsetus pöördõhuga	Funktsioon küpsetamise ajal energia säästmiseks. Selle funktsiooni kasutamisel võib ahju sisemine temperatuur erineda valitud temperatuurist. Kasutatakse jääkkuumust. Kuumutusvõimsus võib väheneda. Lisateavet leiata jaotisest "Igapäevane kasutamine", Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga.
 Grill	Õhemate toidupalade grillimiseks ja leiva röstimiseks.
 Turbogrill	Suurte kondiga liha- või linnulihatükkide röstimiseks ühel ahjutasandil. Gratineerimiseks ja pruunistamiseks.
 Menüü	Menüüsse sisenemiseks: Juhendatud küpsetamine, Puhastamine, Seaded.

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. Toiduvalmistamisjuhised leiata jaotisest "Nõuanded ja näpunäited", Niiske küpsetus pöördõhuga. Üldiseid energiasäästunõuandeid leiata jaotise „Energiatõhusus“ 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"> Toidusensor 	<ul style="list-style-type: none"> Väheküps Keskmine Täisküps




IGAPÄEVANE KASUTAMINE








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

7.5 Juhendatud küpsetamine retseptidega



















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.
	Riuli tasand.

Kui funktsioon lõpeb, kontrollige, kas toit on valmis.


























	Toit	Kaal	Riuli tasand/tarvik	Kestus
Veiseliha 				
P1	Rostbiif, väheküps	1 – 1,5 kg; 4 – 5 cm pak-sused tükid	  2; küpsetusplaat Praadige liha paar minutit kuimal pannil. Sisestage see ahju.	~ 40 min
P2	Rostbiif, poolküps			~ 50 min
P3	Rostbiif, täisküps			~ 60 min

	Toit	Kaal	Riuli tasand/tarvik	Kestus
P4	Steik, poolküks	180 – 220 g tükid; 3 cm paksused viilud	 3 ; toidu röstimine traatrestil Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Sisestage see ahju.	~ 15 min
P5	Veiseliha rostbiif / hautatud veiseliha (ribiliha, sisetükk, läbikasvanud)	1,5 – 2 kg	 2 ; toidu röstimine traatrestil Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Lisage vedelikku. Sisestage see ahju.	~ 120 min
P6	Rostbiif, väheküks (aeglane küpsetamine)	1 – 1,5 kg; 4 – 5 cm paksused tükid	 2 ; küpsetusplaat Kasutage oma lemmikvürtse või lihtsalt soola ja värsket jahvatatud pipart. Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Sisestage see ahju.	~ 75 min
P7	Rostbiif, poolküks (aeglane küpsetamine)			~ 85 min
P8	Rostbiif, täisküks (aeglane küpsetamine)			~ 130 min
P9	Filee, väheküks LTC* (aeglane küpsetamine)	0,5 – 1,5 kg; 5 – 6 cm paksused tükid	 2 ; küpsetusplaat Kasutage oma lemmikvürtse või lihtsalt soola ja värsket jahvatatud pipart. Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Sisestage see ahju.	~ 75 min
P10	Filee, poolküks (aeglane küpsetamine)			~ 90 min
P11	Filee, täisküks (aeglane küpsetamine)			~ 120 min
Vasikaliha 				
P12	Röstitud vasikaliha (nt abatükk)	0,8 – 1,5 kg; 4 cm paksused tükid	 2 ; toidu röstimine traatrestil Kasutage oma lemmikvürtse. Lisage vedelikku. Röstpraad, kaetud.	~ 80 min
Sealiha 				





















IGAPÄEVANE KASUTAMINE










	Toit	Kaal	Riuli tasand/tarvik	Kestus
P13	Röstitud sea-kael või abatükk	1,5 – 2 kg	  2; toidu röstimine traatrestil Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes.	~ 120 min
P14	Rebitud sealiha LTC	1,5 – 2 kg	  2; küpsetusplaat Kasutage oma lemmikvürtse. Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes, et saavutada ühtlane pruunistumine.	~ 215 min
P15	Seljatükk, värske	1 – 1,5 kg; 5 – 6 cm paksused viilud	  2; toidu röstimine traatrestil Kasutage oma lemmikvürtse.	~ 55 min
P16	Searibid	2 – 3 kg; kasutage tooreid, 2 – 3 cm paksuseid searibid	 3; ahjupann Lisage vedelikku, et katta nõu põhi. Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes.	90 min
Lammas 				
P17	Tallekoot, luudega	1,5 – 2 kg; 7 – 9 cm paksused tükid	  2; toidu röstimine küpsetusplaadil Lisage vedelikku. Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes.	~ 130 min
Linnuliha 				
P18	Kana, terve	1 – 1,5 kg; värske	  2;  200 ml; vormiroog küpsetusplaadil Kasutage oma lemmikvürtse. Pöörake kana poole küpsetusaja möödudes, et saavutada ühtlane pruunistumine.	~ 60 min
P19	Pool kana	0,5 – 0,8 kg	  3; küpsetusplaat Kasutage oma lemmikvürtse.	~ 40 min
P20	Kanarind	180 – 200 g tükid	  2; vormiroog traatrestil Kasutage oma lemmikvürtse. Praadige liha paar minutit kuumal pannil.	~ 25 min

IGAPÄEVANE KASUTAMINE

	Toit	Kaal	Riili tasand/tarvik	Kestus
P21	Kanakoivad, värsked	-	  3; küpsetusplaat Kui marineerisite kõigepealt kanakoivad, seadke temperatuur madalamaks ja küpsetage neid kauem.	~ 30 min
P22	Part, terve	2 – 3 kg	  2; toidu röstimine traatrestil Kasutage oma lemmikvürtse. Pange liha röstimispannile. Pöörake parti poole küpsetusaja möödudes.	~ 100 min
P23	Hani, terve	4 – 5 kg	  2; ahjupann Kasutage oma lemmikvürtse. Pange liha sügavale küpsetusplaadile. Pöörake hane poole küpsetusaja möödudes.	~ 110 min
Muu 				
P24	Pikkpoiss	1 kg	  2; traatrest Kasutage oma lemmikvürtse.	~ 60 min
 Kala				
P25	Terve kala, grillitud	0,5 – 1 kg kala kohta	  2 ; küpsetusplaat Täitke kala võiga ning kasuta oma lemmikvürtse ja -ürte.	~ 30 min
P26	Kalafilee	-	  3; vormiroog traatrestil Kasutage oma lemmikvürtse.	20 min
Magusad küpsetised/magustoidud   				
P27	Juustukook	-	 2;  28 cm lahtikäiv metallvorm traatrestil	90 min
P28	Õunakook	-	 2;  100 – 150 ml; küpsetusplaat	60 min
P29	Õunakook	-	 2; koogivorm traatrestil	40 min
P30	Õunapirukas	-	 2;  100 – 150 ml;  22 cm koogivorm traatrestil	60 min





IGAPÄEVANE KASUTAMINE

	Toit	Kaal	Riuli tasand/tarvik	Kestus
P31	Šokolaadi-koogikesed	2kg	 3; ahjupann	30 min
P32	Šokolaadi-muffinid	-	 2;  100 – 150 ml; muffinialus traatrestil	30 min
P33	Pätsikook	-	 2; leivapann traatrestil	50 min
Köögiviljatoidud/lisandid   				
P34	Küpsetatud kartulid	1 kg	 2; küpsetusplaat Pange terved koorimata kartulid küpsetusplaadile.	50 min
P35	Viilud	1 kg	 3; küpsetuspaberiga vooderdatud küpsetusplaat Kasutage oma lemmikvürtse. Lõigake kartulid tükkideks.	35 min
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	Lasanje/nuudlivorm	1 – 1,5 kg	 2; vormiroog traatrestil	45 min
P40	Kartuligratään	1 – 1,5 kg	 1; vormiroog traatrestil	50 min
P41	Värske pitsa, õhuke	-	  2;  100 ml; küpsetuspaberiga vooderdatud küpsetusplaat	15 min

	Toit	Kaal	Riuli tasand/tarvik	Kestus
P42	Värske pitsa, paks	-	  2;  100 ml; küpsetuspaberiga vooderdatud küpsetusplaat	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.
	Viivitusaaeg. 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

KELLA FUNKTSIOONID

Kuidas seadistada: Kellaeg







		
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:  .		Seadke Minutilugeja	Vajutage: OK.











i Taimer alustab kohe pöördloendust.

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.

i Taimer alustab kohe pöördloendust.

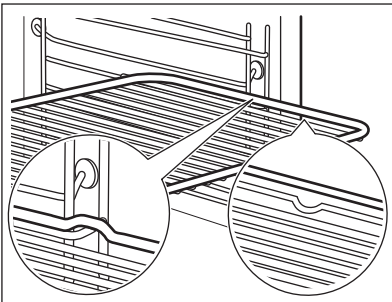
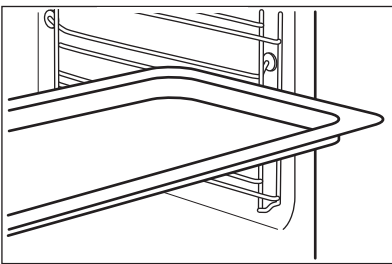
KUIDAS KASUTADA: TARVIKUD

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

9. KUIDAS KASUTADA: TARVIKUD

9.1 Tarvikute sisestamine

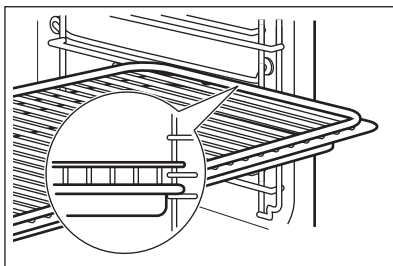
Väike ülaosas asuv sälg suurendab turvalisust. Need sälgud aitavad ära hoida ka kaldumist. Kõrged servad aitavad ära hoida ahjunõude restilt mahalibisemist.

<p>Traatrest: Lükake rest restitoe juhtsoontele ja jälgige, et restikumerused oleksid allpool.</p>	
<p>Küpsetusplaat /Sügav pann: Lükake ahjuresst riuliraami juhtsoonte vahele.</p>	

KUIDAS KASUTADA: TARVIKUD

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:

°C
Ahju temperatuur.


Toidu sisetemperatuur.

Parimateks küpsetustulemuseks:

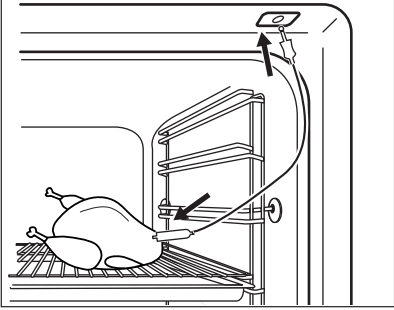
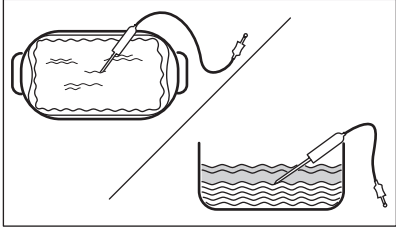


Toiduained peaksid olema toatemperatuuril.

– mitte kasutada vedelate toitude puhul.

– küpsetamise ajal peab see olema toidu sees.






Kuidas kasutada: Toidusensor

1. samm	Lülitage ahi sisse.
2. samm	Seadke küpsetusrežiim ja ahju temperatuur, kui see on vajalik.
3. samm	Sisestamine: Toidusensor.
Liha, linnuliha ja kala	Vormiroog
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 Toidusensorsilikoonest käepideme kinnitamiseks. Toidusensor ots ei tohiks puudutada küpsetusnõu põhja.

	
<p>4. samm</p>	<p>Lükake Toidusensor ahju esiosas olevasse pessa. Näidiku kuvatakse praegune temperatuur: Toidusensor.</p>
<p>5. samm</p>	<p> – vajutage, et seada sensori sisetemperatuur.</p>
<p>6. samm</p>	<p>OK – vajutage kinnitamiseks. Kui toit saavutab seatud temperatuuri, kostab helisignaali. Võite toiduvalmistamise lõpetada või seda jätkata, et veenduda toidu valmimises.</p>
<p>7. samm</p>	<p>Eemaldage Toidusensor pistik pesast ja tõstke toit ahjust välja.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p> HOIATUS! Põletusoht: Toidusensor võib olla väga tuline. Olge ettevaatlik, kui selle välja võtate ja toidu seest eemaldate.</p> </div>

10. LISAFUNKTSIOONID



10.1 Lukk

<p>See funktsioon hoiab ära küpsetusrežiimi tahtmatu muutmise.</p>		
<p>Lülitage see sisse, kui ahi töötab – seatud küpsetamine jätkub, juhtpaneel on lukustatud. Lülitage see sisse, kui ahi on väljas – ahju ei saa sisse lülitada, juhtpaneel on lukustatud.</p>		
 <p>OK</p>	<p> OK – funktsiooni sisse lülitamiseks vajutage ja hoidke. Kostab signaal.</p>	<p> OK – funktsiooni välja lülitamiseks vajutage ja hoidke.</p>
<p> 3 x  – vilgub, kui lukustus on sisse lülitatud.</p>		

VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

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

Ahju töö ajal lülitub jahutusventilaator automaatselt sisse, et hoida seadme pinnad jahedana. Ahju välja lülitades võib jahutusventilaator jätkata tööd seni, kuni ahi on maha jahtunud.






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	ahjurest	220	2	10 - 15
Rullbiskviit	küpsetusplaat või rasvapann	170	2	25 - 35
Šokolaadikook	küpsetusplaat või rasvapann	175	3	25 - 30

VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

		 (°C)		 (min)
Suflee, 6 tükki	keraamilised ahjuvormid traatrestil	200	3	25 - 30
Biskviitaignast põhi	pirukavorm traatrestil	180	2	15 - 25
Victoria võileib	ahjuvorm ahjureskil	170	2	40 - 50
Pošeeritud kala, 0,3 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	3	20 - 25
Terve kala, 0,2 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	3	25 - 35
Kalafilee, 0,3 kg	pitsaplaat traatrestil	180	3	25 - 30
Pošeeritud liha, 0,25 kg	küpsetusplaat või rasvapann	200	3	35 - 45
Šašlõkk, 0,5 kg	küpsetusplaat või rasvapann	200	3	25 - 30
Küpsised, 16 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	20 - 30
Makroonid, 24 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	25 - 35
Muffinid, 12 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	170	2	30 - 40
Soolased kondiitritooted, 20 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	25 - 30
Muretaignaküpsised, 20 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	150	2	25 - 35
Koogikesed, 8 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	170	2	20 - 30
Köögiviljad, pošeeritud, 0,4 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	3	35 - 45

VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

		 (°C)		 (min)
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 tarvikud








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

			
Pitsapann	Küpsetusnõu	Portsjoninõu	Pirukavorm
Tume, mittepeegelduv 28 cm läbimõõduga	Tume, mittepeegelduv 26 cm läbimõõduga	Keraamika 8 cm läbimõõduga, 5 cm kõrged	Tume, mittepeegelduv 28 cm läbimõõduga








11.3 Küpsetustabelid testimisasutustele

Teave testimisasutustele








Testid vastavalt standardile IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Väikesed koogid, 20 tk plaadil	Ülemine + alumine kuumutus	Ahjuplaat	3	170	20 - 30	-
Väikesed koogid, 20 tk plaadil	Pöördõhk	Ahjuplaat	3	150 - 160	20 - 35	-

VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

				 (°C)	 (min)	
Väikesed koogid, 20 tk plaadil	Pöördõhk	Ahjuplaat	2 ja 4	150 - 160	20 - 35	-
Õuna-kook, 2 vormis Ø 20 cm	Ülemine + alumine kuumutus	Traatrest	2	180	70 - 90	-
Õuna-kook, 2 vormis Ø 20 cm	Pöördõhk	Traatrest	2	160	70 - 90	-
Tordipõhi, 26 cm koogivormis	Ülemine + alumine kuumutus	Traatrest	2	170	40 - 50	Eelkuumutage ahju 10 minutit.
Tordipõhi, 26 cm koogivormis	Pöördõhk	Traatrest	2	160	40 - 50	Eelkuumutage ahju 10 minutit.
Tordipõhi, 26 cm koogivormis	Pöördõhk	Traatrest	2 ja 4	160	40 - 60	Eelkuumutage ahju 10 minutit.
Liivaküpsised	Pöördõhk	Ahjuplaat	3	140 - 150	20 - 40	-
Liivaküpsised	Pöördõhk	Ahjuplaat	2 ja 4	140 - 150	25 - 45	-
Liivaküpsised	Ülemine + alumine kuumutus	Ahjuplaat	3	140 - 150	25 - 45	-
Röstleib/-sai, 4 - 6 tk	Grill	Traatrest	4	maks.	2-3 minutit ühelt poolt; 2-3 minutit teiselt poolt	Eelkuumutage ahju 3 minutit.

PUHASTUS JA HOOLDUS

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

12. PUHASTUS JA HOOLDUS



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

12.1 Juhised puhastamiseks



Puhastusvahendid

Puhastage ahju esikülge pehme lapi, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga.

Metallpindadel kasutage puhastusvahendi lahust.

Plekkide eemaldamiseks kasutage pehmetoimelist puhastusvahendit.



Igapäevane kasutamine

Puhastage ahi pärast igakordset kasutamist. Toidujääkide kogunemine võib kaasa tuua süttimise.

Niiskus võib kondenseeruda ahju või selle klaaspaneelidele. Kondenseerumise vähendamiseks laske ahjul enne küpsetamist 10 minutit töötada. Ärge jätke toitu ahju kauemaks seisma kui 20 minutit. Kuivatage pärast kasutamist ahju sise-must pehme lapiga.



Tarvikud

Pärast iga kasutuskorda puhastage kõik ahjutarvikud ja laske neil kuivada. Kasutage pehmet lappi sooja vee ja õrna puhastusvahendiga. Ärge peske tarvikuid nõudepesumasinas.

Ärge puhastage mittenakkuva pinnaga tarvikuid abrasiivse puhastusvahendi või teravate esemetega.

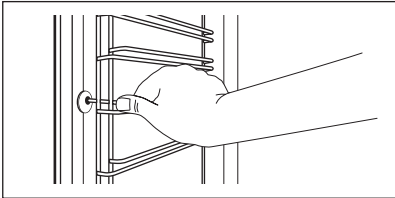
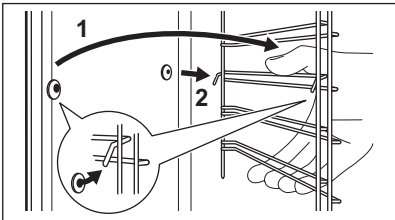
12.2 Kuidas puhastada: Veesüvend

Puhastage ahjuõõnsuse süvendit, et eemaldada lubjasettejäädid pärast auruküpsetust.

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

12.3 Kuidas eemaldada: restitoed

Ahju puhastamiseks eemaldage restitoed .

1. samm	Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud.	
2. samm	Tõmmake ahjuresti tugede esiosa külgseina küljest lahti.	
3. samm	Tõmmake ahjuresti toe tagaosa külgseina küljest lahti ja eemaldage tugi.	
4. samm	Paigaldage ahjuplaadi toed tagasi vastupidises järjekorras. Teleskoopsiinide tõkked peavad olema suunatud ettepoole.	

12.4 Kuidas kasutada: Pürolüüspuhastamine

Puhastage ahi, kasutades Pürolüüspuhastamine.



HOIATUS!

Eksisteerib põletusohu.



ETTEVAATUST!




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

PUHASTUS JA HOOLDUS

Enne Pürolüüspuhastamine:

Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud.	Eemaldage kõik tarvikud.	Puhastage ahjupõhja ja sisemist ukseklaasi sooja vee, pehmetoimelise nõudepesuvahendi ja pehme lapiga.
---	--------------------------	--


Pürolüüspuhastamine

1. samm	Sisenege menüüsse: Puhastamine  .
Funktsioon	Kestus
C1 - Kerge puhastamine	1 h
C2 - Tavaline puhastamine	1 h 30 min
C3 - Põhjalik puhastamine	2 h 30 min
2. samm	OK – vajutage, et valida puhastusprogramm.
3. samm	OK – vajutage, et alustada puhastamist.
4. samm	Pärast puhastamist keerake küpsetusrežiimide nupp väljas-asendisse.
 Puhastamise ajal ahju tuli ei põle.	
Kui ahi on jõudnud seatud temperatuurini, uks lukustub. Kuni ukse avanemiseni kuvatakse ekraanil:  .	

Kui puhastamine lõpeb:

Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud.	Puhastage ahju sisemust pehme lapiga.	Eemaldage jäägid ahju põhjast.
---	---------------------------------------	--------------------------------

12.5 Puhastamise meeldetuletus

Ahi tuletab teile meelde, millal seda tuleb pürolüütilise funktsiooniga puhastada:	
 vilgub ekraanil 5 sekundit pärast iga toiduvalmistamisseansi.	Meeldetuletuse välja lülitamiseks sisenege Menüü ja valige Seaded, Puhastamise meeldetuletus.

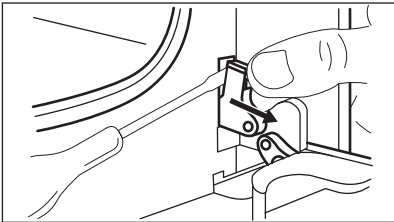
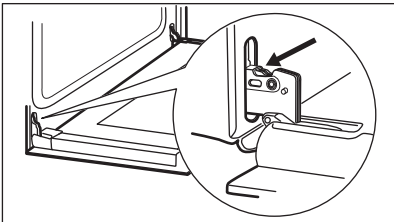
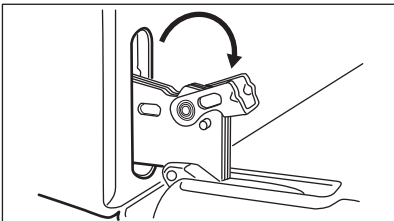
12.6 Kuidas eemaldada ja paigaldada: Uks

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

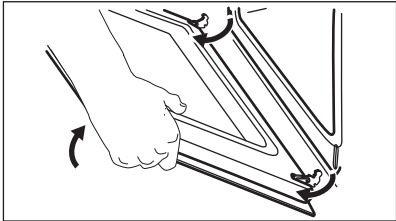
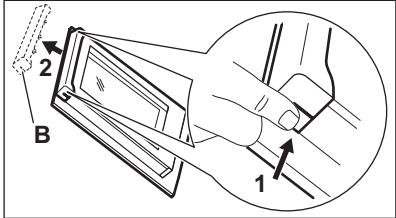
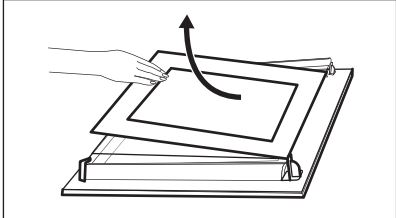


ETTEVAATUST!

Ärge kasutage ahju ilma klaaspaneelideta.

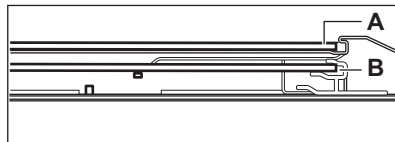
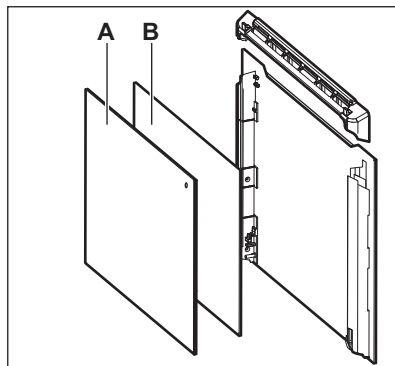
1. samm	Avage uks täielikult ja leidke üles ukse paremal poolel asuv hing.	
2. samm	Kasutage kruvikeerajat, et parempoolse hinge hoob üles tõsta ja lõpuni keerata.	
3. samm	Leidke üles ukse vasakul poolel asuv hing.	
4. samm	Tõstke vasaku hinge hoob täiesti üles ja keerake seda.	
5. samm	Sulgege ahjuks poole peale esimese avamisasendisse. Seejärel tõmmake ust ettepoole ja tõstke oma kohalt ära.	
6. samm	Asetage uks tasasele pehme riidega kaetud pinnale.	

PUHASTUS JA HOOLDUS

7. samm	Võtke mõlemalt poolt uksealiistu (B) ülemistest servadest kinni ja suruge sissepoole, et vabastada kinnituskinnas.	
8. samm	Eemaldamiseks tõmmake uksealiistu ettepoole.	
9. samm	Võtke kinni ukse klaaspaneelide ülemisest servast ja tõmmake need üksteerhaaval ettevaatlikult välja. Alustage pealmisest paneelist. Jälgige, et klaaslibiks hoidikutest täielikult välja.	
10. samm	Puhastage klaaspaneelid seebiveega. Kuivatage klaaspaneelid hoolikalt. Ärge peske terakomplekti nõudepesumasinas.	
11. samm	Pärast puhastamist paigutage klaaspaneelid tagasi kohale.	

Veenduge, et asetate klaaspaneelid tagasi õiges järjekorras (A ja B). Otsige klaaspaneeli pinnalt üles sümbol või kiri; iga klaaspaneel on erinev, et teha lahtivõtmine ja tagasipaneek kergemaks.

Ukseliistu õigel paigaldamisel kostab klõps. Veenduge, et paigaldate keskmise klaaspaneeli oma kohale õigesti.



12.7 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 lamp sobiva 300 °C taluva kuumakindla lambiga.

4. samm	Paigaldage klaaskate.
----------------	-----------------------

13. VEAOTSING



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

13.1 Mida teha, kui...

Tabelis loetlemata variantide puhul pöörduge volitatud teeninduskeskuse poole.

Ahi ei lülitu sisse või ei kuumene	
Probleem	Kontrollige, kas:
Ahju ei saa käivitada või kasutada.	Ahi ei ole õigesti elektrivõrku ühendatud.
Ahi ei kuumene.	Väljalülitusautomaatika on deaktiveeritud.
Ahi ei kuumene.	Ahjuuks on lukustatud.
Ahi ei kuumene.	Kaitse ei ole vallandunud.
Ahi ei kuumene.	Lapselukk on välja lülitatud.

Komponendid	
Probleem	Kontrollige, kas:
Lamp on välja lülitatud.	Niiske küpsetus pöördõhuga – on sisse lülitatud.
Lamp ei tööta.	Lamp on läbi põlenud.
Toidusensor ei tööta.	Toidusensorpistik on täielikult pesasse lükatud.

Veakoodid	
Ekraanil kuvatakse...	Kontrollige, kas:
Err C2	Olete Toidusensor pistiku pesast eemaldanud.

Veakoodid	
Err C3	Ahjuuks on suletud või ukسلukk ei ole katki.
Err F102	Ahjuuks on lukustatud.
Err F102	Ukselukk ei ole katki.
0:00	Toimus elektrikatkestus. Seadke kellaeg.
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 Hooldusteave

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

Teeninduskeskuse andmed leiate andmesildilt. Andmesilt asub ahjuõõne raami esiküljel. Ärge andmesilti ahju sisemusest eemaldage.

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

14. ENERGIATÕHUSUS

14.1 Tooteteave ja toote infoleht*

Tarnija nimi	Electrolux
Mudeli tunnus	EOD6P77WX 949499836 EOD6P77WZ 949499837 KODDP77WX 949499835

ENERGIATÕHUSUS

Energiatõhususe indeks	81.2	
Energiatõhususe klass	A+	
Energiatarbimine standardtäituvusel, tavalises režiimis	0.93 kWh/tsükliks	
Energiatarbimine standardtäituvusel, pöördõhurežiimis	0.69 kWh/tsükliks	
Kambrite arv	1	
Soojusallikas	Elekter	
Helitugevus	72 l	
Ahju tüüp	Sisseehitatud ahi	
Mass	EOD6P77WX	32.8 kg
	EOD6P77WZ	32.8 kg
	KODDP77WX	32.8 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 – Osa 1: Pliidid, ahjud, auruahjud ja grillid. – Toimivuse mõõtemetodid.

14.2 Energia kokkuhoid



Seadmel on funktsioonid, mis aitavad säästa energiat igapäevasel toiduvalmistamisel.

Veenduge, et ahjuuks on ahju töötamise ajal suletud. Ärge küpsetamise ajal ahjuust liiga tihti avage. Jälgige, et uksetihend oleks puhas ja korralikult omal kohal.

Energia kokkuhoiu tagamiseks kasutage metallnõusid.

Kui võimalik, ärge eelkuumutage ahju 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 ahju temperatuuri. Ahju 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.
---	---------------------------------

Menüü struktuur		
Juhendatud küpsetamine 	Puhastamine 	Seaded 



1. samm	2. samm	3. samm	4. samm	5. samm
 ≡ 	 OK	 O1 - O15	 OK	
Valige Menüü, Seaded.	Kinnitage sätted.	Valige säte.	Kinnitage sätted.	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

MENÜÜ STRUKTUUR

Seaded					
O5	Toidusensor Toiming	1 - Alarm ja stopp 2 - Alarm	O6	Uptimer	Sees/Väljas
O7	Sisevalgustus	Sees/Väljas	O8	Kiirkuumutus	Sees/Väljas
O9	Puhastamise meeldetuletus	Sees/Väljas	O10	Wi-Fi	Sees/Väljas
O11	Automaatne kaugtöötamine	Sees/Väljas	O12	Tühista võrk	Jah/ei
O13	Demorežiim	Aktiveerimiskood: 2468	O14	Tarkvaraversioon	Kontrollida
O15	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 majapidamisjäätmete hulka. Viige seade kohalikku ringluspunkti või pöörduge abi saamiseks kohalikku omavalitsusse.

GONDOLUNK ÖNRE

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

Üdvözljük az Electrolux honlapján

Látogasson el weboldalunkra az alábbiakért:



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

www.electrolux.com/support



Regisztrálja termékét a még kiválóbb szolgáltatásokért:

www.registerelectrolux.com



Tartozékok, segédanyagok és eredeti alkatrészek vásárlása a készülékhez:

www.electrolux.com/shop



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**

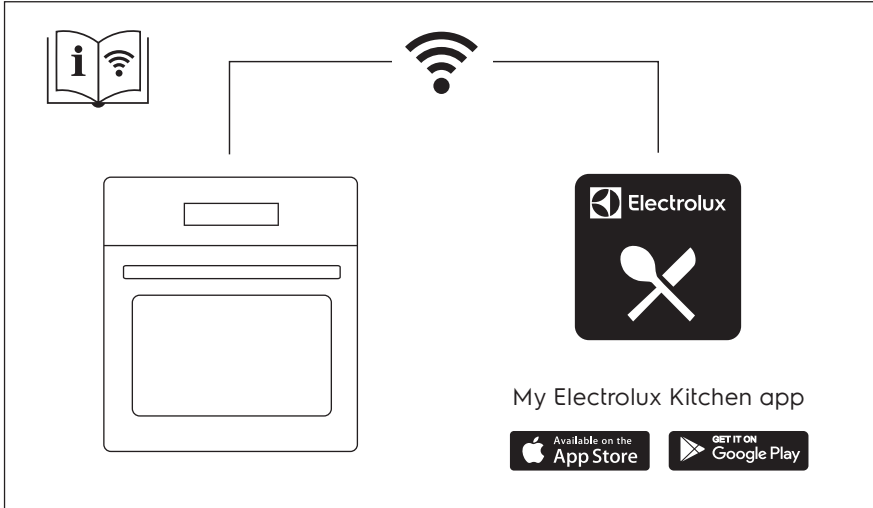
 **Környezetvédelmi információk**

A változtatások jogát fenntartjuk.

TARTALOM

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....	177	2.6 Belső világítás.....	183
1.1 Gyermekek és fogyasztókkal élő személyek biztonsága.....	177	2.7 Szerviz.....	183
1.2 Általános biztonság.....	178	2.8 Ártalmatlanítás.....	183
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	179	3. ÜZEMBE HELYEZÉS.....	183
2.1 Üzembe helyezés.....	179	3.1 Beépítés.....	184
2.2 Elektromos csatlakozás.....	180	3.2 A sütő rögzítése a konyhaszekrényhez.....	185
2.3 Használat.....	181	4. TERMÉKLEÍRÁS.....	185
2.4 Ápolás és tisztítás.....	182	4.1 Általános áttekintés.....	185
2.5 Pirolitikus tisztítás.....	182		

4.2 Tartozékok.....	186	11.2 Konvekciós levegő (nedves) - ajánlott tartozékok.....	205
5. A SÜTŐ BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA.....	186	11.3 Ét elkészítési táblázatok a bevizsgáló intézetek számára.....	206
5.1 Visszahúzható gombok.....	186	12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	207
5.2 Kezelőpanel.....	186	12.1 Tisztítással kapcsolatos megjegyzések.....	208
6. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....	187	12.2 Hogyan tisztítsa: Sütőtér mélyedése.....	208
6.1 Kezdeti tisztítás.....	188	12.3 Hogyan távolítsa el: Polctartók .	208
6.2 Kezdeti előmelegítés.....	188	12.4 Hogyan használja: Pirolitikus tisztítás.....	209
6.3 Vezeték nélküli kapcsolat 	188	12.5 Tisztítás emlékeztető.....	210
6.4 Szoftver licencek.....	189	12.6 Eltávolítás és visszaszerelés: Ajtó.....	210
7. NAPI HASZNÁLAT.....	189	12.7 Hogyan cserélje: Lámpa.....	212
7.1 Sütőfunkciók beállítása.....	189	13. HIBAELHÁRÍTÁS.....	213
7.2 Sütőfunkciók.....	190	13.1 Mi a teendő, ha.....	213
7.3 Megjegyzések a Konvekciós levegő (nedves) funkcióhoz.....	192	13.2 A szerviz számára szükséges adatok.....	214
7.4 Előre programozott sütés beállítása.....	192	14. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	215
7.5 Előre programozott sütés receptekkel.....	193	14.1 Termékre vonatkozó információk és Termékismertető*.....	215
8. ÓRAFUNKCIÓK.....	198	14.2 Energiatakarékosság.....	216
8.1 Órafunkciók.....	198	15. A MENÜ FELÉPÍTÉSE.....	216
8.2 Órafunkciók beállítása.....	198	15.1 Menü.....	216
9. HOGYAN HASZNÁLJA: TARTOZÉKOK	200	16. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK.	217
9.1 Tartozékok behelyezése.....	200		
9.2 Húshőmérő szenzor.....	201		
10. TOVÁBBI FUNKCIÓK.....	203		
10.1 Funkciózár.....	203		
10.2 Automatikus kikapcsolás.....	203		
10.3 Hűtőventilátor.....	203		
11. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	203		
11.1 Konvekciós levegő (nedves).....	203		



1. ⚠ BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

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

1.1 Gyermek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

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

- Gondoskodni kell a gyermekek felügyeletéről, hogy ne játsszanak a készüléssel és annak mobil eszközeivel My Electrolux Kitchen.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől, és megfelelően ártalmatlanítsa.
- FIGYELEM: A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor. Használat közben a készülék hozzáférhető részei felforrósodnak.
- 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 üzembe helyezését és a hálózati kábel cseréjét csak képezett személy végezheti el.
- A bútorba való beépítés előtt ne használja a készüléket.
- Bármilyen karbantartás megkezdése előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie, nehogy elektromos veszélyhelyzet álljon elő.
- FIGYELMEZTETÉS: Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.
- FIGYELMEZTETÉS: Használat közben a készülék és az elérhető részek nagyon felforrósodhatnak. Legyen óvatos, hogy ne érjen a fűtőelemekhez.
- Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi az edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- Kizárólag a készülékhez ajánlott húshőmérő szenzort (maghőmérséklet-érzékelőt) használja.

- A polcvezető sín eltávolításához először a sín elejét, majd a hátulját húzza el az oldalfaltól. A polctartókat a kiszereléssel ellentétes sorrendben tegye 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.
- A kiömlött anyagokat a pirolitikus tisztítás előtt el kell távolítani. Távolítson el minden tartozékot a sütőből.

2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

2.1 Üzembe helyezés



FIGYELMEZTETÉS!

A készüléket csak képzett személy helyezheti üzembe.

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

Konyhaszekrény minimális magassága (konyhaszekrény minimális magassága a munkalap alatt)	590 (600) mm
Konyhaszekrény szélessége	560 mm
Konyhaszekrény mélysége	550 (550) mm
Készülék elülső részének magassága	594 mm
Készülék hátulsó részének magassága	576 mm
Készülék elülső részének szélessége	595 mm
Készülék hátulsó részének szélessége	559 mm

Készülék mélysége	569 mm
Készülék beépített mélysége	548 mm
Mélység nyitott ajtónál	1022 mm
Szellőzőnyílás minimális mérete. A hátsó oldal alján elhelyezett nyílás	560x20 mm
Hálózati tápkábel hosszúsága. A kábel a hátsó oldal jobb sarkánál helyezkedik el	1500 mm
Rögzítőcsavarok	4x25 mm

2.2 Elektromos csatlakozás



FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózat paramétereinek.
- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó és a hálózati kábel épségére. Amennyiben a készülék hálózati vezetékét ki kell cserélni, a cserét márkaszervizünknel végeztesse el.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne kerüljenek közel, illetve ne érjenek hozzá a készülék ajtajához vagy a készülék alatti rekeszhez, különösen akkor, ha a készülék működik, vagy ajtaja forró.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a többől eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.
- Teljesen csukja be a készülék ajtaját, mielőtt csatlakoztatja a dugaszt a hálózati aljzatba.
- Ez a készülék hálózati csatlakozókábelrel és dugasszal kerül szállításra.

Az üzembe helyezéshez vagy cseréhez használható vezeték típusok Európa számára:

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

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

Összteljesítmény (W)	Vezeték keresztmetszet (mm ²)
maximum 1380	3 x 0.75
maximum 2300	3 x 1
maximum 3680	3 x 1.5

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.

- Ez a készülék kizárólag háztartási (beltéri) célokra használható.
- 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.

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

- 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.
- A készülék kizárólag ételkészítési célra szolgál. Tilos bármilyen más célra, például helyiség fűtésére használni.
- Sütés közben a sütő 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 csatlakozóaljzathoz.
- Ellenőrizze, hogy lehűlt-e a készülék. Máskülönbén fennáll a veszély, hogy az üveglapok eltörnek.
- A sütőajtó sérült üveglapját haladéktalanul cserélje ki. Forduljon a márkaszervizhez.
- Legyen óvatos, amikor az ajtót leszereli a készülékről. Az ajtó nehéz!
- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felület károsodását.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószer használjon. Ne használjon súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.
- Amennyiben sütőtisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószer csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.

2.5 Pirolitikus tisztítás



FIGYELMEZTETÉS!

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

- A Pirolitikus öntisztító funkció vagy az első használat előtt távolítsa el a sütőtérből az alábbiakat:
 - minden ételmaradványt, olaj- vagy zsírkömlést/lerakódást.
 - minden eltávolítható tárgyat (beleértve a termékhez mellékelt polcokat, vezetősíneket stb.), különösen a tapadásmentes felületű lábasokat, fazekakat, edényeket, tepsiket, tálcaikat, konyhai eszközöket stb.
- Olvassa el a pirolitikus tisztítással kapcsolatos összes utasítást.
- A pirolitikus tisztítás alkalmazása közben tartsa távol a kiskorú a készüléktől. A készülék nagyon felmelegszik, és forró levegőt bocsát ki az elülső szellőzőnyílásain keresztül.
- A pirolitikus tisztítás magas hőmérsékletű funkció, és működése során gázok szabadulhatnak fel az ételmaradványokból és a készülék szerkezeti anyagaiból, így a vásárlók számára nyomatékosan ajánlottak az alábbiak:
 - az egyes pirolitikus tisztítások során és után biztosítson megfelelő szellőzést.

- az első, maximális hőfokú üzemeltetés közben és után biztosítson megfelelő szellőzést.
- Az emberekkel ellentétben egyes madarak és hüllők kivételesen érzékenyek lehetnek a pirolitikus tűzhelyek tisztítási folyamata során kibocsátott gázokra.
 - Tartsa távol a háziállatokat (különösen a madarakat) a készülék közeléből a pirolitikus tisztítás során és után, és a legmagasabb hőmérséklet funkciót először csak megfelelően szellőző helyen használja.
- A kistestű háziállatok szintén igen érzékenyek lehetnek a pirolitikus tűzhely közelében fellépő hőmérséklet-ingadozásokra, amikor a tűzhely pirolitikus öntisztítást végez.
- A lábasok, fazekak, tepsik, konyhai eszközök stb. tapadásgátló bevonata károsodhat a tűzhelyek pirolitikus öntisztításának magas hőmérséklete miatt, és kibocsáthat kismértékben káros gázokat.
- A pirolitikus tűzhelyekből és ételmaradványokból felszabaduló gázok nem ártalmasak az emberi egészségre (ideértve a kiskorú és a gyógyászati kezelés alatt álló személyeket is).

2.6 Belső világítás



FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!

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

2.7 Szerviz

- A készülék javítását bízza a márkaszervizre.
- Csak eredeti pótalkatrészeket használjon.

2.8 Ártalmatlanítás



FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély.

- 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 kedvenc állatok készülékben rekedését.

3. ÜZEMBE HELYEZÉS



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

ÜZEMBE HELYEZÉS

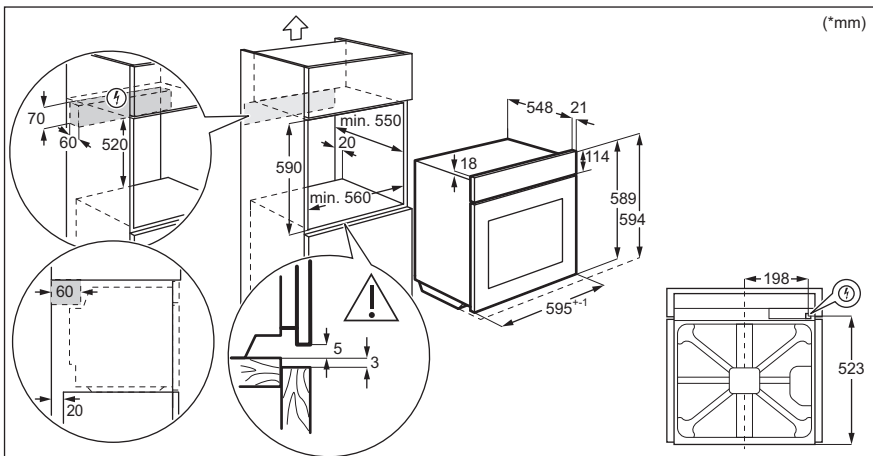
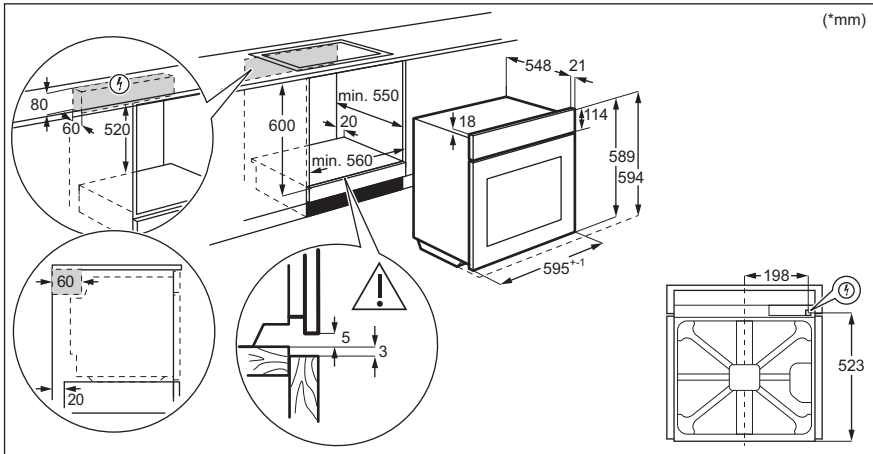
3.1 Beépítés



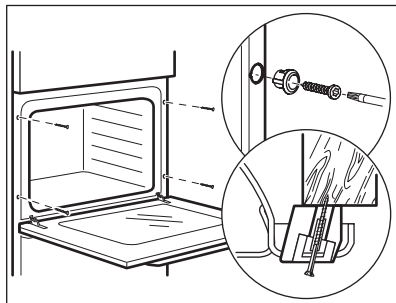
YouTube

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

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation

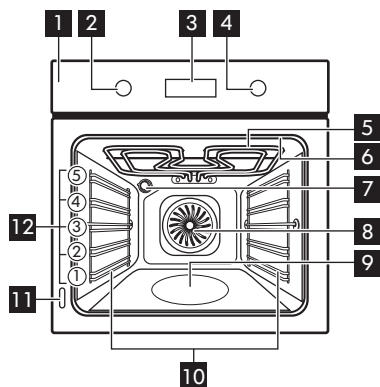


3.2 A sütő rögzítése a konyhaszekrényhez



4. TERMÉKLEÍRÁS

4.1 Általános áttekintés



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

A SÜTŐ BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA

4.2 Tartozékok







- **Huzalpolc**
Főzőedényekhez, tortaformákhoz, sütőedényekhez.
- **Sütőtálca**
Tortákhoz és süteményekhez.
- **Mély tepsi**
Sütemények és húсок sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.
- **Húshőmérő szenzor**
Az ételek sütési folyamatának ellenőrzéséhez.
- **Teleszkópos sütősín**
A teleszkópos polctartók segítségével könnyebben lehet behelyezni és eltávolítani a polcokat.

5. A SÜTŐ BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA

5.1 Visszahúzható gombok


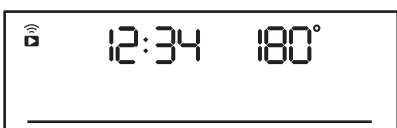
A készülék használatához nyomja meg a gombot. A gomb kiugrik.

5.2 Kezelőpanel

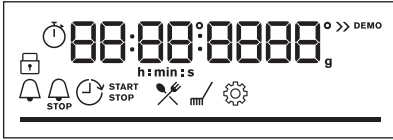
Kezelőpanel érzékelőmezői					Nyomja meg	Forgassa el a gombot
 Időzítő	 Gyors fel-fűtés	 Sütő világítás	 Húshőmérő szenzor	OK		

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.
	Főzéskor a kijelző megjeleníti a beállított hőmérsékletet, a pontos időt és az egyéb rendelkezésre álló kiegészítő funkciókat.

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



A kijelző a maximális számú beállított funkcióval.

Kijelző visszajelzői

Funkciózár	Előre programozott sütés	Tisztítás	Beállítások	Gyors felfűtés
Időzítő visszajelzői:				
Wi-Fi visszajelző - villog, amikor a sütő a Wi-Fi-hálózathoz csatlakoztatható.		Távírányítás visszajelző - a sütő távvezérelhető.		
 Wi-Fi csatlakozás be van kapcsolva.		 Távírányítás bekapcsolva.		
Folyamatjelző sáv - a hőmérséklet és az idő számára.				
Gőzben főzés visszajelző				
Húshőmérő szenzor visszajelző				

6. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT







FIGYELMEZTETÉS!




Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

6.1 Kezdeti tisztítás

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


6.2 Kezdeti előmelegítés

Az első használat előtt hevítse fel az üres sütőt.	
1. lépés	Vegyen ki a sütőből minden tartozékot és kivehető polctartót.
2. lépés	Állítsa be a maximális hőmérséklet ennél a funkciónál:  Hagyja egy óráig működni a sütőt.
3. lépés	Állítsa be a maximális hőmérséklet ennél a funkciónál:  Hagyja 15 percig működni a sütőt.
 Előfűtés közben szagot és füstöt bocsáthat ki a sütő. Ügyeljen arra, hogy a helyiség szellőztetve legyen.	

6.3 Vezeték nélküli kapcsolat

A sütő csatlakoztatásához az alábbiak szükségesek:

- 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)

Az EU tagállamai, és az országok, amelyekre a 2014/53/EU irányelv rendelkezései vonatkoznak: Ausztria, Belgium, Bulgária, Ciprus, Csehország, Dánia, Egyesült Királyság, Észtország, Finnország, Franciaország, Görögország, Hollandia, Horvátország, Írország, 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 hálóját 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

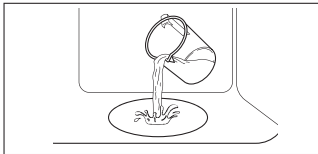


Főzés elindítása	
1. lépés	2. lépés

Főzés elindítása

	
Állítson be egy sütőfunkciót.	Állítsa be a hőmérsékletet.

Gőzöléses főzés

Ellenőrizze, hogy lehült-e a sütő.

1. lépés	2. lépés	3. lépés	4. lépés
			Melegítse elő az üres sütőt 10 per- cig, hogy párá- t hozzon létre. Tegye az ételt sü- tőbe.
Csapvízzel töltsse fel a sütőtér mélye- dését.	Állítsa be a gő- zölés sütőfunk- ciót.	Állítsa be a hőmérsékle- tet.	










i A sütőtér mélyedésének maximális űrtartalma 250 ml. Ne töltsön vizet a sütőtér mélyedésébe sütés közben, vagy amikor a sütő forró.


Amikor a gőzben sütés befejeződik:

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

7.2 Sütőfunkciók

Hagyományos sütőfunkciók

Sütőfunkció	Alkalmazás
 <p>Hőlégbefúvás, nagy hőfok</p>	Sütés egyszerre maximum három sütőszinten, illetve aszalás. 20 - 40 °C-kal alacsonyabbra állítsa be a hőmérsékletet, mint Alsó + felső sütés esetén.
 <p>Alsó + felső sütés</p>	Egy sütőszinten történő sütéshez, valamint pörköléshez.
 <p>SteamBake</p>	Nedvesség hozzáadása a sütés során. Megfelelő szín és ropogós kéreg elérése sütés közben. Újramelegítéskor szaftosabb állag elérése. Gyümölcsök vagy zöldségek tartósításához.
 <p>Pizza funkció</p>	Pizza sütéséhez. Intenzív pirításhoz és ropogós aljú ételek készítéséhez.
 <p>Alsó sütés</p>	Ropogós aljú sütemények készítéséhez és étel tartósításához.
 <p>Fagyasztott ételek</p>	Készételek (pl. sült burgonya, steak burgonya vagy tavaszi tekercs) ropogóssá tételéhez.
 <p>Konvekciós levegő (nedves)</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>Grill</p>	Vékony szelet élelmiszerek grillezéséhez és pirítóssal készítéséhez.
 <p>Infrasütés</p>	Nagy sült húsdarabok vagy nem kicsontozott szárnyas sütéséhez egy polcszinten. Csőben sütéshez és pirításhoz.

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Menü	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 energiatakarékossági javaslatokért olvassa el az „Energiahatékonyság” fejezet Energiatakarékosság 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"> Hűshőmérő szenzor 	<ul style="list-style-type: none"> Véres Közepes Jól átsütve

Előre programozott sütés - használja az étel gyors elkészítéséhez az alapértelmezett beállításokkal:			
1. lépés	2. lépés	3. lépés	4. lépés
 	 	 1 - 45	 OK
Lépjen 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 receptekkel




















Magyarázat	
	Hűshőmérő szenzor rendelkezésre áll. Szúrja a Hűshőmérő szenzor hegyét az étel legvastagabb részébe. Amikor a Hűshőmérő szenzor a beállított hőmérsékletet elérte, a sütő ki-kapcsol.
	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
Marha 				
P1	Marhasült, véresen	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm vastag darabok	  2; sütő tálca A húst néhány percig süssse elő serpenyőben. Helyezze a sütőbe.	~ 40 perc
P2	Marhasült, közepes			~ 50 perc
P3	Marhasült, jól átsütve			~ 60 perc
P4	Steak, közepes	180 - 220 g-os darabok; 3 cm vastag szeletek	   3; sütőedény a húzalpolcon A húst néhány percig süssse elő serpenyőben. Helyezze a sütőbe.	~ 15 perc
P5	Marhahús sült / párolt (minőségi karraj, felső kerekpecsenye, vastag dagadó)	1,5 - 2 kg	  2; sütőedény a húzalpolcon A húst néhány percig süssse elő serpenyőben. Öntsön hozzá folyadékot. Helyezze a sütőbe.	~ 120 perc

















NAPI HASZNÁLAT

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




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

NAPI HASZNÁLAT

	Étel	Tömeg	Polcsint / tartozék	Időtartam
P23	Liba egészben	4 - 5 kg	  2; mély tepszi Használja kedvenc fűszereit. Helyezze a húst a mély hússütő tepsibe. A sütés felidejében fordítsa meg a libát.	~ 110 perc
Egyéb 				
P24	Fasírt	1 kg	  2; huzalpolc Használja kedvenc fűszereit.	~ 60 perc
 Hal				
P25	Hal egészben, grillezve	0,5 - 1 kg halanként	  2; sütő tálca Töltse meg a halat vajjal, és használja kedvenc fűszereit.	~ 30 perc
P26	Halfilé	-	 3; tűzálló edény a huzalpolcon Használja kedvenc fűszereit.	20 perc
Édes felfújtak / desszertek   				
P27	Sajttorta	-	 2;  28 cm-es, rugós sütőforma a huzalpolcon	90 perc
P28	Almatorta	-	 2;  100 - 150 ml; sütő tálca	60 perc
P29	Almás pite	-	 2; piteforma a huzalpolcon	40 perc
P30	Almáspite	-	 2;  100 - 150 ml;  22 cm-es piteforma a huzalpolcon	60 perc
P31	Csokoládés sütitik	2 kg	 3; mély tepszi	30 perc
P32	Csokoládés muffin	-	 2;  100 - 150 ml; muffinsütő tepszi a huzalpolcon	30 perc
P33	Veknis sütemény	-	 2; kenyérsütő forma a huzalpolcon	50 perc





	Étel	Tömeg	Polcsint / tartozék	Időtartam
Zöldséges ételek / köretek 				
P34	Tepsis burgonya	1 kg	 2; sütő tálca Helyezze az egész, héjas burgonyákat a sütő tálcára.	50 perc
P35	Hasábburgonya	1 kg	 3; sütő tálca sütőpapírral béleelve Használja kedvenc fűszereit. Darabolja fel a burgonyákat.	35 perc
P36	Grillezett vegyes zöldség	1 - 1,5 kg	 3; sütő tálca sütőpapírral béleelve Használja kedvenc fűszereit. Darabolja fel a zöldségeket.	30 perc
P37	Krokett, 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	Lasagna / Nudlifelfújt	1 - 1,5 kg	 2; tűzálló edény a huzalpolcon	45 perc
P40	Burgonyafelfújt	1 - 1,5 kg	 1; tűzálló edény a huzalpolcon	50 perc
P41	Pizza friss, vékony	-	  2; 100 ml; sütő tálca sütőpapírral béleelve	15 perc
P42	Pizza friss, vastag	-	  2; 100 ml; sütő tálca sütőpapírral béleelve	25 perc
P43	Quiche	-	 2; sütés sütőformában a huzalpolcon	45 perc
P44	Bagett / Ciabatta / Fehér kenyér	0,8 kg	  3; 150 ml; sütő tálca sütőpapírral béleelve A fehér kenyérhez több idő szükséges.	30 perc

ÓRAFUNKCIÓK




	Étel	Tömeg	Polcszint / tartozék	Időtartam
P45	Teljes kiőrlésű / rizs / barna kenyér kenyérsütő formában	1 kg	  2;  150 ml; sütő tálc a sütőpárral béleelve / huzalp olc	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: OK funkciót.

Hogyan állítsa be: Percszámláló

1. lépés		2. lépés	3. lépés
	A kijelzőn a következő látható: 0:00 érték látható. 		
Nyomja meg:  funkciót.		Állítsa be Percszámláló értékét.	Nyomja meg: OK funkciót.











A  időzítő azonnal megkezdi a visszaszámlálást.

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 megkezdi a visszaszámlálást.

HOGYAN HASZNÁLJA: TARTOZÉKOK

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

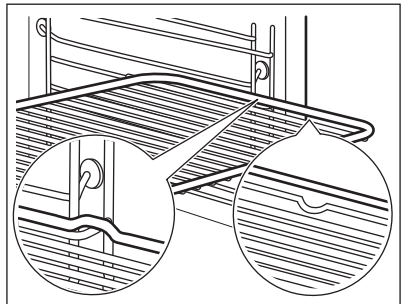
9. HOGYAN HASZNÁLJA: TARTOZÉKOK

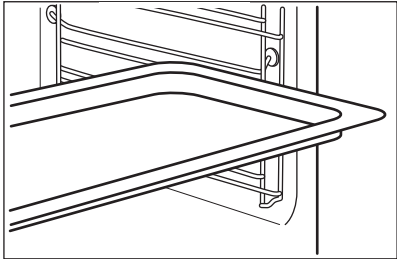
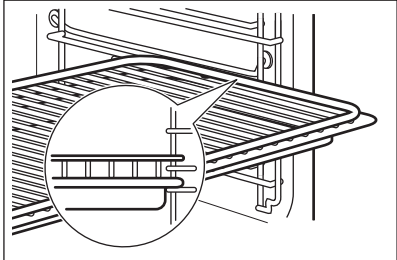
9.1 Tartozékok behelyezése

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

Sütőrács:


Csúsztassa be a huzalpolcot a polcvezető sínek közé, és ügyeljen arra, hogy lábai lefelé mutassanak.



<p>Sütő tálca /Mély tepsi: Csúsztassa be a tálcat a polcvezető sínek közé.</p>	
<p>Sütőrács, Sütő tálca /Mély tepsi: Tolja a tálcat a polctartó vezetősinjei és a vezetősínek feletti huzalpolc közé.</p>	

9.2 Húshőmérő szenzor

Húshőmérő szenzor- méri a hőmérsékletet az étel belsejében.

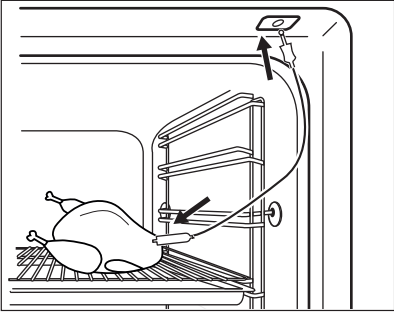
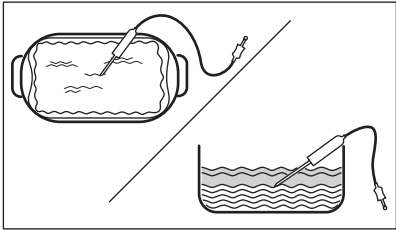


Két hőmérsékletet kell beállítani:	
<p style="text-align: center;">°C</p> <p style="text-align: center;">A sütő hőmérséklete.</p>	<p style="text-align: center;"></p> <p style="text-align: center;">A maghőmérsékletet.</p>

A legjobb sütési eredmény eléréséhez:		
<p>A hozzávalók legyenek szobahőmérsékletűek.</p>	<p>Ne használja folyékony állagú ételekhez.</p>	<p>Sütés közben az érzékelőnek végig az ételben kell maradnia.</p>

Hogyan használja: Húshőmérő szenzor

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

HOGYAN HASZNÁLJA: TARTOZÉKOK

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

10. TOVÁBBI FUNKCIÓK


10.1 Funkciózár


Ez a funkció megakadályozza a sütőfunkció véletlen módosítását.



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

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





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

 OK - nyomja meg és tartsa nyomva a kikapcsoláshoz.

 3 x  felvillanás jelzi a lezárás bekapcsolását.

10.2 Automatikus kikapcsolás

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

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

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

10.3 Hűtőventilátor






Amikor a sütő üzemel, a hűtőventilátor automatikusan bekapcsol, hogy hidegen tartsa a sütő felületét. Amikor kikapcsolja a sütőt, a hűtőventilátor továbbra is működni fog, amíg a sütő le nem hűl.

11. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK






11.1 Konvekciós levegő (nedves)

A legjobb eredmény érdekében használja az alábbi táblázatban szereplő ajánlásokat.

HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK

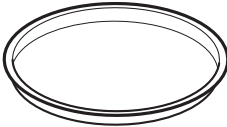
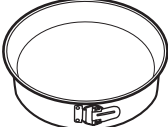


		 (°C)		 (perc)
Édes roládok, 16 db	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	20 - 30
Péksütemény, 9 db	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	30 - 40
Pizza, gyorsfagyasztott, 0,35 kg	huzalpolc	220	2	10 - 15
Keksztekercs	sütőtálca vagy csepptálca	170	2	25 - 35
Csokoládés sütemény	sütőtálca vagy csepptálca	175	3	25 - 30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

HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK

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

11.2 Konvekciós levegő (nedves) - ajánlott tartozékok








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








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

11.3 Ételtészítési táblázatok a bevizsgáló intézetek számára

Tájékoztató a bevizsgáló intézetek számára

Vizsgálati módszerek az IEC 60350-1 szabványnak megfelelően.

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

				 (°C)	 (perc)	
Piskóta Ø26 cm kerek sü- tőformá- ban	Hőlégbefű- vás, nagy hőfok	Huzal- polc	2 és 4	160	40 - 60	Melegítse elő a sütőt 10 percig.
Linzer	Hőlégbefű- vás, nagy hőfok	Sütőtálca	3	140 - 150	20 - 40	-
Linzer	Hőlégbefű- vás, nagy hőfok	Sütőtálca	2 és 4	140 - 150	25 - 45	-
Linzer	Alsó + felső sütés	Sütőtálca	3	140 - 150	25 - 45	-
Toast ke- nyér, 4 - 6 db	Grill	Huzal- polc	4	max.	2 - 3 perc egyik oldal; 2 - 3 perc másik oldal	Melegítse elő a sütőt 3 percig.
Marha- hús ham- burger, 6 db, 0,6 kg	Grill	Huzal- polc és csepptál- ca	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 Tisztítással kapcsolatos megjegyzések

 Tisztítósze- rek	A sütő elejét meleg vizes és enyhe mosogatószeres puha ruhával tisztítsa meg.
	A fémfelületeket háztartási tisztítószerekkel tisztítsa meg.
	A szennyeződések elenyhe mosogatószerrel távolítsa el.
 Napi haszná- lat	A sütőteret minden használat után tisztítsa meg. A lerakódott zsír vagy egyéb maradvány tüzet okozhat.
	A nedvesség lecsapódhat a készüléken vagy az ajtó üveglapjain. A páralecsapódás csökkentése érdekében a sütés megkezdése előtt 10 percig üzemeltesse a sütőt. Ne tárolja az ételeket több, mint 20 percig a sütőben. Minden használat után puha törőruhával törölje szárazra a sütő belsejét.
 Tartozékok	Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg az összes tartozékot. Puha ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel végezze a tisztítást. A tartozékokat tilos mosogatógépben tisztítani.
	A teflon bevonatos tartozékokat ne tisztítsa súroló hatású tisztítószerekkel vagy éles tárgyakkal.

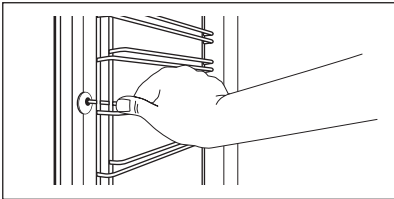
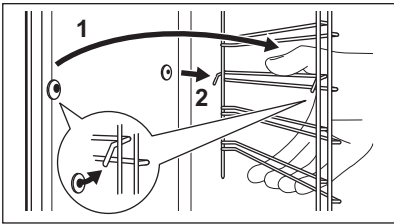
12.2 Hogyan tisztítsa: Sütőtér mélyedése

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

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

12.3 Hogyan távolítsa el: Polctartók

A sütő tisztításához vegye ki a polctartókat.

1. lépés	Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön.	
2. lépés	Húzza el a polctartó elülső részét az oldalfaltól.	
3. lépés	Húzza el a polctartó hátulját az oldalfaltól, majd vegye ki.	
4. lépés	A polctartókat a kiszereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza. A teleszkópos sütősíneken található tartócsapok előre nézzenek.	

12.4 Hogyan használja: Pirolitikus tisztítás

A sütőt a Pirolitikus tisztítás funkcióval tisztítsa.



FIGYELMEZTETÉS!

Égés veszélye áll fenn.



VIGYÁZAT!

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



A Pirolitikus tisztítás előtt:

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

Pirolitikus tisztítás


1. lépés	Lépjen az alábbi menübe: Tisztítás mm / .	
Kiegészítő funkció	Időtartam	
C1 - Enyhe tisztítás	1 h	
C2 - Normál tisztítás	1 h 30 min	

ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

Pirolitikus tisztítás	
C3 - Alapos tisztítás	2 h 30 min
2. lépés	OK - nyomja meg a tisztítóprogram kiválasztásához.
3. lépés	OK - nyomja meg a tisztítás elindításához.
4. lépés	Tisztítás után forgassa a sütőfunkciók szabályozógombját kikapcsolt helyzetbe.
 A tisztítás során a sütőlámpa kikapcsol.	
Amikor a sütő eléri a beállított hőmérsékletet, az ajtó reteszelődik. Az ajtózár kioldásáig a kijelzőn az alábbiak láthatók:  .	


Amikor a tisztítás véget ér:		
Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön.	Egy puha kendővel tisztítsa meg a sütőteret.	A sütőtér aljáról távolítsa el az ételmaradványokat.

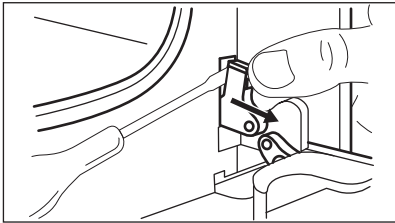
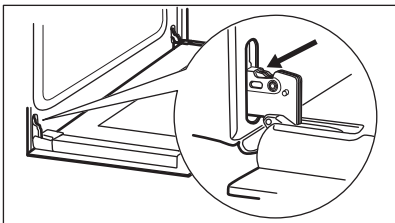
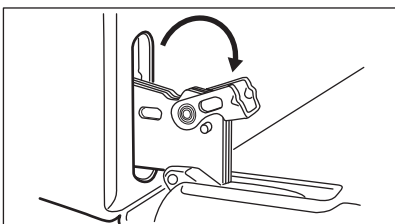
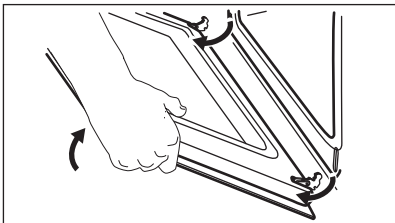
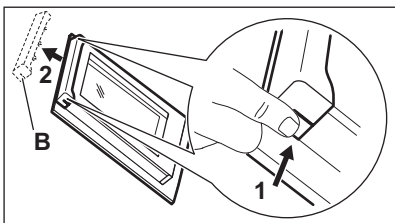
12.5 Tisztítás emlékeztető

A sütő emlékezteti, ha a pirolitikus tisztítás esedékessé válik.	
 villog a kijelzőn 5 másodpercig minden főzési ciklus végén.	Az emlékeztető kikapcsolásához lépjen ide: Menü, majd válassza ezt: Beállítások, Tisztítás emlékeztető.

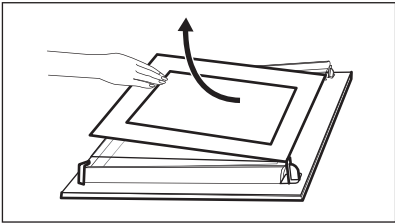
12.6 eltávolítás és visszaszerelés: Ajtó

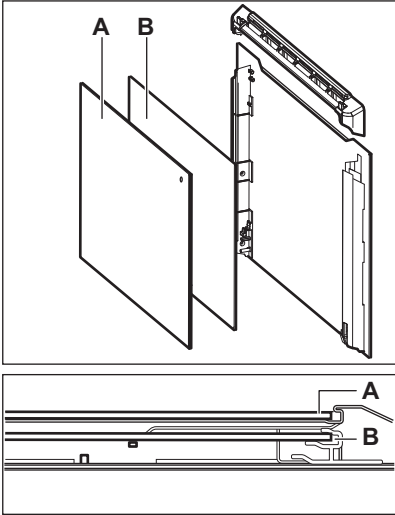
A sütőajtóban három üveglap található. A sütő ajtaja és a belső üveglapok a tisztításhoz kivehetőek. Az üveglapok kiszerelese előtt olvassa el „Az ajtó eltávolítása és visszaszerelése” c. rész összes utasítását.

 VIGYÁZAT! Ne használja a sütőt az üveglapok nélkül.
--

<p>1. lépés</p>	<p>Nyissa ki teljesen az ajtót, és keresse meg az ajtó jobb oldalán lévő zsanért.</p>	
<p>2. lépés</p>	<p>Egy csavarhúzóval emelje fel és teljesen fordítsa el a jobb oldali zsanérkart.</p>	
<p>3. lépés</p>	<p>Keresse meg az ajtó bal oldalán lévő zsanért.</p>	
<p>4. lépés</p>	<p>Emelje meg és fordítsa el teljesen a bal oldali zsanéron lévő kart.</p>	
<p>5. lépés</p>	<p>Csukja vissza félig a sütőajtót az első nyitási pozícióig. Ezután emelje fel és húzza előre, majd vegye ki az ajtót a helyéről.</p>	
<p>6. lépés</p>	<p>Helyezze az ajtót egy stabil felületre leterített puha ruhára.</p>	
<p>7. lépés</p>	<p>Tartsa meg két oldalon az ajtó felső szélénél lévő B díszlécet, majd nyomja befelé a tömítésrögzítő kapocs kioldásához.</p>	
<p>8. lépés</p>	<p>Húzza előre a díszlécet az eltávolításához.</p>	
<p>9. lépés</p>	<p>Egyenként fogja meg az ajtó üveglapjait a felső szélüknél fogva, és óvatosan húzza ki őket. A felső üveglappal kezdje. Ügyeljen arra, hogy az üveglap teljesen kicsússzon a sínből.</p>	

ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

10. lépés	Tisztítsa meg az üveglapokat mosogatószeres vízzel. Óvatosan szárítsa meg az ajtó üveglapjait. Az üveglapokat tilos mosogatógépben tisztítani.	
11. lépés	A tisztítás után tegye vissza az üveglapokat és a sütőajtót a helyére.	

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

12.7 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 lehül.	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 üvegburát.
3. lépés	Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra.
4. lépés	Szerelje fel az üvegburát.

13. HIBAEELHÁRÍTÁS



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

13.1 Mi a teendő, ha...

A táblázatban nem szereplő bármilyen más esetben forduljon a márkaszervizhez.

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

HIBAELHÁRÍTÁS

Hibakódok	
A kijelzőn a következő látható:	Ellenőrizze, ha...
Err C2	Kihúzza a Hűhőmérő szenzor dugaszát az aljzatból.
Err C3	A sütőajtó be van zárva, vagy az ajtózár nincs feloldva.
Err F102	A sütőajtó be van csukva.
Err F102	Az ajtózár nincs feloldva.
00:00 érték látható	Áramkimaradás történt. Állítsa be a pontos időt.
Ha a kijelzőn olyan hibakód látható, amely nem szerepel ebben a táblázatban, kapcsolja le és vissza a lakásban lévő kismegszakítót a sütő újraindításához. Ha a hibakód ismét megjelenik, forduljon a márkaszervizhez.	

Tisztítás	
Probléma	Ellenőrizze, ha...
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 az adatokat jegyezze fel ide:	
Típus (MOD.)
Termékszám (PNC)
Sorozatszám (S.N.)

14. ENERGIAHATÉKONYSÁG

14.1 Termékre vonatkozó információk és Termékismertető*

Gyártó neve	Electrolux	
A készülék azonosítójele	EOD6P77WX 949499836 EOD6P77WZ 949499837 KODDP77WX 949499835	
Energiahatékonysági szám	81.2	
Energiahatékonysági osztály	A+	
Villamosenergia-fogyasztás normál adag és alsó + felső sütés mellett	0.93 kWh/ciklus	
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés és légkeveréses sütés mellett	0.69 kWh/ciklus	
Sütőterek száma	1	
Hőforrás	Villamos energia	
Hangerő	72 l	
Sütő típusa	Beépíthető sütő	
Tömeg	EOD6P77WX	32.8 kg
	EOD6P77WZ	32.8 kg
	KODDP77WX	32.8 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: Tartományok, sütők, gőzsütők és grillezők - A teljesítmény mérésére szolgáló módszerek.

A MENÜ FELÉPÍTÉSE

14.2 Energiatakarékosság



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

Ügyeljen rá, hogy használat közben a sütő ajtaja be legyen csukva. Sütés közben ne nyissa ki túl gyakran a sütő ajtaját. Tartsa tisztán az ajtótomítést, és ügyeljen rá, hogy megfelelően legyen a helyére rögzítve.

Fém főzőedényeket használjon az energiatakarékosság javítása érdekében.

Amikor lehetséges, kerülje a sütő 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 sütőt, a kijelző jelzi 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 sütő hőmérsékletét a minimum értékre. A sütőben levő maradékhő tovább folytatja a sütést.

A maradékhőt más ételek felmelegítéséhez is használhatja.

Ételek melegen tartása

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

Sütés kikapcsolt sütővilágítással

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

Konvekciós levegő (nedves)

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

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

15. A MENÜ FELÉPÍTÉSE

15.1 Menü








- válassza ezt a Menü-re lépéshez.

A Menü felépítése



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

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

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

Beállítások					
O1	Pontos idő	Módosítás	O2	Kijelző fényerő	1 - 5
O3	Nyomógomb Hang	1 - Hangjelzés 2 - Kattanás 3 - Hang 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	Tisztítás emlékeztető	Be/Ki	O10	Wi-Fi	Be/Ki
O11	Automatikus távműködetés	Be/Ki	O12	Hálózat elejtése	Igen / Nem
O13	Demo üzemmód	Aktiváló kód: 2468	O14	Szoftver verzió	Ellenőrzés
O15	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.

MES GALVOJAME APIE JUS

Dėkojame, kad įsigijote „Electrolux“ prietaisą. Išsirinkote gaminį, kuriame atsispindi šios srities profesionalų per dešimtmečius sukauptą patirtį 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

Užregistruokite savo gaminį ir naudokitės papildomomis paslaugomis:

www.registerelectrolux.com



Jūsų prietaisui skirtų priedų, nusidėvintųjų ir originalių atsarginių dalių ieškokite čia:

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

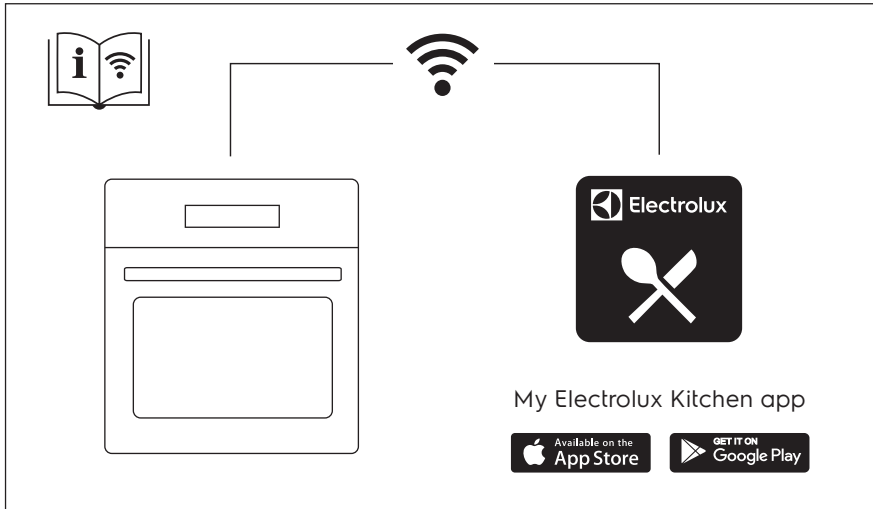
 Aplinkosaugos informacija

Galimi pakeitimai.

TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	220	2.4 Priežiūra ir valymas.....	225
1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga.....	220	2.5 Pirologinis valymas.....	225
1.2 Bendrieji saugos reikalavimai.....	221	2.6 Vidinis apšvietimas.....	226
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....	222	2.7 Aptarnavimas.....	226
2.1 Įrengimas.....	222	2.8 Šalinimas.....	226
2.2 Elektros prijungimas	223	3. ĮRENGIMAS.....	226
2.3 Naudojimas.....	224	3.1 Įrengimas balduose.....	226
		3.2 Prietaiso pritvirtinimas prie baldo.....	227

4. GAMINIO APRAŠYMAS.....	228	10.2 Automatinis išsijungimas.....	246
4.1 Bendroji apžvalga.....	228	10.3 Aušinimo ventiliatorius.....	247
4.2 Pagalbiniai reikmenys.....	228	11. PATARIMAI.....	247
5. KAIP ĮJUNGTI IR IŠJUNGTI ORKAITĘ..	229	11.1 Drėgnas konvek. kepimas.....	247
5.1 Įstumiamos rankenėlės.....	229	11.2 Drėgnas konvek. kepimas –	
5.2 Valdymo skydelis.....	229	rekomenduojami priedai.....	249
6. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ.....	230	11.3 Maisto gaminimo lentelės patikros	
6.1 Pirminis valymas.....	230	įstaigoms.....	249
6.2 Pirminis pašildymas.....	230	12. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	251
6.3 Belaidis ryšys 	231	12.1 Pastabos dėl valymo.....	251
6.4 Programinės įrangos licencijos.....	232	12.2 Kaip valyti įduba vandeniui.....	252
7. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	232	12.3 Kaip pašalinti: Lentynų atramos	
7.1 Kaip nustatyti Kaitinimo funkcijos	232	12.4 Kaip naudoti:	
7.2 Kaitinimo funkcijos.....	233	Pirrolizinis valymas.....	253
7.3 Pastabas matysite Drėgnas		12.5 Priminimas apie valymą.....	254
konvek. kepimas.....	234	12.6 Kaip išimti ir įdėti: Durelės.....	254
7.4 Kaip nustatyti Kepimo vadovas.....	235	12.7 Kaip pakeisti: Lemputė.....	256
7.5 Kepimo vadovas su receptais.....	235	13. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....	257
8. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS.....	242	13.1 Ką daryti, jeigu.....	257
8.1 Laikrodžio funkcijos.....	242	13.2 Aptarnavimo duomenys.....	258
8.2 Kaip nustatyti		14. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	259
Laikrodžio funkcijos.....	242	14.1 Informacija apie gaminį ir	
9. KAIP NAUDOTI: PRIEDAI.....	243	informacijos apie gaminį lapas*.....	259
9.1 Priedų įstatymas.....	243	14.2 Energijos taupymas.....	260
9.2 Maisto termometras.....	244	15. MENIU STRUKTŪRA.....	260
10. PAPILDOMOS FUNKCIJOS.....	246	15.1 Meniu.....	260
10.1 Užraktas.....	246	16. APLINKOS APSAUGA.....	261



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! Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso jam veikiant arba vėstant. Prietaiso dalys naudojimo metu gali stipriai įkaisti.
- 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

- 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 leidžiama keisti tik gamintojui, jo įgaliotajam techninės priežiūros centrui arba panašios kvalifikacijos asmenims – antraip gali kilti elektros pavojus.
- ĮSPĖJIMAS! Norėdami išvengti galimo elektros smūgio, pasirūpinkite, kad prieš keičiant lemputę prietaisas būtų išjungtas.
- ĮSPĖJIMAS! Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs, kad neprisiliestumėte prie kaitinimo elementų.
- Pagalbinis reikmenis arba orkaitės prikaistuvius iš orkaitės traukite ir į ją dėkite mūvėdami karščiui atsparias pirštines.
- Naudokite tik šiam prietaisui rekomenduojamą maisto (kepimo) termometrą.
- Norėdami išimti lentynos atramas, pirmiausia patraukite lentynos atramos priekį, o po to galą nuo šoninių sienelių. Įdėkite lentynos atramas atvirkščia tvarka.
- Nenaudokite garintuvo prietaisui valyti.

SAUGOS INSTRUKCIJOS

- Durelių stiklo nevalykite šiurkščiu šveičiamuoju valikliu ar aštriomis metalinėmis grandyklėmis, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti.
- Prieš pirolizinį valymą reikia išvalyti išsiliejimus. Išimkite visas dalis iš orkaitės.

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 orkaitės dureles galite 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 ventilacijos 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 vardinis duomenis.
- Visada naudokite tinkamai įrengtą įžemintą saugųjį elektros lizdą.
- Nenaudokite daugiakanalių adapterių ir ilginamųjų laidų.
- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros kištuko ir maitinimo laido. Jei reikėtų pakeisti maitinimo laidą, tai turi padaryti mūsų įgaliotasis techninės priežiūros centras.
- Saugokite, kad maitinimo laidai nelieštų 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.
- Iki galo uždarykite prietaiso dureles, prieš įkišdami maitinimo laido kištuką į elektros tinklo lizdą.
- 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 ²)
iki 1380	3 x 0.75
iki 2300	3 x 1
iki 3680	3 x 1.5

Įžeminimo laidas (žalias / geltonas) turi būti 2 cm ilgesnis nei fazės ir neutralusis laidas (mėlynas ir rudas).

2.3 Naudojimas



ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, nudegimų ir elektros smūgio arba sprogo pavojus.

- Šis buitinis prietaisas skirtas naudoti tik vidaus sąlygomis.
- 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.
- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti. Naudokite prietaisą tik pagal paskirtį, pavyzdžiui, nenaudokite prietaiso kambariui šildyti.
- Maistą visuomet ruoškite su uždarytomis orkaitės durelėmis.

- 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.

2.5 Pirolizinis valymas



ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo / gaisro / cheminių emisijų (dūmų) rizika naudojant pirolizės režimą.

- Prieš vykdydami pirolizinio išsivalymo funkciją arba prieš pirmą naudojimą, pašalinkite iš orkaitės:
 - bet kokius maisto likučius, aliejaus ar riebalų išsiliejimus / likučius;
 - išimamus daiktus (įskaitant lentynas, šoninius bėgelius ir pan., pateiktus su gaminiu), ypač nesvylančius puodus, keptuves, skardas, indus ir pan.;
- Atidžiai perskaitykite visus pirolizinio valymo nurodymus.
- Neprileiskite vaikų prie prietaiso, kol veikia pirolizinis valymas. Prietaisas labai įkaista ir karštas oras išeina iš priekinių aušinimo angų.
- Pirolizinis valymas yra aukštos temperatūros procesas, kurio metu iš maisto ruošimo likučių ir konstrukcinių medžiagų gali išsiskirti dūmai, todėl vartotojams primygtinai rekomenduojama:
 - pirolizinio valymo metu ir po jo pasirūpinti geru vėdinimu;
 - pirmą kartą naudojant prietaisą maksimalia temperatūra ir po to užtikrinti gerą vėdinimą.
- Kitaip nei žmonės, kai kurie paukščiai ir ropliai yra nepaprastai jautrūs garams, kylantiems visų pirolizinių orkaitių valymo proceso metu.
 - Patraukite visus naminius gyvūnus (ypač paukščius) toliau nuo prietaiso pirolizinio valymo metu ir po jo bei pirmą kartą paleidę prietaisą veikti didžiausia temperatūra į gerai vėdinamą plotą.
- Maži naminiai gyvūnai gali būti labai jautrūs lokalizuotiems temperatūros pokyčiams šalia visų pirolizinių orkaitių, kai veikia pirolizinė savaiminio išsivalymo programa.
- Visų pirolizinių orkaitių pirolizinio valymo metu aukšta temperatūra gali sugadinti nesvylančią puodų, keptuvių, skardų, virtuvės indų ir pan. dangą, o taip pat gali būti nedidelio lygio kenksmingų dūmų šaltiniu.
- Dūmai, kylantys iš visų pirolizinių orkaitių / nudeginant maisto gaminimo metu likusius nešvarumus, žmonėms, įskaitant vaikus ar sveikatos sutrikimų turintiems asmenims, nėra kenksmingi.

2.6 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, temperatūra, vibracija, drėgmė, arba yra skirtos informuoti apie prietaiso veikimo būseną. Jos nėra skirtos naudoti kitoms paskirtims ir netinka patalpoms apšviesti.
- Naudokite tik tų pačių techninių duomenų lemputes.

2.7 Aptarnavimas

- Dėl prietaiso remonto kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Naudokite tik originalias atsargines dalis.

2.8 Šalinimas



ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

- Ištraukite maitinimo laido kištuką iš maitinimo tinklo lizdo.
- Nupjaukite maitinimo laidą arti prietaiso ir pašalinkite jį.
- Išimkite durų užraktą, kad vaikai arba naminiai gyvūnai neįstrigtų prietaise.

3. ĮRENGIMAS



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

3.1 Įrengimas balduose

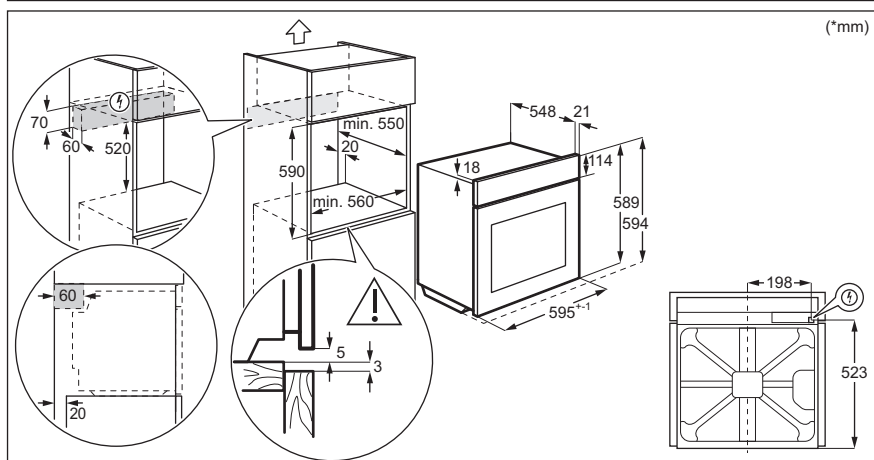
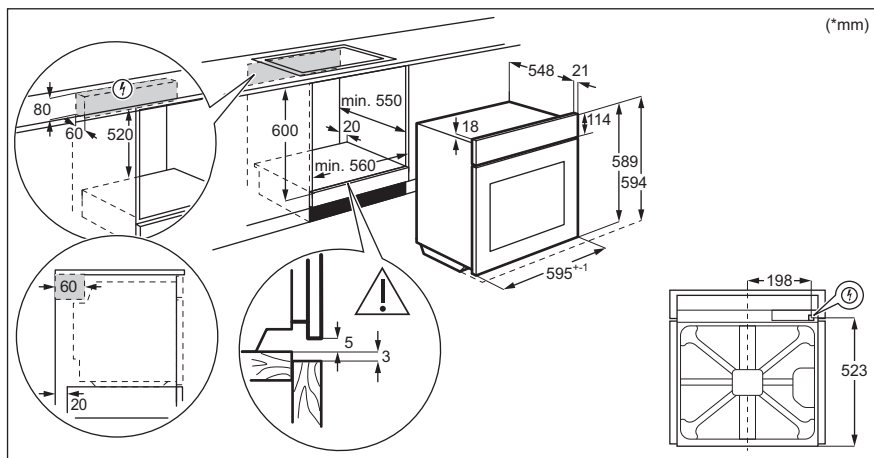


YouTube

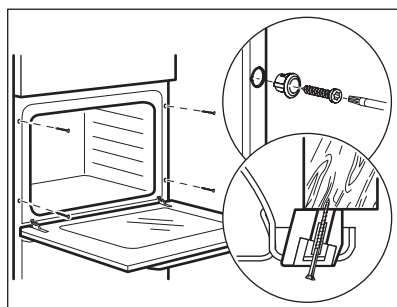
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



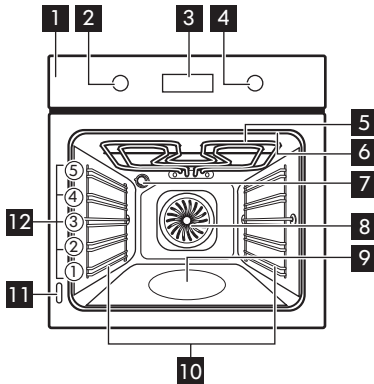


3.2 Prietaiso pritvirtinimas prie baldo



4. GAMINIO APRAŠYMAS

4.1 Bendroji apžvalga



- 1** Valdymo skydelis
- 2** Kaitinimo funkcijų nustatymo rankenėlė
- 3** 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** Verčių lentelė
- 12** Vietos lentynoje

4.2 Pagalbiniai reikmenys







- **Grotelės**
Prikaistuviams, pyragų formoms, kepimo skardoms.
- **Kepimo skarda**
Pyragams ir sausainiams kepti.
- **Grilio / kepimo indas**
Kepimui ir skrudinimui arba riebalų surinkimui.
- **Maisto termometras**
Skirtas matuoti, kiek maistas yra iškepęs.
- **Ištraukiami bėgeliai**
Naudojant ištraukiamus bėgelius, galima lengviau įstatyti ir ištraukti lentynas.


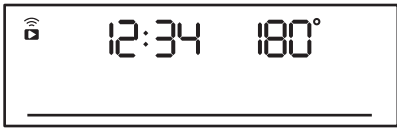

5. KAIP ĮJUNGTI IR IŠJUNGTI ORKAITĘ.






5.1 Įstumiamos rankenėlės

Norėdami naudoti prietaisą, paspauskite rankenėlę. Rankenėlė iššoka.










5.2 Valdymo skydelis

Valdymo skydelio jutikliai					Laikykite nuspaudę	Pasukite rankenėlę
 Laikmatis	 Greitas įkaitinimas	 Orkaitės apšvietimas	 Maisto termometras	OK		
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.
	Valdymo skydelis su pasirinktu didžiausiu galimu funkcijų skaičiumi.

Valdymo skydelio indikatoriai				
 Užraktas	 Kepimo vadovas	 Valymas	 Nustatymai	 Greitas įkaitinimas





PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ

Laikmačio indikatoriai:				
WiFi ryšys indikatorius – mirksi, kai orkaitę galima prijungti prie „Wi-Fi“.		Nuotolinis valdymas indikatorius – orkaitę galima valdyti nuotoliniu būdu.		
 WiFi ryšys ryšys įjungtas.		 Nuotolinis valdymas yra įjungta.		
Progreso juosta – temperatūrai arba laikui.				
Kepimo garuose indikatorius				
Maisto termometras indikatorius				

6. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ

	ISPĖJIMAS! Žr. saugos skyrius.
--	--

6.1 Pirminis valymas

Prieš naudodami pirmą kartą, išvalykite tuščią orkaitę ir nustatykite laiką:			
			 00:00 Nustatykite laiką. Paspauskite OK .


6.2 Pirminis pašildymas

Prieš pirmąjį naudojimą įkaitinkite tuščią orkaitę.	
1-as veiksmas	Išimkite iš orkaitės visus priedus ir išimamas lentynų atramas.


PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ


Prieš pirmąjį naudojimą įkaitinkite tuščią orkaitę.

2-as veiksmas

Nustatykite maksimalią temperatūrą funkcijai: 
Palikite orkaitę veikti 1 val.

3-ias veiksmas


Nustatykite maksimalią temperatūrą funkcijai: 
Palikite orkaitę veikti 15 min.

 Iš orkaitės gali skliti kvapas ir dūmai išankstinio įkaitinimo metu. Pasirūpinkite, kad patalpa būtų vėdinama.

6.3 Belaidis ryšys

Jei norite prijungti orkaitę, Jums reikės:

- internetinio belaidžio ryšio;
- mobiliojo prietaiso prijungto prie belaidžio tinklo.

1-as veiksmas	Atsisiųskite mobiliąją programą My Electrolux Kitchen ir vadovaukitės nurodymais.
2-as veiksmas	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)

KASDIENIS NAUDOJIMAS

ES valstybės narės, kuriose galioja Direktyva 2014/53/ES: Vokietija, Airija, Austrija, Belgija, Bulgarija, Čekija, Danija, Estija, Graikija, Graikija, Ispanija, Italija, Jungtinė Karalystė, Kipras, Kroatija, Latvija, Lenkija, Lietuva, Liuksemburgas, Malta, Nyderlandai, Norvegija, Portugalija, Prancūzija, Rumunija, Slovakija, Slovėnija, Suomija, Švedija, 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



ISPĖJIMAS!




Žr. saugos skyrius.

7.1 Kaip nustatyti Kaitinimo funkcijas

Gaminimo pradžia	
1-as veiksmas	2-as veiksmas
	
Pasirinkite kaitinimo funkciją.	Nustatykite temperatūrą.

Maisto gaminimas garuose			
Patikrinkite, ar orkaitė atvėsus.			
1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-ias veiksmas	4-as veiksmas.

Maisto gaminimas garuose



			<p>Iš anksto pakaitinkite tuščią orkaitę 10 min., kad padidėtų drėgmė. Įdėkite maistą į orkaitę.</p>
<p>Pripildykite orkaitės vidaus įdubą vandeniu iš čiaupo.</p>	<p>Nustatykite kaitinimo garais funkciją.</p>	<p>Nustatykite temperatūrą.</p>	
<p>i Maksimali įdubos talpa – 250 ml. Nepildykite orkaitės vidaus įdubos, kai gaminate maistą arba kai orkaitė yra įkaitusi.</p>			









Pasibaigus maisto ruošimo garuose ciklui:

1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-as veiksmas
<p>pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį, kad išjungtumėte orkaitę.</p>	<p>Atsargiai atidarykite dureles. Išsiveržusi drėgmė gali sukelti nudegimus.</p>	<p>Patikrinkite, ar orkaitė atvėsusi. Pašalinkite likusį vandenį iš orkaitės vidaus įdubos.</p>

7.2 Kaitinimo funkcijos

Standartinės kaitinimo funkcijos

Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 <p>Karšto oro srautas</p>	<p>Skirta vienu metu kepti ir maistui džiovinti trijuose lygiuose. Nustatykite 20–40 °C mažesnę temperatūrą nei Apatinis + viršutinis kaitinimas atveju.</p>
 <p>Apatinis + viršutinis kaitinimas</p>	<p>Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje.</p>

Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 <p>SteamBake</p>	Drėgmei padidinti ruošiant maistą. Išgauti tinkamą spalvą ir traškią plutelę. Skirta pašildomiems patiekalams suteikti sultingumo. Vaisiams ar daržovėms konservuoti.
 <p>Picos programa</p>	Kepti picą. Intensyviai skrudinti ir traškiem pagrindui paruošti.
 <p>Apatinis kaitinimas</p>	Kepti pyragus traškiu pagrindu ir konservuoti maistą.
 <p>Šaldytas maistas</p>	Traškiems pusfabrikačiams ruošti (pvz., gruzdintoms bulvytėms, keptoms bulvytėms ar rytietiškiems suktinukams).
 <p>Drėgnas konvek. kepimas</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>Grilis</p>	Ploniems maisto gabalėliams ir duonos skrebučiams kepti grilyje.
 <p>Terminis kepintuvas</p>	Skirta didesniems mėsos arba paukštienos su kaulais gabalams kepti viename lygyje. Tinka apkepams ir skrudinti.
 <p>Meniu</p>	Skirta atverti meniu: Kepimo vadovas, Valymas, Nustatymai.

7.3 Pastabas matysite 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"> Maisto termometras 	<ul style="list-style-type: none"> Lengvai iškeptas Vidutiniškai iškeptas Gerai iškeptas




Kepimo vadovas – naudokite greitai patiekalams ruošti taikant numatytuosius nustatymus:			
1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-ias veiksmas	4-as veiksmas.
			
≡		1 - 45	OK
Atverkite meniu.	Pasirinkite Kepimo vadovas. Paspauskite OK.	Pasirinkite patiekalą. Paspauskite OK.	Į orkaitę įdėkite patiekalą. Patvirtinkite nustatymą.





7.5 Kepimo vadovas su receptais

Paaiškinimas	
	Maisto termometras galima. Įkiškite Maisto termometras storiausioje patiekalo vietoje. Pasiekus nustatytą Maisto termometras temperatūrą orkaitė išsijungs.
	Vandens kiekis garų funkcijai.
	Prieš pradėdami gaminti maistą orkaitę įkaitinkite.
	Lentynėlės lygis.

Funkcijai pasibaigus patikrinkite, ar maistas tinkamai paruoštas.










KASDIENIS NAUDOJIMAS

	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai	Trukmė
Jautiena 🍖				
P1	Jautienos kepsnys, lengvai iškeptas	1–1,5 kg; 4–5 cm storio gabalai	 2 ; kepimo padėklas Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į orkaitę.	~ 40 min.
P2	Jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas			~ 50 min.
P3	Jautienos kepsnys, gerai iškeptas			~ 60 min.
P4	Kepsnys, vidutiniškai iškeptas	180–220 g vienas gabalas; 3 cm storio griežiniai	 11 3 ; patiekalo kepimas ant vielinės lentynėlės Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į orkaitę.	~ 15 min.
P5	Jautienos kepsnys / troškiny (antrekotas, šlaunies kepsnys, storas paslėpsnis)	1,5–2 kg	 2 ; patiekalo kepimas ant vielinės lentynėlės Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Pridėti skysčio. Įdėkite į orkaitę.	~ 120 min.























	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai	Trukmė
P6	Jautienos kepsnys, lengvai iškeptas (kepimas žemoje temperatūroje)	1–1,5 kg; 4–5 cm storio gabalai	 2; kepimo padėklas Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius arba paprasčiausiai pasūdykite ir pabarstykite šviežiai maltais pipirais. Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į orkaitę.	~ 75 min.
P7	Jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas (kepimas žemoje temperatūroje)			~ 85 min.
P8	Jautienos kepsnys, gerai iškeptas (kepimas žemoje temperatūroje)			~ 130 min.
P9	Filė, lengvai iškepta (kepimas žemoje temperatūroje)	0,5–1,5 kg; 5–6 cm storio gabalai	 2; kepimo padėklas Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius arba paprasčiausiai pasūdykite ir pabarstykite šviežiai maltais pipirais. Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į orkaitę.	~ 75 min.
P10	Filė, vidutiniškai iškepta (kepimas žemoje temperatūroje)			~ 90 min.
P11	Filė, gerai iškepta (kepimas žemoje temperatūroje)			~ 120 min.
Veršiena 				
P12	Veršienos kepsnys (pvz., nugarinė)	0,8–1,5 kg; 4 cm storio gabalai	 2; patiekalo kepimas ant vielinės lentynėlės Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Pridėti skysčio. Uždengtas kepsnys.	~ 80 min.

KASDIENIS NAUDOJIMAS

	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai	Trukmė
Kiauliena 🍖 🍷				
P13	Kiaulienos sprandinės arba nugarinės kepsnys	1,5–2 kg	🔪☑️ 2; patiekalo kepimas ant vielinės lentynėlės Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, mėsą apverskite.	~ 120 min.
P14	Plėšytos kiaulienos LTC	1,5–2 kg	🔪☑️ 2; kepimo padėklas Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, mėsą apverskite, kad vienodai paskrustų.	~ 215 min.
P15	Nugarinė, šviežia	1–1,5 kg; 5–6 cm storio gabalai	🔪☑️ 2; patiekalo kepimas ant vielinės lentynėlės Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius.	~ 55 min.
P16	Šonkauliukai	2–3 kg; naudokite šviežius ir 2–3 cm storio šonkaulius	☑️ 3; gili keptuvė Įpilkite skysčio, kad padengtų patiekalo apačią. Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, mėsą apverskite.	90 min.
Ėriena 🍖 🍷				
P17	Ėrienos koja su kaulu	1,5–2 kg; 7–9 cm storio gabalai	🔪☑️ 2; patiekalo kepimas ant kepimo padėklo Pridėti skysčio. Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, mėsą apverskite.	~ 130 min.
Paukštiena 🍖 🍷				
P18	Visas viščiukas	1–1,5 kg; šviežias	🔪☑️ 2; 🍷 200 ml; kepimo padėkle Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, paukštinę apverskite, kad vienodai paskrustų.	~ 60 min.

	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai	Trukmė
P19	Viščiukas, pusė	0,5–0,8 kg	 3; kepimo padėklas Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius.	~ 40 min.
P20	Viščiuko krūtinėlė	180–200 g vienas gabalas	 2; kepkite patiekalą ant vielinės lentynėlės Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje.	~ 25 min.
P21	Viščiukų šlaunelės, atvės.	-	 3; kepimo padėklas Jei viščiuko šlaunelės užmarinavote, pasirinkite žemesnę temperatūrą ir kepkite ilgiau.	~ 30 min.
P22	Visa antis	2–3 kg	 2; patiekalo kepimas ant vielinės lentynėlės Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Įdėkite mėsą į kepimo indą. Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, antį apverskite.	~ 100 min
P23	Visa žąsis	4–5 kg	 2; gili keptuvė Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Įdėkite mėsą į gilų kepimo padėklą. Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, žąsį apverskite.	~ 110 min.
Kita 				
P24	Mėšos vyniotinis	1 kg	 2; vielinė lentynėlė Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius.	~ 60 min.
 Žuvis				
P25	Žuvis, kepta ant grot.	0,5–1 kg viena žuvis	 2; kepimo padėklas Į žuvį įdėkite sviesto ir pagardinkite savo mėgstamiausiais prieskoniais ir žolelėmis.	~ 30 min.





KASDIENIS NAUDOJIMAS

	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai	Trukmė
P26	Žuvies filė	-	  3; kepkite patiekalą ant vielinės lentynėlės Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius.	20 min.
Saldūs kepiniai / desertai   				
P27	Sūrio pyragas	-	 2;  28 cm užveržiama kepimo forma ant vielinės lentynėlės	90 min.
P28	Obuolių pyragas	-	 2;  100–150 ml; kepimo padėklas	60 min.
P29	Obuolių tortas	-	 2; pyrago forma ant vielinės lentynėlės	40 min.
P30	Obuolių pyragas	-	 2;  100–150 ml;  22 cm pyrago forma ant vielinės lentynėlės	60 min.
P31	Šokoladiniai sausainėliai	2 kg	 3; gili keptuvė	30 min.
P32	Šokoladiniai keksiukai	-	 2;  100–150 ml; keksiukų padėklas ant vielinės lentynėlės	30 min.
P33	Pyragas su priedais	-	 2; pyragas ant vielinės lentynėlės	50 min.
Daržovės / Garnyrai   				
P34	Keptos bulvės	1 kg	 2; kepimo padėklas Sudėkite neluptytas ir nepjaustytas bulves ant kepimo padėklo.	50 min.
P35	Bulvių skiltelės	1 kg	 3; kepimo padėkle su kepimo popieriumi Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Supjaustykite bulves skiltelėmis.	35 min.


	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai	Trukmė
P36	Ant grilio kepintos daržovės	1–1,5 kg	3; kepimo padėkle su kepimo popieriumi Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Supjaustykite daržoves.	30 min.
P37	Šaldyti krocketai	0,5 kg	3; kepimo padėklas	25 min.
P38	Šaldytos bulvytės	0,75 kg	3; kepimo padėklas	25 min.
Gratinas, duona ir pica				
P39	Lazanija / makaronų užkepėlė	1–1,5 kg	2; kepkite patiekalą ant vielinės lentynėlės	45 min.
P40	Bulvių plokštainis	1–1,5 kg	1; kepkite patiekalą ant vielinės lentynėlės	50 min.
P41	Šviežia pica, plona	-	2; 100 ml; kepimo padėkle su kepimo popieriumi	15 min.
P42	Šviežia pica, stora	-	2; 100 ml; kepimo padėkle su kepimo popieriumi	25 min.
P43	Pyragas „Quiche“	-	2; kepimo skarda ant vielinės lentynėlės	45 min.
P44	Prancūziškasis batonas / čiabata / balta duona	0,8 kg	3; 150 ml; kepimo padėkle su kepimo popieriumi Baltai duonai kepti reikia daugiau laiko.	30 min.
P45	Viso grūdo / juoda duona su priedais	1 kg	2; 150 ml; kepimo padėkle su kepimo popieriumi / ant vielinės lentynėlės	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 nustatyti: Kepimo laikas

1-as veiksmas	2-as veiksmas		3-as veiksmas	4-as veiksmas.
		Valdymo skydelyje matysite: 0:00 		
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

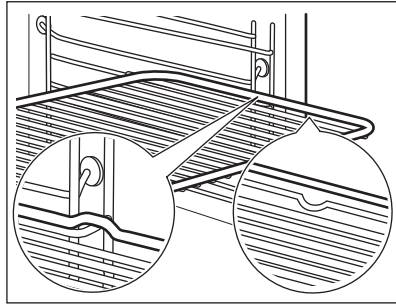
9.1 Priedų įstatymas

Mažas įlenkimas viršuje padidina saugumą. Šie įlenkimai taip pat apsaugos nuo apvirtimo. Aukštas kraštas aplink lentynas neleidžia prikaistuviams nuslysti nuo lentynos.

KAIP NAUDOTI: PRIEDAI

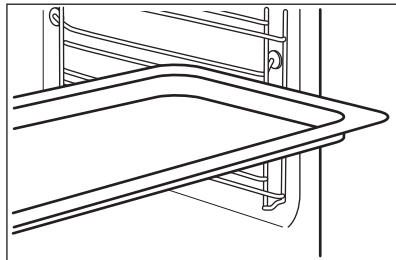
Vielinė lentynėlė:

Įstumkite grotėles tarp lentynos atramos kreipiamųjų laikiklių ir įsitikinkite, kad kojelės yra nukreiptos žemyn.



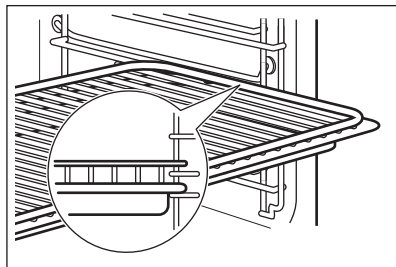
Kepimo padėklas / Gilus prikaistuvis:

Įstumkite skardą tarp lentynos atramos kreipiamųjų laikiklių.



Vielinė lentynėlė, Kepimo padėklas / Gilus prikaistuvis:

Įstumkite skardą tarp lentynos atramos ir grotelių kreipiamųjų laikiklių.



9.2 Maisto termometras

Maisto termometras – maisto temperatūrai matuoti.

Reikia nustatyti dvi temperatūrų reikšmes.



Orkaitės temperatūra.



Temperatūra patiekalo viduje.

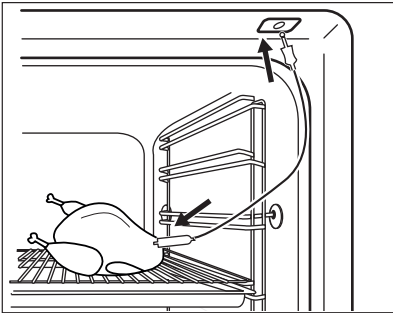
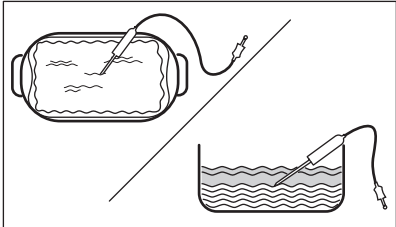
Geriausiams kepimo rezultatams užtikrinti:

Maisto produktai turi būti kambario temperatūros.



- nenaudokite skystiems patiekalams.

- gaminant jis turi būti patiekalo viduje.

Kaip naudoti: Maisto termometras






1-as veiksmas	Įjunkite orkaitę.	
2-as veiksmas	Nustatykite kaitinimo funkciją ir, jeigu reikia, orkaitės temperatūrą.	
3-ias veiksmas	Įdėkite: Maisto termometras.	
mėsą, paukštieną ar žuvį	Užkepėlės	
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.	
		
4-as veiksmas.	Įkiškite Maisto termometras į lizdą, esantį orkaitės priekyje. Valdymo pultelyje matysite dabartinę temperatūrą: Maisto termometras.	

PAPILDOMOS FUNKCIJOS

5-as veiksmas.	 – paspauskite, kad nustatytumėte pageidaujamą kepimo temperatūrą.
6-as veiksmas	OK – paspauskite, kad patvirtintumėte. Pasiekus nustatytą temperatūrą pasigirs signalas. Galite sustabdyti arba tęsti maisto ruošimą priklausomai nuo aplinkybių.
7-as veiksmas	Ištraukite Maisto termometras kištuką iš lizdo ir išimkite patiekalą iš orkaitės. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;">  ĮSPĖJIMAS! 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

Ši funkcija apsaugo nuo atsitiktinio orkaitės funkcijos pakeitimo.		
Įjunkite orkaitei veikiant – nustatyta gaminimo funkcija toliau veiks, valdymo skydelis užsirakins. Įjunkite, kai orkaitė išjungta – orkaitė neįsijungs, valdymo skydelis užsirakins.		
	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

 (°C)	 (val.)
200 - 245	5.5
iki 250	3

Automatinis išsijungimas neveiks, jei naudosite šias funkcijas: Orkaitės apšvietimas, Maisto termometras, Atidėtas paleidimas.






10.3 Aušinimo ventiliatorius

Kai orkaitė veikia, aušinimo ventiliatorius įsijungia automatiškai, kad orkaitės paviršiai išliktų vėsūs. Orkaitę išjungus, aušinimo ventiliatorius gali veikti toliau, kol orkaitė atvėsta.






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


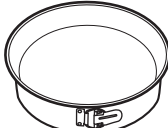


PATARIMAI

		 (°C)		 (min.)
Viktorijos sumuštinis	kepimo indas ant grotelių	170	2	40–50
Žuvis, virta ant nedidelės ugnies, 0,3 kg	kepamoji skarda ar su-renkamoji skarda	180	3	20–25
Visa žuvis, 0,2 kg	kepamoji skarda ar su-renkamoji 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 su-renkamoji skarda	200	3	35–45
Šašlykas, 0,5 kg	kepamoji skarda ar su-renkamoji skarda	200	3	25–30
Sausainiai, 16 vnt.	kepamoji skarda ar su-renkamoji skarda	180	2	20–30
Migdolų sausainiai, 24 vnt.	kepamoji skarda ar su-renkamoji skarda	180	2	25–35
Keksiukai, 12 vnt.	kepamoji skarda ar su-renkamoji skarda	170	2	30–40
Pikantiški tešlainiai, 20 vnt.	kepamoji skarda ar su-renkamoji skarda	180	2	25–30
Smėliniai sausainiai, 20 vnt.	kepamoji skarda ar su-renkamoji skarda	150	2	25–35
Tarteletės, 8 vnt.	kepamoji skarda ar su-renkamoji skarda	170	2	20–30
Daržovės, virtos ant nedidelės ugnies, 0,4 kg	kepamoji skarda ar su-renkamoji 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.

			
Picos kepimo indas	Kepimo indas	Keraminiai indeliai	Apkepo skarda
Tamsi, neatspindinti 28 cm skersmens	Tamsi, neatspindinti 26 cm skersmens	Keraminė kaitlentė 8 cm skersmens, 5 cm aukščio	Tamsi, neatspindinti 28 cm skersmens






11.3 Maisto gaminimo lentelės patikros įstaigoms






Informacija patikros įstaigoms

Patikros pagal IEC 60350-1 standartą.

				 (°C)	 (min.)	
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Kepimo skarda	3	170	20–30	–

PATARIMAI

				(°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	[kaitinkite orkaitę 10 minučių.
Biskvitinis pyragas, Ø26 cm pyrago forma	Karšto oro srautas	Grotelės	2	160	40–50	[kaitinkite orkaitę 10 minučių.
Biskvitinis pyragas, Ø26 cm pyrago forma	Karšto oro srautas	Grotelės	2 ir 4	160	40–60	[kaitinkite orkaitę 10 minučių.
Trapios tešlos kepiniai	Karšto oro srautas	Kepimo skarda	3	140–150	20–40	–

				(°C)	(min.)	
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	daug.	2–3 minutės pirma pusė; 2– 3 minutės an- tra pusė	Įkaitinkite orkaitę 3 minutes.
Mėsainis su jautie- na, 6 vnt., 0,6 kg	Grilis	Grotelės ir suren- kamoji skarda	4	daug.	20–30	Dėkite grotelės ant orkaitės ketvirtojo lygio, o surenka- mąją skardą – ant trečiojo lygio. Ap- verskite maisto produktą praėjus pusei numatyto gaminimo laiko. Įkaitinkite orkaitę 3 minutes.


12. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

12.1 Pastabos dėl valymo

	Orkaitės priekį valykite minkšta šluoste ir šiltu vandeniu su švelniu plovikliu.
	Metalinius paviršius valykite valymo tirpalu.
	Dėmes valykite švelniu plovikliu.

Valymo prie-
monės



Kasdienis naudojimas

Ertmę valykite po kiekvieno naudojimo. Riebalų kaupimasis ar kiti likučiai gali sukelti gaisrą.

Drėgmė gali kondensuotis orkaitės viduje arba ant durelių stiklo plokščių. Kondensavimuisi sumažinti prieš gaminimą maždaug 10 minučių pakaitinkite orkaitę. Nelaikykite patiekalų orkaitėje ilgiau nei 20 minučių. Po kiekvieno naudojimo iššluostykite ertmę minkšta šluoste.



Priedai

Visus priedus valykite po kiekvieno naudojimo ir palikite juos išdžiūti. Valykite minkšta šluoste ir šiltu vandeniu bei švelniu plovikliu. Priedų indaplovėje plauti negalima.

Priedams su nesvylančia danga valyti nenaudokite šveičiamojo valiklio ar aštrių daiktų.

12.2 Kaip valyti įdubą vandeniu

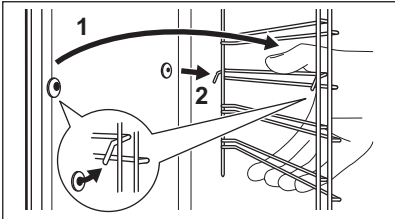
Po maisto ruošimo garais išvalykite orkaitės vidaus įdubą, kad pašalintumėte kalkių likučius.

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 gaminimo ciklą.		

12.3 Kaip pašalinti: Lentynų atramos

Išimkite lentynų atramas ir išvalykite orkaitę.

1-as veiksmas	Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol atvės.	
2-as veiksmas	Atitraukite lentynos atramos priekį nuo šoninės sienelės.	

3-ias veiksmas	Lentynos atramos galinę dalį patraukite nuo šoninės sienelės ir ją ištraukite.	
4-as veiksmas	Įdėkite lentynos atramas atvirkščia tvarka. Ištraukiamųjų bėgelių atraminiai kaiščiai turi būti atsukti į priekį.	

12.4 Kaip naudoti: Pirolizinis valymas

Išvalykite orkaitę naudodamiesi Pirolizinis valymas funkcija.



ĮSPĖJIMAS!

Atsargiai, galite nusideginti.



DĖMESIO

Jeigu toje pačioje spintelėje įrengti kiti prietaisai, nenaudokite jų kol nesibaigs šios funkcijos programa. Atsargiai, galite sugadinti orkaitę.

Prieš Pirolizinis valymas:

Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol atvės.	Išimkite visus priedus .	Išvalykite orkaitės dugną ir vidinį durelių stiklą minkšta šluoste ir šiltu švelniu plovikliu skiestu vandeniu.
--	--------------------------	---

Pirolizinis valymas

1-as veiksmas	Atidarykite meniu: Valymas $\text{m} / \text{.}$	
Parinktis		Trukmė
C1 - Lengvas valymas		1 h
C2 - Įprastas valymas		1 h 30 min
C3 - Intensyvus valymas		2 h 30 min
2-as veiksmas	OK – paspauskite valymo programai pasirinkti.	
3-as veiksmas	OK – paspauskite valymui pradėti.	

Pirolizinis valymas

4-as veiksmas.

Pasibaigus valymo programai, nustatykite kaitinimo funkcijų valdymo rankenėlę į išjungimo padėtį.

ⓘ Valymo režimo metu orkaitės lemputė neveiks.

Orkaitės temperatūrai pakilus iki nustatytos reikšmės, durelės užsirakins. Iki durelės atsirakins, ekrane matysite: .

Valymo programai pasibaigus:


Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol atvės.

Išvalykite vidines sienelės švelnia šluoste.

Pašalinkite nuo orkaitės dugno visus nešvarumų likučius.

12.5 Priminimas apie valymą

Orkaitė primena, kada reikia valyti orkaitę, naudojant pirolizinį valymą.

 mirksi valdymo skydelyje 5 sek. po kiekvieno kepimo.

Jei norite išjungti priminimą, atverkite Meniu ir pasirinkite Nustatymai, Priminimas apie valymą.

12.6 Kaip išimti ir įdėti: Durelės

Orkaitės durelėse yra trys stiklo plokštės. Galite nuimti orkaitės dureles ir vidines stiklo plokštes, kad nuvalytumėte jas. Prieš nuimdami stiklo plokštes, perskaitykite visą instrukciją „Durelių išėmimas ir įdėjimas“.



DĖMESIO

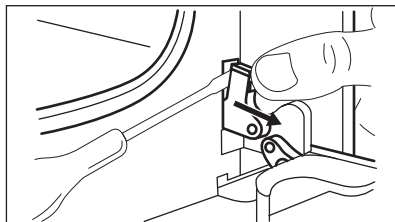
Nenaudokite orkaitės be stiklo plokščių.

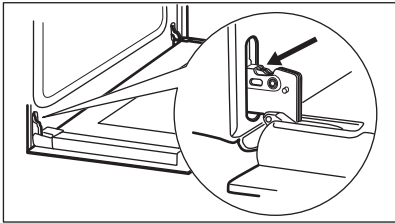
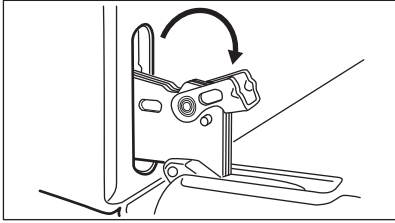
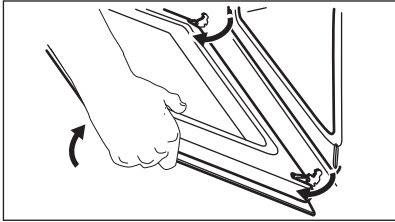
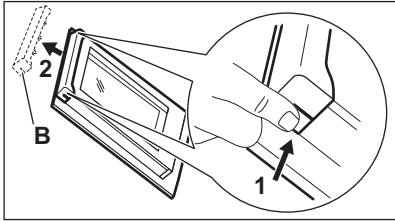
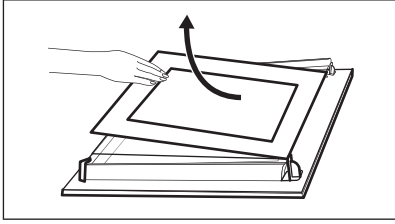
1 veiksmas

Iki galo atidarykite dureles ir raskite lankstą dešinėje durelių pusėje.

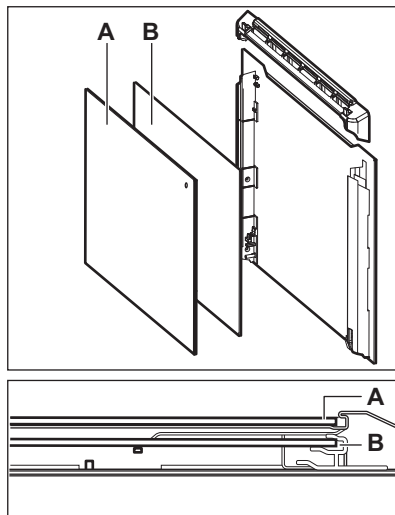
2 veiksmas

Atsuktuvu iškelkite ir iki galo pasukite dešinės pusės lanksto svirtelę.



3 veiksmas	Raskite durelių kairėje pusėje esantį lankstą.	
4 veiksmas	Pakelkite ir iki galo pasukite svirtelę, esančią ant kairiojo lanksto.	
5 veiksmas	Pusiau uždarykite orkaitės dureles iki pirmos atidarymo padėties. Tada pakelkite, patraukite į priekį ir išimkite dureles iš jų lizdo.	
6 veiksmas	Padėkite dureles ant minkšto audinio užtiesto stabilaus paviršiaus.	
7 veiksmas	Laikydami durelių apdailą (B) už abiejų pusių durelių viršutinių kampų, paspauskite į vidų ir atleiskite fiksavimo tarpiklį.	
8 veiksmas	Patraukite durelių apdailą pirmyn ir nuimkite ją.	
9 veiksmas	Laikykite durelių stiklo plokštes už jų viršutinio krašto ir atsargiai jas vieną paskui kitą ištraukite. Pradėkite nuo viršutinės plokštės. Įsitinkinkite, kad stiklas būtų visiškai ištrauktas iš atramų.	
10 veiksmas	Nuvalykite stiklo plokštes vandeniu ir muilu. Atsargiai nusausinkite stiklo plokštes. Neplaukite stiklo plokščių indaplovėje.	
11 veiksmas	Baigę valyti, įdėkite stiklo plokštes ir orkaitės dureles.	

Atkreipkite dėmesį, kad stiklo plokštės (A ir B) sudėtumėte 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. Patikrinkite, ar tinkamai įdėjote vidurinę stiklo plokštę į savo vietą.



12.7 Kaip pakeisti: Lemputė



ĮSPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgį.
Lemputė gali būti karšta.

Halogeninę lempuotę visada suimkite skudurėliu, kad ant lempuotės neprisiviltų riebalų likučiai.

Prieš keisdami lempuotę:		
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 lempuotė

1-as veiksmas	Pasukite stiklinį gaubtelį ir nuimkite jį.
2-as veiksmas	Nuvalykite stiklinį gaubtelį.

3-ias veiks- mas	Lemputę pakeiskite tinkama, 300 °C karščiui atsparia lempute.
4-as veiks- mas	Uždėkite 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.	Orkaitės durelės uždarytos.
Orkaitė neįkaista.	Perdegė saugiklis.
Orkaitė neįkaista.	Išjungtas vaikų saugos užraktas.

Komponentai	
Triktis	Patikrinkite, ar...
Lemputė išjungta.	Drėgnas konvek. kepimas – įjungta.
Lemputė neveikia.	Perdegė lemputė.
Maisto termometras neveikia.	Maisto termometras kištukas yra iki galo įkištas į lizdą.

TRIKČIŲ ŠALINIMAS

Klaidų kodai	
Ekране rodomas...	Patikrinkite, ar...
Err C2	Jūs ištraukėte Maisto termometras kištuką iš lizdo.
Err C3	Orkaitės durelės uždarytos ir nesulaužytas durelių užraktas.
Err F102	Orkaitės durelės uždarytos.
Err F102	Durelių užraktas nesugadintas.
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 Aptarnavimo duomenys

Jeigu patys negalite rasti problemos sprendimo, kreipkitės į prekybos atstovą arba įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.

Duomenys, kuriuos būtina pateikti techninės priežiūros centrui, nurodyti techninių duomenų lentelėje. Duomenų lentelę rasite orkaitėje, ant priekinio rėmo. Nenuimkite duomenų lentelės nuo orkaitės vidaus.

Rekomenduojame duomenis užsirašyti čia:	
Modelis (MOD.)
Gaminio numeris (PNC)
Serijos numeris (S. N.)

14. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

14.1 Informacija apie gaminį ir informacijos apie gaminį lapas*

Tiekėjo pavadinimas	Electrolux	
Modelio žymuo	EOD6P77WX 949499836 EOD6P77WZ 949499837 KODDP77WX 949499835	
Energijos efektyvumo indeksas	81.2	
Energijos vartojimo efektyvumo klasė	A+	
Energijos sąnaudos esant įprastai apkrovai, veikiant įprastu režimu	0.93 kWh/ciklui	
Energijos sąnaudos esant įprastai apkrovai, veikiant ventiliatoriaus režimu	0.69 kWh/ciklui	
Ertmių skaičius	1	
Karščio šaltinis	Elektra	
Tūris	72 l	
Orkaitės rūšis	Integruojama orkaitė	
Masė	EOD6P77WX	32.8 kg
	EOD6P77WZ	32.8 kg
	KODDP77WX	32.8 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 klasė netaikytina Rusijai.

EN 60350-1. Buitiniai elektriniai virimo ir kepimo prietaisai. 1 dalis. Viryklės, orkaitės, garinės orkaitės ir keptuvai. Eksploatacinių charakteristikų matavimo metodai.

MENIU STRUKTŪRA

14.2 Energijos taupymas



Orkaitėje yra funkcijų, kurios kiekvieną dieną ruošiant maistą padės taupyti energiją.

Patikrinkite, ar orkaitė veikiant durelės yra tinkamai uždarytos. Gamindami maistą orkaitės durelių be reikalo neatidarinkite. Durelių sandariklis privalo būti švarus ir tinkamai užfiksuotas. Naudokite metalinius prikaistuvius, taip daugiau naudosite energiją.

Jei įmanoma, prieš gamindami orkaitės iš anksto nekaitinkite.

Jei vienu metu ruošiate kelis patiekalus, tarp kepimų darykite kuo trumpesnes pertraukas.

Maisto gaminimas naudojant ventiliatorių

Jei įmanoma, gamindama maistą naudokite ventiliatorių, taip taupysite energiją.

Liekamasis karštis

Ventiliatorius ir apšvietimas veiks toliau. Jei išjungsite orkaitę, 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 sumažinkite orkaitės temperatūrą iki minimumo. Dėl likusiojo orkaitės karščio maisto gaminimo procesas toliau tęsis.

Naudokite likusį karštį kitiems patiekalams pašildyti.

Patiekalų laikymas šilumoje

Pasirinkite žemiausios temperatūros nustatymą ir panaudokite likusį karštį patiekalų šilumai palaikyti. Valdymo skydelyje matysite likusiojo karščio indikatorius arba temperatūrą.

Maisto gaminimas išjungus apšvietimą

Gamindami maistą apšvietimą išjunkite. Įjunkite jį tik tuomet, kai to reikės.

Drėgnas konvek. kepimas

Funkcija skirta taupyti energiją gaminant maistą.

Jei naudosite šią funkciją, lemputė automatiškai išsijungs po 30 sek. Galite vėl įjungti lemputę, tačiau taip sunaudosite daugiau energijos.

15. MENIU STRUKTŪRA

15.1 Meniu



– pasirinkite, kad atvertumėte Meniu.

Menu struktūra

Kepimo vadovas

Valymas

Nustatymai






1-as veiksmas

2-as veiksmas

3-ias veiksmas


4-as veiksmas

5-as veiksmas.


	 OK	 O1–O15	 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	Ispėjamo 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	Priminimas apie valymą	Ijungta / išjungta	O10	WiFi ryšys	Ijungta / išjungta
O11	Nuotolinis valdymas	Ijungta / išjungta	O12	Atsijungti nuo tinklo	Taip / ne
O13	Demonstracinis režimas	Aktyvavimo kodas: 2468	O14	Programinės įrangos versija	Tikrinti
O15	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

MENIU STRUKTŪRA

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.

MĒS DOMĀJAM PAR JUMS

Paldies, ka iegādājāties Electrolux ierīci. Esat izvēlējušies produktu, kas jau vairāku gadu desmitu apvieno profesionālas pieredzes un inovāciju. Atjautīgs un stilīgs, radīts, ņemot vērā jūsu vēlmes. Tāpēc katru reizi lietojot, varat būt droši, ka saņemsiet izcilus rezultātus.

Lai arī lūdzam Electrolux pasaulē!

Apmeklējiet mūsu tīmekļa vietni, lai:



saņemtu lietošanas ieteikumus un brošūras, kā arī traucējummeklēšanas, servisa un remonta informāciju:

www.electrolux.com/support

reģistrētu savu ierīci labāka servisa saņemšanai:

www.registerelectrolux.com



iegādātos savai ierīcei papildpiederumus, vienreizējas lietošanas materiālus un oriģinālās rezerves daļas:

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

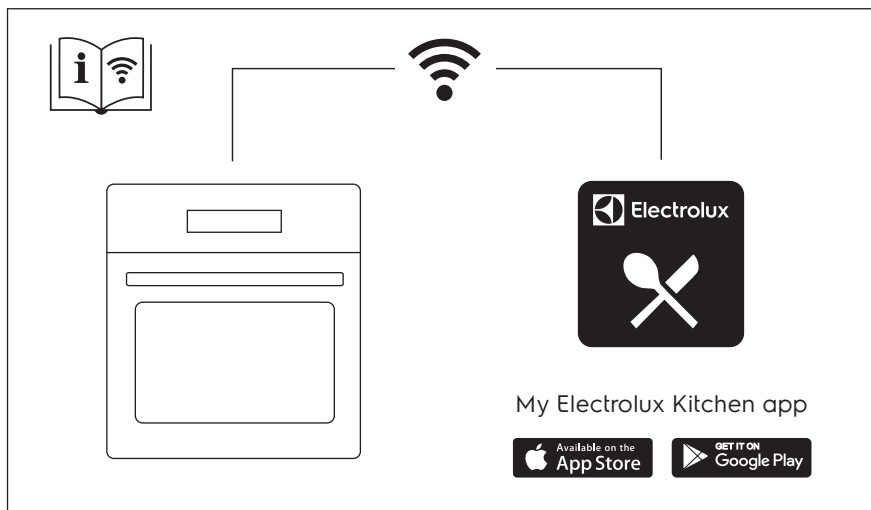
 Ar vidi saistīta informācija

Izmaiņu tiesības rezervētas.

SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	265	2.7 Servisa izvēlne.....	270
1.1 Bērnu un neaizsargātu personu drošība.....	265	2.8 Likvidēšana.....	271
1.2 Vispārīgā drošība.....	266	3. UZSTĀDĪŠANA.....	271
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	267	3.1 Iebūve.....	271
2.1 Uzstādīšana.....	267	3.2 Ierīces nostiprināšana pie virtuves mēbelēm.....	272
2.2 Pieslēgums elektrotīklam.....	268	4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	273
2.3 Lietošana.....	269	4.1 Vispārējs pārskats.....	273
2.4 Aprūpe un tīrīšana.....	269	4.2 Piederumi.....	273
2.5 Pirolītiskā tīrīšana.....	270		
2.6 Iekšējais apgaismojums.....	270		

5. CEPEŠKRĀSNS IESLĒGŠANA UN IZSLĒGŠANA.....	274	11. PADOMI UN IETEIKUMI.....	291
5.1 Iegremdējamie regulatori.....	274	11.1 Ventilatora kars. ar mitrumu.....	291
5.2 Vadības panelis.....	274	11.2 Ventilatora kars. ar mitrumu - ieteicamie piederumi.....	293
6. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES.	275	11.3 Gatavošanas tabulas pārbaudes iestādēm.....	293
6.1 Sākotnējā tīrīšana.....	275	12. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	295
6.2 Sākotnējā uzkarsēšana.....	275	12.1 Piezīmes par tīrīšanu.....	295
6.3 Bezvadu savienojums 	276	12.2 Kā tīrīt? Tilpnes reljefs.....	296
6.4 Programmatūras licences.....	277	12.3 Kā izņemt: Plauktu balsti	296
7. IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	277	12.4 Funkcijas Pirolītiskā tīrīšana izmantošana.....	297
7.1 Karsēšanas funkcijas iestatīšana.....	277	12.5 Tīrīšanas atgādinājums.....	298
7.2 Karsēšanas funkcijas.....	278	12.6 Izņemšana un uzstādīšana: Durvis.....	298
7.3 Ieslēgtas piezīmes: Ventilatora kars. ar mitrumu.....	279	12.7 Kā nomainīt: Lampa.....	300
7.4 Gatavošanas palīgs iestatīšana... ..	279	13. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	301
7.5 Gatavošanas palīgs ar receptēm.....	280	13.1 Kā rīkoties, ja.....	301
8. PULKSTEŅA FUNKCIJAS.....	286	13.2 Apkopes dati.....	302
8.1 Pulksteņa funkcijas.....	286	14. ENERGOEFĒKTIVITĀTE.....	302
8.2 Pulksteņa funkcijas iestatīšana....	286	14.1 Produkta informācija un produkta informācijas lapa*.....	302
9. IZMANTOŠANA: PAPILDPIEDERUMI....	288	14.2 Elektroenerģijas taupīšana.....	303
9.1 Piederumu ievietošana.....	288	15. IZVĒLNES STRUKTŪRA.....	304
9.2 Termozonde.....	289	15.1 Izvēlne.....	304
10. PAPILDFUNKCIJAS.....	290	16. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDŽĪBU	305
10.1 Bloķēšana.....	290		
10.2 Automātiskā izslēgšanās.....	290		
10.3 Dzesēšanas ventilators.....	291		



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!** Neļaujiet bērniem un mājdzīvniekiem atrasties ierīces tuvumā, kad tā darbojas vai atdziest. Ierīces pieejamās daļas lietošanas laikā sakarst.
- Ja ierīcei ir bērnu drošības ierīce, tā jāaktivizē.
- Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās apkopi bez uzraudzības.

1.2 Vispārīgā drošība

- 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, to jānomaina ražotājam, autorizētajam servisa centram vai citam kvalificētam speciālistam.
- **BRĪDINĀJUMS!** Pirms lampas mainīšanas pārliecinieties, vai ierīce ir izslēgta, lai neizraisītu elektrošoku.
- **BRĪDINĀJUMS!** Lietošanas laikā ierīce sakarst. Nepieskarieties sildelementiem.
- Vienmēr izmantojiet cepeškrāsns cimdsus, izņemot vai ievietojot papildpiederumus vai cepeškrāsns traukus.
- Lietojiet tikai šai ierīcei paredzēto ēdiena sensoru (temperatūras sensoru).
- Lai izņemtu plauktu balstus, vispirms pavelciet plauktu balsta priekšu un tad aizmuguri nost no sānu sienām. Uzstādiet plauktu balstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.
- Netīriet ierīci ar tvaika tīrītāju.
- Stikla durvju tīrīšanai neizmantojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmas, un tādējādi stikls var saplīst.
- Pirms pirolītiskās tīrīšanas ir jānotīra liekie izlijušie produkti. Izņemiet no cepeškrāsns visas daļas.

2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

2.1 Uzstādīšana



BRĪDINĀJUMS!

Ierīci drīkst uzstādīt tikai kvalificēta persona.

- Noņemiet visu iesaiņojumu.
- Neuzstādi 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.
- Uzstādi ierīci drošā un atbilstošā vietā, kas atbilst uzstādīšanas prasībām.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Pirms ierīces uzstādīšanas pārliecinieties, ka būs iespējams brīvi atvērt cepeškrāsns 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
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 Pieslēgums elektrotīklam



BRĪDINĀJUMS!

Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

- Elektriības padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektriķim.
- Ierīcei jābūt iezemētai.
- Pārliedzinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu un drošu kontaktligzdu.
- Nelietojiet daudzkontakta adapterus vai pagarinātājus.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktspraudni un kabeli. Ja iekārtas elektropadeves kabeli nepieciešams nomainīt, to jāveic tuvākajā autorizētajā servisa centrā.
- Neļaujiet strāvas kabeļiem saskarties ar ierīces durvīm vai nišu zem ierīces vai atrasties to tuvumā, it īpaši, ja tā darbojas vai durvis ir karstas.
- Daļas, kas nodrošina aizsardzību pret elektrošoku no strāvu vadošiem un izolētajiem elementiem, jānostiprina tā, lai tos nevarētu noņemt bez instrumentiem.
- Pieslēdziet kontaktspraudni kontaktligzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.
- Ja kontaktligzda ir vaļīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.
- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz strāvas kabeļa. Vienmēr velciet aiz kontaktspraudņa.
- Ir jāizmanto atbilstošas izolācijas ierīces: 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.
- Pilnībā aizveriet ierīces durvis pirms kontaktspraudņa ievietošanas elektrotīkla kontaktligzdā.
- Šī ierīce ir aprīkota ar barošanas vadu un kontaktdakšu.

Uzstādīšanai un nomaīnai Eiropā piemērotie kabeļu veidi:

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

Kabeļa dati ir norādīti Tehnisko datu plāksnītes kopjaudas sadaļā. Tāpat jūs varat aplūkot tabulu:

Kopējā jauda (W)	Vada šķērsgriezums (mm ²)
maksimāli 1380	3 x 0.75
maksimāli 2300	3 x 1
maksimāli 3680	3 x 1.5

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.

- Šī ierīce ir paredzēta tikai izmantošanai mājas apstākļos (iekštelpās).
- 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 ne nēglabājiet 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.
- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai. Ierīci aizliegts izmantot citiem nolūkiem, piemēram, telpu apsildei.
- Vienmēr gatavojiet pārtiku ar aizvērtām cepeškrāsns 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!

DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

- 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.

2.5 Pirolītiskā tīrīšana



BRĪDINĀJUMS!

Savainojumu/aizdeģšanās/ķīmisko izmešu (dūmu) risks pirolītiskajā režīmā.

- Pirms pirolītiskās pašattīrīšanas funkcijas vai pirmās lietošanas reizes no cepeškrāsns iekšpuses jāizņem:
 - pārtikas atliekas, eļļas vai taukvielu noplūdes / nogulas.
 - visi izņemamie priekšmeti (tostarp, plaukti, sānu vadotnes u. tml.daļas, kas ietilpst ierīces komplektācijā), jo īpaši nepiedegošie katli, pannas, paplātes, piederumi, utt.
- Rūpīgi izlasiet visas norādes par pirolītisko tīrīšanu.
- Neļaujiet bērniem tuvu ierīcei, kamēr darbojas pirolītiskā tīrīšana. Ierīce kļūst ļoti karsta, un no priekšējām dzesēšanas atverēm nāk karsts gaiss.
- Tā kā pirolītiskā tīrīšana notiek pie augstas temperatūras un var izraisīt dūmu veidošanos no ēdiena atliekām un konstrukciju materiāliem, to izmantojot tiek stingri ieteikts:
 - pirms un pēc pirolītiskās tīrīšanas nodrošināt labu ventilāciju.
 - nodrošināt labu ventilāciju ierīces pirmās lietošanas laikā un pēc tās, darbojoties ar maksimālo temperatūru.
- Atšķirībā no cilvēkiem, daži putni un rūpuļi var būt ļoti jutīgi pret potenciālajiem izgarojumiem, kuri veidojas ar pirolītisko funkciju aprīkoto cepeškrāšņu tīrīšanas procesa laikā.
 - Nodrošināt, lai neviens mājdzīvnieks (īpaši putni) neatrastos ierīces tuvumā pirolīzes tīrīšanas laikā un pēc tās, un vispirms ieslēgt maksimālo temperatūru labi ventilētā telpā.
- Mazie mājdzīvnieki arī var būt ļoti jutīgi pret lokālām temperatūras izmaiņām ar pirolītisko funkciju aprīkoto cepeškrāšņu tuvumā, kad ieslēgta pirolītiskā pašattīrīšanas programma.
- Ar pirolītisko funkciju aprīkoto cepeškrāšņu pirolītiskās tīrīšanas laikā, tai sasniedzot augstu temperatūru, katlu, pannu, paplašū, piederumu utt., nepiedegošās virsmas var tikt bojātas un var izdalīt nedaudz kaitīgus izgarojumus.
- Ar pirolītisko funkciju aprīkoto cepeškrāšņu / gatavoto ēdienu palieku izdalītie izgarojumi, saskaņā ar aprakstu, nav kaitīgi cilvēkiem, tai skaitā bērniem un personām ar slimībām.

2.6 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, māsaimniecības ierīcēs vai paredzētas informēšanai par ierīces darbības statusu. Tās nav paredzētas citiem lietošanas veidiem un nav piemērotas māsaimniecības telpu apgaismojumam.
- Izmantojiet tikai tādu pašu specifikāciju spuldzes.

2.7 Servisa izvēlne

- Lai salabotu ierīci, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.

- Lietojiet tikai oriģinālas rezerves daļas.

2.8 Likvidēšana



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

- Atvienojiet ierīci no elektropadeves.
- Nogrieziet strāvas kabeli netālu no ierīces un utilizējiet to.
- Noņemiet durvju fiksatoru, lai bērni vai mājdzīvnieki nevarētu ierāpties ierīcē un tur sevi ieslēgt.

3. UZSTĀDĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

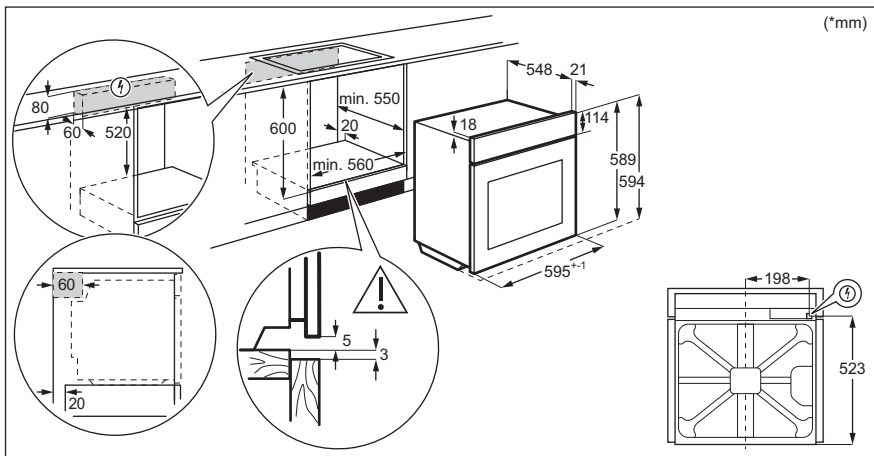
3.1 Iebūve

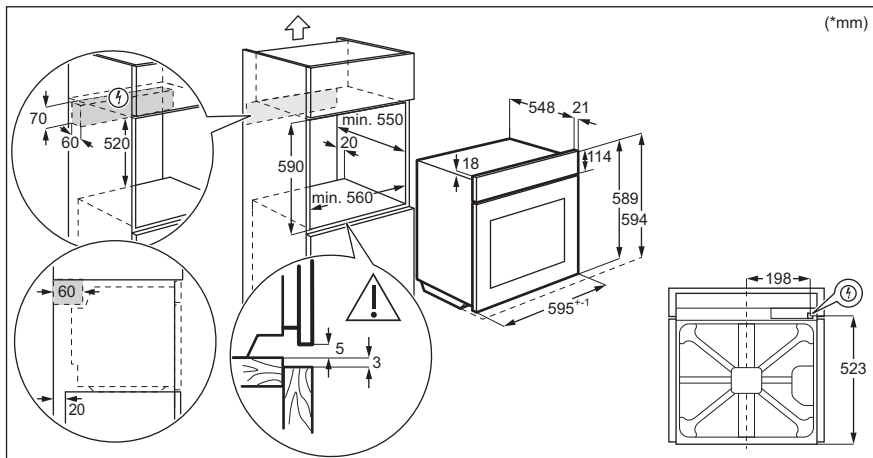


YouTube

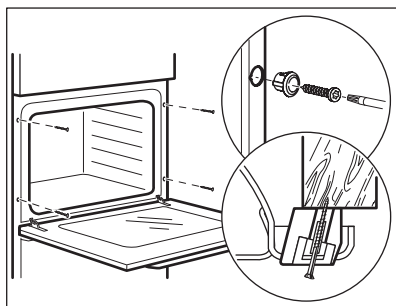
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



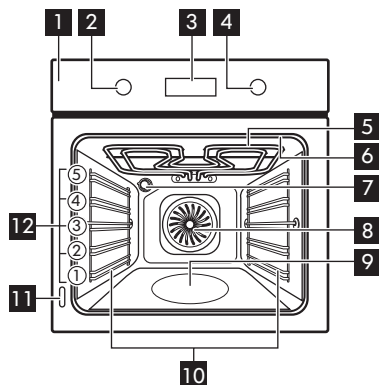


3.2 Ierīces nostiprināšana pie virtuves mēbelēm



4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

4.1 Vispārējs pārskats



- 1** Vadības panelis
- 2** Karsēšanas funkciju pārslēgs
- 3** Displejs
- 4** Vadības regulators
- 5** Sildelements
- 6** Termozondes kontaktligzda
- 7** Lampa
- 8** Ventilators
- 9** Tīlpnes reljefs
- 10** Plaukta atbalsts, izņemams
- 11** Tehnisko datu plāksnīte
- 12** Plauktu līmeņi

4.2 Piederumi







- **Restots plaukts**
Ēdiena gatavošanas traukiem, kūku un cepešu formām.
- **Cepšanas panna**
Kūkām un cepumiem.
- **Grila/cepešpanna**
Konditorejas izstrādājumu un cepešu cepšanai vai kā panna tauku savākšanai.
- **Pārtikas sensors**
Lai noteiktu ēdiena gatavības pakāpi.
- **Teleskopiskās vadotnes**
Izmantojot teleskopiskās vadotnes, pannas var ielikt un izņemt vieglāk.

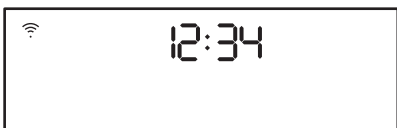
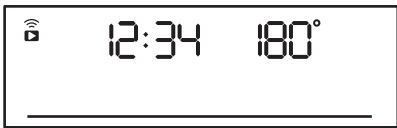
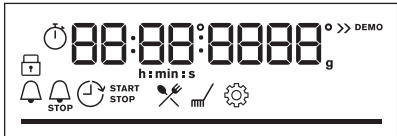
5. CEPEŠKRĀSNS IESLĒGŠANA UN IZSLĒGŠANA

5.1 Iegremdējamie regulatori

Lai lietotu ierīci, piespiediet regulatoru. Regulators izvirsās uz āru.















5.2 Vadības panelis

Vadības paneļa sensora taustiņi					Piespiediet	Pagrieziet regulatoru
 Taimers	 Ātrā uzsilšana	 Apgaismojums (lampa)	 Termozonde	OK		
Atlasiet karsēšanas funkciju, lai ieslēgtu cepeškrāsni.						
Pagrieziet karsēšanas funkciju regulatoru pozīcijā izslēgts, lai izslēgtu cepeškrāsni.						

	Kad karsēšanas funkcijas pārslēgtas pozīcijā izslēgts, displejs darbojas gaidstāves režīmā.
	Gatavošanas laikā displejs attēlo iestatīto temperatūru, diennakts laiku un citas pieejamās iespējas.
	Displejs ar maksimālo iestatīto funkciju skaitu.

Displeja indikatori

PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES





 Bloķēšana	 Gatavošanas pa- līgs	 Tīrīšana	 Iestatījumi	 Ātrā uzsildšana
Taimera in- dikatori:				
Wi-Fi indikators — mirgo, kad cepeškrāsnij var iz- veidot Wi-Fi savienojumu.		Tālvadība indikators — cepeškrāsnij ir pieejama tālvadība.		
 Wi-Fi savienojums ir ieslēgts.		 Tālvadība ir ieslēgta.		
Progresu josla — temperatūrai vai laikam.				
Gatavošanas ar tvaiku indikators				
Termozonde indikators				

6. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

6.1 Sākotnējā tīrīšana


Pirms pirmreizējās lietošanas iztīriet cepeškrāsni un iestatiet laiku:			
			 00:00 Iestatiet laiku. Nospiediet OK.


6.2 Sākotnējā uzkarsēšana


Iepriekš uzkarsējiet tukšu cepeškrāsni pirms pirmās lietošanas.	
1. solis	Izņemiet visus papildpiederumus un noņemamās plauktu balstus no cepeškrāsns.

PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

Iepriekš uzkarsējiet tukšu cepeškrāsni pirms pirmās lietošanas.

2. solis Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai: 
Ļaujiet cepeškrāsnij darboties 1 stundu.


3. solis 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

Cepeškrāsns savienojuma izveidošanai nepieciešams tālāk minētais.

- Bezvadu tīkls ar interneta savienojumu.
- Bezvadu tīklam pieslēgta mobilā ierīce.

1. solis	Lejupielādējiet mobilo lietotni My Electrolux Kitchen un izpildiet norādījumus turpmākiem soļiem.
2. solis	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
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)

ES dalībvalstis, uz kurām attiecas Direktīva nr. 2014/53/ES: Apvienotā Karaliste, Austrija, Beļģija, Bulgārija, Čehijas Republika, Dānija, Francija, Grieķija, Horvātija, Igaunija, Itālija, Īrija, Kipra, Latvija, Lietuva, Luksemburga, Malta, Nīderlande, Norvēģija, Polija, Portugāle, Rumānija, Slovākija, Slovēnija, Somija, Spānija, Šveice, Turcija, Ungārija, Vācija, Zviedrija.

6.4 Programmatūras licences

Šajā izstrādājumā nodrošinātā programmatūra satur komponentus, kas balstīti bezmaksas un atvārtā 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 atvārtā 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.
Iestatiet karsēšanas funkciju.	Iestatiet temperatūru.

Gatavošana ar tvaiku			
Pārlicinieties, ka cepeškrāsns ir atdzisusi.			
1. solis.	2. solis	3. solis	4. solis
	 	 	Iepriekšēji uzkarsējiet tukšu cepeškrāsni 10 minūtes, lai tajā rastos mitrums. Ievietojiet ēdienu cepeškrāsnī.
Uzpildiet cepeškrāsns tilpnes reljefu ar krāna ūdeni.	Iestatiet tvaika karsēšanas funkciju.	Iestatiet temperatūru.	

Gatavošana ar tvaiku






- i** Tīlpnes cepeškrāsns tīlpnes reljefa maksimālā ietilpība ir 250 ml. Neuzpildiet cepeškrāsns tīlpnes reljefa gatavošanas laikā vai kamēr cepeškrāsns ir karsta.






Kad beidzas gatavošanas ar tvaiku cikls,

1. solis.	2. solis	3. solis.
pagrieziet karsēšanas funkciju regulatoru pozīcijā izslēgts, lai izslēgtu cepeškrāsns.	Uzmanīgi atveriet durvis. No cepeškrāsns izplūstošais mitrums var izraisīt apdegumus.	Pārliecinieties, ka cepeškrāsns ir atdzisusi. Izlejiet atlikušo ūdeni no cepeškrāsns tīlpnes reljefa.

7.2 Karsēšanas funkcijas

Standarta karsēšanas funkcijas

Karsēšanas funkcija	Lietošana
 <p>Karsēšana ar ventilatoru</p>	Ēdiena vienlaicīgai cepšanai un kaltēšanai līdz pat trīs plauktu līmenī. Iestatiet temperatūru par 20–40 °C zemāk nekā funkcijai Augš./Apakškarsēšana.
 <p>Augš./Apakškarsēšana</p>	Ēdiena gatavošana un cepšana viena plaukta līmenī.
 <p>SteamBake</p>	Mitruma pievienošanai gatavošanas laikā. Pareizas krāsas un kraukšķīgas virskārtas iegūšanai cepšanas laikā. Sulīguma piešķiršanai ēdienam atkārtotas uzsildīšanas laikā. Augļu vai dārzeņu konservēšanai.
 <p>Picas funkcija</p>	Picas cepšanai. Kārtīgai apbrūnināšanai, lai padarītu kraukšķīgu apakšu.
 <p>Apakškarsēšana</p>	Kūku ar kraukšķīgu pamatni cepšanai un pārtikas konservēšanai.

Karsēšanas funkcija	Lietošana
 Saldēta pārtika	Pusfabrikātu kraukšķīguma (piem., kartupeļi frī, kartupeļu daiviņas vai pil-dītas pankūciņas) panākšanai.
 Ventilatora kars. ar mitrumu	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.
 Grils	Plānu produktu grilēšanai un maizes grauздēšanai.
 Infratermiskā grilēšana	Lielākus cepeša gabalu un mājputnu gaļas ar kauliem cepšanai vienā plaukta līmenī. Sacepumu pagatavošana un apbrūnināšana.
 Izvēlne	Izvēlnes atvēršana: Gatavošanas palīgs, Tīrīšana, Iestatījumi.

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.

Cepeškrāsnis durvīm jābūt aizvērtām cepšanas laikā, lai funkcija netiktu pārtraukta un cepeškrāsnis 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.





IZMANTOŠANA IKDIENĀ

Dažus ēdienus var gatavot arī ar:	Ēdiena sagatavošanas pakāpe:
<ul style="list-style-type: none"> Termozonde 	<ul style="list-style-type: none"> Pusjēls Vidējs Labi izcepts


Gatavošanas palīgs — izmantojiet to, lai ātri pagatavotu ēdiena, izmantojot noklusējuma iestatījumus:










1. solis.	2. solis	3. solis	4. solis
			
Atveriet izvēlni.	Atlasiet Gatavošanas palīgs. Nospiediet OK.	Atlasiet ēdiena veidu. Nospiediet OK.	Ievietojiet ēdiena cepeškrāsnī. Apstipriniet iestatījumu.

7.5 Gatavošanas palīgs ar receptēm










Apzīmējumi	
	pieejams Termozonde. Ievietojiet Termozonde ēdiena biezākajā daļā. Cepeškrāsns automātiski izslēdzas, kad ir sasniegta iestatītā Termozonde temperatūra.
	Ūdens daudzums tvaika funkcijas darbināšanai.
	Pirms ēdiena gatavošanas uzkaršējiet tukšu cepeškrāsnī.
	Plaukta līmenis.




















Kad funkcija beidz darbību, pārbaudiet, vai ēdiens ir gatavs.

	Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi	Ilgums
	Liellopu gaļa 			

























	Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi	Ilgums
P1	Liellopu gaļas cepetis, pusjēls	1–1,5 kg; 4–5 cm biezi gabali	  2; cepamā paplāte Pāris minūtes apcepjiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet to cepeškrāsnī.	~ 40 min
P2	Liellopu gaļas cepetis, vidēji izcepts			~ 50 min
P3	Liellopu gaļas cepetis, pilnībā izcepts			~ 60 min
P4	Steiks, vidēji izcepts	180–220 g šķēles; 3 cm biezas	   3; cepamais trauks uz restota plaukta Pāris minūtes apcepjiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet to cepeškrāsnī.	~ 15 min
P5	Cepta / sautēta gaļa (augstākā labuma ribiņas, ciska, pavēdere)	1,5–2 kg	  2; cepamais trauks uz restota plaukta Pāris minūtes apcepjiet gaļu karstā pannā. Pievienojiet šķidrumu. Ievietojiet to cepeškrāsnī.	~ 120 min
P6	Liellopu gaļas cepetis, pusjēls (lēnā gatavošana)	1–1,5 kg; 4–5 cm biezi gabali	  2; cepamā paplāte Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas vai vienkārši pievienojiet sāli un svaigi maltus piparus. Pāris minūtes apcepjiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet to cepeškrāsnī.	~ 75 min
P7	Liellopu gaļas cepetis, vidēji izcepts (lēnā gatavošana)			~ 85 min
P8	Liellopu gaļas cepetis, pilnībā izcepts (lēnā gatavošana)			~ 130 min




















IZMANTOŠANA IKDIENĀ

	Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi	Ilgums
P9	Fileja, pusjēla (lēnā gatavošana)	0,5–1,5 kg; 5–6 cm bieži gabali	 2; cepamā paplāte Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas vai vienkārši pievienojiet sāli un svaigi maltus piparus. Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet to cepeškrāsnī.	~ 75 min
P10	Fileja, vidēji izcepta (lēnā gatavošana)			~ 90 min
P11	Fileja, pilnībā izcepta (lēnā gatavošana)			~ 120 min
Teļa gaļa 				
P12	Teļa gaļas ceptis (piemēram, plecs)	0,8–1,5 kg; 4 cm bieži gabali	 2; cepamais trauks uz restota plaukta Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Pievienojiet šķidrumu. Cepiet aplātu.	~ 80 min
Cūkgaļa 				
P13	Cūkas kakla vai pleca ceptis	1,5–2 kg	 2; cepamais trauks uz restota plaukta Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi.	~ 120 min
P14	Plucināta cūkgaļa GZT	1,5–2 kg	 2; cepamā paplāte Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi, lai tā iegūtu vienlīdzīgu brūnumu.	~ 215 min
P15	Mugura, svaiga	1–1,5 kg; 5–6 cm bieži gabali	 2; cepamais trauks uz restota plaukta Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas.	~ 55 min
P16	Cūkgaļas ribiņas	2–3 kg; izmantojiet jēlas, 2–3 cm plānas cūkgaļas ribiņas	 3; cepamā panna Pievienojiet šķidrumu, lai aplātu pannas apakšu. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi.	90 min
Jēra gaļa 				




	Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi	Ilgums
P17	Jēra kāja ar kaulu	1,5–2 kg; 7–9 cm bieži gabali	  2; cepamais trauks uz restota plaukta Pievienojiet šķidrumu. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi.	~ 130 min
Putnu gaļa 				
P18	Vesela vista	1–1,5 kg; svaiga	  2;  200 ml; sautējamais trauks uz cepamās paplātes Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi, lai tā iegūtu vienlīdzīgu brūnumu.	~ 60 min
P19	Vista, puse	0,5–0,8 kg	  3 ; cepamā paplāte Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas.	~ 40 min
P20	Vistas krūtiņa	katram gabalam 180–200 g	  2; cepamais trauks uz restota plaukta Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā.	~ 25 min
P21	Vistas stilbiņi, svaigi	-	  3; cepamā paplāte 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 restota plaukta Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Ievietojiet gaļu cepamajā traukā. Gatavošanas laika vidū apgrieziet pili otrādi.	~ 100 min
P23	Zoss, vesela	4–5 kg	  2; cepamā panna Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Ievietojiet gaļu cepamajā paplātē. Gatavošanas laika vidū apgrieziet zosi otrādi.	~ 110 min
Cits 				
P24	Gaļas rulete	1 kg	  2; restotais plaukts Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas.	~ 60 min

IZMANTOŠANA IKDIENĀ

	Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi	Ilgums
 Zivis				
P25	Vesela zivs, grilēta	0,5–1 kg katra zivs	  2; cepamā paplāte Pildiet zivi ar sviestu un izmantojiet savas iecienītākās garšvielas un garšaugus.	~ 30 min
P26	Zivs fileja	-	  3; sautējuma trauks uz restotā plaukta Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas.	20 min
Saldumi / deserti   				
P27	Siera kūka	-	 2;  28 cm kūkas veidne uz restotā plaukta	90 min
P28	Ābolu kūka	-	 2;  100–150 ml; cepamā paplāte	60 min
P29	Ābolu tarte	-	 2; pīrāgu veidne uz restotā plaukta	40 min
P30	Ābolu pīrāgs	-	 2;  100–150 ml;  22 cm pīrāgu veidne uz restotā plaukta	60 min
P31	Braunijs	2 kg	 3; cepamā panna	30 min
P32	Šokolādes mafini	-	 2;  100–150 ml; mafinu veidne uz restotā plaukta	30 min
P33	Kēkss	-	 2; kēksa veidne uz restotā plaukta	50 min
Dārzeni / piedevas   				
P34	Krāsni cepti kartupeļi	1 kg	 2; cepamā paplāte Novietojiet veselus nemizotus kartupeļus uz cepamās paplātes.	50 min





	Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi	Ilgums
P35	Daiviņas	1 kg	 3; cepamā paplāte pārklāta ar cepamo papīru Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Sagrieziet kartupeļus gabaliņos.	35 min
P36	Grilēti jauktie dārzeņi	1–1,5 kg	 3; cepamā paplāte pārklāta ar cepamo papīru Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Sagrieziet dārzeņus gabaliņos.	30 min
P37	Kroketes, saldētas	0,5 kg	 3; cepamā paplāte	25 min
P38	Kartupeļi, saldēti	0,75 kg	 3; cepamā paplāte	25 min
Sacepumi, maize un pica   				
P39	Lazanja / nūdeļu sacepums	1–1,5 kg	 2; sautējuma trauks uz restotā plaukta	45 min
P40	Kartupeļu sacepums	1–1,5 kg	 1; sautējuma trauks uz restotā plaukta	50 min
P41	Svaiga pica, plānā	-	  2;  100 ml; cepamā paplāte pārklāta ar cepamo papīru	15 min
P42	Svaiga pica, biežā	-	  2;  100 ml; cepamā paplāte pārklāta ar cepamo papīru	25 min
P43	Kišs	-	 2; cepamā veidne uz restotā plaukta	45 min
P44	Bagete / čabata / baltmaize	0,8 kg	  3;  150 ml; cepamā paplāte pārklāta ar cepamo papīru Baltmaizei nepieciešams ilgāks laiks.	30 min

PULKSTEŅA FUNKCIJAS



	Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi	Ilgums
P45	Visu veidu graudu / rudzu / tumšā maize visu veidu graudu maizes veidnē	1 kg	  2;  150 ml; cepamā paplāte pārklāta ar cepamo papīru / restotais plaukts	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 Iestatīt 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.				

Iestatīšana. Atliktais starts							
1. solis.	2. solis.	Displejā ir redzama jaunā iestatītā diennakts laika vērtība.  SĀKT	3. solis.	4. solis	Displejā redzams --:--  PĀRTRAUKT	5. solis.	6. solis
							
Atlasiet karsēšanas funkciju.	Nospiediet atkārtoti  .		Iestatiet sākuma laiku.	Nospiediet OK.		Iestatiet beigu laiku.	Nospiediet OK.

IZMANTOŠANA: PAPILDPIEDERUMI

Iestatīšana. Atliktais starts

 Taimeris uzsāk laika atskaiti iestatītajā sākuma laikā.

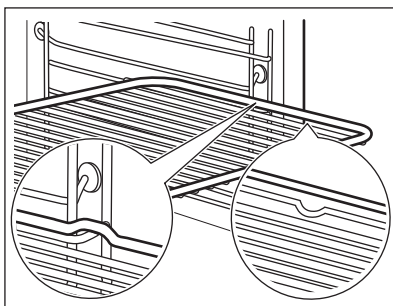
9. IZMANTOŠANA: PAPILDPIEDERUMI

9.1 Piederumu ievietošana

Neliela iedobe augšpusē palielina drošību. Šīs iedobes novērš arī trauku sasvēršanos. Augstā mala ap plauktu neļauj ēdiena gatavošanas traukiem slīdēt.

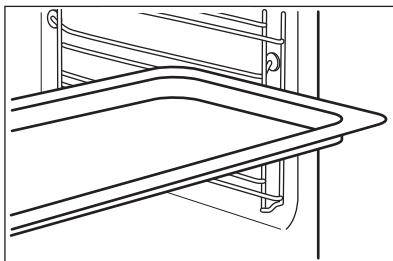
Restots plaukts:

Iebīdiet plauktu starp cepeškrāsns līmeņa vadotnes stieņiem tā, lai kājiņas būtu vērstas uz leju.



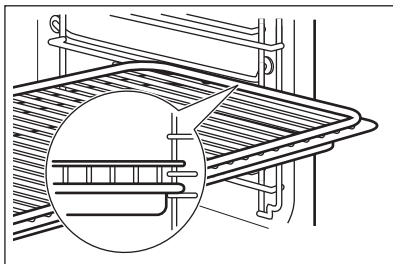
Cepamā Paplāte /Cepamā panna:

Iebīdiet cepamo paplāti starp plauktu atbalsta režģa vadotnēm.





Restots plaukts, Cepamā Paplāte /Cepamā panna:

Iebīdiet cepamo paplāti starp plauktu atbalsta vadotnes stieņiem un restotā plaukta uz vadotnes stieņiem augstāk.



9.2 Termozonde

Termozonde — mēra temperatūru ēdiena iekšienē.

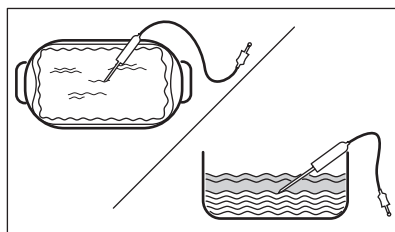
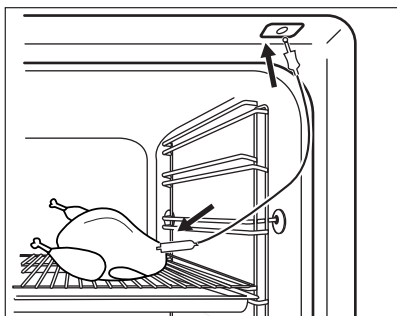
Iespējams iestatīt divu veidu temperatūras:	
 Cepeškrāsns temperatūra.	 ēdiena iekšējo temperatūru.

Labākam gatavošanas rezultātam:		
ēdiena sastāvdaļām jābūt istabas temperatūrā.	Neizmantojiet to šķidru ēdienu pagatavošanai.	Gatavošanas laikā tam ir jāpaliek ēdienā.



Funkcijas Termozonde izmantošana

1. solis	Ieslēdziet cepeškrāsni.
2. solis	Iestatiet karsēšanas funkciju un, ja nepieciešams, cepeškrāsns temperatūru.
3. solis	Ievietošana. Termozonde.

Gaļa, putnu gaļa un zivis	Sautējums terīnē
Ievietojiet Termozonde galu gaļas, zivs centrā, vēlams pašā biezākajā tās vietā. Gādājiet, lai vismaz 3/4 Termozonde atrastos ēdienā.	Ievietojiet Termozonde galu pašā sautējuma centrā. Cepšanas laikā Termozonde jābūt stabili novietotam vienā vietā. Lai to panāktu, ievietojiet to cietā ēdiena sastāvdaļā. Lai nostiprinātu Termozonde silikona rokturi, atbalstiet uz cepamā trauka malas. Termozonde gals nedrīkst pieskarties cepamā trauka apakšai.








PAPILDFUNKCIJAS

4. solis	Iespraudiet Termozonde cepeškrāsns priekšpusē esošajā ligzdā. Displejā redzama pašreizējā temperatūra: Termozonde.
5. solis.	 - nospiediet, lai iestatītu sensora iekšējo temperatūru.
6. solis	Nospiediet OK , lai apstiprinātu izvēli. Ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskanēs skaņas signāls. Jūs varat izvēlēties pārtraukt vai turpināt gatavošanu, lai pārliecinātos, ka ēdiens ir labi izcepts.
7. solis	Izņemiet Termozonde kontaktspraudni no ligzdas un izņemiet ēdienu no cepeškrāsns. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> BRĪDINĀJUMS! Termozonde sakarstot, pastāv apdegumu risks. Rīkojieties uzmanīgi, atvienojot to un izņemot to no ēdiena.</div>



10. PAPILDFUNKCIJAS



10.1 Bloķēšana

Šī iespēja novērš nejaušas izmaiņas cepeškrāsns funkcijā.		
Ieslēdziet to cepeškrāsns darbības laikā — iestatītā gatavošanas programma turpina darboties, vadības panelis ir bloķēts. Ieslēdziet to laikā, kad cepeškrāsns ir izslēgta — cepeškrāsns 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)	 (h)
30 - 115	12.5

 (°C)	 (h)
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

Kad cepeškrāsns darbojas, dzesēšanas ventilators automātiski uztur cepeškrāsns virsmas vēsas. Izslēdzot cepeškrāsns, dzesēšanas ventilators var turpināt darboties, līdz cepeškrāsns atdziest.






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


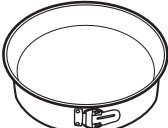


PADOMI UN IETEIKUMI

		 (°C)		 (min.)
Biskvītķūkas pīrāga pamatne	forma ar līdzenu pamatni uz restotā plaukta	180	2	15 - 25
Biskvītķūka ar pildījumu	sacepuma forma uz restotā 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 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	20 - 30
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

		 (°C)		 (min.)
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.

			
Picas panna	Cepšanas trauks	Podiņi	Augļu pīrāga forma
Tumša, neatstarojoša 28 cm diametrs	Tumša, neatstarojoša 26 cm diametrs	Keramikas 8 cm diametrs, 5 cm augstums	Tumša, neatstarojoša 28 cm diametrs








11.3 Gatavošanas tabulas pārbaudes iestādēm








Informācija pārbaudes iestādēm

Pārbaudes saskaņā ar IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min.)	
Kūciņas, 20 paplā-tē	Augš./ Apakškarsēšana	Cepšanas panna	3	170	20 - 30	-
Kūciņas, 20 paplā-tē	Karsēšana ar ventilatoru	Cepšanas panna	3	150 - 160	20 - 35	-

PADOMI UN IETEIKUMI

				 (°C)	 (min.)	
Kūciņas, 20 paplā- tē	Karsēšana ar ventilato- ru	Cepša- nas pan- na	2 un 4	150 - 160	20 - 35	-
Ābolu pī- rāgs, 2 veidnes Ø20 cm	Augš./ Apakškarsē- šana	Restots plaukts	2	180	70 - 90	-
Ābolu pī- rāgs, 2 veidnes Ø20 cm	Karsēšana ar ventilato- ru	Restots plaukts	2	160	70 - 90	-
Biskvīt- kūka, kū- kas veid- ne Ø26 cm	Augš./ Apakškarsē- šana	Restots plaukts	2	170	40 - 50	Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 minūtes.
Biskvīt- kūka, kū- kas veid- ne Ø26 cm	Karsēšana ar ventilato- ru	Restots plaukts	2	160	40 - 50	Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 minūtes.
Biskvīt- kūka, kū- kas veid- ne Ø26 cm	Karsēšana ar ventilato- ru	Restots plaukts	2 un 4	160	40 - 60	Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 minūtes.
Smilšu mīkla	Karsēšana ar ventilato- ru	Cepša- nas pan- na	3	140 - 150	20 - 40	-
Smilšu mīkla	Karsēšana ar ventilato- ru	Cepša- nas pan- na	2 un 4	140 - 150	25 - 45	-
Smilšu mīkla	Augš./ Apakškarsē- šana	Cepša- nas pan- na	3	140 - 150	25 - 45	-

				 (°C)	 (min.)	
Karst- maize, 4 - 6 gabali	Grīls	Restots plaukts	4	maks.	2-3 minūtes vienā pusē; 2-3 minūtes otrā pusē	Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 3 mi- nūtes.
Lielopa burgers, 6 gabali, 0,6 kg	Grīls	Uz resto- tā plauk- ta un dzi- ļajā ce- pešpan- nā	4	maks.	20 - 30	Novietojiet restoto plauktu cepeš- krāsni ceturtajā lī- menī un dziļo ce- pešpannu trešajā līmenī. Gatavoša- nas laikā apgrie- ziet ēdienu uz otru pusi, kad pagājusi puse no atvēlētā laika. Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 3 mi- nūtes.

12. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

12.1 Piezīmes par tīrīšanu



Tīrīšanas līdzekļi

Tīriet cepeškrāsni priekšpusi ar mīkstu drāniņu, kas iemērkta siltā ūdenī ar sau-
dzīgu mazgāšanas līdzekli.

Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tīrīšanas šķīdumu.

Traipu tīrīšanai izmantojiet saudzīgu mazgāšanas līdzekli.



Lietošana ikdienā

Tīriet cepeškrāsns iekšieni pēc katras lietošanas reizes. Tauku vai citu pārtikas palieku uzkrāšanās var izraisīt ugunsgrēku.

Cepeškrāsns iekšpusē vai uz stikla durvju paneļiem var uzkrāties mitrums. Lai samazinātu kondensāciju, pirms gatavošanas iepriekš uzkaršējiet tukšu cepeškrāsns 10 minūtes. Neuzglabājiet ēdienu cepeškrāsnī ilgāk par 20 minūtēm. Nosusiniet cepeškrāsns iekšieni ar mīkstu drānu pēc katras lietošanas reizes.



Papildpiederumi

Notīriet visus papildpiederumus pēc katras lietošanas un ļaujiet tiem nožūt. Lietojiet mīkstu drānu, kas iemērkta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli. Nemazgājiet papildpiederumus trauku mazgājamajā mašīnā.

Netīriet piedegumdrošos papildpiederumus ar abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem vai asiem priekšmetiem.

12.2 Kā tīrīt? Tilpnes reljefs

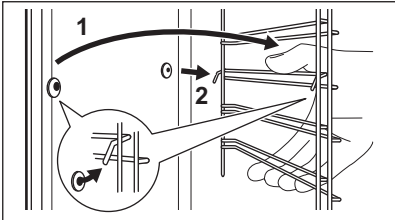
Iztīriet cepeškrāsns tilpni, lai likvidētu kaļķakmens nogulsnes pēc gatavošanas ar tvaiku.

1. solis.	2. solis	3. solis.
Ielejiet cepeškrāsns tilpnes reljefā 250 ml etiķa. Lietojiet bezpiedevu etiķi, kura koncentrācijas līmenis nepārsniedz 6 %.	Ļaujiet etiķim izšķīdināt kaļķakmens nogulsnes 30 minūtes istabas temperatūrā.	Tīriet cepeškrāsns tilpni ar silta ūdeni un mīkstu drānu.
Funkcijai: SteamBake tīriet cepeškrāsns ik pēc 5–10 gatavošanas cikliem.		

12.3 Kā izņemt: Plauktu balsti

Izņemiet plauktu balstus, lai iztīrītu cepeškrāsns.

1. solis	Izslēdziet cepeškrāsns un nogaidiet, līdz tā ir atdzisusi.	
2. solis	Pavelciet plauktu atbalstu priekšējo daļu nost no sānu sienas.	

3. solis	Pavelciet plauktu balstu aizmugurējo daļu nost no sānu sienas un izņemiet to.	
4. solis	Uzstādiet plauktu balstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā. Teleskopisko vadotņu fiksatoriem jābūt vēršiem ierīces priekšpusē virzienā.	

12.4 Funkcijas Pirolītiskā tīrīšana izmantošana

Tīriet cepeškrāsi ar Pirolītiskā tīrīšana.



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv apdedzināšanās risks.



UZMANĪBU!

Ja tajā pašā virtuves skapī ir uzstādītas citas ierīces, nelietojiet tās, kad darbojas šī funkcija. Tas var radīt cepeškrāsns bojājumus.

Pirms Pirolītiskā tīrīšana:

Izslēdziet cepeškrāsi un uzgaidiet, līdz tā atdziest.	Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus.	Notīriet cepeškrāsns iekšējo apakšējo virsmu un durvju stikla iekšpusi ar siltu ūdeni, mīkstu drānu un maigu tīrīšanas līdzekli.
---	---	--

Pirolītiskā tīrīšana

1. solis	Ieejiet izvēlnē: Tīrīšana $m/$.
Iespēja	Darb. laiks
C1 - Viegla tīrīšana	1 h
C2 - Vidēji intensīva tīrīšana	1 h 30 min
C3 - Padziļināta tīrīšana	2 h 30 min
2. solis.	OK — nospiediet, lai atlasītu tīrīšanas programmu.
3. solis.	Nospiediet OK, lai uzsāktu tīrīšanu.

KOPŠANA UN TĪRĪŠANA

Pirolītiskā tīrīšana

4. solis.

Pēc tīrīšanas pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu izslēgtā pozīcijā.

i Tīrīšanas laikā cepeškrāsns lampa ir izslēgta.

Kad cepeškrāsns ir iestatīta noteiktā temperatūrā, durvis bloķējas. Līdz durvju bloķēšanai displejā tiek rādīts: **!**.

Kad tīrīšana beidzas:


Izslēdziet cepeškrāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest.

Izīriet cepeškrāsns iekšieni ar mīkstu drānu.

Notīriet atlikumus no cepeškrāsns apakšējās virsmas.

12.5 Tīrīšanas atgādinājums

Cepeškrāsns atgādina jums, kad jāveic pirolītiskā tīrīšana.

 mirgo displejā 5 sekundes pēc katras gatavošanas reizes.

Lai izslēgtu atgādinājumu, ievadiet Izvēlne un atlasiet Iestatījumi, Tīrīšanas atgādinājums.

12.6 Izņemšana un uzstādīšana: Durvis

Cepeškrāsns durvīm ir trīs stikla paneļi. Cepeškrāsns durvis un iekšējo stikla paneli var noņemt, lai tos notīrītu. Izlasiet visus "Durvju noņemšanas un uzstādīšanas" norādījumus pirms stikla paneļu izņemšanas.

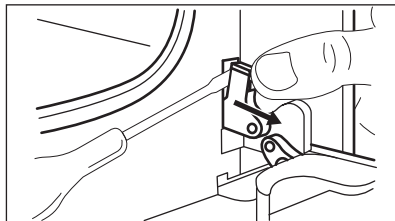


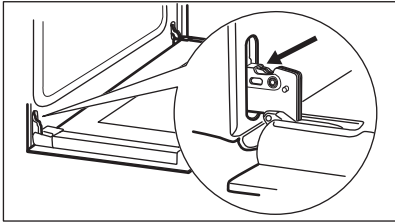
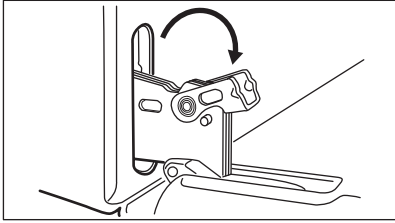
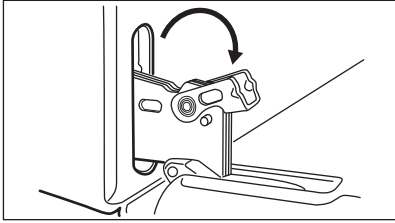
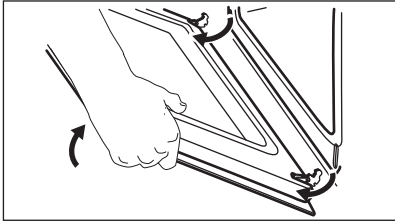
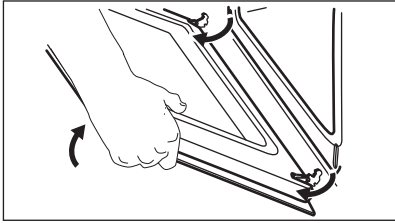
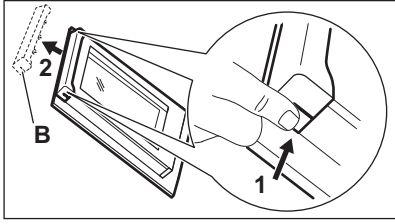
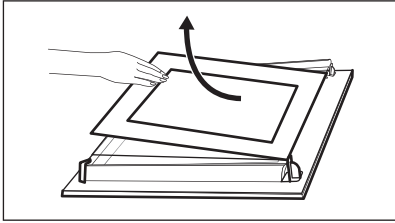
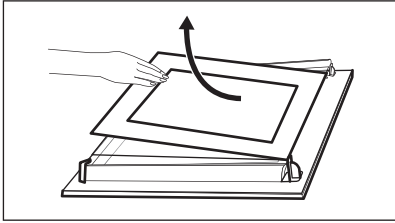
UZMANĪBU!

Nelietojiet cepeškrāsni, ja tajā nav ielikti stikla paneļi.

1. solis Atveriet durvis līdz galam un atrodiet labās puses durvju eņģi.

2. solis Izmantojiet skrūvgriezi, lai paceltu un atlietu līdz galam labās puses eņģes sviru.

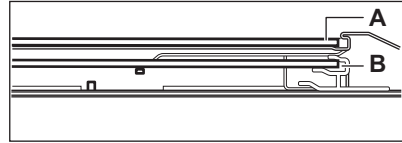
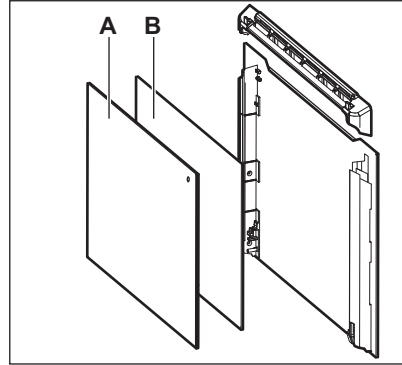


<p>3. solis</p>	<p>Atrodiet eņģi pa kreisi no durvīm.</p>	
<p>4. solis</p>	<p>Paceliet un pagrieziet pilnībā kreiso eņģu sviru.</p>	
<p>5. solis</p>	<p>Daļēji aizveriet cepeškrāsns durvis, līdz tās atrodas pirmajā atvēršanas pozīcijā. Tad paceliet un pavelciet uz priekšu un izceliet durvis ārā.</p>	
<p>6. solis</p>	<p>Novietojiet durvis uz mikstas drānas, kas uzklāta uz stabilas virsmas.</p>	
<p>7. solis</p>	<p>Satveriet durvju apmali (B) durvju augšējās malas abās pusēs un spiediet uz iekšu, lai atbrīvotu spraudņa blīvi.</p>	
<p>8. solis</p>	<p>Pavelciet durvju apmali uz priekšu, lai to izceltu.</p>	
<p>9. solis</p>	<p>Turiet durvju stikla paneļus aiz to augšējām malām un uzmanīgi izvelciet tos ārā pa vienam. Sāciet ar augšējo paneli. Pārļecinieties, lai stikls izslīdētu ārā no balsta pilnībā.</p>	
<p>10. solis</p>	<p>Notīriet stikla paneļus ar tīrīšanas līdzekļiem. Uzmanīgi noslaukiet stikla paneļus. Nemazgājiet stikla paneļus trauku mazgāšanas mašīnā.</p>	
<p>11. solis</p>	<p>Pēc tīrīšanas uzstādiat stikla paneļus un cepeškrāsns durvis.</p>	

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 vidējais stikla panelis ligzdā ir uzstādīts pareizi.



12.7 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 atdzisusi.	Atslēdziet cepeškrāsni no elektrotīkla.	Iekļāijiet uz tilpnes grīdas drānu.

Aizmugures lampa

1. solis	Pagrieziet stikla pārsegu, lai to izņemtu.
2. solis	Notīriet stikla pārsegu.
3. solis	Nomainiet cepeškrāsns lampu ar piemērotu 300 °C siltumizturīgu cepeškrāsns lampu.
4. solis	Uzlieciet 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 cepeškrāsni.	Cepeškrāsns ir pareizi pieslēgta strāvas padevei.
Cepeškrāsns neuzsilst.	Deaktivizēta automātiskās izslēgšanās funkcija.
Cepeškrāsns neuzsilst.	Cepeškrāsns durvis ir aizvērtas.
Cepeškrāsns neuzsilst.	Izdedzis drošinātājs.
Cepeškrāsns neuzsilst.	Bērnu drošības funkcija ir izslēgta.

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.

Kļūdu kodi	
Displejā redzams...	Pārbaudiet, vai:
Err C2	Jūs izņēmāt Termozonde kontaktspraudni no kontaktligzdas.
Err C3	Cepeškrāsns durvis ir aizvērtas vai durvju bloķētājs nav bojāts.

ENERGOEFEKTIVĀTE

Kļūdu kodi	
Err F102	Cepeškrāsns durvis ir aizvērtas.
Err F102	Durvju bloķētājs nav bojāts.
00:00	Noticis strāvas padeves pārrāvums. Iestatiet diennakts laiku.
Ja displejā redzams šajā tabulā neiekļauts kļūdas kods, izslēdziet mājojuma elektrosistēmas drošinātāju un atkārtoti ieslēdziet cepeškrāsni. Ja kļūdas kods atkārtoti parādās displejā, sazinieties ar autorizēto servisa centru.	

Tīrīšana	
Problēma	Pārbaudiet, vai:
No cepeškrāsns tilpnes reljefa tek ūdens.	Cepeškrāsns tilpnes reljefā ir pārāk daudz ūdens.

13.2 Apkopes dati

Ja nevarat atrast risinājumu, sazinieties ar ierīces tirgotāju vai pilnvarotu servisa centru. Servisa centram nepieciešamie dati norādīti uz tehnisko datu plāksnītes. Tehnisko datu plāksnīte atrodas cepeškrāsns iekšpusē uz priekšējā rāmja. Nenoņemiet cepeškrāsns iekšpusē esošo tehnisko datu plāksnīti.

Iesakām pierakstīt datus šeit:	
Ierīces modeļa nosaukums (MOD.)
Izstrādājuma numurs (PNC)
Sērijas numurs (S.N.)

14. ENERGOEFEKTIVĀTE

14.1 Produkta informācija un produkta informācijas lapa*

Ražotāja nosaukums	Electrolux
--------------------	------------

Modeļa identifikācija	EOD6P77WX 949499836 EOD6P77WZ 949499837 KODDP77WX 949499835	
Energoefektivitātes indekss	81.2	
Energoefektivitātes klase	A+	
Enerģijas patēriņš ar standarta devu, tradicionālais režīms	0.93 kWh/ciklā	
Enerģijas patēriņš ar standarta devu, piespiedu ventilācijas režīms	0.69 kWh/ciklā	
Tilpņu skaits	1	
Siltuma avots	Elektrība	
Tilpums	72 l	
Cepeškrāsns veids	Iebūvējama cepeškrāsns	
Masa	EOD6P77WX	32.8 kg
	EOD6P77WZ	32.8 kg
	KODDP77WX	32.8 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 - Elektriskās mājāsaimniecības ierīces ēdiena gatavošanai. 1. daļa: Plītis, cepeškrāsns, tvaika cepeškrāsns un grīli. Veiktspējas mērīšanas metodes.

14.2 Elektroenerģijas taupīšana



Cepeškrāsns ir aprīkota ar funkcijām, kas ļauj taupīt elektroenerģiju, gatavojot maltītes ikdienā.

Cepeškrāsns darbības laikā tās durvīm jābūt jābūt aizvērtām. Gatavošanas laikā neviriniet cepeškrāsns durvis pārāk bieži. Raugieties, lai durvju blīve būtu tīra, un gādāriet, lai tā būtu labi nofiksēta savā pozīcijā.

Izmantojiet metāla traukus, lai uzlabotu elektroenerģijas taupīšanu.

IZVĒLNES STRUKTŪRA

Kad iespējams, neuzsildiet cepeškrāsni 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 cepeškrāsni, displejā tiek attēlots atlikušais siltums. Jūs varat izmantot atlikušo siltumu, lai uzturētu ēdiena siltu.

Ja gatavošanas ilgums pārsniedz 30 minūtes, samaziniet cepeškrāsns temperatūru līdz minimumam 3–10 minūtes pirms gatavošanas laika beigām. Cepeškrāsni atlikušais siltums turpinās gatavot tajā ievietoto ēdianu.

Izmantojiet atlikušo cepeškrāsns siltumu, lai uzsildītu ēdianu.

Ēdiena siltuma uzturēšana

Izvēlieties zemāko iespējamo temperatūras iestatījumu, lai izmantotu atlikušo siltumu un saglabātu ēdianu 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.
---	---

Izvēlne struktūra		
Gatavošanas palīgs 	Tīrīšana 	Iestatījumi 

1. solis.	2. solis	3. solis	4. solis	5. solis.
 	 OK	 O1–O15	 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 uzsīšana	ieslēgt/Izslēgt
O9	Tīrīšanas atgādinājums	ieslēgt/Izslēgt	O10	Wi-Fi	ieslēgt/Izslēgt
O11	Automātiska attālināta ekspluatācija	ieslēgt/Izslēgt	O12	Aizmirst tīklu	Jā / Nē
O13	Demonstrācijas režīms	Aktivizācijas kods: 2468	O14	Programmatūras versija	Pārbaude
O15	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 mājsaimniecības atkritumiem. Nododiet izstrādājumu vietējā otrreizējās pārstrādes punktā vai sazinieties ar vietējo pašvaldību.

НИЕ МИСЛИМЕ НА ВАС

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

Добре дојдовте во Electrolux.

Посетете ја нашата страница за да:



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

www.electrolux.com/support



Регистрирајте го вашиот производ за подобро сервисирање:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop



За повеќе рецепти, совети, решавање проблеми, преземете ја апликацијата **My Electrolux Kitchen**.




ГРИЖА ЗА КОРИСНИЦИ И СЕРВИСИРАЊЕ


Ви препорачуваме да користите оригинални резервни делови.

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

Информациите можат да се најдат на етикетата со информации.

 Предупредување / Внимание-Безбедносни информации


 Општи информации и совети

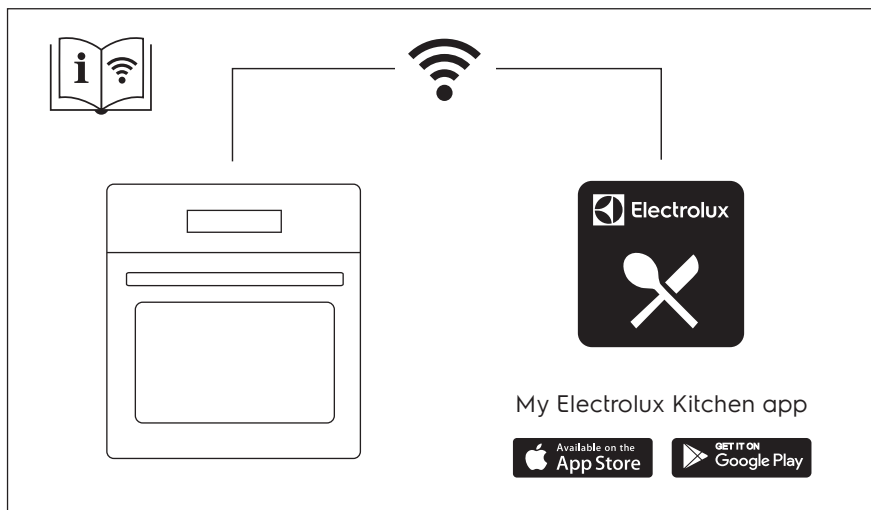
 Информации за животната средина

Можноста за промени е задржана.

СОДРЖИНА

1. БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ.....	308	2.6 Внатрешна светилка.....	314
1.1 Сигурност за деца и ранлива категорија на лица.....	308	2.7 Сервисирање.....	314
1.2 Општа безбедност.....	309	2.8 Расходување.....	314
2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА.....	310	3. МОНТАЖА.....	314
2.1 Монтажа.....	310	3.1 Вградување.....	315
2.2 Поврзување на струјата.....	311	3.2 Прицврстување на печката за плакар.....	316
2.3 Употреба.....	312	4. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ.....	316
2.4 Нега и чистење.....	313	4.1 Општ преглед.....	316
2.5 Чистење со пиролиза.....	313		

4.2 Додатоци.....	317	10.3 Вентилатор за ладење.....	335
5. КАКО ДА СЕ ВКЛУЧИ И ИСКЛУЧИ ПЕЧКАТА.....	317	11. ПОМОШ И СОВЕТИ.....	335
5.1 Тркалца коишто се повлекуваат.....	317	11.1 Печете со влажен воздух.....	335
5.2 Контролна табла.....	317	11.2 Печете со влажен воздух - препорачани додатоци.....	337
6. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА.....	318	11.3 Табели за готвење за институти за тестирање.....	338
6.1 Првично чистење.....	319	12. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ.....	339
6.2 Прво предзагревање.....	319	12.1 Забелешки за чистењето.....	340
6.3 Безжично поврзување 	319	12.2 Начин на чистење: Втиснување во шуплината.....	340
6.4 Лиценца за софтвер.....	320	12.3 Како да отстранете: Држачи на решетки	340
7. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА.....	320	12.4 Начин на користење: Чистење со пиролиза.....	341
7.1 Како да поставите: Функции на греење.....	320	12.5 Потсетник за чистење.....	342
7.2 Функции за греење.....	321	12.6 Како да извадите и да монтирате: Врата.....	342
7.3 Забелешки за: Печете со влажен воздух.....	323	12.7 Како да замените: Светло.....	344
7.4 Како да поставите: Готвење со помош.....	323	13. РЕШАВАЊЕ НА ПРОБЛЕМИ.....	345
7.5 Готвење со помош со рецепти..	324	13.1 Што да се направи ако.....	345
8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКОТ.....	330	13.2 Податоци за сервис.....	346
8.1 Функции на часовник.....	330	14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	347
8.2 Како да поставите: Функции на часовник.....	331	14.1 Информации за производот и Страница за информации за производот*.....	347
9. НАЧИН НА КОРИСТЕЊЕ: ДОДАТОЦИ.....	332	14.2 Заштеда на енергија.....	348
9.1 Вметнување на додатоци.....	332	15. СТРУКТУРА НА МЕНИ.....	348
9.2 Сензор за храна.....	333	15.1 Мени.....	348
10. ДОПОЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....	335	16. ГРИЖА ЗА ОКОЛИНАТА.....	349
10.1 Заклучување.....	335		
10.2 Автоматско исклучување.....	335		



1. ⚠ БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ

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

1.1 Сигурност за деца и ранлива категорија на лица

- Овој апарат може да го користат деца над 8 години и лица со намалени физички, сетилни или ментални способности или лица без искуство и знаење доколку тоа го прават под надзор или доколку им биле дадени упатства како безбедно да го употребуваат апаратот, и доколку ги разбираат опасностите поврзани со него. Не смее да биде на дофат на деца помали од 8 години и лица со многу обемни и сложени пречки во развојот, освен ако не се под постојан надзор.

- Децата треба да бидат под надзор да не играат со апаратот и мобилните уреди со My Electrolux Kitchen.
- Држете ја амбалажата подалеку од деца и фрлете ја соодветно.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Држете ги децата и милениците подалеку од апаратот кога работи или кога се лади. Достапните делови може да станат жешки за време на употребата.
- Ако апаратот има уред за заштита на деца, треба да се вклучи.
- Децата не треба да го чистат или да го оддржуваат апаратот без надзор.

1.2 Општа безбедност

- Само квалификувано лице може да го монтира уредот и да го замени кабелот.
- Не користете го апаратот пред да го монтирате во вградената структура.
- Пред одржување, исклучете го апаратот од напојувањето.
- Доколку се оштети кабелот за напојување, тој треба да биде заменет од страна на производителот, негов Овластен сервисен центар или слично квалификувани лица за да се избегне опасност.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Пред да ја менувате сијалицата во печката, уверете се дека уредот е исклучен, за да ја избегнете можноста од струен удар.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Апаратот и неговите достапни делови се вжештуваат за време на употребата. Треба да се внимава да не се допираат грејачите.
- Секогаш користете ракавици за рерна за вадење или ставање прибор или огноотпорни садови.
- Користете го само сензорот за храна (сензорот за температура на средината) препорачан за овој апарат.

БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА

- За да ги извадите држачите на решетките, повлечете го предниот дел од држачот на решетката, а потоа задниот крај настрана од страничните сидови. Монтирајте ги држачите на решетките по обратен редослед.
- Не користете чистач на пареа за чистење на апаратот.
- Не користете груби абразивни средства или остри метални стругалки за да го чистите стаклото на вратата, бидејќи тоа може да предизвика прскање на стаклото.
- Претечената храна мора да се отстрани пред чистење со пиролиза. Извадете ги сите делови од рерната.

2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА

2.1 Монтажа



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Апаратот мора да го монтира само квалификувано лице.

- Извадете ја целата амбалажа.
- Немојте да монтирате ниту да користите оштетен апарат.
- Следете ги инструкциите за монтирање дадени со апаратот.
- Секогаш внимавјте кога го пренесувате апаратот затоа што е тежок. Секогаш носете заштитни ракавици и приложените обувки.
- Не влечете го апаратот за рачката.
- Монтирајте го апаратот во сигурно и погодно место кое ги исполнува потребите за монтажа.
- Одржувајте минимална оддалеченост од другите апарати и делови.
- Преда да го монтирате апаратот, проверете дали вратата на рерната се отвара со леснотија.
- Апаратот е опремен со систем за електрично ладење. Мора да се ракува со напојување.

Минимална висина на плакар (Минимална висина на плакар под површината за готвење)	590 (600) mm
Должина на плакар	560 mm
Длабочина на плакар	550 (550) mm
Висина на предниот дел од апаратот	594 mm
Висина на задниот дел од апаратот	576 mm
Широчина на предниот дел од апаратот	595 mm

Широчина на задниот дел од апаратот	559 mm
Длабочина на апаратот	569 mm
Вградена длабочина на апаратот	548 mm
Длабочина со отворена врата	1022 mm
Минимална големина на отворот за вентилација. Отвор ставен на дното на задната страна	560x20 mm
Должина на кабелот за струја. Кабелот е ставен во десниот агол од задната страна	1500 mm
Завртки за монтирање	4x25 mm

2.2 Поврзување на струјата



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од пожар и струен удар.

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

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

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

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

Вкупна јачина (W)	Пресек на кабелот (mm ²)
максимум 1380	3 x 0.75
максимум 2300	3 x 1
максимум 3680	3 x 1.5

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

2.3 Употреба



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

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

- Овој апарат е само за домашна употреба (внатре).
- Не менувајте ја спецификацијата на овој апарат.
- Осигурајте се дека отворите за вентилација не се блокирани.
- Не го оставајте апаратот да работи без надзор.
- Исклучете го апаратот по секоја употреба.
- Бидете внимателни кога ја отворите вратата на апаратот додека работи. Може да излезе врел воздух.
- Не ракувајте со апаратот со мокри раце или кога има контакт со вода.
- Не ја притискајте отворената врата.
- Не употребувајте го апаратот како работна површина или површина за складирање.
- Внимателно отворете ја вратата на апаратот. Користењето состојки со алкохол може да предизвика мешање на алкохол и воздух.
- Не дозволувајте искрите или отворен оган да дојдат во контакт со апаратот кога ќе ја отворите вратата.
- Не ставајте запаливи производи или предмети кои се мокри заедно со запаливи производи во апаратот, или во негова близина.
- Не ја споделувајте вашата Wi-Fi лозинка.



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од оштетување на апаратот.

- За да спречите оштетување или избледување на емајлот:
 - не ставајте садови за во рерна или други предмети во апаратот директно на дното.
 - не ставајте алуминиумска фолија директно на дното на внатрешноста на апаратот.
 - не ставајте вода директно на жешкиот апарат.

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

2.4 Нега и чистење



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од повреди, пожар или оштетување на апаратот.

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

2.5 Чистење со пиролиза



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од повреди / Пожари / Хемиски испарувања (гасови) во режим на пиролиза.

- Пред да ја спроведете функцијата самостојно чистење со пиролиза или пред првата употреба, од внатрешноста на печката извадете ги следните работи:
 - сите остатоци од храна, масло или истурени маснотии / наслаги.
 - сите предмети што можат да се извадат (вклучително решетките, страничните шини итн., обезбедени со производот), особено нелепливите тенџериња, тавите, тацните, приборот итн.
- Внимателно прочитајте ги упатствата за чистење со пиролиза.
- Држете ги децата подалеку од апаратот додека работи Пиротичкото чистење. Апаратот станува многу жежок и испушта жежок воздух од предните вентилатори за ладење.
- Чистењето со пиролиза е операција на висока температура што може да ослободи испарувања од остатоците од готвењето и материјалите на садовите, и затоа на купувачите им се препорачува следново:

- обезбедете добра вентилација за време и после секое чистење со пиролиза.
- обезбедете добро проветрување за време и по првата употреба при максимална температура за работа.
- За разлика од луѓето, некои птици и влекачи може да бидат крајно чувствителни на потенцијалните испарувања што се испуштаат за време на чистењето на сите пиролитички рерни.
 - Отстранете ги сите миленичиња (посебно птици) од близината на местото на апаратот за време и после Пиролитичкото чистење и на почеток пуштете го да работи на максимална температура во добро проветрена просторија.
- Малите домашни животни можат исто така да бидат многу чувствителни на локалните промени во температурата во близина на сите пиролитички рерни кога работи пиролитичката програма за самочистење.
- Нелепливите површини на тенџерињата, тавите, тацните, приборот и сл. може да се оштетат од пиролитичкото чистење на висока температура кај сите пиролитички рерни и можат да бидат и извор на испарувања со мала штетност.
- Испарувањата што ги испуштаат сите Пиролитички рерни / Остатоци од готвење се опишани како нештетни за луѓето, вклучително и за мали деца, или лица со хронични болести.

2.6 Внатрешна светилка



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од струен удар.

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

2.7 Сервисирање

- За да го поправите апаратот контактирајте го Овластениот сервисен центар.
- Користете само оригинални резервни делови.

2.8 Расходување



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од повреда или задушување.

- Исклучете го апаратот од приклучокот за струја.
- Извадете го електричниот кабел блиску до апаратот и фрлете го.
- Извадете ја кваката на вратата за да спречите затварање на деца или миленици во апаратот.

3. МОНТАЖА



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

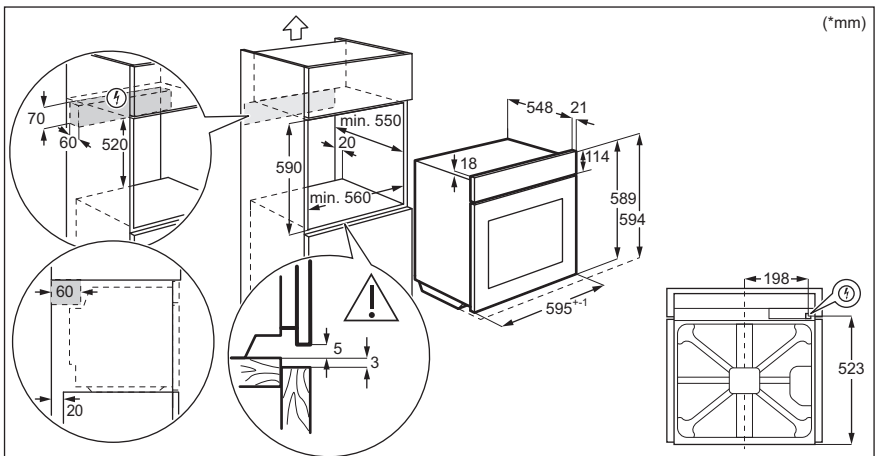
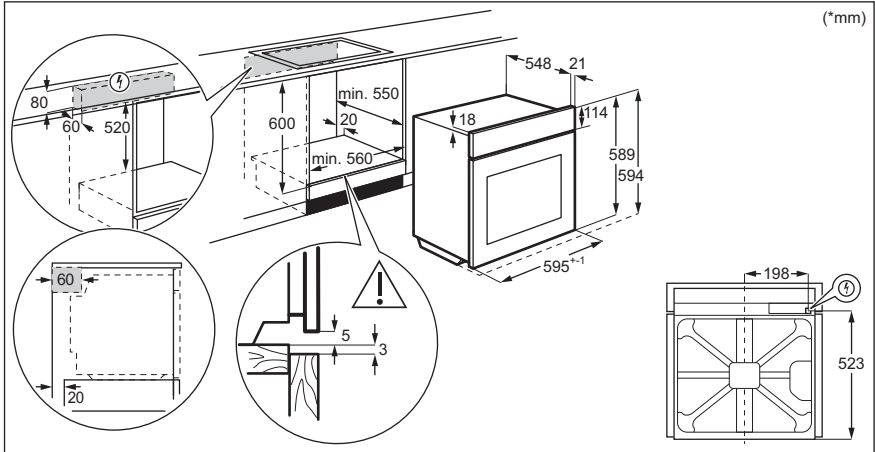
3.1 Вградување



YouTube

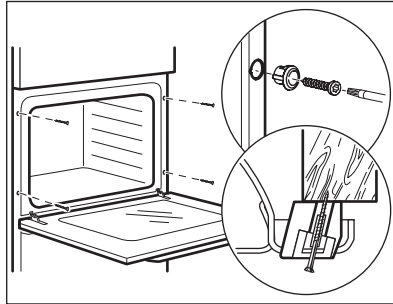
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



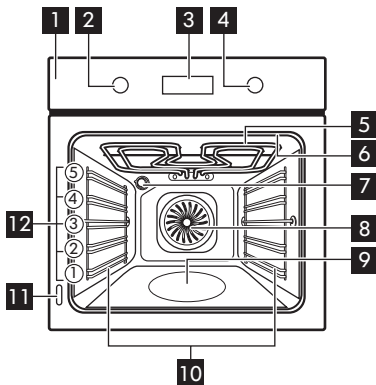
ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ

3.2 Прицврстување на печката за плакар



4. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ

4.1 Општ преглед



- 1** Контролна табла
- 2** Копче за функциите на греење
- 3** Екран
- 4** Контролно копче
- 5** Елемент за греење
- 6** Штекер за сензорот за храна
- 7** Светилка
- 8** Вентилатор
- 9** Втиснување во шуплината
- 10** Потпора за полици, мобилна
- 11** Плочка со спецификации
- 12** Позиции на полици

КАКО ДА СЕ ВКЛУЧИ И ИСКЛУЧИ ПЕЧКАТА

4.2 Додатоци







- **Решетка**
За садови за готвење, калапи за торта, тави за печење.
- **Плех за печење**
За колачи и кори.
- **Скара- / Длабока тава**
За печење тесто и месо или како сад за собирање маснотија.
- **Сензор за храна**
За мерење колку храната е зготвена.
- **Телескопски шини**
Со телескопските шини можете да ги ставате и да ги вадите решетките многу полесно.


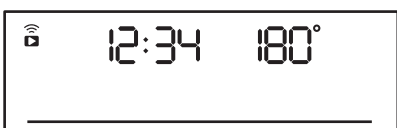
5. КАКО ДА СЕ ВКЛУЧИ И ИСКЛУЧИ ПЕЧКАТА

5.1 Тркалца коишто се повлекуваат

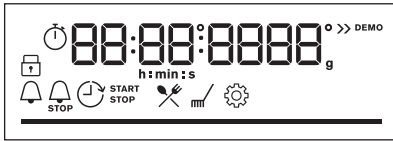
За да го користите апаратот, притиснете го тркалцето. Контролното копче излегува надвор.

5.2 Контролна табла

Сензорски полиња на контролната плоча					Притиснете на	Завртете го копчето
 Тајмер	 Брзо загревање	 Светло	 Сензор за храна	OK		
Изберете ја функцијата на греење за да ја вклучите рерната.						
Свртете го копчето за функции на греење на позиција исклучено за да ја исклучите печката.						












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

ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА



Екранот со максимален број на функции е поставен.

Показатели за екранот

 Заклучува ње	 Готвење со помош	 Чистење	 Нагодувања	 Брзо загревање
Показател и за тајмер:				
Wi-Fi показател - трепка кога рерната може да се поврзе со Wi-Fi.			Работење на далечина показател - печката може да биде контролирана далечински.	
 Wi-Fi поврзувањето е вклучено.			 Работење на далечина е вклучен.	
Лента за прогрес - за температура или време.				
				
Показател за готвење на пареа				
Сензор за храна показател				

6. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

6.1 Првично чистење

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

6.2 Прво предзагревање

Загрејте ја празната печка пред првата употреба.	
1 чекор	Извадете ги сите додатоци и држачите на решетките што се вадат од печката.
2 чекор	Поставете ја максималната температура за функцијата: Оставете ја печката да работи околу еден час.
3 чекор	Поставете ја максималната температура за функцијата: Оставете ја печката да работи 15 минути.
Печката може да испушта миризба и чад за време на предзагревање. Погрижете се да има доволен проток на воздух.	

6.3 Безжично поврзување

За поврзување на печката, потребно Ви е:

- Безжична мрежа со поврзување со Интернет.
- Мобилен уред поврзан со вашата безжична мрежа.

Чекор 1	Преземете ја мобилната апликација My Electrolux Kitchen и следете ги упатствата за следните чекори.
Чекор 2	Завртете го копчето за да изберете:

Фреквенција	2,4 GHz WLAN	5 GHz WLAN
	2400 - 2483,5 MHz	5150 - 5350 MHz 5470 - 5725 MHz

СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА

Протокол	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM	IEEE 802.11 a/n OFDM
Максимално напојување	EIRP < 20 dBm (100 mW)	EIRP < 23 dBm (200 mW)
Модул Wi-Fi	NIU5-50	

Фреквенција на Bluetooth	2400 - 2483,5 MHz
Протокол	LE: DSSS
Максимално напојување	EIRP < 4 dBm (2.5 mW)

Земји-членки на ЕУ опфатени со одредбата на Директивата 2014/53/EU: Белгија, Бугарија, Чешка Република, Данска, Германија, Естонија, Ирска, Грција, Шпанија, Франција, Хрватска, Италија, Летонија, Литванија, Луксембург, Унгарија, Малта, Холандија, Австрија, Полска, Португалија, Романија, Словенија, Словачка, Финска, Шведска, Норвешка, Швајцарија, Обединетото Кралство, Турција.

6.4 Лиценца за софтвер

Софтверот во овој производ содржи компоненти кои се базираат на слободен и отворен софтвер. Electrolux со благодарност го признава придонесот на заедниците за отворен софтвер и роботика во развојниот проект.

За да пристапите до изворниот код на овие компоненти со слободен и отворен софтвер чии условите за лиценца бараат објавување, и за да ги видите целосните информации за авторски права и важечките услови за лиценца, посетете ја страницата: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (фолдер NIU5).

7. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА





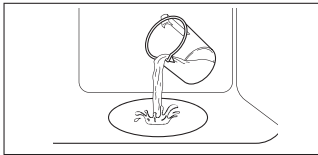


ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

7.1 Како да поставите: Функции на греење

Почеток на готвењето	
Чекор 1	Чекор 2









Почеток на готвењето	
	
Поставете функција на греење.	Поставете ја температурата.



Готвење на пареа			
Проверете дали рерната е ладна.			
Чекор 1	Чекор 2	Чекор 3	Чекор 4
			Предзагрејте ја празната рерна околу 10 мин. за да направите влажност. Ставете ја храната во рерната.
Наполнете ја изгравираната внатрешност со вода од чешма.	Подесете ја функцијата за загревање на пареа.	Поставете ја температура та.	
<p>i Максималниот капацитет на изгравираната внатрешност за вода е 250 ml. Не полнете ја гравираната внатрешност со вода за време на готвењето или кога рерната е жешка.</p>			

Кога ќе заврши готвењето со пареа:		
Чекор 1	Чекор 2	Чекор 3
Свртете го копчето за функции на греење на позиција исклучено за да ја исклучите рерната.	Внимателно отворете ја вратата. Ослободената пареа може да предизвика изгореници.	Проверете дали рерната е ладна. Извадете ја преостаната вода од изгравираната внатрешност.

7.2 Функции за греење

Стандардни функции на греење

Функција на греење	Примена
 Готвење со вентилатор	За печење на три решетки истовремено и за сушење храна. Поставете ја температурата за 20 - 40 °C пониска отколку за Конвенционално готвење.
 Конвенционално готвење	За печење храна и месо на едно ниво на полицата.
 SteamBake	За додавање влажност за време на готвењето. За постигнување на вистинската боја и крцкава кора при печење. За да биде посочно за време на повторното загревање. За правење зимница од зеленчук и овошје.
 Функција за пица	За печење пица. За појако печење и крцкав долен дел.
 Долен грејач	За печење колачи со крцкав долен дел и за конзервирање храна.
 Замрзната храна	За да ја направи лесно приготливата храна (на пр. пржени компирчиња, печени компири или крцкави ролнички) крцкава.
 Печете со влажен воздух	Функцијата е направена за штедење на електрична енергија за време на готвењето. Кога ја користите оваа функција, температурата во внатрешноста може да биде различна од поставената температура. Преостаната топлина е искористена. Јачината на топлината може да биде намалена. За повеќе информации видете во поглавјето „Секојдневна употреба“, Забелешки за: Печете со влажен воздух.
 Скара	За печење на скара на тенки парчиња храна и за печење тостови леб.

Функција на греење	Примена
 Турбо-печење	За печење големи парчиња месо или живина со коски на една позиција на решетка. За запекување и потпекување.
 Мени	За да влезете во менито: Готвење со помош, Чистење, Нагодувања.

7.3 Забелешки за: Печете со влажен воздух

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

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







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

7.4 Како да поставите: Готвење со помош

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

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

Готвење со помош - користете го за да подготвите јадење брзо со стандардните поставки:





Чекор 1	Чекор 2	Чекор 3	Чекор 4
 	 	 1 - 45	 OK

СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА




Готвење со помош - користете го за да подготвите јадење брзо со стандардните поставки:

Влезете во менито.	Изберете Готвење со помош. Притиснете ОК.	Изберете го јадењето. Притиснете ОК.	Ставете го јадењето во рерна. Потврдете ја поставката.
--------------------	--	---	--




7.5 Готвење со помош со рецепти

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













Кога завршува функцијата, проверете дали храната е готова.

	Јадење	Тежина	Ниво на решетка / додаток	Времетраење
Говедско месо 				
P1	Печено говедско, полуживо	1 - 1,5 kg; парчиња со дебелина 4 - 5 cm	  2; плекс за печење Пржете го месото неколку минути во жешка тава. Вметнете во рерната.	~ 40 мин
P2	Печено говедско, средно			~ 50 мин
P3	Печено говедско, добро печено			~ 60 мин
















СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА

	Јадење	Тежина	Ниво на решетка / додаток	Времетраење
P4	Стек, средно печен	180 - 220 g по парче; парчиња со дебелина 3 cm	 3; печени јадења на решетка Пржете го месото неколку минути во жешка тава. Вметнете во рерната.	~ 15 мин
P5	Печено говедско месо / динстано (ребро, тркалезно, дебело парче)	1,5 - 2 kg	 2; печени јадења на решетка Пржете го месото неколку минути во жешка тава. Додадете течност Вметнете во рерната.	~ 120 мин
P6	Печено говедско, полуживо (бавно готвење)	1 - 1,5 kg; парчиња со дебелина 4 - 5 cm	 2; плех за печење Користете ги вашите омилени зачни или само сол и свежо мелен црн бибер. Пржете го месото неколку минути во жешка тава. Вметнете во рерната.	~ 75 мин
P7	Печено говедско, средно (бавно готвење)			~ 85 мин
P8	печено говедско, добро печено (бавно готвење)			~ 130 мин





















СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА

	Јадење	Тежина	Ниво на решетка / додаток	Времетраење
P9	Филети, полуживи (бавно готвење)	0,5 - 1,5 kg; парчиња со дебелина 5 - 6 cm	  2; плех за печење Користете ги вашите омилени зачини или само сол и свежо мелен црн бибер. Пржете го месото неколку минути во жешка тава. Вметнете во рерната.	~ 75 мин
P10	Филети, средно печени (бавно готвење)			~ 90 мин
P11	Филети, добро печени (бавно готвење)			~ 120 мин
Телешко 				
P12	Печено телешко (на пр. грб)	0,8 - 1,5 kg; парчиња со дебелина 4 cm	  2; печени јадења на решетка Користете ги вашите омилени зачини. Додадете течност Печете го покриено.	~ 80 мин
Свинско 				
P13	Печен свински врат или грб	1,5 - 2 kg	  2; печени јадења на решетка По половина од времето за готвење превртете го месото.	~ 120 мин
P14	Влечено свинско LTC	1,5 - 2 kg	  2; плех за печење Користете ги вашите омилени зачини. По половина од времето за готвење превртете го месото за подеднакво потпекување.	~ 215 мин
P15	Плешка, свежа	1 - 1,5 kg; парчиња со дебелина 5 - 6 cm	  2; печени јадења на решетка Користете ги вашите омилени зачини.	~ 55 мин





















СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА

	Јадење	Тежина	Ниво на решетка / додаток	Времетраење
P16	Ребро	2 - 3 kg; користете сирово, тенки ребра со дебелина 2 - 3 cm	 3; длабока тава Додадете течност да го покрие дното на јадењето. По половина од времето за готвење превртете го месото.	90 мин
Јагнешко 				
P17	Јагнешки бут со коски	1,5 - 2 kg; парчиња со дебелина 7 - 9 cm	  2; печење јадења на плех за печење Додадете течност По половина од времето за готвење превртете го месото.	~ 130 мин
Живина 				
P18	Цело пиле	1 - 1,5 kg; свежо	  2;  200 ml; потпечено јадење на плех за печење Користете ги вашите омилени зачини. По половина од времето за готвење превртете го пилешкото месо за подеднакво потпекување.	~ 60 мин
P19	Половина пиле	0,5 - 0,8 kg	  3; плех за печење Користете ги вашите омилени зачини.	~ 40 мин
P20	Пилешки гради	180 - 200 g по парче	   2; потпечено јадење на решетка Користете ги вашите омилени зачини. Пржете го месото неколку минути во жешка тава.	~ 25 мин
P21	Пилешки копани, свежи	-	  3; плех за печење Ако прво ги мариниравте пилешките копани, поставете пониска температура и готвење ги подолго.	~ 30 мин














СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА

	Јадење	Тежина	Ниво на решетка / додаток	Времетраење
P22	Цела патка	2 - 3 kg	  2; печени јадења на решетка Користете ги вашите омилени зачини. Ставете го месото во сад за печење. По половина од времето за готвење превртете го месото од патка.	~ 100 мин
P23	Цела гуска	4 - 5 kg	  2; длабока тава Користете ги вашите омилени зачини. Ставете го месото во длабок плех за печење. По половина од времето за готвење превртете го гускиното месо.	~ 110 мин
Друго 				
P24	Ќофте	1 kg	  2; решетка Користете ги вашите омилени зачини.	~ 60 мин
 Риба				
P25	Цела риба, на скара	0,5 - 1 kg по риба	  2 ; плех за печење Наполнете ја рибата со путер и користете ги вашите омилени зачини и билки.	~ 30 мин
P26	Филети од риба	-	  3; потпешено јадење на решетка Користете ги вашите омилени зачини.	20 мин
Печење на слатки / десерти   				
P27	Торта од сирење	-	 2;  28 cm плех со федер на решетка	90 мин
P28	Колач со јаболка	-	 2;  100 - 150 ml; плех за печење	60 мин
P29	Пита со овошје	-	 2; модла за пита на решетка	40 мин

СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА





	Јадење	Тежина	Ниво на решетка / додаток	Времетраење
P30	Пита со јаболка	-	 2;  100 - 150 ml  модла за пита од 22 см на решетка	60 мин
P31	Чоколадни колачиња	2 kg	 3; длабока тава	30 мин
P32	Чоколадни мафини	-	 2;  100 - 150 ml; плех за мафини на решетка	30 мин
P33	Куглоф	-	 2; сад за погача на решетка	50 мин
Зеленчук / гарнир   				
P34	Печени компири	1 kg	 2; плех за печење Ставете цели компири со лушпа на плех за печење.	50 мин
P35	Парчиња	1 kg	 3; плех за печење поставена со хартија за печење Користете ги вашите омилени зачини. Исечете ги компирите на парчиња.	35 мин
P36	Печен мешан зеленчук	1 - 1,5 kg	 3; плех за печење поставена со хартија за печење Користете ги вашите омилени зачини. Исечете ги зеленчуците на парчиња.	30 мин
P37	Крокети, замрзнати	0,5 kg	 3; плех за печење	25 мин
P38	Pommes, замрзнати	0,75 kg	 3; плех за печење	25 мин
Потпечени, леб и пица   				
P39	Лазања / јуфки	1 - 1,5 kg	 2; потпечено јадење на решетка	45 мин
P40	Потпечени компири	1 - 1,5 kg	 1; потпечено јадење на решетка	50 мин

ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКОТ

	Јадење	Тежина	Ниво на решетка / додаток	Времетраење
P41	Свежа пица, тенка	-	  2;  100 ml плек за печење поставен со хартија за печење	15 мин
P42	Свежа пица, дебела	-	  2;  100 ml; плек за печење поставена со хартија за печење	25 мин
P43	Киш со јајца	-	 2; тава за печење на решетка	45 мин
P44	Багети / чијабата / бел леб	0,8 kg	  3;  150 ml; плек за печење поставен со хартија за печење Повеќе време е потребно за бел леб.	30 мин
P45	Зрна / 'рж / црн леб од зрна во тава за леб	1 kg	  2;  150 ml; плек за печење поставен со хартија за печење / решетка	45 мин

8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКОТ

8.1 Функции на часовник

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

8.2 Како да поставите: Функции на часовник

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

Како да поставите: Потсетник во минути			
Чекор 1	На екранот се прикажува: 0:00 	Чекор 2	Чекор 3
			
Притиснете: 	Поставете ја Потсетник во минути.	Притиснете: ОК.	
 Тајмерот започнува да одбројува назад веднаш.			

Како да поставите: Време на готвење				
Чекор 1	Чекор 2	На екранот се прикажува: 0:00  STOP	Чекор 3	Чекор 4
				
Одберете функција за греење и поставете ја температурата.	Притиснете неколку пати: 	Поставете го времето на готвење.	Притиснете: ОК.	
 Тајмерот започнува да одбројува назад веднаш.				

НАЧИН НА КОРИСТЕЊЕ: ДОДАТОЦИ

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

 Тајмерот започнува да одбројува на поставеното време на почеток.

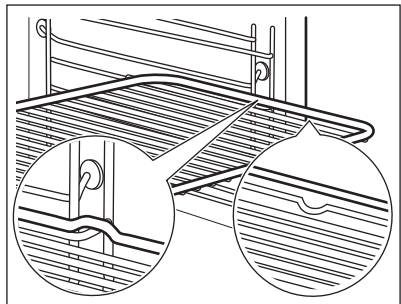
9. НАЧИН НА КОРИСТЕЊЕ: ДОДАТОЦИ

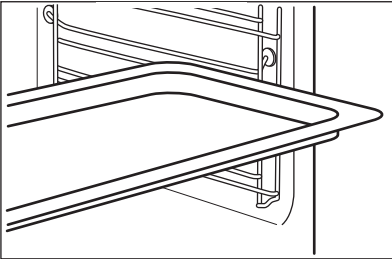
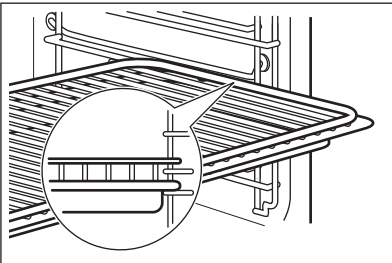
9.1 Вметнување на додатоци

Мало вовлекување на горниот дел ја зголемува сигурноста. Вовлечените делови исто така функционираат и како уреди против остри рабови. Големият раб околу полицата го спречува садот за готвење да се излизга.

Решетка:


Турнете ја решетката меѓу водилките на држачот за решетката и проверете дали ногалките се свртени надолу.



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

9.2 Сензор за храна

Сензор за храна- ја мери температурата внатре во храната.

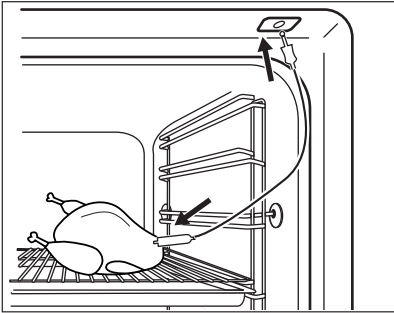
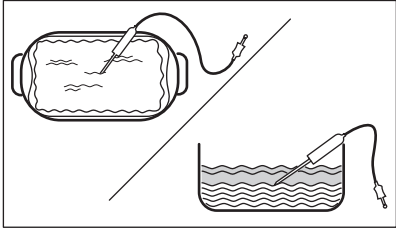


Има две температури за поставување:	
<p style="text-align: center;">°C</p> <p style="text-align: center;">Температура на печката.</p>	<p style="text-align: center;"></p> <p style="text-align: center;">Температурата на средината.</p>

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

Начин на користење: Сензор за храна

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

НАЧИН НА КОРИСТЕЊЕ: ДОДАТОЦИ

Месо, живина и риба	Ѓувеч
<p>Ставете го врвот од Сензор за храна во центарот на месото или рибата, по можност во најдебелиот дел. Проверете дали барем 3/4 од Сензор за храна е внатре во садот.</p>	<p>Поставете го врвот на Сензор за храна во центарот на тепсијата. Сензор за храна треба да се стабилизира во едно место за време на печењето. Употребете цврста состојка за да го направите тоа. Користете го работи на садот за печење за да ја поддржите силиконската рачка на Сензор за храна. Врвот на Сензор за храна не треба да го допре дното на садот за печење.</p>
	
Чекор 4	<p>Ставете го приклучокот на Сензор за храна во штекерот што се наоѓа на предниот дел на печката. На екранот е прикажана моменталната температура на: Сензор за храна.</p>
Чекор 5	<p> - притиснете за да ја поставите температурата на средината на сензорот.</p>
Чекор 6	<p>ОК - притиснете за да потврдите. Кога печката ја достигнува поставената температура, се огласува сигнал. Може да одберете да запрете или да продолжите со готвење за да се осигурате дека храната е добро зготвена.</p>
Чекор 7	<p>Исклучете го Сензор за храна од приклучницата и извадете го садот од печката.</p> <div data-bbox="213 1209 1028 1326" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"><p> ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ! Постојат ризици од изгореници затоа што Сензор за храна се вжештува. Внимавајте кога го исклучувате и кога го вадите од храната.</p></div>

10. ДОПОЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

10.1 Заклучување

Оваа функција спречува случајно менување на функцијата на рерната.

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

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



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

OK - притиснете и држете за да исклучите.

3 x - трепка кога бравата е вклучена.

10.2 Автоматско исклучување

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

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

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

10.3 Вентилатор за ладење






Кога работи печката, вентилаторот за ладење се вклучува автоматски за да ги одржува ладни површините на печката. Ако ја исклучите печката, вентилаторот за ладење може да продолжи да работи сè додека печката не се олади.






11. ПОМОШ И СОВЕТИ

11.1 Печете со влажен воздух

За најдобри резултати следеее ги препораките дадени во табелата подолу.

ПОМОШ И СОВЕТИ

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

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

11.2 Печете со влажен воздух - препорачани додатоци








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








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

11.3 Табели за готвење за институти за тестирање

Информации за институти за тестирање

Тестови според IEC 60350-1.

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

				 (°C)	 (мин)	
Пандиш пан, калап за колачи Ø26 cm	Готвење со вентилатор	Решетка	2 и 4	160	40 - 60	Загрејте ја печката 10 минути.
Леб	Готвење со вентилатор	Плех за печење	3	140 - 150	20 - 40	-
Леб	Готвење со вентилатор	Плех за печење	2 и 4	140 - 150	25 - 45	-
Леб	Конвенцион ално готвење	Плех за печење	3	140 - 150	25 - 45	-
Тост, 4 - 6 парчиња	Скара	Решетка	4	макс.	2 - 3 минути прва страна; 2 - 3 минути втора страна	Загрејте ја печката 3 минути.
Бургер со говедска плескав ица, 6 парчиња , 0,6 kg	Скара	На решетка и тава за собирање масноти и	4	макс.	20 - 30	Ставете ја решетката на четвртото ниво и тавата за собирање масноти на третото ниво од печката. Свртете го јадењето на средина од времето за готвење. Загрејте ја печката 3 минути.




12. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

12.1 Забелешки за чистењето

 <p>Средства за чистење</p>	Предниот дел на печката чистете го со мека крпа натопена со топла вода и средство за чистење.
	Користете раствор за чистење за да ги исчистите металните површини.
	Чистете ги дажките со благ детергент.
 <p>Секојдневна употреба</p>	Чистете ја внатрешноста по секоја употреба. Насобирањето мрснотии или други остатоци од храна може да резултира со пожар.
	На печката или на стаклените плочи на вратата може да кондензира влага. За да ја намалите кондензацијата, пуштете ја печката да работи околу 10 минути пред готвењето. Не чувајте ја храната во печката подолго од 20 минути. Исушете ја внатрешноста со мека крпа после секоја употреба.
 <p>Додатоци</p>	Чистете го целиот прибор после секоја употреба и оставете го да се исуши. Користете мека крпа натопена со топла вода и средство за чистење. Не чистете го приборот во машина за миење садови.
	Не чистете ги додатоците што не се лепат со употреба на абразивни средства за чистење или со предмети со остри рабови.

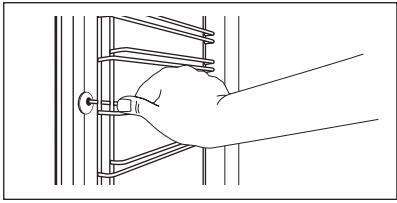
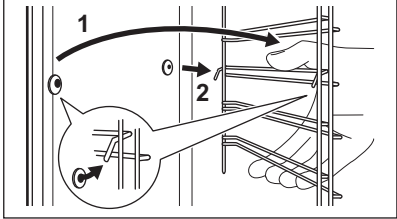
12.2 Начин на чистење: Втиснување во шуплината

Исчистете ја изгравираната внатрешност за да ги отстраните остатоците од бигор по готвењето со параа.

Чекор 1	Чекор 2	Чекор 3
Истурете: 250 ml бел оцет во изгравираната внатрешност. Користете 6% вински оцет без адитиви.	Оставете винскиот оцет да го раствори преостанатиот бигор на собна температура 30 минути.	Исчистете ја внатрешноста со топла вода и мека крпа.
За функцијата: SteamBake чистете ја рерната на секои 5 - 10 циклуси на готвење.		

12.3 Како да отстранете: Држачи на решетки

Извадете ги држачите за решетки за да ја исчистите печката.

1 чекор	Исклучете ја печката се додека не се олади.	
2 чекор	Повлечете го предниот дел од држачите настрана од страничниот сид.	
3 чекор	Повлечете го задниот дел од држачите настрана од страничниот сид и извадете го.	
4 чекор	Монтирајте ги држачите на решетките по обратен редослед. Иглите за држење на телескопските шини мора да се насочени напред.	

12.4 Начин на користење: Чистење со пиролиза

Чистете ја рерната со Чистење со пиролиза.



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Постои ризик од изгореници.




ВНИМАНИЕ!

Ако има други апарати монтирани во истиот плакар, немојте да ги користите истовремено со оваа функција. Тоа може да ја оштети печката.



Пред Чистење со пиролиза:

Исклучете ја печката и почекајте да се олади.	Извадете ги сите додатоци.	Исчистете го подот на рерната и стаклото на внатрешната врата со топла вода, мека крпа и благ детергент.
---	----------------------------	--

Чистење со пиролиза


Чекор 1	Влезете во мениот: Чистење  .	
Опција	Времетраење	
С1 - Лесно чистење	1 h	

НЕГА И ЧИСТЕЊЕ

Чистење со пиролиза	
C2 - Нормално чистење	1 h 30 min
C3 - Темелно чистење	2 h 30 min
Чекор 2	ОК - притиснете за да ја изберете програмата за чистење.
Чекор 3	ОК - притиснете го за да започне чистењето.
Чекор 4	После чистењето, завртете го тркалцето за функциите на греење на печката на положбата исклучено.
 За време на чистењето, светилката во печката е исклучена.	
Кога печката е на поставената температура, вратата се заклучува. Додека не се отклучи вратата, екранот прикажува:  .	


Кога ќе заврши чистењето:		
Исклучете ја печката и почекајте додека не се олади.	Исчистете ја внатрешноста со мека крпа.	Отстранете ги остатоците од дното на внатрешноста.

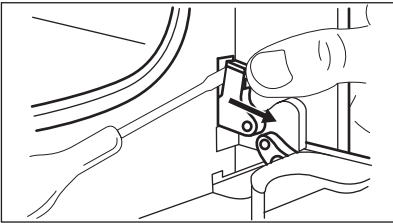
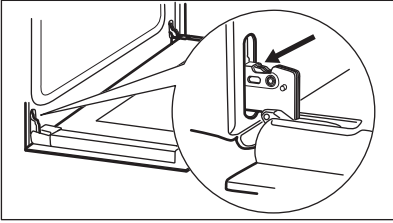
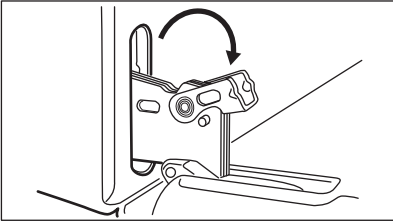
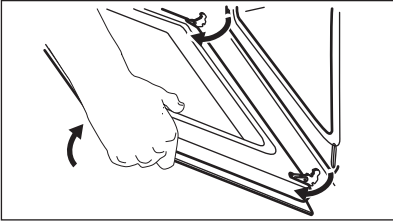
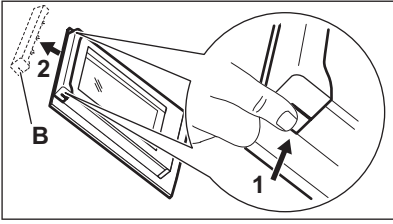
12.5 Потсетник за чистење

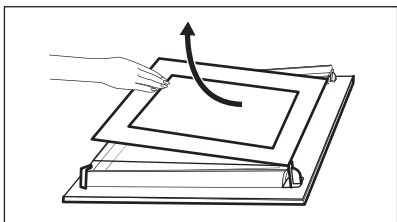
Рерната ве потсетува кога да ја исчистите со чистење со пиролиза.	
 трепка на екранот 5 секунди по секое готвење.	За да го исклучите потсетникот внесете Мени и изберет Нагодувања, Потсетник за чистење.

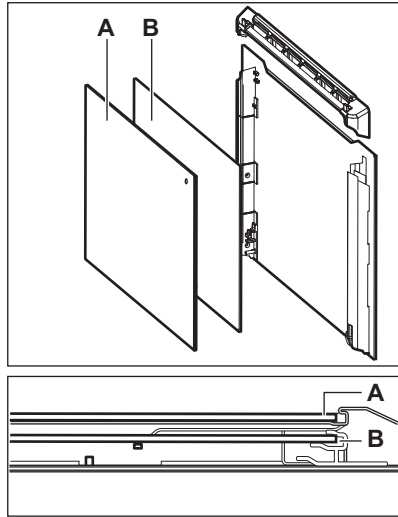
12.6 Како да извадите и да монтирате: Врата

Вратата на рерната има три плочи од стакло. За да ги исчистите, можете да ги извадите вратата на рерната и внатрешните стаклени плочи. Прочитајте го целосното упатство „Вадење и монтирање врата“ пред да ги извадите стаклените плочи.

 ВНИМАНИЕ! Не користете ја рерната без стаклените плочи.
--

<p>1 чекор</p>	<p>Целосно отворете ја вратата и најдете ја шарката на десната страна на вратата.</p>	
<p>2 чекор</p>	<p>Употребете штрафцигер за да ја кренете и целосно да ја завртите надесно шарката на рачката.</p>	
<p>3 чекор</p>	<p>Најдете ја шарката на левата страна на вратата.</p>	
<p>4 чекор</p>	<p>Кренете и завртете го лостот на левата шарка.</p>	
<p>5 чекор</p>	<p>Затворете ја вратата на рерната до првата позиција на отворање. Потоа кренете и повлечете напред и извадете ја вратата на лежиштето.</p>	
<p>6 чекор</p>	<p>Ставете ја вратата врз мека крпа на стабилна површина.</p>	
<p>7 чекор</p>	<p>Држете ја декорацијата на вратата (B) на горниот раб на вратата од двете страни и притиснете ја навнатре за да ја ослободите спојката за запечатување.</p>	
<p>8 чекор</p>	<p>Повлечете ја декорацијата на вратата напред и извадете ја.</p>	
<p>9 чекор</p>	<p>Држете ги стаклените плочи на вратата на нивниот горен раб и внимателно повлечете ги една по една. Започнете со горната плоча. Осигурете се дека стаклото целосно се излизгало од држачите.</p>	

<p>10 чекор</p>	<p>Исчистете ги стаклените плочи со вода и сапун. Внимателно исушете ги стаклените плочи. Не чистете ги стаклените плочи во машина за миење садови.</p>	
<p>11 чекор</p>	<p>По чистењето, монтирајте ги стаклената плочи и вратата на рерната.</p>	

<p>Погрижете се да ги вратите стаклените плочи (А и В) назад по точен редослед. Проверете го симболот / печатот на страната на стаклената плоча, секоја стаклена плоча изгледа различно за да може лесно да се монтира и демонтира. Кога ќе се монтира правилно поработ на вратата кликнува. Внимавајте да ја монтирате средната стаклена плоча точно во седиштата.</p>	
---	---

12.7 Како да замените: Светло

	<p>ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ! Опасност од струен удар. Ламбата може да биде жешка.</p>
--	--

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

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

Задно светло

1 чекор	Свртете го стакленото капаче за да го извадите.
2 чекор	Исчистете го стаклениот капак.
3 чекор	Заменете ја светилката со соодветна светилка отпорна на топлина до 300 °C.
4 чекор	Монтирајте го стакленото капаче.

13. РЕШАВАЊЕ НА ПРОБЛЕМИ



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

13.1 Што да се направи ако...

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

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

Компоненти	
Проблем	Проверете дали...
Светлото е исклучено.	Печете со влажен воздух - е вклучен.
Светлото не работи.	Светилката е прегорена.
Сензор за храна не работи.	Приклучницата на Сензор за храна е целосно вклучена во штекерот.

РЕШАВАЊЕ НА ПРОБЛЕМИ

Кодови за грешки	
На екранот се прикажува...	Проверете дали...
Err C2	Сте ја извадиле Сензор за храна приклучницата од штекерот.
Err C3	Вратата на рерната е затворена или бравата на вратата е исправна.
Err F102	Вратата на рерната е заклучена.
Err F102	Бравата на вратата не е расипана.
00:00	Прекината е струјата. Поставете го точното време.
Ако на екранот се покажува код за грешка што не е во оваа табела, исклучете го осигурувачот во куќата и вклучете го повторно за рестартирање на рерната. Ако повторно се појави проблемот, стапете во контакт со Овластениот сервисен центар.	

Чистење	
Проблем	Проверете дали...
Водата истекува од изгравираната внатрешност.	Има премногу вода во изгравираната внатрешност.

13.2 Податоци за сервис

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

Потребните податоци за сервисниот центар се на плочката со спецификации. Плочката со спецификации се наоѓа на предната рамка во внатрешноста на печката. Не отстранувајте ја плочката со спецификации од внатрешноста на печката.

Ви препорачуваме податоците да ги впишете тука:	
Модел (MOD.)
Број на производ (PNC)
Сериски број (S.N.)

14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

14.1 Информации за производот и Страница за информации за производот*

Име на снабдувачот	Electrolux	
Идентификација на моделот	EOD6P77WX 949499836 EOD6P77WZ 949499837 KODDP77WX 949499835	
Показател за енергетска ефикасност	81.2	
Класа на енергетска ефикасност	A+	
Потрошувачка на енергија кај нормално полнење, конвенционален режим	0.93 kWh/циклус	
Потрошувачка на енергија кај нормално полнење, режим со форсиран вентилатор	0.69 kWh/циклус	
Број на празнини	1	
Извор на топлина	Електрицитет	
Волумен	72 l	
Вид печка	Вградена печка	
Маса	EOD6P77WX	32.8 kg
	EOD6P77WZ	32.8 kg
	KODDP77WX	32.8 kg

* За Европската Унија, согласно Прописот на ЕУ 65/2014 и 66/2014.
За Република Белорусија, согласно СТБ 2478-2017, Додаток G; СТБ 2477-2017, Додатоци А и В.
За Украина, согласно 568/32020.

Класа на енергетска ефикасност применлива за Русија.

EN 60350-1 - Електрични апарати за готвење во домаќинство - Дел 1: Шпорети, печки, печки на гас и скари - Методи на мерење на работата.

СТРУКТУРА НА МЕНИ

14.2 Заштеда на енергија



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

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

Користете метални садови за да го зголемите штедењето на енергија.

Кога е можно, не ја предзагревајте печката пред готвење.

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

Готвење со вентилатор

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

Преостаната топлина

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

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

Користете ја преостанатата топлина за загревање храна.

Одржување на топлина кај храната

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

Готвење со исклучена светилка

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

Печете со влажен воздух

Функција за штедење на електрична енергија за време на готвењето.

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

15. СТРУКТУРА НА МЕНИ

15.1 Мени



- изберете за да внесете Мени.

Мени структура

Готвење со помош

Чистење

Нагодувања


Чекор 1

Чекор 2

Чекор 3


Чекор 4

Чекор 5


	 OK	 O1 - O15	 OK	
Изберете Мени, Нагодувања.	Потврдете ја поставката.	Изберете ја поставката.	Потврдете ја поставката.	Прилагодете ја вредноста и притиснете OK.

Нагодувања					
O1	Време во денот	Промени	O2	Осветленост на екранот	1 - 5
O3	Тонови на копчиња	1 - Свирење 2 - Клик 3 - Звукот е исклучен	O4	Јачина на звучниот сигнал	1 - 4
O5	Сензор за храна Активност	1 - Аларм и крај 2 - Аларм	O6	Време на работење	Вклучено / Исклучено
O7	Светло	Вклучено / Исклучено	O8	Брзо загревање	Вклучено / Исклучено
O9	Потсетник за чистење	Вклучено / Исклучено	O10	Wi-Fi	Вклучено / Исклучено
O11	Автоматско далечинско ракување	Вклучено / Исклучено	O12	Заборавете ги нагодувањата на мрежата	Да / Не
O13	Демо-режим	Шифра за активирање : 2468	O14	Верзија на софтвер	Проверка
O15	Ресетирај ги сите нагодувања	Да / Не			

16. ГРИЖА ЗА ОКОЛИНАТА

Рециклирајте ги материјалите со симболот . Ставете ја амбалажата во соодветни контејнери за да ја рециклирате. Помогнете во заштитата на животната средина и

СТРУКТУРА НА МЕНИ

човековото здравје и рециклирајте го отпадот од електрични и електронски апарати. Не фрлајте ги апаратите озанчени со симболот  во отпадот од домаќинството. Вратете го производот во вашиот локален капацитет за рециклирање или контактирајте ја вашата општинска канцеларија.

MYŚLIMY O TOBIE

Dziękujemy za zakup urządzenia Electrolux. Jest on 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

Zarejestruj produkt, aby korzystać z lepszej obsługi serwisowej:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop



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..... 353

- 1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych lub umysłowych.....353
- 1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa.. 354

2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE

BEZPIECZEŃSTWA..... 355

- 2.1 Instalacja.....355
- 2.2 Podłączenie elektryczne..... 356

2.3 Sposób używania.....357

2.4 Konserwacja i czyszczenie..... 358

2.5 Czyszczenie pyrolityczne.....358

2.6 Oświetlenie wewnętrzne..... 359


2.7 Serwis..... 359

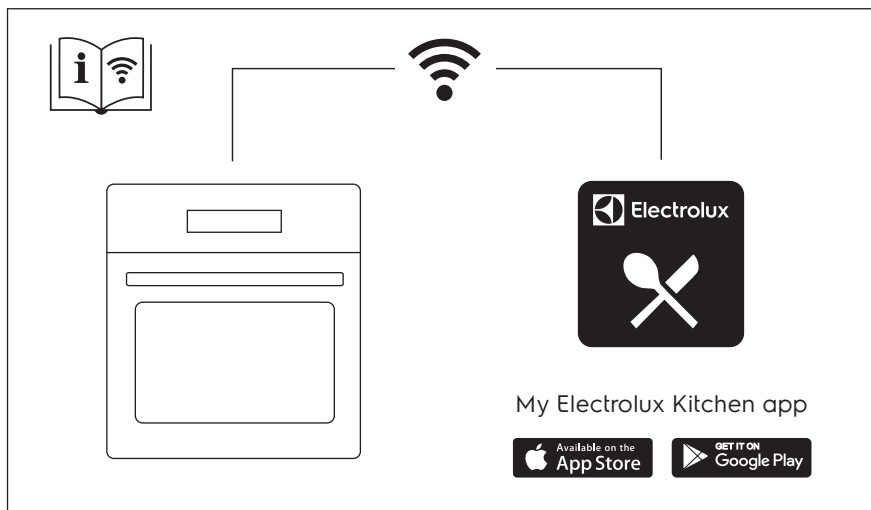
2.8 Utylizacja..... 360

3. INSTALACJA.....360

3.1 Zabudowa..... 360

3.2 Mocowanie piekarnika do szafki.. 361

4. OPIS URZĄDZENIA.....	362	10.2 Automatyczne wyłączenie.....	379
4.1 Ogólne informacje.....	362	10.3 Wentylator chłodzący.....	380
4.2 Wyposażenie.....	362	11. WSKAZÓWKI I PORADY.....	380
5. WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA.....	363	11.1 Termoobieg wilgotny.....	380
5.1 Chowane pokrętki sterujące.....	363	11.2 Termoobieg wilgotny – zalecane akcesoria	382
5.2 Panel sterowania.....	363	11.3 Tabele pieczenia na potrzeby ośrodków przeprowadzających testy.	382
6. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	364	12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	384
6.1 Czyszczenie wstępne.....	364	12.1 Uwagi dotyczące czyszczenia... 384	
6.2 Wstępne nagrzewanie.....	364	12.2 Sposób czyszczenia: Wnęka komory.....	385
6.3 Połączenie bezprzewodowe 	365	12.3 Sposób wyjmowania: Prowadnice blach	385
6.4 Licencje na oprogramowanie.....	366	12.4 Obsługa urządzenia: Czyszczenie pirolityczne.....	385
7. CODZIENNA EKSPLOATACJA.....	366	12.5 Przypomnienie o czyszczeniu.....	387
7.1 Jak ustawić: Funkcje pieczenia... 366		12.6 Sposób demontażu i montażu: Drzwi.....	387
7.2 Funkcje pieczenia.....	367	12.7 Sposób wymiany: Oświetlenie... 389	
7.3 Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny.....	368	13. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	390
7.4 Jak ustawić: Gotowanie wspomaganie.....	368	13.1 Co zrobić, gdy.....	390
7.5 Gotowanie wspomaganie z przepisami.....	369	13.2 Informacje serwisowe.....	391
8. FUNKCJE ZEGARA.....	375	14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	391
8.1 Funkcje zegara.....	375	14.1 Informacje o produkcie i karta produktu*.....	391
8.2 Jak ustawić: Funkcje zegara.....	375	14.2 Oszczędzanie energii.....	392
9. SPOSÓB UŻYCIA: AKCESORIA.....	377	15. STRUKTURA MENU.....	393
9.1 Wkładanie akcesoriów.....	377	15.1 Menu.....	393
9.2 Termosonda.....	377	16. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	394
10. DODATKOWE FUNKCJE.....	379		
10.1 Blokada.....	379		



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 8. roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych bądź nieposiadające odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z tego 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 pozbyć się go w odpowiedni sposób.
- **OSTRZEŻENIE:** Nie pozwalać dzieciom i zwierzętom zbliżać się do pracującego lub stygnącego urządzenia. Podczas pracy urządzenia niektóre jego elementy mocno się nagzewają.
- 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

- Instalacji urządzenia i wymiany jego przewodu zasilającego może dokonać wyłącznie osoba o odpowiednich kwalifikacjach.
- Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.
- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od zasilania.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi go wymienić producent, autoryzowane centrum serwisowe lub inna wykwalifikowana osoba, aby zapobiec ryzyku porażenia prądem.
- **OSTRZEŻENIE:** Aby uniknąć porażenia prądem, przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas pracy urządzenie i jego nieosłonięte elementy nagzewają się do wysokiej temperatury. Należy zachować ostrożność, aby uniknąć kontaktu z elementami grzejnymi.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Podczas wyjmowania i wkładania akcesoriów lub naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Należy stosować wyłącznie termosondę zalecaną do danego modelu urządzenia.
- Aby wymontować prowadnice blach, należy odciągnąć najpierw ich przednią, a następnie tylną część od bocznych ścianek. Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.
- Nie czyścić urządzenia za pomocą myjek parowych.
- Do czyszczenia szyb w drzwiach nie używać ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.
- Przed włączeniem funkcji czyszczenia pirolitycznego należy usunąć nadmiar zanieczyszczeń. Wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika.

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 dołączonej do urządzenia.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.
- Zainstalować urządzenie w odpowiednim i bezpiecznym miejscu, które spełnia wymagania instalacyjne.
- Zachować minimalne odstępstwa od innych urządzeń i mebli.
- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić, czy drzwi otwierają się bez oporu.
- Urządzenie wyposażono w elektryczny układ chłodzenia. Układ zasilany jest napięciem elektrycznym.

Minimalna wysokość szafki (minimalna wysokość szafki pod blatem)	590 (600) mm
Szerokość szafki	560 mm

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Głębokość szafki	550 (550) mm
Wysokość przedniej części urządzenia	594 mm
Wysokość tylnej części urządzenia	576 mm
Szerokość przedniej części urządzenia	595 mm
Szerokość tylnej części urządzenia	559 mm
Głębokość urządzenia	569 mm
Głębokość części urządzenia do zabudowy	548 mm
Głębokość z otworzonymi drzwiami	1022 mm
Minimalna wielkość otworu wentylacyjnego. Otwór umieszczony na dole z tyłu	560x20 mm
Długość przewodu zasilającego Przewód jest umiejscowiony w prawym tylnym rogu	1500 mm
Wkręty mocujące	4x25 mm

2.2 Podłączenie elektryczne



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Należy używać wyłącznie prawidłowo zamontowanego gniazda elektrycznego z uziemieniem.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy zwrócić uwagę, aby nie uszkodzić wtyczki ani przewodu zasilającego. Wymiany przewodu zasilającego można dokonać wyłącznie w naszym autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przewody zasilające nie mogą dotykać ani przebiegać w pobliżu drzwi urządzenia lub wnęki pod urządzeniem, zwłaszcza gdy urządzenie działa i drzwi są mocno rozgrzane.
- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenie wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluzowane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykręcanego – wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowoprądowych oraz styczników.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarście styków wynoszące minimum 3 mm.
- Przed podłączeniem wtyczki przewodu zasilającego do gniazda elektrycznego należy całkowicie zamknąć drzwi urządzenia.
- Urządzenie wyposażono w przewód zasilający oraz wtyczkę.

Rodzaje przewodów przeznaczonych do montażu lub wymiany w krajach europejskich:

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

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

Moc całkowita (W)	Przekrój przewodu (mm ²)
maksymalnie 1380	3 x 0.75
maksymalnie 2300	3 x 1
maksymalnie 3680	3 x 1.5

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.

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego (wewnątrz pomieszczeń).
- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Wyłączyć urządzenie po każdym użyciu.
- Zachować ostrożność podczas otwierania drzwi, gdy urządzenie pracuje. Może dojść do uwolnienia gorącego powietrza.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub gdy ma ono kontakt z wodą.
- Nie naciskać na otworzone drzwi.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania.
- Ostrożnie otworzyć drzwi urządzenia. Stosowanie składników zawierających alkohol może powodować zmieszanie alkoholu i powietrza.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- 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.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie zastosowań kuchennych. Nie wolno urządzenia stosować do innych celów, np. do ogrzewania pomieszczenia.
- Zawsze gotować przy zamkniętych drzwiach piekarnika.
- Jeśli urządzenie zainstalowano za ścianką meblową (np. za drzwiami szafki), nie wolno zamykać drzwi podczas pracy urządzenia. Połączenie wysokiej temperatury i wilgoci wewnątrz zamkniętego mebla może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, mebla lub podłogi. Nie zamykać drzwi szafki do czasu całkowitego ostygnięcia urządzenia.

2.4 Konserwacja i czyszczenie



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Przed przystąpieniem do konserwacji należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda elektrycznego.
- Upewnić się, że urządzenie ostygło. Występuje zagrożenie pęknięciem szyb w drzwiach urządzenia.
- Jeśli szyba pęknie, należy ją niezwłocznie wymienić. Należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przy zdejmowaniu drzwi urządzenia należy zachować ostrożność. Drzwi są ciężkie!
- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Czyścić urządzenie za pomocą wilgotnej szmatki. Stosować wyłącznie obojętne detergenty. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.
- Stosując aerezol do piekarników, należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na jego opakowaniu.

2.5 Czyszczenie pyrolityczne



OSTRZEŻENIE!

W trybie pirolizy występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń ciała/pożarem/wydzielaniem substancji chemicznych (oparów).

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Przed włączeniem funkcji czyszczenia pirolitycznego lub przed pierwszym użyciem urządzenia należy usunąć z komory piekarnika:
 - większe resztki żywności, rozlany olej lub tłuszcz.
 - wszystkie dające się wyjąć przedmioty (ruszty, prowadnice itp. dostarczone wraz z urządzeniem), w szczególności garnki, patelnie, tace i inne przybory kuchenne z powłoką zapobiegającą przywieraniu.
- Należy dokładnie zapoznać się z instrukcją czyszczenia pirolitycznego.
- Gdy działa funkcja czyszczenia pirolitycznego, dzieci nie powinny zbliżyć się do urządzenia. Urządzenie mocno się nagrzewa, a z otworów wentylacyjnych wydostaje się gorące powietrze.
- Czyszczenie pirolityczne jest procesem przebiegającym w wysokiej temperaturze, podczas którego resztki żywności oraz materiały, z których wykonano urządzenie, mogą uwalniać opary. W związku z tym:
 - podczas czyszczenia pirolitycznego oraz po jego zakończeniu należy dokładnie przewietrzyć pomieszczenie.
 - podczas pierwszego nagrzewania urządzenia do maksymalnej temperatury oraz po zakończeniu nagrzewania należy zapewnić dobrą wentylację pomieszczenia.
- W odróżnieniu od ludzi niektóre ptaki oraz gady są bardzo wrażliwe na opary, które mogą uwalniać się podczas czyszczenia pirolitycznego piekarnika.
 - Podczas czyszczenia pirolitycznego oraz po jego zakończeniu w pobliżu urządzenia nie powinny przebywać zwierzęta domowe (szczególnie ptaki); na początku wybrać najwyższą temperaturę, pamiętając o konieczności zapewnienia dobrej wentylacji pomieszczenia.
- Ponadto niewielkie zwierzęta domowe mogą być wrażliwe na miejscowe zmiany temperatury, które występują w pobliżu piekarników z funkcją czyszczenia pirolitycznego podczas działania tej funkcji.
- Wysoka temperatura występująca podczas czyszczenia pirolitycznego może uszkodzić powierzchnie garnków, patelni, tac i innych przyborów kuchennych z powłoką zapobiegającą przywieraniu; ponadto powłoki te mogą być źródłem oparów o niewielkim stopniu toksyczności.
- Opary uwalniane podczas czyszczenia pirolitycznego lub wypalania resztek potraw klasyfikuje się jako nieszkodliwe dla ludzi, w tym dla dzieci lub osób z problemami zdrowotnymi.

2.6 Oświetlenie wewnętrzne



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.

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

2.7 Serwis

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

2.8 Utylizacja



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- 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.

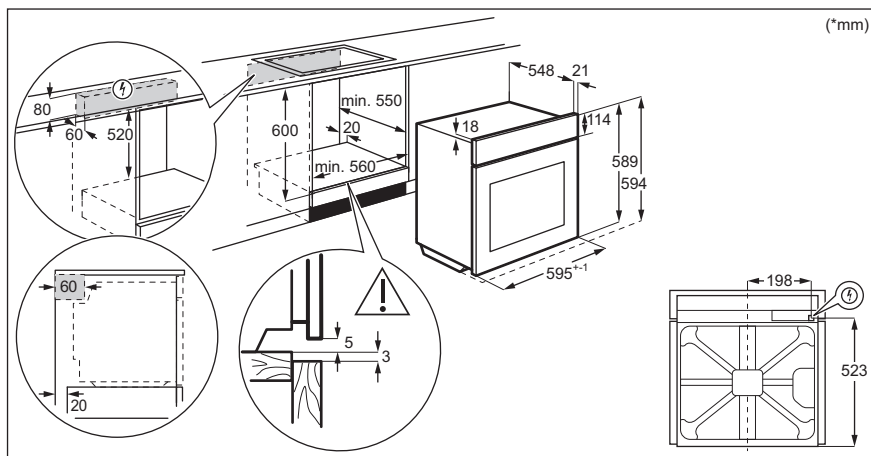
3.1 Zabudowa

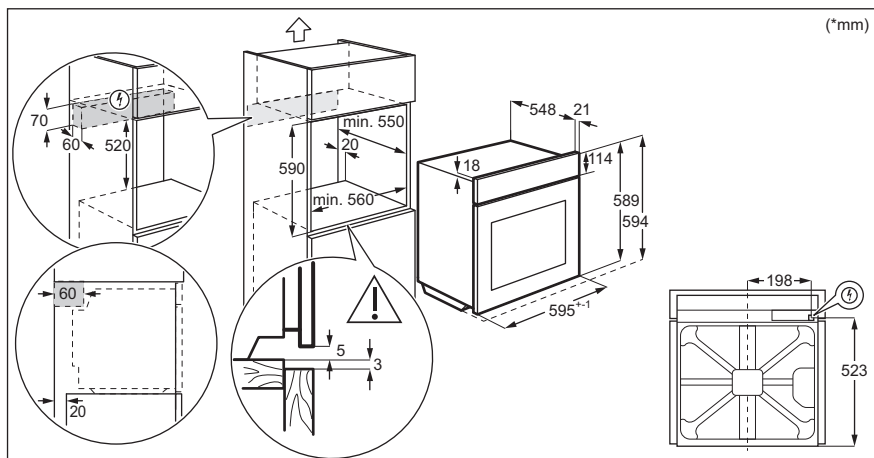


YouTube

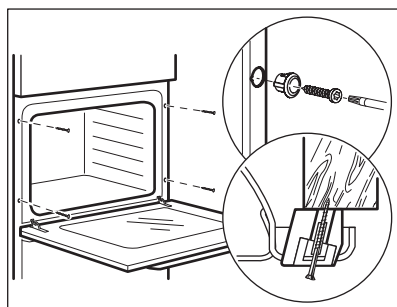
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



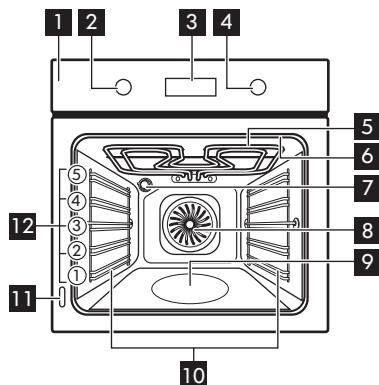


3.2 Mocowanie piekarnika do szafki



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** Tabliczka znamionowa
- 12** Poziomy umieszczania potraw

4.2 Wyposażenie







- **Ruszt**
Do ustawiania naczyń, form do ciast oraz do pieczenia mięs.
- **Blacha do pieczenia ciasta**
Do pieczenia ciast i ciastek.
- **Głęboka blacha**
Do pieczenia mięsa lub ciasta oraz do zbierania skapującego tłuszczu.
- **Termosonda**
Do mierzenia stopnia upieczenia potrawy.
- **Prowadnice teleskopowe**
Prowadnice teleskopowe ułatwiają wkładanie i wyjmowanie akcesoriów.

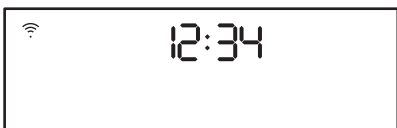
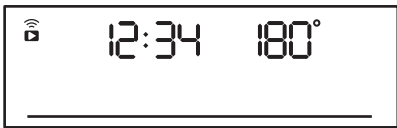
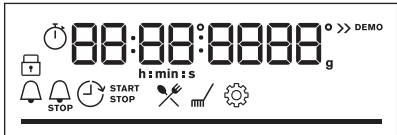
5. WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA

5.1 Chowane pokręta sterujące

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















5.2 Panel sterowania

Pola czujników panelu sterowania					Nacisnąć	Obrócić pokrętło
 Timer	 Szybkie nagrzewanie	 Oświetlenie piekarnika	 Termosonda	OK		
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 maksymalną liczbą ustawionych funkcji.

Wskaźniki na wyświetlaczu

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

 Blokada	 Gotowanie wspomagane	 Czyszczenie	 Ustawienia	 Szybkie nagrzewanie
Wskaźniki timera:				
Wskaźnik Wi-Fi – miga, gdy można podłączyć piekarnik do Wi-Fi.		Wskaźnik Operacje zdalne – można zdalnie sterować piekarnikiem.		
 Połączenie Wi-Fi jest włączone.		 Operacje zdalne jest wł.		
Pasek postępu – dla temperatury lub czasu.				
Wskaźnik pieczenia parowego				
Termosonda Wskaźnik				

6. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

6.1 Czyszczenie wstępne

Przed pierwszym użyciem należy wyczyścić pusty piekarnik i ustawić czas:


			 00:00 Ustawić czas. Naciśnięć przycisk OK.
---	---	---	--


6.2 Wstępne nagrzewanie


Przed pierwszym użyciem należy wstępnie nagrzać pusty piekarnik.

Krok 1	Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria i prowadnice blach.
---------------	--

Przed pierwszym użyciem należy wstępnie nagrzać pusty piekarnik.

Krok 2 Ustawić maksymalną temperaturę dla funkcji: .
Pozostawić włączony piekarnik na 1 godz.

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

Do podłączenia piekarnika wymagane są:

- 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 członkowskie UE objęte postanowieniem dyrektywy 2014/53/UE: Belgia, Bułgaria, Czechy, Dania, Niemcy, Estonia, Irlandia, Grecja, Hiszpania, Francja, Chorwacja, Włochy, Cypr, Łotwa, Litwa, Luksemburg, Węgry, Malta, Holandia, Austria, Polska, Portugalia, Rumunia, Słowenia, Słowacja, Finlandia, Szwecja, Norwegia, Szwajcaria, Wielka Brytania, 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

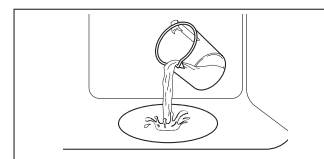




OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

7.1 Jak ustawić: Funkcje pieczenia

Rozpoczęcie pieczenia	
Krok 1	Krok 2
	
Ustawić funkcję pieczenia.	Ustawić temperaturę

Gotowanie na parze:			
Upewnić się, że piekarnik ostygł.			
Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4
			Nagrzewać pusty piekarnik przez 10 minut w celu wytworzenia wilgoci. Umieścić potrawę w piekarniku.
Napełnić wnękę komory wodą z kranu.	Ustawić funkcję pieczenia parowego.	Ustawić temperaturę	

Gotowanie na parze:






- i** Maksymalna pojemność wnęki komory wynosi 250 ml. Wnęki komory nie należy napełniać podczas trwania pieczenia lub gdy piekarnik jest gorący.






Po zakończeniu pieczenia parowego:

Krok 1	Krok 2	Krok 3
Obrócić pokrętko wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia, aby wyłączyć urządzenie.	Ostrożnie otworzyć drzwi. Wydostająca się para może wywołać poparzenia.	Upewnić się, że piekarnik ostygł. Usunąć pozostałą wodę z wnęki komory.

7.2 Funkcje pieczenia

Standardowe funkcje pieczenia

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 <p>Termoobieg</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>Górna/dolna grzałka</p>	Do pieczenia ciasta na jednym poziomie oraz do suszenia żywności.
 <p>SteamBake</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>Funkcja Pizza</p>	Do wypieku pizzy. Do intensywnego przyrumieniania i pieczenia potraw z chrupiącym spodem.
 <p>Grzałka dolna</p>	Do pieczenia ciast o chrupiącym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 <p>Potrawy mrożone</p>	<p>Do przyrządzania produktów gotowych (np. frytek, pieczonych ziemniaków w ćwiartkach, sajonek itp.), tak aby nadać im chrupkość.</p>
 <p>Termoobieg wilgotny</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>Grill</p>	<p>Do grillowania cienkich porcji potraw i piekania chleba.</p>
 <p>Turbo grill</p>	<p>Do pieczenia dużych kawałków mięsa lub drobiu z kośćmi na jednym poziomie. Do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania.</p>
 <p>Menu</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”. Termoobieg wilgotny. Ogólne zalecenia dotyczące oszczędzania energii znajdują się w rozdziale „Efektywność energetyczna,” Oszczędność energii.





7.4 Jak ustawić: Gotowanie wspomaganie

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"> • Termosonda 	<ul style="list-style-type: none"> • Lekko wypieczone • Średnio wypieczone • Dobrze wypieczone

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 z przepisami















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.

















Potrawa	Waga	Poziom półki/akcesoria	Czas trwania
Wołowina 			

CODZIENNA EKSPLOATACJA



























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

	Potrawa	Waga	Poziom półki/akcesoria	Czas trwania
P9	Filet, lekko wypieczony (wolne gotowanie)	0,5 - 1,5 kg; kawałki o grubości 5 - 6 cm	  2 blacha do pieczenia 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	Filet, średnio wypieczony (wolne gotowanie)			~ 90 min
P11	Filet, gotowy (wolne gotowanie)			~ 120 min
Cielęcina 				
P12	Pieczeń cielęcina (np. łopatka)	0,8-1,5 kg; kawałki o grubości 4 cm	  2; brytfanna na ruszcie Wykorzystaj ulubione przyprawy. Dodać płyn. Pieczeń przykryta.	~ 80 min
Wieprzowina  				
P13	Karczek wieprzowy lub łopatka	1,5 - 2 kg	  2; brytfanna na ruszcie Obrócić mięso po upływie połowy czasu pieczenia.	~ 120 min
P14	Szarpana wieprzowina PNT	1,5 - 2 kg	  2 blacha do pieczenia Wykorzystaj ulubione przyprawy. Obrócić mięso po upływie połowy czasu pieczenia, aby uzyskać równomierne przyrumienienie.	~ 215 min
P15	Schab, świeży	1 - 1,5 kg; kawałki o grubości 5 - 6 cm	  2; brytfanna na ruszcie Wykorzystaj ulubione przyprawy.	~ 55 min
P16	Żeberka	2-3 kg; użyć surowych żeberek o grubości 2-3 cm	 3 głęboka blacha Dodać płyn, aby zakryć dno naczynia. Obrócić mięso po upływie połowy czasu pieczenia.	90 min





















CODZIENNA EKSPLOATACJA




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

CODZIENNA EKSPLOATACJA

	Potrawa	Waga	Poziom półki/akcesoria	Czas trwania
Inne 				
P24	Pieczeń mięsna	1 kg	  2; ruszt Wykorzystaj ulubione przyprawy.	~ 60 min
Ryby 				
P25	Cała ryba, grillowana	0,5-1 kg na rybę	  2; blacha do pieczenia Napełnij rybę masłem i użyć swoich ulubionych przypraw i ziół.	~ 30 min
P26	Filet rybny	-	  3; naczynie żaroodporne na ruszcie Wykorzystaj ulubione przyprawy.	20 min
Słodkie wypieki / desery   				
P27	Sernik	-	 2;  Tortownica o średnicy 28 cm na ruszcie	90 min
P28	Szarlotka	-	 2  100-150 ml blacha do pieczenia	60 min
P29	Tarta jabłkowa	-	 2; forma do ciasta na ruszcie	40 min
P30	Szarlotka	-	 2;  100 - 150 ml;  forma do ciasta 22 cm na ruszcie	60 min
P31	Brownie	2 kg	 3 głęboka blacha	30 min
P32	Babeczki czekoladowe	-	 2;  100 - 150 ml; taca na muffinki na ruszcie	30 min
P33	Ciasto bochenkowe	-	 2 blacha do chleba na ruszcie	50 min
Warzywa/dodatki   				





CODZIENNA EKSPLOATACJA

	Potrawa	Waga	Poziom półki/akcesoria	Czas trwania
P34	Pieczone ziemniaki	1 kg	 2; blacha do pieczenia Całe ziemniaki położyć na blasze do pieczenia.	50 min
P35	Ćwiartki	1 kg	 3; blacha do pieczenia wyłożona papierem do pieczenia Wykorzystaj ulubione przyprawy. Pokroić ziemniaki na kawałki.	35 min
P36	Grillowane mieszane warzywa	1 - 1,5 kg	 3; blacha do pieczenia wyłożona papierem do pieczenia Wykorzystaj ulubione przyprawy. Pokroić warzywa na kawałki.	30 min
P37	Krokiety, mrożone	0,5 kg	 3 blacha do pieczenia	25 min
P38	Pommes, mrożone	0,75 kg	 3; blacha do pieczenia	25 min
Zapiekanki, chleb i pizza   				
P39	Zapiekanka z lasagną/ makaronem	1 - 1,5 kg	 2; naczynie żaroodporne na ruszcie	45 min
P40	Zapiekanka ziemniaczana	1 - 1,5 kg	 1; naczynie żaroodporne na ruszcie	50 min
P41	Pizza świeża, cienka	-	  2;  100 ml; blacha do pieczenia wyłożona papierem do pieczenia	15 min
P42	Pizza świeża, gruba	-	  2  100 ml blacha do pieczenia ciasta wyłożony papierem do pieczenia	25 min
P43	Quiche	-	 2; forma do pieczenia na ruszcie	45 min
P44	Bagietka / Ciabatta / Biały chleb	0,8 kg	  3;  150 ml; blacha do pieczenia wyłożona papierem do pieczenia Na biały chleb potrzeba więcej czasu.	30 min


	Potrawa	Waga	Poziom półki/akcesoria	Czas trwania
P45	Chleb pełnoziarnisty / żytni / ciemny pełnoziarnisty w formie chleba	1 kg	  2;  150 ml; blacha do pieczenia wyłożona papierem do pieczenia / ruszt	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
		
Aby zmienić aktualną godzinę, należy przejść do menu i wybrać Ustawienia, Aktualna godzina.	Ustawianie zegara	Nacisnąć: OK.







FUNKCJE ZEGARA


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  STOP	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.

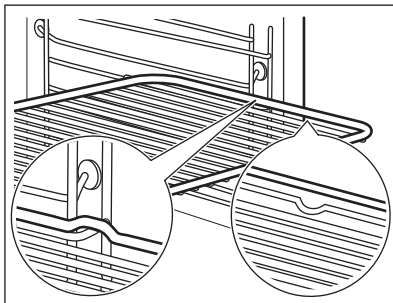
9. SPOSÓB UŻYCIA: AKCESORIA

9.1 Wkładanie akcesoriów

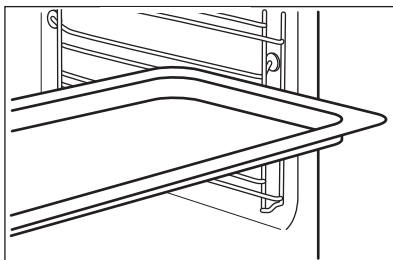
Niewielki występ na górze ma na celu zapewnienie większego bezpieczeństwa. Występy służą także jako zabezpieczenie przed wypadnięciem. Wysoka krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się naczyń z rusztu.

Ruszt:

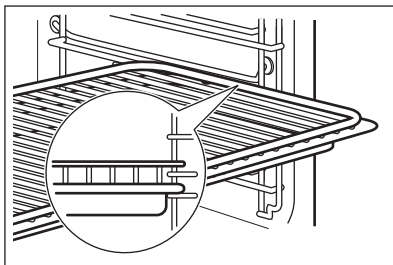
Wsunąć ruszt między prowadnice jednego z poziomów umieszczania potraw i upewnić się, że nóżki są skierowane w dół.

**Blacha do pieczenia ciasta /Głęboka blacha:**

Wsunąć blachę między prowadnice blachy.

**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.

SPOSÓB UŻYCIA: AKCESORIA

Dostępne są dwa ustawienia temperatury:

°C Temperatura piekarnika.	 Temperatura wewnątrz produktu
-------------------------------	--

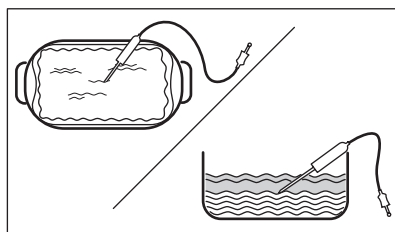
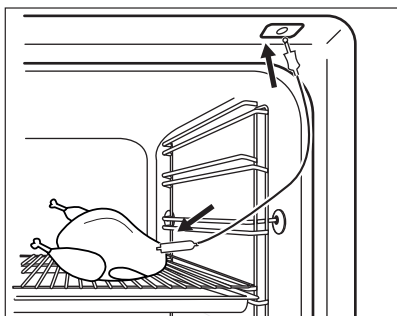
Aby uzyskać najlepsze efekty pieczenia:

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



Obsługa urządzenia: Termosonda

Krok 1	Włączyć piekarnik.
Krok 2	Ustawić funkcję pieczenia i w razie potrzeby temperaturę piekarnika.
Krok 3	Umieścić: Termosonda.

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









Krok 4	Podłączyć Termosonda do gniazda znajdującego się z przodu piekarnika. Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie obecnej temperatury: Termosonda.
---------------	---

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



10. DODATKOWE FUNKCJE

10.1 Blokada



Funkcja ta zapobiega przypadkowej zmianie funkcji piekarnika.		
Włączyć funkcję, gdy działa piekarnik – kontynuowany jest ustawiony czas pieczenia, a panel sterowania jest zablokowany. Włączyć funkcję, gdy piekarnik jest wyłączony – nie można włączyć piekarnika, panel sterowania jest zablokowany.		
  OK	 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

WSKAZÓWKI I PORADY

 (°C)	 (godz.)
200 - 245	5.5
250 – maksimum	3

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






10.3 Wentylator chłodzący






Podczas pracy piekarnika wentylator chłodzący włącza się automatycznie, aby utrzymywać powierzchnie piekarnika w niskiej temperaturze. Po wyłączeniu piekarnika wentylator chłodzący działa do czasu ostygnięcia piekarnika.






11. WSKAZÓWKI I PORADY

11.1 Termoobieg wilgotny

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

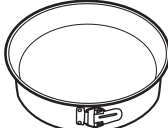
		 (°C)		 (min)
Słodkie bułki, 16 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	20 - 30
Bułki, 9 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	30 - 40
Pizza, mrożona, 0,35 kg	ruszt	220	2	10 - 15
Rolada biskopowa	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	25 - 35
Brownie	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	175	3	25 - 30
Suflet, 6 szt.	ceramiczne kokilki na ruszcie	200	3	25 - 30
Biskoptowy spód tarty	forma do tarty na ruszcie	180	2	15 - 25

		 (°C)		 (min)
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
Szaszлык, 0,5 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	200	3	25 - 30
Ciastka, 16 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	20 - 30
Makaroniki, 24 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	25 - 35
Babeczki, 12 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	30 - 40
Ciasto pikantne, 20 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	25 - 30
Kruche ciasteczka, 20 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	150	2	25 - 35
Tartletki, 8 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	20 - 30
Warzywa, z wody, 0,4 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	35 - 45
Omlet wegetariański	blacha do pieczenia pizzy na ruszcie	200	3	25 - 30

		 (°C)		 (min)
Warzywa śródziemnomorskie, 0,7 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	4	25 - 30

11.2 Termoobieg wilgotny – zalecane akcesoria








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








			
Blacha do pizzy	Forma do pieczenia	Kokilki	Forma do tarty
W ciemnym kolorze, matowa średnica: 28 cm	W ciemnym kolorze, matowa średnica: 26 cm	Szkló średnica: 8 cm, wysokość: 5 cm	W ciemnym kolorze, matowa średnica: 28 cm

11.3 Tabele pieczenia na potrzeby ośrodków przewodzących testy








Informacje dla ośrodków przewodzących 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	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	3	150 - 160	20 - 35	-

				 (°C)	 (min)	
Ciastka, 20 sztuk na blasze	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	2 i 4	150 - 160	20 - 35	-
Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm	Górna/dolna grzałka	Ruszt	2	180	70 - 90	-
Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm	Termoobieg	Ruszt	2	160	70 - 90	-
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	Termoobieg	Ruszt	2	160	40 - 50	Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.
Biszkopt, foremka do ciasta Ø26 cm	Termoobieg	Ruszt	2 i 4	160	40 - 60	Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.
Bułka maślana	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	3	140 - 150	20 - 40	-
Bułka maślana	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	2 i 4	140 - 150	25 - 45	-
Bułka maślana	Górna/dolna grzałka	Blacha do pieczenia ciasta	3	140 - 150	25 - 45	-

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

						
				(°C)	(min)	
Tosty, 4-6 szt.	Grill	Ruszt	4	maks.	2-3 minuty pierwsza strona; 2-3 minuty druga strona	Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 3 minut.
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 minut.



12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE




OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

12.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

 Środki czyszczące	Umyć przód piekarnika miękką ściereczką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.
	Użyć roztworu czyszczącego, aby wyczyścić metalowe powierzchnie.
	Usunąć plamy za pomocą łagodnego detergentu.
 Codzienne użytkowanie	Czyścić komorę po każdym użyciu. Nagromadzenie się tłuszczu lub innych zabrudzeń może skutkować pożarem.
	Wewnątrz piekarnika lub na szybach drzwi może skraplać się para wodna. Aby ograniczyć zjawisko skraplania się pary wodnej, należy uruchamiać piekarnik na 10 minut przed rozpoczęciem pieczenia. Nie pozostawiać gotowych potraw w piekarniku na dłużej niż 20 minut. Po każdym użyciu osuszyć komorę miękką ściereczką.

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

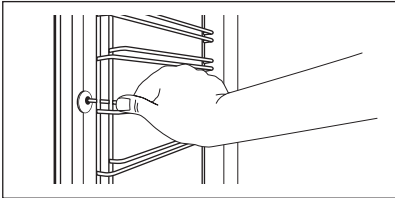
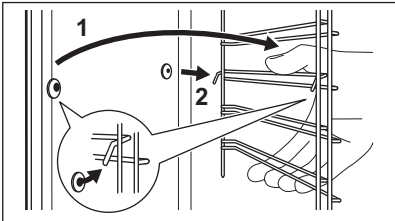
12.2 Sposób czyszczenia: Wnęka komory

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

Krok 1	Krok 2	Krok 3
<p>Włąć: 250 ml octu spirytusowego do wnęki 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.

Krok 1	Wyłączyć piekarnik i zaczekać, aż ostygnie.	
Krok 2	Odciągnąć przednią część prowadnic blach od bocznej ścianki.	
Krok 3	Odciągnąć tylną część prowadnic blach od bocznej ścianki i wyjąć je.	
Krok 4	Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności. Kołki ustalające prowadnic teleskopowych muszą być skierowane do przodu.	

12.4 Obsługa urządzenia: Czyszczenie pirolityczne

Wyczyścić piekarnik za pomocą Czyszczenie pirolityczne.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie poparzeniem.



UWAGA!

Jeśli w tej samej szafce zainstalowano inne urządzenia, nie należy używać ich podczas działania tej funkcji. Mogłoby to spowodować uszkodzenie piekarnika.


Przed Czyszczenie pirolityczne:

Wyłączyć piekarnik i czekać, aż ostygnie.	Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria .	Umyć dno piekarnika i wewnętrzną szybę drzwi miękką ściereczką zwilżoną wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.
---	--	--

Czyszczenie pirolityczne

Krok 1	Wejść do menu: Czyszczenie mf / .	
	Opcja	Czas trwania
	C1 - Lekkie czyszczenie	1 h
	C2 - Standardowe czyszczenie	1 h 30 min
	C3 - Dokładne czyszczenie	2 h 30 min
Krok 2	OK - nacisnąć, aby wybrać program czyszczenia.	
Krok 3	OK – nacisnąć, aby rozpocząć czyszczenie.	
Krok 4	Po zakończeniu czyszczenia obrócić pokrętko wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia.	


 Podczas czyszczenia oświetlenie piekarnika jest wyłączone.

Gdy piekarnik osiągnie ustawioną temperaturę, drzwi zablokują się. Do czasu odblokowania drzwi będzie pokazywał: .

Po zakończeniu czyszczenia:

Wyłączyć piekarnik i czekać, aż ostygnie.	Wyczyścić komorę miękką ściereczką.	Usunąć zanieczyszczenia z dna komory.
---	-------------------------------------	---------------------------------------

12.5 Przypomnienie o czyszcz.

Piekarnik przypomina o konieczności czyszczenia pirolitycznego.	
 – miga na wyświetlaczu przez 5 sekund po każdej sesji gotowania.	Aby wyłączyć przypomnienie, należy przejść do Menu i wybrać Ustawienia, Przypomnienie o czyszcz..

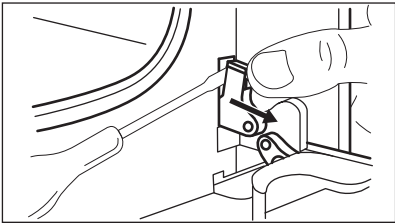
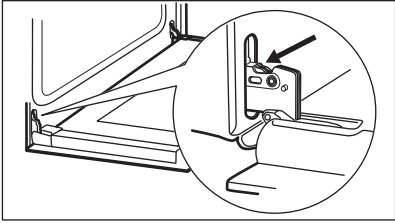
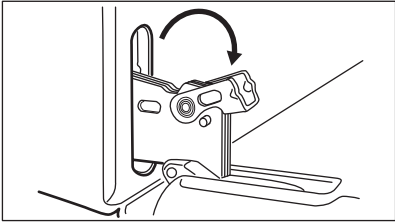
12.6 Sposób demontażu i montażu: Drzwi

W drzwiach piekarnika znajdują się trzy szyby. Drzwi piekarnika i wewnętrzne szyby można wymontować do wyczyszczenia. Przed przystąpieniem do demontażu szyb należy zapoznać się z instrukcją „Zdejmowanie i zakładanie drzwi”.

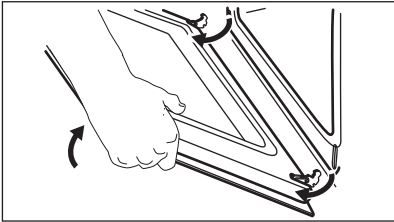
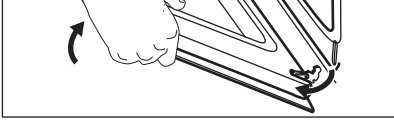
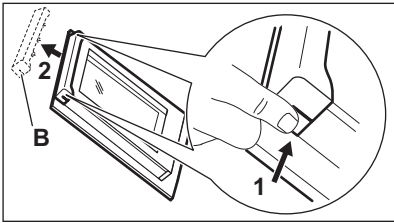
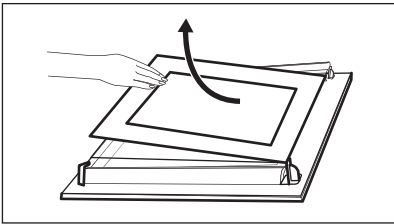
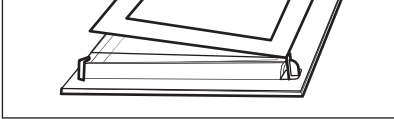


UWAGA!

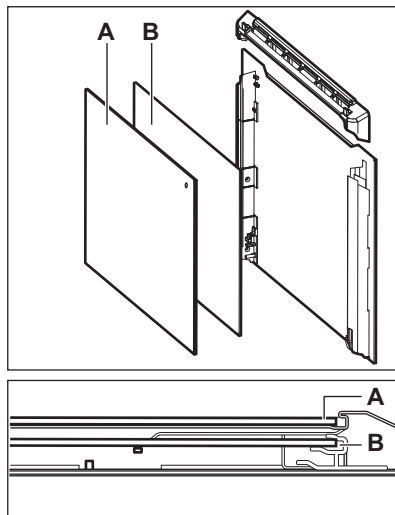
Nie używać piekarnika bez szyb.

Krok 1	Otworzyć całkowicie drzwi i znaleźć zawias po prawej stronie drzwi.	
Krok 2	Za pomocą śrubokręta unieść i całkowicie obrócić dźwignię przy prawym zawiasie.	
Krok 3	Znaleźć zawias po lewej stronie drzwi.	
Krok 4	Podnieść i całkowicie obrócić dźwignię przy lewym zawiasie.	
Krok 5	Przymknąć drzwi piekarnika do połowy, do pierwszej pozycji otwarcia. Następnie unosząc i pociągając drzwi do siebie, wyjąć je z mocowania.	
Krok 6	Umieścić drzwi na stabilnej powierzchni przykrytej miękką szmatką.	

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

Krok 7	Chwycić z obu stron górną listwę drzwi (B) i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski.	
Krok 8	Pociągnąć listwę drzwi do przodu, aby ją zdjąć.	
Krok 9	Chwycić szyby drzwi za górne krawędzie i ostrożnie wyjmować je po kolei. Zacząć od górnej szyby. Upewnić się, że szyba całkowicie wysunie się z prowadnic.	
Krok 10	Umyć szyby wodą z płynem do mycia naczyń. Dokładnie wytrzeć szyby do sucha. Nie myć szyb w zmywarce.	
Krok 11	Po umyciu zamontować szyby i drzwi piekarnika.	

Umieścić szyby (A i B) 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 środkową szybę prawidłowo umieszczono w mocowaniu.



12.7 Sposób wymiany: Oświetlenie



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.
Żarówka może być gorąca.

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

Przed wymianą żarówki oświetlenia:

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

Tylne oświetlenie

Krok 1	Obrócić szklany klosz, aby go zdjąć.
Krok 2	Wyczyścić szklany klosz.
Krok 3	Wymienić żarówkę na nową, odpowiednią do piekarnika i odporną na działanie wysokiej temperatury (do 300°C).
Krok 4	Zamontować 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.	Drzwi piekarnika są zamknięte.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Zadziałał bezpiecznik.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Wyłączona jest blokada uruchomienia.

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.

Kody błędów	
Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie...	Sprawdzić, czy...
Err C2	Wyjęto wtyczkę Termosonda z gniazda.
Err C3	Drzwi piekarnika są zamknięte lub czy nie jest uszkodzony zamek drzwi.

EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

Kody błędów	
Err F102	Drzwi piekarnika są zamknięte.
Err F102	Nie jest uszkodzona blokada drzwi.
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 wiano za dużo wody.

13.2 Informacje 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 przednim obramowaniu komory piekarnika. Nie usuwać tabliczki znamionowej z komory piekarnika.

Zalecamy wpisanie danych w tym miejscu:	
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

Oznaczenie modelu	EOD6P77WX 949499836 EOD6P77WZ 949499837 KODDP77WX 949499835	
Wskaźnik efektywności energetycznej	81.2	
Klasa efektywności energetycznej	A+	
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie tradycyjnym	0.93 kWh/cykl	
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie z termoobiegiem	0.69 kWh/cykl	
Liczba komór	1	
Źródła ciepła	Zasilanie elektryczne	
Pojemność	72 l	
Typ piekarnika	Piekarnik do zabudowy	
Masa	EOD6P77WX	32.8 kg
	EOD6P77WZ	32.8 kg
	KODDP77WX	32.8 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: Elektryczne kuchnie, piekarniki, piekarniki parowe i opiekacze – Metody badań cech funkcjonalnych.

14.2 Oszczędzanie energii



Piekarnik wyposażono w funkcje umożliwiające oszczędzanie energii podczas codziennego pieczenia.

Podczas działania piekarnika sprawdzić, czy jego drzwi są prawidłowo zamknięte. Nie otwierać zbyt często drzwi piekarnika podczas pieczenia. Dbać, aby uszczelka drzwi była czysta i prawidłowo umieszczona.

Korzystanie z metalowych naczyń pozwala oszczędzać energię.

Gdy nie jest to konieczne, nie należy wstępnie nagrzewać piekarnika 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 piekarnika na wyświetlaczu pojawia się informacja o ciepłe resztkowym. Ciepło resztkowe można wykorzystać do utrzymania temperatury potrawy.

Gdy pieczenie przekracza 30 min, należy zmniejszyć temperaturę piekarnika do minimum na 3-10 min przed zakończeniem pieczenia. Dzięki ciepłu resztkowemu wewnątrz piekarnika potrawy będą się nadal piec.

Używać ciepła resztkowego do podgrzewania innych potraw.

Podtrzymywanie temperatury potraw

Wybrać najniższe możliwe ustawienie temperatury, aby wykorzystać ciepło resztkowe i podtrzymać temperaturę potrawy. Na wyświetlaczu pojawi się wskaźnik ciepła resztkowego lub temperatura.

Pieczenie z wyłączonym oświetleniem

Wyłączyć oświetlenie podczas pieczenia. Oświetlenie należy włączać tylko wtedy, gdy jest potrzebne.

Termoobieg wilgotny


Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia.




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

Oświetlenie można ponownie włączyć, ale wpłynie to niekorzystnie na oszczędność energii.

15. STRUKTURA MENU

15.1 Menu

	≡ – wybrać, aby przejść do Menu.
--	----------------------------------

Struktura Menu		
Gotowanie wspomaganie 	Czyszczenie 	Ustawienia 



Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4	Krok 5
 ≡ 	 OK	 01 – 015	 OK	

STRUKTURA MENU

Wybrać Menu, Ustawienia.	Potwierdzić ustawienie.	Wybrać ustawienie.	Potwierdzić ustawienie.	Ustawić wartość i nacisnąć przycisk OK.
--------------------------	-------------------------	--------------------	-------------------------	---

Ustawienia					
O1	Aktualna godzina	Zmień	O2	Jasność wyświetlacza	1 - 5
O3	Dźwięki przycisków	1 – Sygnał dźwiękowy 2 – Kliknięcie 3 – Dźwięk wyłączony	O4	Głośność sygnału	1 - 4
O5	Termosonda Działanie	1 – Alarm i zatrzymanie 2 – Alarm	O6	Stoper	Wł. / Wył.
O7	Oświetlenie piekarnika	Wł. / Wył.	O8	Szybkie nagrzewanie	Wł. / Wył.
O9	Przypomnienie o czyszczeniu.	Wł. / Wył.	O10	Wi-Fi	Wł. / Wył.
O11	Automatyczny praca w trybie sterowania zdalnego	Wł. / Wył.	O12	Zapomnij sieć	Tak / Nie
O13	Tryb demonstracyjny	Kod aktywacji: 2468.	O14	Wersja oprogramowania	Sprawdzenie
O15	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.

ESTAMOS A PENSAR EM SI

Obrigado por ter adquirido um aparelho Electrolux. Escolheu um produto que traz com ele décadas de experiência profissional e inovação. Engenhoso e elegante, foi concebido a pensar em si. Assim, quando o utilizar, terá a tranquilidade de saber que obterá sempre ótimos resultados.

Bem-vindo(a) à Electrolux.

Visite o nosso site para:



Obter conselhos de utilização, folhetos, resolução de problemas e informações sobre assistência e reparações:

www.electrolux.com/support



Registe o seu produto para beneficiar de um serviço melhor:

www.registerelectrolux.com



Adquira acessórios, consumíveis e peças de substituição originais para o seu aparelho:

www.electrolux.com/shop



Para mais receitas, sugestões e resolução de problemas, transfira a aplicação **My Electrolux Kitchen**.



APOIO AO CLIENTE E ASSISTÊNCIA

Usar sempre peças sobressalentes de origem.

Sempre que contactar o nosso Centro de Assistência Técnica Autorizado, assegure que tem disponíveis os dados seguintes: Modelo, PNC, Número de série.

Esta informação encontra-se na placa de identificação.

 Aviso/Cuidado – Informações de segurança


 Informações gerais e sugestões

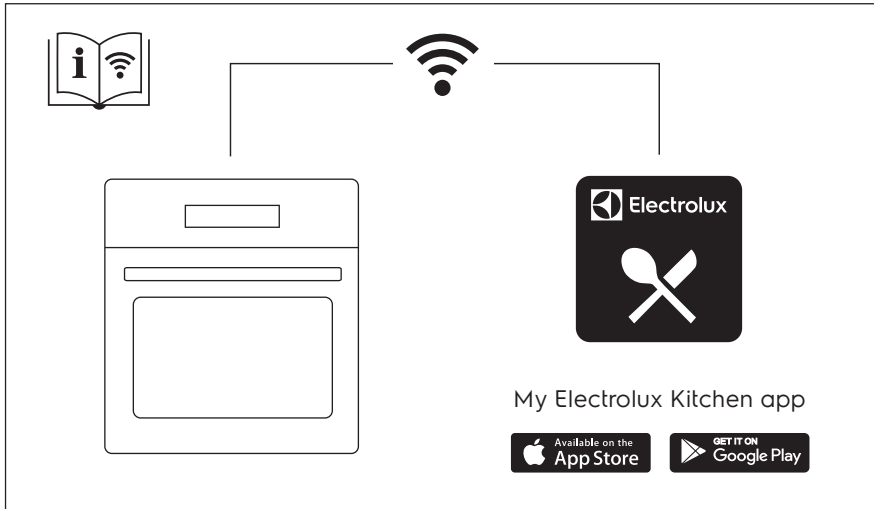
 Informações ambientais

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....	397	2.6 Iluminação interna.....	403
1.1 Segurança de crianças e pessoas vulneráveis.....	397	2.7 Assistência.....	403
1.2 Segurança geral.....	398	2.8 Eliminação.....	403
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	399	3. INSTALAÇÃO.....	403
2.1 Instalação.....	399	3.1 Encastre.....	404
2.2 Ligação elétrica.....	400	3.2 Fixação do forno no armário.....	405
2.3 Utilização.....	401	4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	405
2.4 Manutenção e limpeza.....	402	4.1 Visão geral.....	405
2.5 Limpeza por pirólise.....	402	4.2 Acessórios.....	406

5. COMO LIGAR E DESLIGAR O FORNO.	406	11. SUGESTÕES E DICAS.	423
5.1 Botões retráteis.	406	11.1 Ventilado com Resistência.	423
5.2 Painel de comandos.	406	11.2 Ventilado com Resistência - acessórios recomendados.	425
6. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.	407	11.3 Tabelas de cozedura para testes.	426
6.1 Limpeza inicial.	408	12. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.	428
6.2 Pré-aquecimento inicial.	408	12.1 Notas sobre a limpeza.	428
6.3 Ligação sem fios 	408	12.2 Como limpar: Baixo relevo da cavidade.	429
6.4 Licenças de software.	409	12.3 Como remover: Apoios para prateleiras	429
7. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.	409	12.4 Como utilizar: Limpeza pirolítica	429
7.1 Como definir: Tipos de aquecimento.	409	12.5 Aviso de limpeza.	431
7.2 Funções de aquecimento.	410	12.6 Como remover e instalar: Porta.	431
7.3 Notas sobre: Ventilado com Resistência.	412	12.7 Como substituir: Lâmpada.	433
7.4 Como definir: Cozedura assistida	412	13. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.	434
7.5 Cozedura assistida com receitas.	412	13.1 O que fazer se.	434
8. FUNÇÕES DE RELÓGIO.	418	13.2 Dados para a Assistência Técnica.	435
8.1 Funções do relógio.	418	14. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.	435
8.2 Como definir: Funções do relógio	419	14.1 Informação de produto e folha de informação de produto*	435
9. COMO UTILIZAR: ACESSÓRIOS.	420	14.2 Poupança de energia.	436
9.1 Inserir acessórios.	420	15. ESTRUTURA DO MENU.	437
9.2 Sonda térmica.	421	15.1 Menu.	437
10. FUNÇÕES ADICIONAIS.	423	16. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS.	438
10.1 Bloquear.	423		
10.2 Desligar automático.	423		
10.3 Ventoinha de arrefecimento.	423		



1. ⚠️ INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não é responsável por quaisquer ferimentos ou danos resultantes de instalação ou utilização incorretas. Guarde sempre as instruções em local seguro e acessível para consultar no futuro.

1.1 Segurança de crianças e pessoas vulneráveis

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos de idade ou mais velhas e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento se forem supervisionadas ou instruídas no que respeita à utilização do aparelho de uma forma segura e compreenderem os perigos envolvidos. É necessário manter as crianças com menos de 8 anos de idade e pessoas com incapacidades muito extensas e complexas afastadas do aparelho, a menos que sejam constantemente vigiadas.

- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho e dispositivos móveis com My Electrolux Kitchen.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças e elimine-os de forma apropriada.
- AVISO: Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do forno quando este estiver a funcionar ou a arrefecer. As partes acessíveis ficam quentes durante a utilização.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o ative.
- A limpeza e a manutenção básica do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

1.2 Segurança geral

- Apenas uma pessoa qualificada pode instalar este aparelho e substituir o cabo.
- Não use o aparelho antes de instalá-lo na estrutura embutida.
- Desligue o aparelho da fonte de alimentação antes de realizar qualquer manutenção.
- Se o cabo de alimentação elétrica estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um Centro de Assistência Técnica Autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos elétricos.
- AVISO: Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- AVISO: O aparelho e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para evitar tocar nas resistências de aquecimento.
- Utilize sempre luvas de forno para retirar e colocar acessórios ou recipientes de ir ao forno.
- Utilize apenas o sensor de alimentos (sonda térmica) recomendado para este aparelho.

- Para remover os apoios para prateleiras, puxe primeiro a parte da frente e depois a parte de trás do apoio para prateleiras para fora da parede lateral. Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.
- Não utilize uma máquina de limpar a vapor para limpar o aparelho.
- Não utilize agentes de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro, porque podem riscar a superfície e causar a quebra do vidro.
- Antes da limpeza pirolítica, deve limpar todos os resíduos facilmente removíveis. Retire todas as peças do forno.

2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

2.1 Instalação



AVISO!

A instalação deste aparelho tem de ser efetuada por uma pessoa qualificada.

- Retire a embalagem toda.
- Não instale nem utilize o aparelho se estiver danificado.
- Siga as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é pesado. Utilize sempre luvas de proteção e calçado fechado.
- Não puxe o aparelho pela pega.
- Instale o aparelho num local seguro e adequado que cumpra com os requisitos da instalação.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Antes de montar o aparelho, verifique se a porta do forno abre sem limitações.
- O aparelho está equipado com um sistema de arrefecimento elétrico. É necessário utilizar a alimentação elétrica.

Altura mínima do armário (altura mínima do armário debaixo do balcão)	590 (600) mm
Largura do armário	560 mm
Profundidade do armário	550 (550) mm
Altura da parte da frente do aparelho	594 mm
Altura da parte de trás do aparelho	576 mm

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Largura da parte da frente do aparelho	595 mm
Largura da parte de trás do aparelho	559 mm
Profundidade do aparelho	569 mm
Profundidade de encaixe do aparelho	548 mm
Profundidade com a porta aberta	1022 mm
Dimensão mínima da abertura de ventilação. Abertura localizada na parte inferior traseira	560x20 mm
Comprimento do cabo de alimentação eléctrica. O cabo sai pelo canto traseiro direito	1500 mm
Parafusos de montagem	4x25 mm

2.2 Ligação eléctrica



AVISO!

Risco de incêndio e choque eléctrico.

- Todas as ligações eléctricas devem ser efectuadas por um electricista qualificado.
- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Certifique-se de que os parâmetros indicados na placa de características são compatíveis com as características da alimentação eléctrica.
- Utilize sempre uma tomada devidamente instalada e à prova de choques eléctricos.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não danifica a ficha e o cabo de alimentação eléctrica. Se for necessário substituir o cabo de alimentação, esta operação deve ser efectuada pelo nosso Centro de Assistência Técnica.
- Não permita que algum cabo eléctrico toque na porta do aparelho ou no nicho abaixo do aparelho, especialmente quando a porta estiver quente.
- As protecções contra choques eléctricos das peças isoladas e não isoladas devem estar fixas de modo a não poderem ser retiradas sem ferramentas.
- Ligue a ficha à tomada eléctrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada eléctrica estiver solta, não ligue a ficha.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha.
- disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação eléctrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente eléctrica em todos os pólos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.
- Feche totalmente a porta do aparelho antes de ligar a ficha na tomada eléctrica.
- Este aparelho é fornecido com ficha e cabo de alimentação.

Tipos de cabos aplicáveis para instalação ou substituição para a Europa:

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

Para informações sobre a secção do cabo, consulte a potência total na placa de características. Também pode consultar a tabela:

Potência total (W)	Secção do cabo (mm ²)
máximo 1380	3 x 0.75
máximo 2300	3 x 1
máximo 3680	3 x 1.5

O cabo de terra (cabo verde/amarelo) tem de ser 2 cm mais comprido do que os cabos de fase e neutro (cabos azul e castanho).

2.3 Utilização



AVISO!

Risco de ferimentos, queimaduras, choque elétrico ou explosão.

- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico (interior).
- Não altere as especificações deste aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- Desative o aparelho após cada utilização.
- Tenha cuidado quando abrir a porta do aparelho com o aparelho em funcionamento. Pode sair ar quente.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou quando ele estiver em contacto com água.
- Não aplique pressão sobre a porta aberta.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Abra a porta do aparelho com cuidado. A utilização de ingredientes com álcool pode provocar uma mistura de álcool e ar.
- Evite que faíscas ou chamas entrem em contacto com o aparelho quando abrir a porta.
- Não coloque produtos inflamáveis, nem objetos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.
- Não partilhe a sua palavra-passe Wi-Fi.



AVISO!

Risco de danos no aparelho.

- Para evitar danos ou descoloração no esmalte:
 - não coloque recipientes de ir ao forno ou outros objetos diretamente sobre o fundo do aparelho.
 - não coloque folha de alumínio diretamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- não coloque água diretamente no aparelho quente.
- não mantenha pratos e alimentos húmidos no aparelho após acabar de cozinhar.
- tenha cuidado quando remover ou montar os acessórios.
- A eventual descoloração do esmalte ou do aço inoxidável não afeta o desempenho do aparelho.
- Utilize uma assadeira profunda para bolos húmidos. Os sumos de fruta provocam manchas que podem ser permanentes.
- Este aparelho destina-se apenas a ser utilizado para cozinhar. Não pode ser utilizado para outras funções, por exemplo, aquecimento de divisões.
- Cozinhe sempre com a porta do forno fechada.
- Se o aparelho ficar instalado atrás de uma porta de armário, nunca feche a porta com o aparelho em funcionamento. Se a porta ficar fechada, poderá ocorrer acumulação de calor e humidade que podem danificar o aparelho, os móveis ou o piso. Não feche a porta do armário enquanto o aparelho não tiver arrefecido completamente após utilização.

2.4 Manutenção e limpeza



AVISO!

Risco de ferimentos, incêndio e danos no aparelho.

- Antes de qualquer ação de manutenção, desative o aparelho e desligue a ficha da tomada elétrica.
- Certifique-se de que o aparelho está frio. Existe o risco de quebra dos painéis de vidro.
- Substitua imediatamente os painéis de vidro se estiverem danificados. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Tenha cuidado quando remover a porta do aparelho. A porta é pesada!
- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- Limpe o aparelho com um pano macio e húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize produtos abrasivos, esfregões, solventes ou objetos metálicos.
- Se utilizar um spray para forno, siga as instruções de segurança da embalagem.

2.5 Limpeza por pirólise



AVISO!

Risco de ferimentos / incêndio / emissão de produtos químicos (vapores) no Modo Pirolítico.

- Antes de executar a função de autolimpeza Pirolítica e antes da primeira utilização, remova o seguinte da cavidade do forno:
 - todos os excessos de resíduos de alimentos, óleos e derrames ou depósitos de gordura;
 - todos os objetos amovíveis (incluindo as prateleiras e as calhas laterais fornecidas com o produto) e todos os tachos anti-aderentes, panelas, tabuleiros, utensílios, etc.
- Leia atentamente todas as instruções relativas à limpeza pirolítica.
- Mantenha as crianças afastadas do aparelho quando a limpeza pirolítica estiver a funcionar. O aparelho fica bastante quente e liberta ar quente pelas ranhuras de ventilação frontais.
- A limpeza pirolítica é uma operação efetuada com temperatura elevada e pode libertar fumos dos resíduos alimentares e dos materiais do aparelho, pelo que recomendamos vivamente o seguinte:
 - providencie boa ventilação durante e após a limpeza pirolítica.

- providencie boa ventilação durante e após a primeira utilização com a temperatura máxima.
- Ao contrário das pessoas, algumas aves e alguns répteis podem ser extremamente sensíveis aos eventuais fumos emitidos durante o processo de limpeza dos fornos pirolíticos.
 - Leve todos os animais de estimação (especialmente as aves) para uma área bem ventilada, afastando-os do aparelho durante e após a limpeza por pirólise e a primeira utilização com a temperatura máxima.
- Os animais de estimação pequenos também podem ser muito sensíveis às mudanças de temperatura localizadas nas proximidades dos fornos pirolíticos durante o funcionamento do programa de auto-limpeza pirolítica.
- As superfícies anti-aderentes de tachos, panelas, assadeiras, utensílios e outros objetos podem ser danificadas pela temperatura elevada da limpeza pirolítica dos fornos pirolíticos, assim como podem ser fonte de fumos nocivos em baixo grau.
- Os fumos libertados pelos fornos pirolíticos/resíduos de alimentos não são nocivos para pessoas, incluindo crianças e pessoas enfermas.

2.6 Iluminação interna



AVISO!

Risco de choque elétrico.

- Relativamente à(s) lâmpada(s) no interior deste produto e às lâmpadas sobressalentes vendidas separadamente: Estas lâmpadas destinam-se a suportar condições físicas extremas em eletrodomésticos, tais como temperatura, vibração, humidade, ou destinam-se a sinalizar informação relativamente ao estado operacional do aparelho. Não se destinam a ser utilizadas em outras aplicações e não se adequam à iluminação de espaços domésticos.
- Utilize apenas lâmpadas com as mesmas especificações.

2.7 Assistência

- Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado se for necessário reparar o aparelho.
- Utilize apenas peças de substituição originais.

2.8 Eliminação



AVISO!

Risco de ferimentos ou asfixia.

- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica do aparelho e elimine-o.
- Remova o trinco da porta para evitar que crianças ou animais de estimação fiquem presos no aparelho.

3. INSTALAÇÃO



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

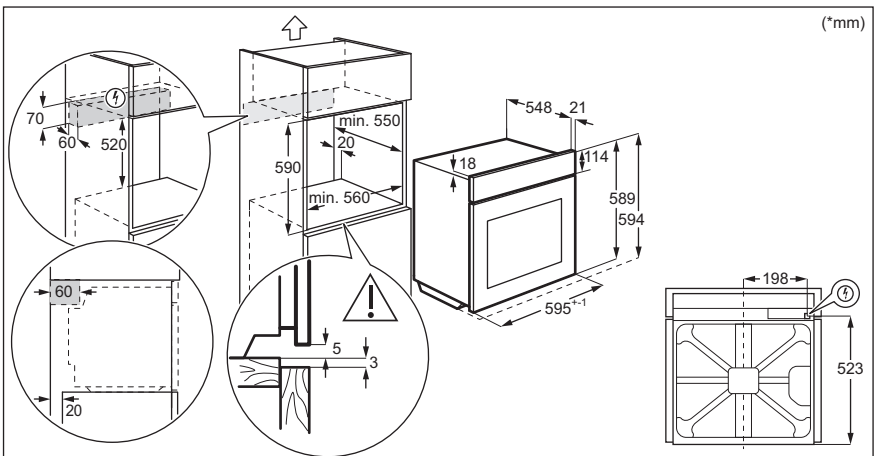
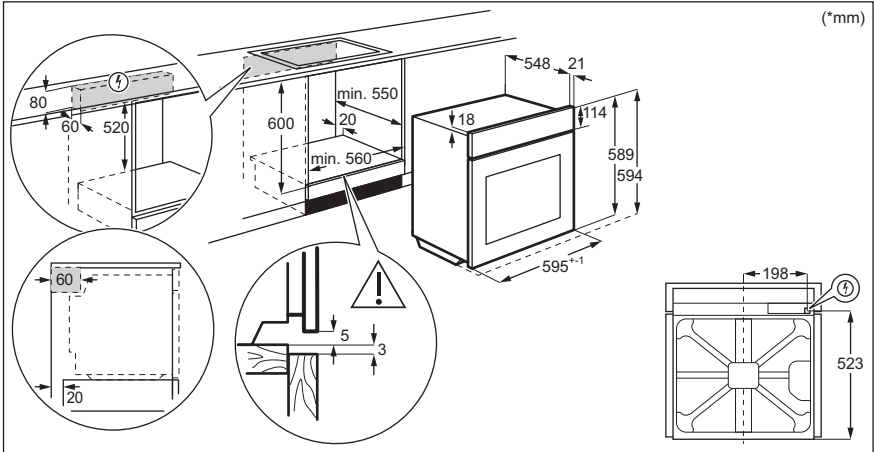
3.1 Encastre



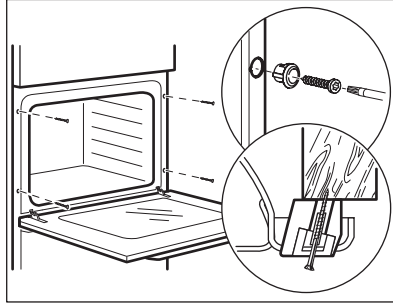
YouTube

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

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation

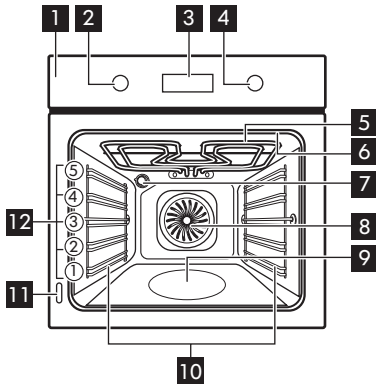


3.2 Fixação do forno no armário



4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

4.1 Visão geral



- 1** Painel de comandos
- 2** Botão para os tipos de aquecimento
- 3** Visor
- 4** Botão de controlo
- 5** Elemento de aquecimento
- 6** Tomada para a sonda térmica
- 7** Lâmpada
- 8** Ventilador
- 9** Baixo relevo da cavidade
- 10** Apoio para prateleira, amovível
- 11** Placa de classificação
- 12** Nível das prateleiras

COMO LIGAR E DESLIGAR O FORNO

4.2 Acessórios







- **Prateleira em grelha**
Para recipientes, formas de bolo, assados.
- **Tabuleiro para assar**
Para bolos e biscoitos.
- **Tabuleiro para grelhar**
Para cozer e assar ou como tabuleiro para recolher gordura.
- **Sonda térmica**
Para medir o grau de cozedura dos alimentos.
- **Calhas telescópicas**
Com as calhas telescópicas, pode colocar e remover as prateleiras mais facilmente.


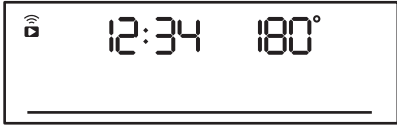
5. COMO LIGAR E DESLIGAR O FORNO

5.1 Botões retráteis

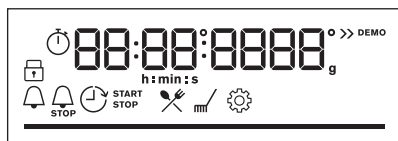
Para utilizar o aparelho, prima o botão. O botão fica saliente.

5.2 Painel de comandos

Campos do sensor do painel de controlo					Prima o botão	Rode o botão
 Temporizador	 Aquecimento rápido	 Luz	 Sonda térmica	OK		
Selecione um tipo de aquecimento para ligar o forno.						
Rode o botão para as funções de aquecimento para a posição off (desligado) para desligar o forno.						















	Quando o botão das funções de aquecimento estiver na posição Off (desligado), o visor entra em espera (standby).
	Quando cozinha, o visor apresenta a temperatura, a hora do dia e outras opções disponíveis.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO



O visor com o número máximo das definições das funções.

Indicadores do visor

 Bloquear	 Cozedura assis- tida	 Limpeza	 Definições	 Aquecimento rápido
Indicadores do temporizador:				
Wi-fi indicador - fica intermitente quando o forno é ligado à rede Wi-Fi.		Indicador de Funcionamento remoto – o forno pode ser controlado remotamente.		
 A ligação Wi-fi está ativada.		 A Funcionamento remoto está ativada.		
Barra de progresso - para temperatura ou tempo.				
Indicador de cozedura a vapor				
Sonda térmica indicador				

6. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO







AVISO!




Consulte os capítulos relativos à segurança.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

6.1 Limpeza inicial

Antes da primeira utilização, limpe o forno vazio e defina o tempo:			
			 00:00 Acertar as horas. Premir OK .


6.2 Pré-aquecimento inicial

Pré-aqueça o forno vazio antes da primeira utilização.	
Passo 1	Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis do forno.
Passo 2	Regule a temperatura máxima para a função.  Deixe o forno funcionar durante 1 hora.
Passo 3	Regule a temperatura máxima para a função.  Deixe o forno funcionar durante 15 min.
 O forno pode emitir algum odor e fumo durante o pré-aquecimento. Certifique-se de que o espaço é ventilado.	

6.3 Ligação sem fios

Para ligar o forno necessita de:

- Rede sem fios com a ligação à internet.
- Dispositivo móvel ligado à sua rede sem fios.

Passo 1	Faça o download da aplicação móvel My Electrolux Kitchen e siga as instruções para os próximos passos.
Passo 2	Rode o botão para seleccionar:  .

Frequência	2,4 GHz WLAN	WLAN de 5 Ghz
	2400 - 2483,5 Mhz	5150 - 5350 MHz 5470 - 5725 MHz
Protocolo	IEEE 802.11b DSSS/ 802.11g/n OFDM	IEEE 802.11 a/n OFDM

Potência máxima	EIRP < 20 dBm (100 mW)	EIRP < 23 dBm (200 mW)
Módulo Wi-Fi	NIU5-50	

Frequência Bluetooth	2400 - 2483,5 Mhz
Protocolo	LE: DSSS
Potência máxima	EIRP < 4 Dbm (2,5 Mw)

Estados membros da UE abrangidos pelo disposto da Diretiva 2014/53/UE: Bélgica, Bulgária, República Checa, Dinamarca, Alemanha, Estónia, Irlanda, Grécia, Espanha, França, Croácia, Itália, Chipre, Letónia, Lituânia, Luxemburgo, Hungria, Malta, Holanda, Áustria, Polónia, Portugal, Roménia, Eslovénia, Eslováquia, Finlândia, Suécia, Noruega, Suíça, Reino Unido, Turquia.

6.4 Licenças de software

O software deste produto contém componentes baseados em software de fonte aberta e livre. Electrolux confirma totalmente os contributos das comunidades de software aberto e robótica ao projecto de desenvolvimento.

Para aceder ao código fonte destes componentes do software de código aberto e gratuitos, cujas condições de licença exigem que sejam publicadas e para visualizar toda a sua informação de direitos de autor e termos de licença aplicáveis, por favor visite: <http://electrolux.opensource-repository.com> (pasta NIU5).

7. UTILIZAÇÃO DIÁRIA



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.




7.1 Como definir: Tipos de aquecimento

Começar a cozinhar	
Passo 1	Passo 2
Definir uma função de aquecimento.	Defina a temperatura.

UTILIZAÇÃO DIÁRIA

Cozinhar a vapor

Certifique-se de que o forno está frio.

Passo 1	Passo 2	Passo 3	Passo 4
			Pré-aqueça o forno vazio durante 10 minutos para criar humidade. Coloque alimentos no forno.
Encha a área de baixo relevo da cavidade com água da torneira.	Defina a função de aquecimento a vapor.	Defina a temperatura.	


i A capacidade máxima da área de baixo relevo da cavidade é 250 ml. Não encha a área de baixo relevo da cavidade durante a cozedura, nem com o forno quente.










Quando a cozedura a vapor termina:

Passo 1	Passo 2	Passo 3
Rode o botão para as funções de aquecimento para a posição off (desligado) para desligar o forno.	Abra a porta com cuidado. A humidade libertada pode causar queimaduras.	Certifique-se de que o forno está frio. Retire a água restante da área de baixo relevo da cavidade.

7.2 Funções de aquecimento

Tipos de aquecimento normal

Tipo de aquecimento	Aplicação
 Ventilado + Resistência Circ	Para cozer em até três posições de prateleira ao mesmo tempo e para secar alimentos. Defina a temperatura 20 - 40 °C abaixo da que utiliza com Calor superior/inferior.

Tipo de aquecimento	Aplicação
 <p>Calor superior/ inferior</p>	<p>Para cozer e assar alimentos numa posição de prateleira.</p>
 <p>SteamBake</p>	<p>Para adicionar humidade durante a cozedura. Para obter a cor certa e a crosta estaladiça durante a cozedura. Para mais suculência durante o reaquecimento. Para conservar fruta ou legumes.</p>
 <p>Função Pizza</p>	<p>Para cozer pizza. Para um tostado intenso e uma base crocante.</p>
 <p>Aquecimento inferior</p>	<p>Para cozer bolos com bases estaladiças e conservar alimentos.</p>
 <p>Congelados</p>	<p>Para deixar os alimentos de conveniência (por exemplo, batatas fritas, batatas em cunha ou crepes) estaladiços.</p>
 <p>Ventilado com Resistência</p>	<p>Esta função foi concebida para poupar energia durante o cozinhado. Quando utilizar esta função, a temperatura na cavidade pode diferir a temperatura definida. É utilizado o calor residual. A potência do aquecimento pode ser reduzida. Para mais informações consulte o capítulo “Utilização diária”, notas sobre: Ventilado com Resistência.</p>
 <p>Grelhador</p>	<p>Para grelhar alimentos finos e tostar pão.</p>
 <p>Grelhador ventilado</p>	<p>Para assar peças de carne grandes ou aves com ossos numa posição da prateleira. Para fazer gratinados e alourar.</p>
 <p>Menu</p>	<p>Para entrar no Menu: Cozedura assistida, Limpeza, Definições.</p>

7.3 Notas sobre: Ventilado com Resistência

Esta função foi utilizada para cumprir com os requisitos de classe de eficiência energética e design ecológico de acordo com as normas EU 65/2014 e EU 66/2014. Testes de acordo com a norma EN 60350-1.

A porta do forno deve estar fechada durante a cozedura para que a função não seja interrompida e o forno funcione com a mais alta eficiência energética possível.







Quando utiliza esta função, a lâmpada é automaticamente desativada após 30 seg.

Para instruções de cozedura, consulte o capítulo "Sugestões e dicas", Ventilado com Resistência. Para recomendações gerais sobre poupança de energia, consulte o capítulo "Eficiência energética", Poupança de energia.


7.4 Como definir: Cozedura assistida




Cada prato deste submenu propõe uma função e uma temperatura recomendadas. Pode ajustar o tempo e a temperatura durante a cozedura.

Para alguns dos pratos, também pode cozinhar com:	A temperatura a que um prato é cozinhado:
<ul style="list-style-type: none"> Sonda térmica 	<ul style="list-style-type: none"> Mal passado Médio Bem passado









Cozedura assistida - utilize-o para preparar um prato rapidamente com as definições padrão:			
Passo 1	Passo 2	Passo 3	Passo 4
 	 	 1 - 45	 OK
Entre no menu.	Seleccionar Cozedura assistida. Prima OK.	Selecione o prato. Premir OK.	Introduza o prato no forno. Confirme a regulação.

7.5 Cozedura assistida com receitas













Legenda	
	Sonda térmica disponível. Coloque a Sonda térmica na parte mais espessa do prato. O forno desliga-se quando a função Sonda térmica a temperatura é atinvida.


















Legenda	
	Quantidade de água para a função de vapor.
	Pré-aqueça o forno antes de começar a cozinhar.
	Nível da grelha.

Quando a função terminar, verifique se os alimentos estão prontos.























	Prato	Peso	Nível da grelha/Acessório	Tempo de duração
Carne de vaca 				
P1	Carne assada, mal passada	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm de espessura	  2 tabuleiro para assar Frite a carne durante alguns minutos num tacho quente. Insira no forno.	~ 40 min
P2	Carne assada, médio			~ 50 min
P3	Carne assada, bem passada			~ 60 min
P4	Bife, médio	180 - 220 g por peça; 3 cm de espessura fatiadas	   3 tabuleiro de assar ligado prateleira em grelha Frite a carne durante alguns minutos num tacho quente. Insira no forno.	~ 15 min
P5	Carne assada/estufada (costela-de-vaca, tarte superior, grossas)	1,5 - 2 kg	  2 tabuleiro de assar ligado prateleira em grelha Frite a carne durante alguns minutos num tacho quente. Adicione líquido. Insira no forno.	~ 120 min





















UTILIZAÇÃO DIÁRIA

	Prato	Peso	Nível da grelha/Acessório	Tempo de duração
P6	Carne assada, mal passada (cozedura lenta)	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm de espessura	  2 tabuleiro para assar Utilize as suas especiarias preferidas ou apenas sal e pimenta fresca moída. Frite a carne durante alguns minutos num tacho quente. Insira no forno.	~ 75 min
P7	Carne assada, média (cozedura lenta)			~ 85 min
P8	Rosbife, bem passado (cozedura lenta)			~ 130 min
P9	Filete, mal passado (cozedura lenta)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm de espessura de peças grossas	  2 tabuleiro para assar Utilize as suas especiarias preferidas ou apenas sal e pimenta fresca moída. Frite a carne durante alguns minutos num tacho quente. Insira no forno.	~ 75 min
P10	Filete, médio (cozedura lenta)			~ 90 min
P11	Filete, feito (cozedura lenta)			~ 120 min
Vitela 				
P12	Assado de vitela (por exemplo, pá)	0,8 - 1,5 kg; pedaços de 4 cm de espessura	  2 tabuleiro de assar ligado prateleira em grelha Utilize as suas especiarias preferidas. Adicione líquido. Assado coberto.	~ 80 min
Porco 				
P13	Cachaço de porco, cachaço ou pá	1,5 - 2 kg	  2 tabuleiro de assar ligado prateleira em grelha Após metade do tempo de cozedura, vire a carne.	~ 120 min
P14	LoTC de porco assado	1,5 - 2 kg	  2 tabuleiro para assar Utilize as suas especiarias preferidas. Vire a carne a meio do tempo de cozedura para obter um alouramento uniforme.	~ 215 min















	Prato	Peso	Nível da grelha/Acessório	Tempo de duração
P15	Lombo, fresco	1 - 1,5 kg; 5 - 6 cm de espessura de peças grossas	  2 tabuleiro de assar ligado prateleira em grelha Utilize as suas especiarias preferidas.	~ 55 min
P16	Entrecosto	2 - 3 kg; utilize as costelas de plástico cruas, 2-3 cm de espessura	 3 tabuleiro para grelhar Adicione líquido para cobrir o fundo de um prato. Após metade do tempo de cozedura, vire a carne.	90 min
Borrego 				
P17	Perna de borrego com ossos	1,5 - 2 kg; 7 - 9 cm de espessura	  2 tabuleiro de assar ligado tabuleiro para assar Adicione líquido. Após metade do tempo de cozedura, vire a carne.	~ 130 min
Aves 				
P18	Frango inteiro	1 - 1,5 kg; fresco	   2 200 ml caçarola sobre tabuleiro para assar Utilize as suas especiarias preferidas. Vire o frango a meio do tempo de cozedura para obter um alouramento uniforme.	~ 60 min
P19	Meio frango	0,5 - 0,8 kg	  3 ; tabuleiro para assar Utilize as suas especiarias preferidas.	~ 40 min
P20	Peito de frango	180 - 200 g por peça	   2 caçarola sobre prateleira em grelha Utilize as suas especiarias preferidas. Frite a carne durante alguns minutos num tacho quente.	~ 25 min
P21	Pernas de frango, frescas	-	  3 tabuleiro para assar Se tiver pernas de frango marinadas em primeiro lugar, seleccione uma temperatura mais baixa e cozinhe mais tempo.	~ 30 min

UTILIZAÇÃO DIÁRIA

	Prato	Peso	Nível da grelha/Acessório	Tempo de duração
P22	Pato inteiro	2 - 3 kg	  2 tabuleiro de assar ligado prateleira em grelha Utilize as suas especiarias preferidas. Coloque a carne no assadeira. Vire o pato a meio do tempo de cozedura.	~ 100 min
P23	Ganso, inteiro	4 - 5 kg	  2 tabuleiro para grelhar Utilize as suas especiarias preferidas. Coloque a carne no tabuleiro para assar. Vire o ganso a meio do tempo de cozedura.	~ 110 min
Outros 				
P24	Rolo De Carne	1 kg	  2 prateleira em grelha Utilize as suas especiarias preferidas.	~ 60 min
 Peixe				
P25	Peixe inteiro, grelhado	0,5 - 1 kg por peixe	  2 ; tabuleiro para assar Encha o peixe com manteiga e utilize as suas especiarias e ervas preferidas.	~ 30 min
P26	Filete de peixe	-	  3 caçarola sobre prateleira em grelha Utilize as suas especiarias preferidas.	20 min
Bolos doces / sobremesas   				
P27	Cheesecake	-	  2  Forma de mola de 28 cm para ligar prateleira em grelha	90 min
P28	Bolo de maçã	-	  2  100 - 150 ml tabuleiro para assar	60 min
P29	Tarte de maçã	-	 2 forma de tarte activada prateleira em grelha	40 min





	Prato	Peso	Nível da grelha/Acessório	Tempo de duração
P30	Tarte De Maçã	-	 2  100 - 150 ml  Forma de mola de 22 cm, em relação a prateleira em grelha	60 min
P31	Brownies	2 kg	 3 tabuleiro para grelhar	30 min.
P32	Queques de chocolate	-	 2  100 - 150 ml tabuleiro de muffins no prateleira em grelha	30 min.
P33	Bolo de pão	-	 2 recipiente do pão ligado prateleira em grelha	50 min
Legumes/Acompanhamentos    				
P34	Batatas assadas	1 kg	 2; tabuleiro para assar Coloque todas as batatas com pele no tabuleiro para assar.	50 min
P35	Trugdas	1 kg	 3 tabuleiro para assar revestido com papel vegetal Utilize as suas especiarias preferidas. Corte as batatas em pedaços.	35 min.
P36	Legumes misturados	1 – 1,5 kg	 3 tabuleiro para assar revestido com papel vegetal Utilize as suas especiarias preferidas. Corte os legumes em pedaços.	30 min.
P37	Crequetes, congelados	0,5 kg	 3 tabuleiro para assar	25 min
P38	Pommes, congelados	0,75 kg	 3; tabuleiro para assar	25 min
Gratinados, pão e pizza   				
P39	Lasanha / Caçarola de massa	1 – 1,5 kg	 2 caçarola sobre prateleira em grelha	45 min

FUNÇÕES DE RELÓGIO




	Prato	Peso	Nível da grelha/Acessório	Tempo de duração
P40	Batatas gratinadas	1 – 1,5 kg	 1 caçarola sobre prateleira em grelha	50 min
P41	Pizza fresca, fina	-	  2  100 ml tabuleiro para assar revestido com papel vegetal	15 min
P42	Pizza fresca, espessa	-	  2  100 ml tabuleiro para assar revestido com papel vegetal	25 min
P43	Quiche	-	 2 forma para bolos prateleira em grelha	45 min
P44	Baguete / Ciabatta / Pão branco	0,8 kg	  3  150 ml tabuleiro para assar revestido com papel vegetal Mais tempo necessário para pão branco.	30 min.
P45	Todo o tipo de pão de grão / centeio e/ou pão escuro em tabuleiro de pão	1 kg	  2  150 ml tabuleiro para assar revestido com papel vegetal / prateleira em grelha	45 min







8. FUNÇÕES DE RELÓGIO








8.1 Funções do relógio

Funções do relógio	Aplicação
	Conta-minutos. É emitido um sinal sonoro quando o tempo terminar.
	Tempo para cozinhar. Quando o temporizador termina é emitido um sinal sonoro e a função de aquecimento pára.
	Atraso do temporizador. Para adiar o início e/ou final do cozinhado.
	Temporizador crescente. O máximo é de 23 h 59 min. Esta função não afeta o funcionamento do forno. Para ligar e desligar o Temporizador crescente selecione: Menu, Definições.

8.2 Como definir: Funções do relógio










Como definir: Hora		
Passo 1	Passo 2	Passo 3
		
Para alterar a hora do dia, introduza o menu e seleccione Definições, Hora do dia.	Acertar o relógio.	Premir: OK.

Como definir: Conta-minutos			
Passo 1	O visor mostra: 0:00 	Passo 2	Passo 3
			
Premir: 		Definir a Conta-minutos	Premir: OK.
 O temporizador inicia a contagem decrescente imediatamente.			

Como definir: Tempo para cozinhar				
Passo 1	Passo 2	O visor mostra: 0:00  STOP	Passo 3	Passo 4
				
Escolha uma função de aquecimento e defina a temperatura.	Prima repetidamente: 		Defina o tempo da cozedura.	Premir: OK.
 O temporizador inicia a contagem decrescente imediatamente.				

COMO UTILIZAR: ACESSÓRIOS

Como definir: Atraso do temporizador

Passo 1	Passo 2		Passo 3	Passo 4		Passo 5	Passo 6
		O visor apresenta: hora do dia.			O visor mostra: --:--		
Selecione a função de aquecimento.	Prima repetidamente: 	 INICIAR	Defina a hora de início.	Premir: OK.	 PA-RAR	Defina a hora de fim.	Premir: OK.

 O temporizador inicia a contagem decrescente a uma hora de início definida.

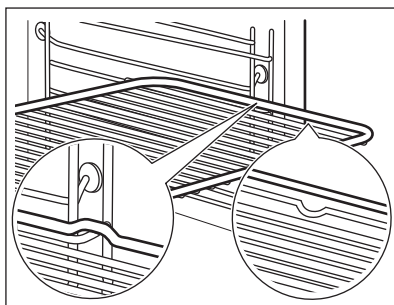
9. COMO UTILIZAR: ACESSÓRIOS

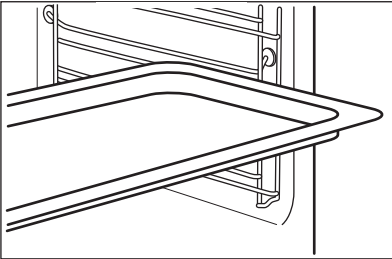
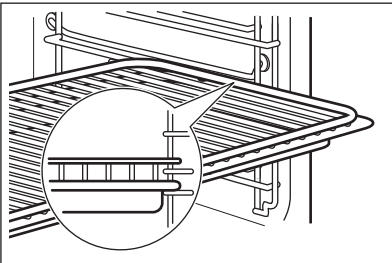
9.1 Inserir acessórios

Um pequeno entalhe na parte inferior aumenta a segurança. Estes entalhes são também dispositivos anti-inclinação. A armação elevada à volta da prateleira impede que os recipientes deslizem para fora da prateleira.

Prateleira em grelha:


Introduza a prateleira entre as barras-guia dos apoios para prateleiras e certifique-se de que os pés de apoio ficam para baixo.



<p>Tabuleiro para assar /Tabuleiro para grelhar: Introduza o tabuleiro entre as barras-guia do apoio para prateleiras.</p>	
<p>Prateleira em grelha, Tabuleiro para assar /Tabuleiro para grelhar: Introduza o tabuleiro entre as barras-guia dos apoios para prateleiras e a prateleira em grelha sobre as barras imediatamente acima.</p>	

9.2 Sonda térmica

Sonda térmica - mede a temperatura no interior dos alimentos.

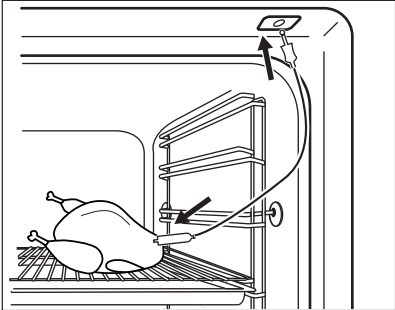
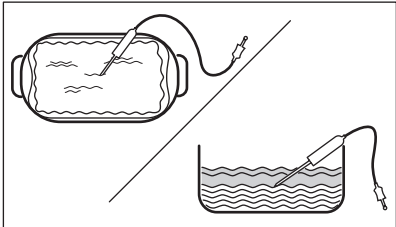


Devem ser definidas duas temperaturas:	
<p style="text-align: center;">°C</p> <p style="text-align: center;">A temperatura do forno:</p>	<p style="text-align: center;"></p> <p style="text-align: center;">A temperatura de núcleo.</p>

Para cozinhar com os melhores resultados:		
<p>Os ingredientes devem estar à temperatura ambiente.</p>	<p>Não a utilize para pratos líquidos.</p>	<p>Durante a cozedura, deve permanecer no prato.</p>

Como utilizar: Sonda térmica

Passo 1	Ligar o forno.
Passo 2	Selecione um tipo de aquecimento e, se necessário, a temperatura do forno.
Passo 3	Introduzir: Sonda térmica.

COMO UTILIZAR: ACESSÓRIOS

Carne, aves e peixe	Caçarola
<p>Introduza a extremidade da Sonda térmica no centro da carne ou do peixe, na parte mais grossa que for possível. Certifique-se de que introduz pelo menos 3/4 da Sonda térmica no interior do prato.</p>	<p>Introduza a extremidade da Sonda térmica exatamente no centro da caçarola. Sonda térmica deve ficar estável no mesmo sítio durante a cozedura. Utilize um ingrediente sólido para conseguir isso. Utilize a borda da assadeira para apoiar a pega de silicone da Sonda térmica. A ponta de Sonda térmica não deve tocar no fundo da assadeira.</p>
	
Passo 4	Ficha Sonda térmica na tomada da parte da frente do forno. O visor apresenta a temperatura atual de: Sonda térmica.
Passo 5	 - prima para regular a temperatura de núcleo da sonda.
Passo 6	OK - prima para confirmar. Quando os alimentos atingem a temperatura selecionada, é emitido um sinal sonoro. Pode escolher parar ou continuar o cozinhado para se certificar que os alimentos estão bem cozinhados.
Passo 7	Retire a Sonda térmica ficha da tomada e retire o prato do forno. <div data-bbox="213 1161 1028 1251" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> AVISO! Existe o perigo de queimaduras porque a Sonda térmica fica quente. Tenha cuidado quando a desligar e retirar do alimento.</div>

10. FUNÇÕES ADICIONAIS


10.1 Bloquear


Esta função evita uma alteração acidental da função do forno.



Ligá-la com o forno a funcionar – a cozedura definida continua, o painel de controlo fica bloqueado.

Ligá-la com o forno desligado – não é possível ligar o forno, o painel de controlo está bloqueado.





 OK - mantenha premido para ligar a função.
É emitido um sinal sonoro.

 OK - mantenha premido para desligar.

 3 x  - fica intermitente quando o bloqueio está ativo.

10.2 Desligar automático

Por questões de segurança, o forno desativa-se ao fim de algum tempo se estiver alguma função de aquecimento ativa e não houver alteração de quaisquer configurações.

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

A Desativação Automática não funciona com as seguintes funções: Luz, Sonda térmica, Atraso do temporizador.

10.3 Ventoinha de arrefecimento






Quando o forno está a funcionar, a ventoinha de arrefecimento é ativada automaticamente para manter as superfícies do forno frias. Se desligar o forno, a ventoinha de arrefecimento pode continuar a funcionar até o forno arrefecer.






11. SUGESTÕES E DICAS

11.1 Ventilado com Resistência

Para obter os melhores resultados, siga as sugestões indicadas na tabela abaixo.

SUGESTÕES E DICAS

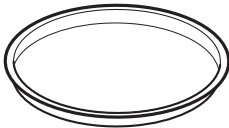


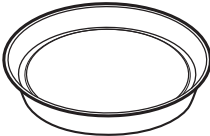
		 (°C)		 (min.)
Pastéis doces, 16 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	20 - 30
Pastéis, 9 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	30 - 40
Pizza, congelada, 0,35 kg	prateleira em grelha	220	2	10 - 15
Torta suíça	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	170	2	25 - 35
Brownie	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	175	3	25 - 30
Soufflé, 6 unidades	formas pequenas de cerâmica na prateleira em grelha	200	3	25 - 30
Base de flan de massa batida	forma de base de flan na prateleira em grelha	180	2	15 - 25
Bolo Victoria	assadeira na prateleira em grelha	170	2	40 - 50
Peixe escalfado, 0,3 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	3	20 - 25
Peixe inteiro, 0,2 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	3	25 - 35
Filete de peixe, 0,3 kg	forma de piza na prateleira em grelha	180	3	25 - 30
Carne escalfada, 0,25 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	200	3	35 - 45

		 (°C)		 (min.)
Shashlik, 0,5 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	200	3	25 - 30
Biscoitos, 16 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	20 - 30
Macarons, 24 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	25 - 35
Queques, 12 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	170	2	30 - 40
Pastelaria salgada, 20 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	25 - 30
Biscoitos de massa fina, 20 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	150	2	25 - 35
Tartes, 8 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	170	2	20 - 30
Legumes, escalfados, 0,4 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	3	35 - 45
Omeleta de legumes	forma de piza na prateleira em grelha	200	3	25 - 30
Legumes mediterrânicos, 0,7 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	4	25 - 30

11.2 Ventilado com Resistência - acessórios recomendados

Utilize os tabuleiros e recipientes escuros e não refletores. Têm melhor absorção do calor do que a loiça de cor clara e refletora.








SUGESTÕES E DICAS

 <p>Forma para pizza</p>	 <p>Assadeira</p>	 <p>Formas individuais</p>	 <p>Forma com base para flan</p>
<p>Escuro, não refletor 28 cm de diâmetro</p>	<p>Escuro, não refletor 26 cm de diâmetro</p>	<p>Vitrocerâmica 8 cm de diâmetro, 5 cm de altura</p>	<p>Escuro, não refletor 28 cm de diâmetro</p>








11.3 Tabelas de cozedura para testes

Informação para testes








Testes de acordo com a norma IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro	Calor superior/inferior	Tabuleiro para assar	3	170	20 - 30	-
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro	Ventilado + Resistência Circ	Tabuleiro para assar	3	150 - 160	20 - 35	-
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro	Ventilado + Resistência Circ	Tabuleiro para assar	2 e 4	150 - 160	20 - 35	-
Tarte de maçã, 2 formas, Ø 20 cm	Calor superior/inferior	Prateleira em grelha	2	180	70 - 90	-

SUGESTÕES E DICAS

				 (°C)	 (min)	
Tarte de maçã, 2 formas, Ø 20 cm	Ventilado + Resistência Circ	Prateleira em grelha	2	160	70 - 90	-
Pão-de-ló, forma de bolo de Ø26 cm	Calor superior/inferior	Prateleira em grelha	2	170	40 - 50	Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.
Pão-de-ló, forma de bolo de Ø26 cm	Ventilado + Resistência Circ	Prateleira em grelha	2	160	40 - 50	Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.
Pão-de-ló, forma de bolo de Ø26 cm	Ventilado + Resistência Circ	Prateleira em grelha	2 e 4	160	40 - 60	Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.
Massa amanteigada	Ventilado + Resistência Circ	Tabuleiro para assar	3	140 - 150	20 - 40	-
Massa amanteigada	Ventilado + Resistência Circ	Tabuleiro para assar	2 e 4	140 - 150	25 - 45	-
Massa amanteigada	Calor superior/inferior	Tabuleiro para assar	3	140 - 150	25 - 45	-
Tosta, 4 - 6 unidades	Grelhador	Prateleira em grelha	4	máx.	2 - 3 minutos para o primeiro lado; 2 - 3 minutos para o segundo lado	Pré-aqueça o forno durante 3 minutos.

MANUTENÇÃO E LIMPEZA

				 (°C)	 (min)	
Hambúrguer de vaca, 6 unidades, 0,6 kg	Grelhador	Prateleira em grelha e tabuleiro de recolha de gorduras	4	máx.	20 - 30	Coloque a prateleira em grelha no quarto nível e o tabuleiro de recolha de gorduras no terceiro nível do forno. Vire os alimentos a meio do tempo de cozedura. Pré-aqueça o forno durante 3 minutos.



12. MANUTENÇÃO E LIMPEZA



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

12.1 Notas sobre a limpeza

 Agentes de limpeza	Limpe a parte da frente do forno com um pano macio com água morna e um detergente suave.
	Utilize uma solução de limpeza para limpar as superfícies metálicas.
	Limpe manchas com um detergente suave.
 Utilização diária	Limpe a cavidade após cada utilização. A acumulação de gordura ou outros resíduos pode provocar incêndios.
	Podem ocorrer condensação de humidade no forno ou nos painéis de vidro da porta. Para diminuir a condensação, deixe o forno funcionar durante 10 minutos antes da cozedura. Não guarde alimentos no forno durante mais de 20 minutos. Seque a cavidade com um pano macio após cada utilização.



Acessórios

Limpe todos os acessórios do forno após cada utilização e deixe-os secar. Utilize um pano macio com água morna e um detergente suave. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.

Não limpe acessórios anti-aderentes utilizando detergentes abrasivos ou objetos afiados.

12.2 Como limpar: Baixo relevo da cavidade

Limpe a área de baixo relevo da cavidade para remover resíduos de calcário depois de cozinhar com vapor.

Passo 1	Passo 2	Passo 3
Verta: 250 ml de vinagre de vinho branco na área de baixo relevo da cavidade. Utilize vinagre a 6% no máximo sem quaisquer aditivos.	Deixe o vinagre dissolver os resíduos de calcário à temperatura ambiente durante 30 minutos.	Limpe a cavidade com água morna e um pano macio.
Para a função: SteamBake limpe o forno a cada 5 a 10 ciclos de cozedura.		

12.3 Como remover: Apoios para prateleiras

Retire os apoios para prateleiras para limpar o forno.

Passo 1	Desligue o forno e aguarde até estar frio.	
Passo 2	Puxe a parte da frente do apoio para prateleiras para fora da parede lateral.	
Passo 3	Puxe a parte de trás do apoio para prateleiras para fora da parede lateral e retire-o.	
Passo 4	Instale os apoios para grelhas na sequência inversa. Os pinos de fixação das calhas telescópicas devem ficar virados para a parte da frente.	

12.4 Como utilizar: Limpeza pirolítica

Limpeza do forno com Limpeza pirolítica.

MANUTENÇÃO E LIMPEZA

**AVISO!**

Existe o risco de queimaduras.


**CUIDADO!**


Se existirem outros aparelhos instalados no mesmo armário, não os utilize enquanto estiver a utilizar esta função. Isso pode danificar o forno.


Antes da Limpeza pirolítica:

Desligue o forno e aguarde até estar frio.	Remova todos os acessórios.	Limpe a base do forno e a porta interna de vidro com água morna, um pano macio e detergente suave.
--	-----------------------------	--

Limpeza pirolítica

Passo 1	Aceda ao menu: Limpeza  .	
	Opção	Duração
	C1 - Limpeza ligeira	1 h
	C2 - Limpeza normal	1 h 30 min
	C3 - Limpeza completa	2 h 30 min
Passo 2	OK – prima para seleccionar o programa de limpeza.	
Passo 3	OK – prima para iniciar a limpeza.	
Passo 4	Após a limpeza, rode o botão das funções de aquecimento para a posição de desligado.	

 Durante a limpeza, a luz do forno está apagada.


Quando o forno atinge a temperatura definida, a porta é bloqueada. Até a porta desbloquear, o visor apresenta: .

Quando a limpeza termina:

Desligue o forno e aguarde até estar frio.	Limpe a cavidade com um pano macio.	Retire os resíduos do fundo da cavidade.
--	-------------------------------------	--

12.5 Aviso de limpeza

O forno avisa quando for necessário limpá-lo com a limpeza pirolítica.

 pisca no visor durante 5 segundos após cada sessão de cozedura.

Para desligar o aviso, introduza o Menu e seleccione Definições, Aviso de limpeza.

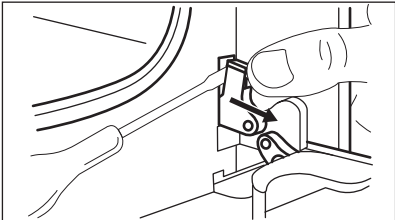
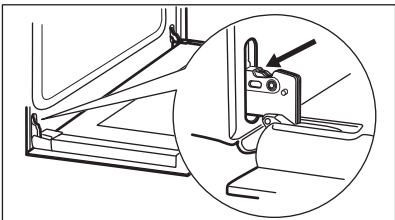
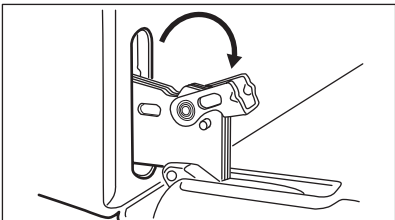
12.6 Como remover e instalar: Porta

A porta do forno tem três painéis de vidro. Pode remover a porta do forno e os painéis de vidro internos para os limpar. Leia todas as instruções sobre "Remoção e instalação da porta" antes de remover os painéis de vidro.

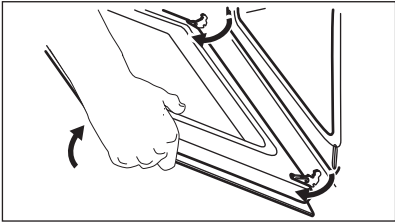
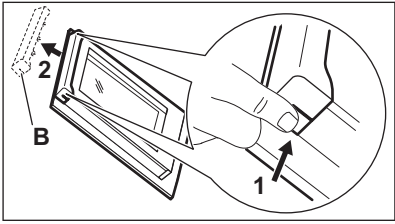
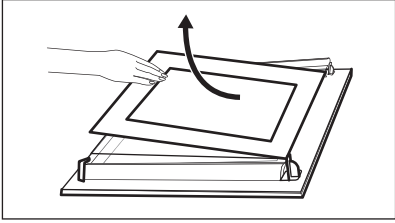




CUIDADO!

Não utilize o forno sem os painéis de vidro.

Passo 1	Abra totalmente a porta e localize a dobradiça no lado direito da porta.	
Passo 2	Utilize uma chave de fendas para levantar e rodar totalmente a alavanca da dobradiça do lado direito.	
Passo 3	Localize a dobradiça no lado esquerdo da porta.	
Passo 4	Levante e rode totalmente a alavanca na dobradiça esquerda.	
Passo 5	Feche a porta do forno até meio, parando na primeira posição de abertura. Em seguida, levante e puxe a porta e remova-a dos encaixes.	
Passo 6	Coloque a porta numa superfície estável protegida por um pano macio.	

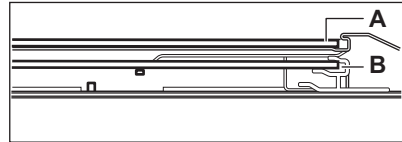
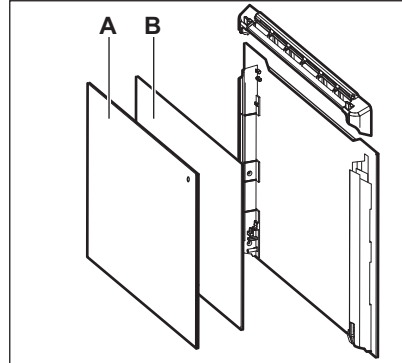
MANUTENÇÃO E LIMPEZA

Passo 7	Segure no friso da porta (B) no rebordo superior da porta, nos dois lados, e pressione para dentro para soltar o fecho de encaixe.	
Passo 8	Puxe o friso da porta para a frente para o remover.	
Passo 9	Segure nas extremidades superiores dos painéis de vidro da porta e puxe-os para fora, um de cada vez, com cuidado. Comece pelo painel superior. Certifique-se de que o vidro desliza totalmente para fora dos suportes.	
Passo 10	Limpe os painéis de vidro com água e sabão. Seque cuidadosamente os painéis de vidro. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.	
Passo 11	Após a limpeza, instale os painéis de vidro e a porta do forno.	

Certifique-se de que coloca os painéis de vidro (A e B) pela ordem correcta. Verifique o símbolo/impressão no lado do painel de vidro, cada um dos painéis de vidro parece diferente para facilitar a desmontagem e a montagem.

Quando instalado corretamente, o friso para porta emite um clique.

Certifique-se de que instala o painel de vidro do meio corretamente nos respectivos encaixes.



12.7 Como substituir: Lâmpada



AVISO!

Risco de choque elétrico.

A lâmpada pode estar quente.

Segure sempre a lâmpada de halogéneo com um pano para evitar a queima de resíduos de gordura na lâmpada.

Antes de substituir a lâmpada:

Passo 1	Passo 2	Passo 3
Desligue o forno. Aguarde até que o forno esteja frio.	Desligue o forno da corrente elétrica.	Coloque um pano no fundo da cavidade.

Lâmpada posterior

Passo 1	Rode a proteção de vidro para a retirar.
Passo 2	Limpe a proteção de vidro.
Passo 3	Substitua a lâmpada por uma lâmpada adequada, resistente ao calor até 300 °C.
Passo 4	Instale a proteção de vidro.

13. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

**AVISO!**

Consulte os capítulos relativos à segurança.

13.1 O que fazer se...

Em quaisquer casos não incluídos nesta tabela, contacte um centro de assistência autorizado.

O forno não liga ou não aquece	
Problema	Verificar se...
Não consegue ativar ou utilizar o forno.	O forno está ligado corretamente à corrente elétrica.
O forno não aquece.	O desligar automático foi desativado.
O forno não aquece.	A porta do forno está fechada.
O forno não aquece.	O fusível não está fundido.
O forno não aquece.	O Bloqueio para Crianças está desligado.

Componentes	
Problema	Verificar se...
A lâmpada está desligada.	Ventilado com Resistência - está ativada.
A lâmpada não funciona.	A lâmpada está fundida.
A Sonda térmica não funciona.	A ficha Sonda térmica está completamente inserida na tomada.

Códigos de erro	
O visor mostra...	Verificar se...
Err C2	Retirou a ficha da Sonda térmica da tomada.
Err C3	A porta do forno está fechada ou o bloqueio da porta não está partido.
Err F102	A porta do forno está fechada.

Códigos de erro	
Err F102	O bloqueio da porta não está partido.
00:00	Houve um corte de energia. Definir a hora do dia.
Se o visor apresentar um código de erro que não esteja presente nesta tabela, desligue e volte a ligar o quadro elétrico de casa para reiniciar o forno. Se o código de erro recorrer, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.	

Limpeza	
Problema	Verificar se...
A água sai da área de baixo relevo da cavidade.	Existe demasiada água na área de baixo relevo da cavidade.

13.2 Dados para a Assistência Técnica

Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte o concessionário ou um Centro de Assistência Técnica Autorizado.

Os dados de contacto do Centro de Assistência Técnica encontram-se na placa de características. A placa de características está na moldura frontal da cavidade do forno. Não remova a placa de características da cavidade do forno.

Recomendamos que anote os dados aqui:	
Modelo (MOD.)
Número do produto (PNC)
Número de série (S.N.)

14. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

14.1 Informação de produto e folha de informação de produto*

Nome do fornecedor	Electrolux
Identificação do modelo	EOD6P77WX 949499836 EOD6P77WZ 949499837 KODDP77WX 949499835

EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

Índice de eficiência energética	81.2	
Classe de eficiência energética	A+	
Consumo de energia com uma carga normal, modo convencional	0.93 kWh/ciclo	
Consumo de energia com uma carga normal, modo ventilado	0.69 kWh/ciclo	
Número de cavidades	1	
Fonte de calor	Eletricidade	
Volume	72 l	
Tipo de forno	Forno de encastrar	
Massa	EOD6P77WX	32.8 kg
	EOD6P77WZ	32.8 kg
	KODDP77WX	32.8 kg

* Para a União Europeia de acordo com os Regulamentos 65/2014 e 66/2014 da UE.
Para a República da Bielorrússia de acordo com a norma STB 2478-2017, Anexo G; STB 2477-2017, Anexos A e B.
Para a Ucrânia de acordo com a norma 568/32020.

A classe de eficiência energética não se aplica na Rússia.

EN 60350-1 - Aparelhos elétricos domésticos para cozinhar - Parte 1: Placas, fornos, fornos a vapor e grelhadores - Métodos de medição do desempenho.

14.2 Poupança de energia



O forno possui funções que ajudam a poupar energia nos cozinhados de todos os dias.

Certifique-se de que a porta do forno está fechada quando o forno funcionar. Não abra a porta do forno muitas vezes durante o funcionamento. Mantenha a junta da porta limpa e certifique-se de que está bem fixa na posição correta.

Utilize recipientes de metal para melhorar a poupança de energia.

Sempre que possível, não pré-aqueça o forno antes de cozinhar.

Quando preparar vários pratos de uma vez, reduza ao mínimo possível os intervalos entre confeções.

Cozinhar com a ventoinha

Sempre que possível, utilize as funções de cozedura que utilizam a ventoinha, para poupar energia.

Aquecimento residual

O ventilador e a lâmpada continuam ligadas. Quando desligar o forno, o visor indica o calor residual. Pode utilizar esse calor para manter os alimentos quentes.

Quando a duração da cozedura for superior a 30 min, reduza a temperatura do forno para 3 a 10 min no mínimo antes do fim da cozedura. O calor residual no interior do forno irá continuar a cozinhar.

Utilize o calor residual para aquecer outros pratos.

Manter os alimentos quentes

Para utilizar o calor residual para manter uma refeição quente, seleccione a regulação de temperatura mais baixa possível. O visor apresenta o indicador de calor residual ou a temperatura.

Cozinhar com a lâmpada desligada

Desligue a lâmpada durante a cozedura. Ligue-a apenas quando precisar.


Ventilado com Resistência




Função concebida para poupar energia durante a cozedura.



Quando utilizar esta função, a lâmpada é desligada automaticamente após 30 seg. Pode ligar a lâmpada novamente, mas isso reduz a poupança de energia esperada.

15. ESTRUTURA DO MENU

15.1 Menu

	☰ - seleccione para entrar no Menu.
---	-------------------------------------



Menu estrutura.		
Cozedura assistida 	Limpeza 	Definições 

Passo 1	Passo 2	Passo 3	Passo 4	Passo 5
 	 OK	 O1 - O15	 OK	
Selecione o Menu, Definições.	Confirme a definição.	Selecione a definição.	Confirme a definição.	Ajuste o valor e prima OK.

ESTRUTURA DO MENU

Definições					
O1	Hora	Alterar	O2	Brilho do visor	1 - 5
O3	Sons “teclado”	1 - Sinal sonoro 2 - Clique 3 - Som desligado	O4	Volume do alarme	1 - 4
O5	Sonda térmica Ação	1 - Alarme e paragem 2 - Alarme	O6	Temporizador crescente	Ligado/Desligado
O7	Luz	Ligado/Desligado	O8	Aquecimento rápido	Ligado/Desligado
O9	Aviso de limpeza	Ligado/Desligado	O10	Wi-fi	Ligado/Desligado
O11	Operação Auto Remo- te	Ligado/Desligado	O12	Esquecer esta rede	Sim / Não
O13	Modo Demo	Código de ativação: 2468	O14	Versão do software	Verificar
O15	Restaurar configura- ções	Sim / Não			

16. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

Recicle os materiais que apresentem o símbolo . Coloque a embalagem nos contentores indicados para reciclagem. Ajude a proteger o ambiente e a saúde pública através da reciclagem dos aparelhos eléctricos e electrónicos. Não elimine os aparelhos que tenham o símbolo  juntamente com os resíduos domésticos. Coloque o produto num ponto de recolha para reciclagem local ou contacte as suas autoridades municipais.

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



A vă înregistra produsul pentru a beneficia de servicii mai bune:
www.registerelectrolux.com



A cumpăra accesorii, consumabile și piese de schimb originale pentru aparatul dvs.:
www.electrolux.com/shop



Pentru mai multe rețete, recomandări, depanare, descărcați aplicația **My Electrolux Kitchen**.



ASISTENȚĂ PENTRU CLIEȚI ȘI SERVICE

Utilizați întotdeauna piese de schimb originale.

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

Informațiile pot fi găsite pe plăcuța cu date tehnice.

Avertisment / Atenție - Informații privind siguranța


Informații și sfaturi generale

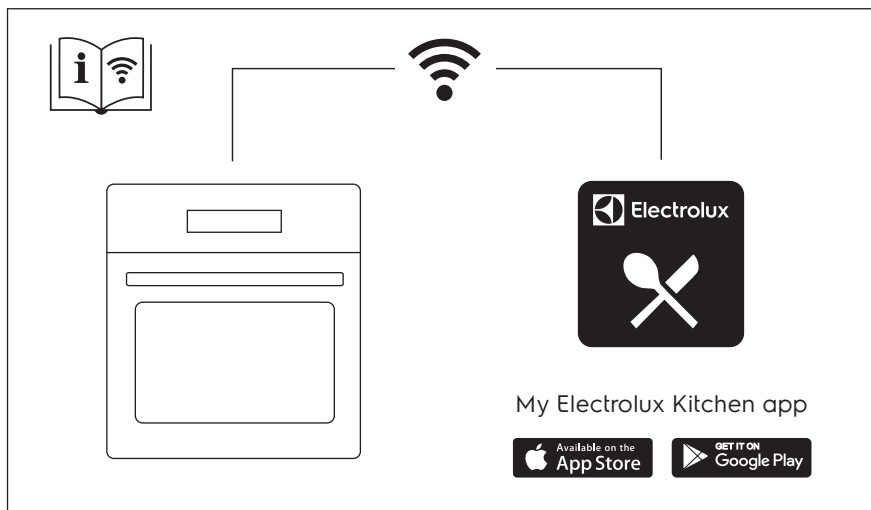
Informații privind mediul înconjurător

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....441	2.5 Curățarea pirolitică..... 446
1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile..... 441	2.6 Iluminarea interioară..... 447
1.2 Informații generale despre siguranță.....442	2.7 Service.....447
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....443	2.8 Gestionarea deșeurilor după încheierea ciclului de viață al aparatului..... 447
2.1 Instalarea.....443	3. INSTALAREA..... 447
2.2 Conexiunea la rețeaua electrică..444	3.1 Încorporarea..... 448
2.3 Utilizarea.....445	3.2 Fixarea aparatului de mobilier..... 449
2.4 Îngrijirea și curățarea..... 446	

4. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	449	10.3 Sufianta cu aer rece.....	467
4.1 Prezentare generală.....	449	11. INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	467
4.2 Accesorii.....	450	11.1 Aer cald umed.....	467
5. CUM SE PORNEȘTE ȘI SE OPREȘTE		11.2 Aer cald umed -	
CUPTORUL.....	450	accesorii recomandate.....	469
5.1 Butoane de selectare retractabile	450	11.3 Tabelele de gătit pentru institutele	
5.2 Panou de comandă.....	450	de testare.....	469
6. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	451	12. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	471
6.1 Curățarea inițială.....	452	12.1 Note cu privire la curățare.....	471
6.2 Preîncălzirea inițială.....	452	12.2 Cum se curăță:	
6.3 Conexiune wireless 	452	Adâncitură cavitate.....	472
6.4 Licențele software.....	453	12.3 Cum se scot: Suporturile pentru	
7. UTILIZAREA ZILNICĂ.....	453	raft.....	472
7.1 Modul de setare: Funcții de		12.4 Modul de utilizare: Curățare	
încălzire.....	453	pirolitică.....	472
7.2 Funcții de gătire.....	454	12.5 Semnal De Reamintire La	
7.3 Note cu privire la: Aer cald umed.	455	Curățare.....	474
7.4 Modul de setare: Gătire asistată.	456	12.6 Cum se scoate și se montează:	
7.5 Gătire asistată cu rețete.....	456	Ușa.....	474
8. FUNCȚIILE CEASULUI.....	462	12.7 Cum se înlocuiește: Bec.....	476
8.1 Funcțiile ceasului.....	462	13. DEPANARE.....	477
8.2 Modul de setare: Funcțiile		13.1 Ce trebuie făcut dacă.....	477
ceasului.....	462	13.2 Date pentru service.....	478
9. MODUL DE UTILIZARE: ACCESORII....	464	14. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	478
9.1 Introducerea accesoriilor.....	464	14.1 Informații despre produs și Fișa cu	
9.2 Senzor de gătire.....	464	informații despre produs*.....	478
10. FUNCȚII SUPLIMENTARE.....	466	14.2 Economisirea energiei.....	479
10.1 Blocare.....	466	15. STRUCTURA MENIULUI.....	480
10.2 Oprirea automată.....	466	15.1 Meniu.....	480
		16. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL.....	481



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:** Nu lăsați copiii și animalele să se apropie de aparat când este în funcțiune sau când se răcește. Părțile accesibile devin fierbinți în timpul funcționării.
- 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

- Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat și să înlocuiască cablul.
- Nu folosiți aparatul înainte de a-l instala în structura încastrată.
- Deconectați aparatul 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 părțile accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Aveți grijă să nu atingeți elementele de încălzire.
- Folosiți întotdeauna mănuși de protecție pentru a scoate sau a pune în interior accesorii sau vase.
- 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 conduce la spargerea sticlei.
- Urmele de alimente vărsate trebuie să fie eliminate înainte de curățarea pirolitică. Scoateți toate componentele cuptorului.

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 monta aparatul, verificați dacă ușa cuptorului se deschide fără opreliști.
- Aparatul este prevăzut cu un sistem de răcire electrică. Acesta trebuie utilizat cu alimentarea electrică.

Înălțimea minimă a dulapului (Înălțimea minimă a dulapului sub blatul de lucru)	590 (600) mm
Lățimea dulapului	560 mm
Adâncimea dulapului	550 (550) mm
Înălțimea feței aparatului	594 mm
Înălțimea spatelui aparatului	576 mm
Lățimea feței aparatului	595 mm
Lățimea spatelui aparatului	559 mm
Adâncimea aparatului	569 mm

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

Adâncimea de încorporare a aparatului	548 mm
Adâncimea cu ușa deschisă	1022 mm
Dimensiunea minimă a deschiderii de ventilație. Deschiderea este poziționată pe partea din spate jos	560x20 mm
Lungimea cablului de alimentare electrică. Cablul este poziționat în colțul dreapta al părții din spate	1500 mm
Șuruburile de montaj	4x25 mm

2.2 Conexiunea la rețeaua electrică



AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la o priză cu împământare.
- Asigurați-vă că parametrii de pe plăcuța cu date tehnice sunt compatibili cu valorile nominale ale sursei de alimentare.
- Utilizați întotdeauna o priză cu protecție (împământare) contra electrocutării, montată corect.
- Nu folosiți prize multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul și cablul de alimentare electrică. Dacă este necesară înlocuirea cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit numai de către Centrul de service autorizat.
- Nu lăsați cablurile de alimentare electrică să atingă sau să se afle în apropierea ușii aparatului sau a nișei de sub aparat, în special atunci când acesta funcționează sau ușa este fierbinte.
- Protecția la electrocutare a pieselor aflate sub tensiune și izolate trebuie fixată astfel încât să nu permită scoaterea ei fără folosirea unor unelte.
- Introduceți ștecherul în priză numai după încheierea procedurii de instalare. Asigurați accesul la priză după instalare.
- Dacă priza de curent prezintă jocuri, nu conectați ștecherul.
- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageți întotdeauna de ștecher.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe înfiletabile scoase din suport), contactori și declanșatori la protecția de împământare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care să vă permită să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.
- Închideți complet ușa aparatului înainte de a conecta ștecherul la priză.
- Acest aparat este livrat cu un ștecăr și un cablu de alimentare electrică.

Tipurile de cabluri adecvate pentru instalare sau înlocuire pentru Europa:

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

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

Putere totală (W)	Secțiunea cablului (mm ²)
maxim 1380	3 x 0.75
maxim 2300	3 x 1
maxim 3680	3 x 1.5

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.

- Acest aparat este destinat exclusiv pentru uz casnic (la interior).
- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Verificați dacă orificiile de ventilație nu sunt blocate.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Dezactivați aparatul după fiecare întrebuintare.
- 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.

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

- 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.
- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătire. Nu trebuie utilizat în alte scopuri, de exemplu pentru încălzirea camerei.
- Gătiți întotdeauna cu ușa cuptorului închisă.
- 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 carcasi 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.

2.5 Curățarea pirolitică



AVERTISMENT!

Pericol de vătămare / Incendiere / Emisii de substanțe chimice (fumuri) în Modul Pirolitic.

- Înainte de a efectua o funcție de auto-curățare Pirolitică sau Prima utilizare vă rugăm să scoateți din interiorul cuptorului:
 - toate reziduurile de alimente, depunerile/resturile de ulei sau grăsimi.
 - toate obiectele detașabile (inclusiv rafturile, șinele laterale etc., furnizate împreună cu produsul) în special tigăile anti-aderente, cratițele, tăvile, ustensilele etc.
- Citiți cu atenție toate instrucțiunile pentru Curățarea pirolitică.
- Țineți copiii la distanță de aparat în timpul funcționării curățării Pirolitice. Aparatul devine foarte fierbinte, iar aerul fierbinte este evacuat prin orificiile frontale de răcire.
- Curățarea pirolitică este o operație efectuată la temperatură înaltă care poate degaja fum de la reziduurile alimentare și materialele componente. De aceea, consumatorii sunt sfătuiți să respecte cu strictețe următoarele:
 - să asigure o ventilare bună în timpul și după fiecare Curățare pirolitică.

- să asigure o bună ventilație pe durata și după prima utilizare la temperatura maximă.
- Spre deosebire de oameni, unele păsări și reptile pot fi foarte sensibile la fumul potențial emis pe durata procesului de curățare pentru toate cuptoarele pirolitice.
 - Îndepărtați toate animalele de companie (în special păsările) din vecinătatea aparatului în timpul și după Curățarea pirolitică și utilizați prima dată funcționarea la temperatura maximă într-o zonă bine ventilată.
- Animalele mici de companie pot fi, de asemenea, foarte sensibile la modificările de temperatură punctuale din vecinătatea cuptoarelor pirolitice atunci când programul de curățare automată este în funcțiune.
- Suprafețele anti-aderente de pe tigăi, oale, tăvi, ustensile etc. pot fi deteriorate de temperatura înaltă din timpul Curățării pirolitice pentru toate cuptoarele pirolitice și, de asemenea, pot fi o sursă pentru fumuri care deranjează puțin.
- Fumurile eliberate de toate cuptoarele pirolitice / reziduurile de la gătit conform celor prezentate anterior nu sunt periculoase pentru oameni, inclusiv pentru copii sau persoane cu probleme medicale.

2.6 Iluminarea 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.
- Folosiți exclusiv becuri cu aceleași specificații.

2.7 Service

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

2.8 Gestionarea deșeurilor după încheierea ciclului de viață al aparatului



AVERTISMENT!

Pericol de vătămare sau sufocare.

- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică.
- Tăiați cablul de alimentare electrică chiar de lângă aparat și aruncați-l.
- Scoateți încuietorea ușii pentru a nu permite copiilor sau animalelor de companie să rămână blocați în aparat.

3. INSTALAREA



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

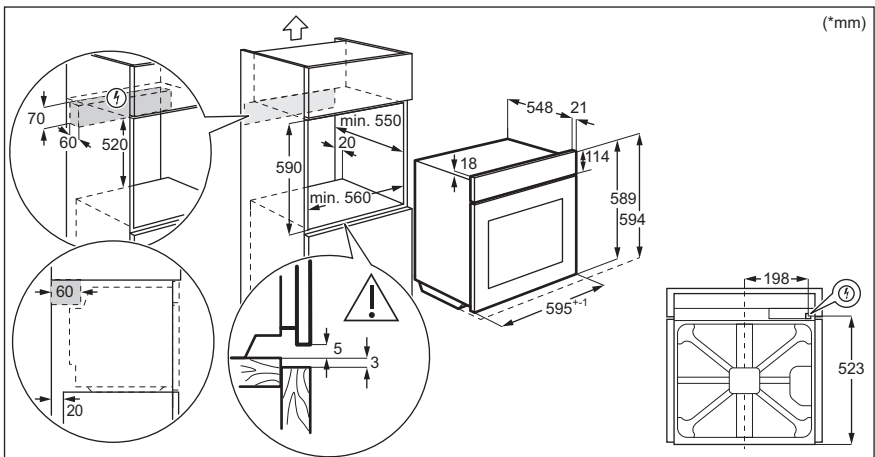
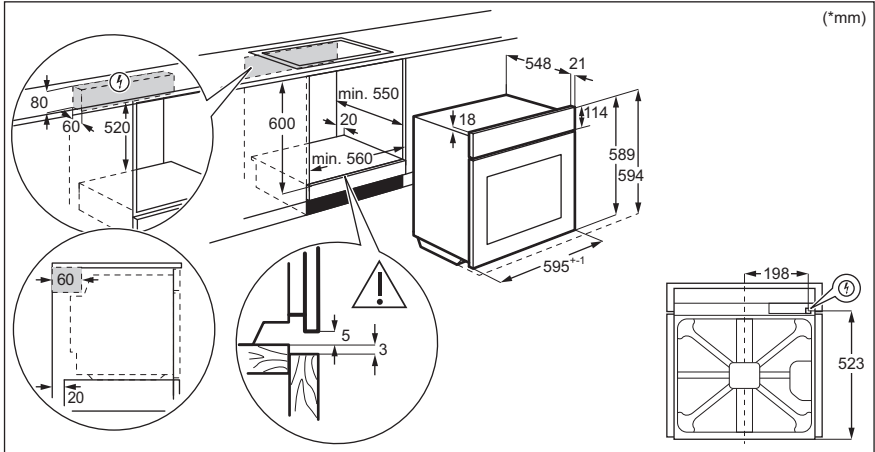
3.1 Încorporarea



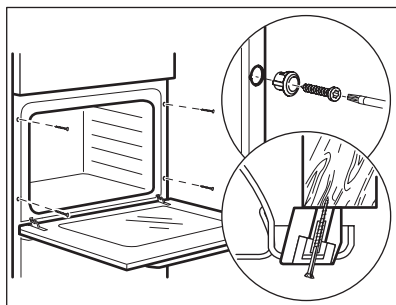
YouTube

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

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation

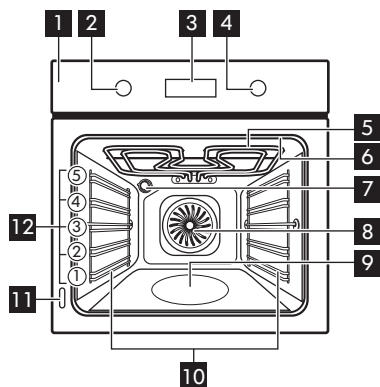


3.2 Fixarea aparatului de mobilier



4. DESCRIEREA PRODUSULUI

4.1 Prezentare generală



- 1** Panou de comandă
- 2** Buton de selectare pentru funcții de gătire
- 3** Afișaj
- 4** Buton de comandă
- 5** Element de încălzire
- 6** Priză pentru senzorul de gătire
- 7** Bec
- 8** Ventilator
- 9** Adâncitură cavitate
- 10** Suport pentru raft, detașabil
- 11** Plăcuță cu date tehnice
- 12** Poziții raft

CUM SE PORNEȘTE ȘI SE OPREȘTE CUPTORUL

4.2 Accesoriiile







- **Raft de sârmă**
Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.
- **Tavă de gătit**
Pentru prăjituri și fursecuri.
- **Cratiță adâncă**
Pentru coacere și frigere sau ca tavă pentru grăsime.
- **Senzor alimentar**
Pentru a măsura cât de bine sunt făcute alimentele.
- **Ghidaje telescopice**
Cu ajutorul ghidajelor telescopice puteți monta sau scoate rafturile cu ușurință.

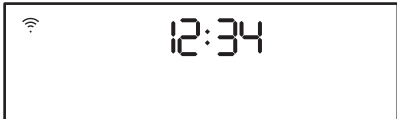
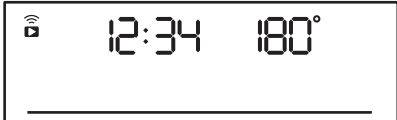
5. CUM SE PORNEȘTE ȘI SE OPREȘTE CUPTORUL

5.1 Butoane de selectare retractabile

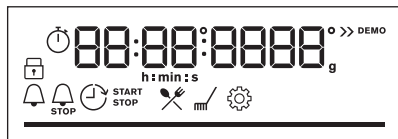
Pentru a utiliza aparatul, apăsați butonul. Butonul iese în afară.

5.2 Panou de comandă

Câmpuri cu senzor panou de comandă					Apăsați butonul	Rotiți butonul
 Cronometru	 Încălzire rapidă	 Iluminare cuptor	 Senzor de gătire	OK		
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.

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE



Afișajul este setat cu numărul maxim de funcții.

Indicatorii afișajului

 Blocare	 Gătire asistată	 Curățare	 Setări	 Încălzire rapidă
Indicatoare cronometru				
Wi-Fi indicator - clipește atunci când cuptorul poate fi conectat la Wi-Fi.			Operatii de la distanta indicatorul - cuptorul poate fi controlat de la distanță.	
 Wi-Fi conexiunea este pornită.			 Operatii de la distanta se aprinde.	
Bară de progres - pentru temperatură sau timp.				
Indicator pentru gătitul cu abur				
Senzor de gătit Indicator				

6. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE







AVERTISMENT!




Consultați capitolele privind siguranța.

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

6.1 Curățarea inițială

Înainte de prima utilizare curățați cuptorul gol și setați timpul:			
			 00:00 Setarea timpului. Apăsati OK .


6.2 Preîncălzirea inițială

Preîncălziți cuptorul gol înainte de a-l folosi prima dată.	
Etapa 1	Scoateți din cuptor toate accesoriile și suporturile pentru raftul mobil.
Etapa 2	Setați temperatura maximă a funcției:  Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 1 oră.
Etapa 3	Setați temperatura maximă a funcției:  Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 15 min.
 Cuptorul poate emite un miros și fum în timpul pre-încălzirii. Asigurați-vă că încăperea este ventilată.	

6.3 Conexiune wireless

Pentru a conecta cuptorul, aveți nevoie de:

- Rețea wireless cu conexiune la Internet.
- Dispozitiv mobil conectat la rețeaua dvs. wireless.

Pașul 1	Descărcați aplicația pentru mobil My Electrolux Kitchen și urmați instrucțiunile pentru pașii următori.
Pașul 2	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)

Statele membre UE care sunt acoperite de dispoziția Directivei 2014/53/EU: Belgia, Bulgaria, Republica Cehă, Danemarca, Germania, Estonia, Irlanda, Grecia, Spania, Franța, Croația, Italia, Cipru, Letonia, Lituania, Luxemburg, Ungaria, Malta, Olanda, Austria, Polonia, Portugalia, România, Slovenia, Slovacia, Finlanda, Suedia., Norvegia, Elveția, Marea Britanie, Turcia.

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 NIU5).

7. UTILIZAREA ZILNICĂ



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

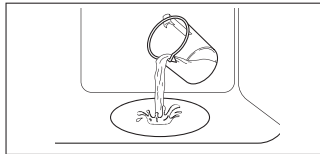


7.1 Modul de setare: Funcții de încălzire

Începeți gătit	
Pasul 1	Pasul 2
Setați o funcție de gătit.	Setați temperatura.

UTILIZAREA ZILNICĂ

Gătire la abur

Verificați dacă cuptorul s-a răcit.

Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3	Pasul 4
			Preîncălziți cuptorul timp de 10 min pentru a crea umiditate. Introduceți mâncarea în cuptor.
Umpleți adâncitura cavității cu apă de la robinet.	Setați funcția de gătire cu abur.	Setați temperatura.	


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










Când gătitul la abur se termină:

Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3
Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit pentru a opri cuptorul.	Deschideți ușa cu atenție. Umiditatea eliberată poate produce arsuri.	Verificați dacă cuptorul s-a răcit. Îndepărtați apa rămasă din adâncitura cavității.

7.2 Funcții de gătire

Funcții standard de gătire

Funcția de încălzire	Utilizare
 Aer cald cu ventilație	Pentru a coace simultan pe până la trei poziții ale raftului și pentru a deshidrata alimentele. Setează temperatura cu 20 - 40 °C mai jos decât pentru Încălzire sus și jos.

Funcția de încălzire	Utilizare
 Încalzire sus si jos	Pentru a coace și frige alimentele pe o singură poziție a raftului.
 SteamBake	Pentru a adăuga umiditate în timpul gătitului. Pentru a obține culoarea adecvată și crusta crocantă în timpul coacerii. Pentru a oferi mai multă suculență în timpul reîncălzirii. Pentru conservarea fructelor sau legumelor.
 Funcție Pizza	Pentru a coace pizza. Pentru rumenire intensivă și crocant la bază.
 Încălzire jos	Pentru a coace prăjituri crocante la bază și pentru a conserva alimentele.
 Preparate congelate	Pentru a găti mâncăruri semipreparate crocante cum ar fi cartofi prăjiți, cartofi wedge sau rulouri crocante.
 Aer cald umed	Această funcție este concepută să economisească energia în timpul gătitului. Atunci când folosiți 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, consultați capitolul „Utilizarea zilnică”, Note cu privire la: Aer cald umed.
 Grill	Pentru frigerea la grătar a bucăților subțiri de alimente și pentru pâine prăjită.
 Gătire intensiva	Pentru a frige bucăți mari de carne sau pui cu os pe o poziție a raftului. Pentru gratinare și rumenire.
 Meniu	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"> Senzor de gătire 	<ul style="list-style-type: none"> În sânge Mediu Bine făcut










Gătire asistată - folosiți-o pentru a pregăti rapid un preparat cu setările implicite:

Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3	Pasul 4
			
Intrați în Meniu.	Selectați Gătire asistată. Apăsați OK.	Selectați preparatul. Apăsați OK.	Introduceți preparatul în cuptor. Confirmați setarea.









7.5 Gătire asistată cu rețete




















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.


























	Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii	Durata timpului
Vită 🐄				
P1	Friptură de vită, în sânge	1 - 1,5 kg; bucăți groase de 4 - 5 cm	  2 tavă de gătit Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți la cuptor.	~ 40 min
P2	Friptură de vită, mediu			~ 50 min
P3	Friptură de vită, bine făcut			~ 60 min
P4	Friptură, medie	180 - 220 g per bucată; felii de 3 cm grosime	   3 tavă pentru coacere raft de sârmă Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți la cuptor.	~ 15 min
P5	Friptură de vită / fierbere înăbușit (coastă superioară, pulpă superioară, groasă)	1,5 - 2 kg	  2 tavă pentru coacere raft de sârmă Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Adăugați lichid. Introduceți la cuptor.	~ 120 min
P6	Friptură de vită, în sânge (gătire la temp. scăzută)	1 - 1,5 kg; bucăți groase de 4 - 5 cm	  2 tavă de gătit Folosiți mirodeniile preferate sau doar sare și piper proaspăt măcinat. Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți la cuptor.	~ 75 min
P7	Friptură de vită, mediu (gătire la temp. scăzută)			~ 85 min
P8	Friptură de vită, bine făcută (gătire la temp. scăzută)			~ 130 min



















UTILIZAREA ZILNICĂ

	Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii	Durata timpului
P9	File, în sânge (gătire la temp. scăzută)	0,5 - 1,5 kg; bucăți groase de 5 - 6 cm	 2 tavă de gătit Folosiți mirodeniile preferate sau doar sare și piper proaspăt măcinat. Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți la cuptor.	~ 75 min
P10	File, mediu (gătire la temp. scăzută)			~ 90 min
P11	File, făcut (gătire la temp. scăzută)			~ 120 min
Vițel 				
P12	Friptură de vițel (de ex. spațată)	0,8 - 1,5 kg; bucăți groase de 4 cm	 2 tavă pentru coacere raft de sârmă Utilizați mirodeniile favorite. Adăugați lichid. Friptură acoperită.	~ 80 min
Porc 				
P13	Friptură de ceafă de porc sau pulpă	1,5 - 2 kg	 2 tavă pentru coacere raft de sârmă La jumătatea duratei de gătit, întoarceți carnea.	~ 120 min
P14	Carne de porc gătită la foc mic LTC	1,5 - 2 kg	 2 tavă de gătit Utilizați mirodeniile favorite. Pentru a obține o rumenire uniformă, întoarceți carnea după jumătate din durata de gătit.	~ 215 min
P15	File, proaspăt	1 - 1,5 kg; bucăți groase de 5 - 6 cm	 2 tavă pentru coacere raft de sârmă Utilizați mirodeniile favorite.	~ 55 min
P16	Coaste de porc	2 - 3 kg; utilizați coaste de porc crude, subțiri de 2 - 3 cm	 3 cratiță adâncă Adăugați lichid pentru a acoperi baza unui preparat. La jumătatea duratei de gătit, întoarceți carnea.	90 min



	Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii	Durata timpului
Miel 				
P17	Pulpă de miel cu os	1,5 - 2 kg; 7 - bucăți groase de 9 cm	  2 tavă pentru coacere tavă de gătit Adăugați lichid. La jumătatea duratei de gătire, întoarceți carnea.	~ 130 min
Pasăre 				
P18	Pui întreg	1 - 1,5 kg; proaspăt	   2 200 ml preparat caserole tavă de gătit Utilizați mirodeniile favorite. Întoarceți puiul după jumătate din durata de gătit pentru a rumeni uniform.	~ 60 min
P19	Jumătate de pui	0,5 - 0,8 kg	  3 ; tavă de gătit Utilizați mirodeniile favorite.	~ 40 min
P20	Piept de pui	180 - 200 g per bucată	   2 preparat caserole raft de sârmă Utilizați mirodeniile favorite. Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte.	~ 25 min
P21	Pulpe de pui, proaspete	-	  3 tavă de gătit Dacă ați marinat mai întâi pulpele de pui, setați o temperatură mai redusă și gătiți-le mai mult timp.	~ 30 min
P22	Rață întreagă	2 - 3 kg	  2 tavă pentru coacere raft de sârmă Utilizați mirodeniile favorite. Puneți carnea pe friptură. Întoarceți rața la jumătatea duratei de gătire.	~ 100 min
P23	Gâscă întreagă	4 - 5 kg	  2 cratiță adâncă Utilizați mirodeniile favorite. Puneți carnea în tava de gătit. Întoarceți gâsca după jumătate din durata de gătire.	~ 110 min
Altele 				

UTILIZAREA ZILNICĂ

	Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii	Durata timpului
P24	Bucată de carne	1 kg	  2 raft de sârmă Utilizați mirodeniile favorite.	~ 60 min
 Pește				
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
Biscuiți / deserturi dulci   				
P27	Prăjitură cu brânză	-	 2  Tavă demontabilă de 28 cm 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 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 pornită raft de sârmă	50 min
Legume / Garnituri   				





	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 / Caserolă cu tăiței	1 - 1,5 kg	 2; preparat caserole raft de sârmă	45 min
P40	Cartofi gratinați	1 - 1,5 kg	 1; preparat caserole raft de sârmă	50 min
P41	Pizza proaspătă, subțire	-	  2; لیس 100 ml; tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt	15 min
P42	Pizza proaspătă, groasă	-	  2; لیس 100 ml; tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt	25 min
P43	Quiche	-	 2 formă pentru copt raft de sârmă	45 min
P44	Baghetă / Ciabatta / Pâine albă	0,8 kg	   3; لیس 150 ml; tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt Mai mult timp necesar pentru pâinea albă.	30 min

FUNȚIILE CEASULUI




	Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii	Durata timpului
P45	Pâine integrală / seacă / neagră în tava de pâine	1 kg	 2;  150 ml; tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt/ raft de sârmă	45 min

8. FUNCȚIILE 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.

Modul de setare Cronometru

Pasul 1	Afișajul indică: 0:00 	Pasul 2	Pasul 3
			
Apăsați: 		Setați Cronometru	Apăsați: OK.










i Cronometrul pornește imediat numărătoarea inversă.

Modul de setare Durată gătire

Pasul 1	Pasul 2	Afișajul indică: 0:00  STOP	Pasul 3	Pasul 4
				
Alegeți o funcție de gătire și setați temperatura.	Apăsați în mod repetat: 		Setați timpul de gătire.	Apăsați: OK.

i Cronometrul pornește imediat numărătoarea inversă.

Modul de setare Temporizare

Pasul 1	Pasul 2	Afișajul arată: timpul  START	Pasul 3	Pasul 4	Afișajul indică: --:--  STOP	Pasul 5	Pasul 6
							
Selecționați funcția de gătire.	Apăsați în mod repetat: 		Setați ora de start.	Apăsați: OK.		Setați ora de sfârșit.	Apăsați: OK.

i Cronometrul începe numărătoarea inversă la ora de start setată.

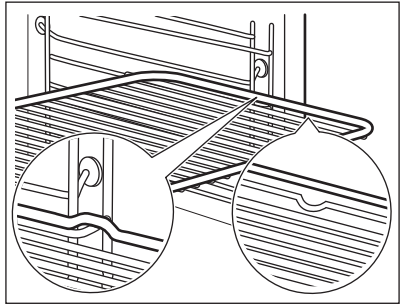
9. MODUL DE UTILIZARE: ACCESORII

9.1 Introducerea accesoriilor

O mică proeminență în partea de sus crește siguranța. Proeminențele sunt, de asemenea, dispozitive anti-răsturnare. Muchia ridicată din jurul raftului împiedică alunecarea vaselor de pe raft.

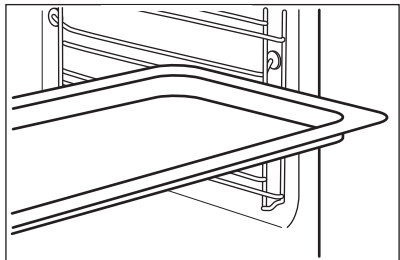
Raft sârmă:

Împingeți raftul între șinele de ghidaj ale suportului raftului și asigurați-vă că picioarele sunt îndreptate în jos.



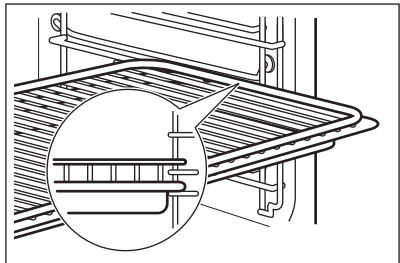
Tavă de gătit /Cratiță adâncă:

Împingeți tava între șinele de ghidaj ale nivelului raftului.



Raft sârmă, Tavă de gătit /Cratiță adâncă:


Împingeți tava între barele de ghidaj ale suportului raftului și raftul de sârmă deasupra barelor de ghidaj.



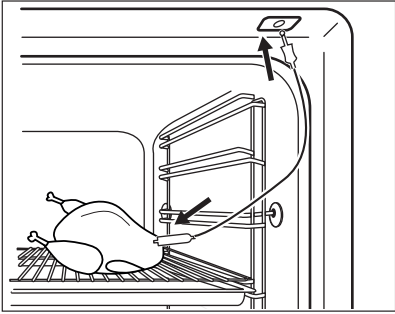
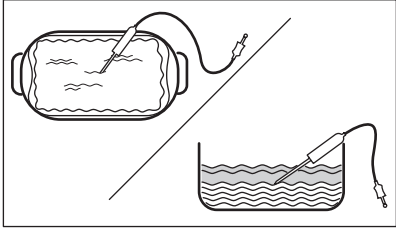
9.2 Senzor de gătire

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







Pasul 1	Porniți cuptorul.	
Pasul 2	Setați o funcție de încălzire și, dacă este necesar, temperatura cuptorului.	
Pasul 3	Introduceți: Senzor de gătire.	
Carne, pasăre și pește	Tocănițe	
Introduceți vârful Senzor de gătire în mijlocul bucății de carne, pește, în cea mai grosă 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 caselei. 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.	
		
Pasul 4	Introduceți Senzor de gătire în priză din partea frontală a cuptorului. Afișajul indică temperatura curentă a: Senzor de gătire.	

FUNȚII SUPLIMENTARE

Pasul 5	 - apăsați pentru a seta temperatura zonei de mijloc a senzorului.
Pasul 6	OK - apăsați pentru a confirma. Când alimentul atinge temperatura setată, este emis semnalul sonor. Puteți alege să oprți sau să continuați gătirea pentru a vă asigura că mâncarea este bine făcută.
Pasul 7	Scoateți conectorul Sensor de gătire din priză și preparatul din cuptor. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> AVERTISMENT! Pericol de arsuri deoarece Sensor de gătire devine fierbinte. Aveți grijă atunci când îl deconectați și îl scoateți din mâncare.</div>



10. FUNȚII SUPLIMENTARE



10.1 Blocare

Această funcție previne schimbarea accidentală a funcției cuptorului.		
Porniți-l atunci când cuptorul funcționează - gătirea setată continuă, panoul de comandă este blocat. Porniți-l atunci când cuptorul este oprit - cuptorul nu poate fi pornit, panoul de comandă este blocat.		
 	 OK - apăsați lung pentru a porni funcția. Este emis un semnal sonor.	 OK - apăsați lung pentru a opri.
 3 x  - clipește când blocarea este pornită.		

10.2 Oprirea automată

Din motive de siguranță, cuptorul se oprește după o perioadă dacă o funcție de gătire este activă și nu modificați nicio setare.

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

 (°C)	 (h)
250 - maxim	3

Oprirea automată nu funcționează cu aceste funcții: Iluminare cuptor, Senzor de gătire, Temporizare.






10.3 Suflanta cu aer rece

Atunci când cuptorul funcționează, suflanta cu aer rece pornește automat pentru a menține reci suprafețele cuptorului. Dacă opriți cuptorul, suflanta cu aer rece continuă să funcționeze până când cuptorul se răcește.






11. INFORMAȚII ȘI SFATURI

11.1 Aer cald umed

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


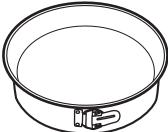

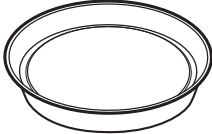
		 (°C)		 (min)
Rulouri dulci, 16 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	20 - 30
Rulouri, 9 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	30 - 40
Pizza congelată, 0,35 kg	raft sarma	220	2	10 - 15
Ruladă	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	25 - 35
Negresă	tavă de gătit sau tavă de colectare	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.

			
Tigaie de pizza	Tavă de copt	Ramekin-uri	Tavă rotundă pentru tarte
Culoare închisă, fără reflexie Diametru de 28 cm	Culoare închisă, fără reflexie Diametru de 26 cm	Vitroceramică 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 de sârmă	2	180	70 - 90	-

INFORMAȚII ȘI SFATURI

				 (°C)	 (min)	
Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm	Aer cald cu ventilatie	Raft de sârmă	2	160	70 - 90	-
Pan-dișpan, formă pentru prăjituri Ø26 cm	Încalzire sus si jos	Raft de sârmă	2	170	40 - 50	Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute.
Pan-dișpan, formă pentru prăjituri Ø26 cm	Aer cald cu ventilatie	Raft de sârmă	2	160	40 - 50	Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute.
Pan-dișpan, formă pentru prăjituri Ø26 cm	Aer cald cu ventilatie	Raft de sârmă	2 și 4	160	40 - 60	Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute.
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 bucăți	Grill	Raft de sârmă	4	max.	2 - 3 minute pe o parte; 2 - 3 minute pe cealaltă parte	Preîncălziți cuptorul timp de 3 minute.

						
				(°C)	(min)	
Burger de vită, 6 bucăți, 0,6 kg	Grill	Raft de sârmă și tavă de colectare	4	max.	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 Note cu privire la curățare

 Agenți de curățare	Curățați partea din față a cuptorului cu o lavetă moale, apă caldă și un detergent neutru.
	Folosiți o soluție de curățare pentru curățarea suprafețelor metalice.
	Curățați petele cu un detergent neutru.
 Utilizarea zilnică	Curățați cavitatea după fiecare utilizare. Acumularea de grăsimi sau de orice alte reziduuri poate produce un incendiu.
	Umezeala poate produce condens în cuptor sau pe panourile de sticlă ale ușii. Pentru a reduce condensul, lăsați cuptorul să funcționeze timp de 10 minute înainte de gătire. Nu țineți alimentele în cuptor pentru mai mult de 20 de minute. Uscați cavitatea cu o lavetă moale după fiecare utilizare.

	<p>Curățați toate accesoriile după fiecare utilizare și uscați-le. Folosiți o lavetă moale cu apă caldă și un detergent neutru. Nu curățați accesoriile în mașina de spălat vase.</p>
<p>Accesoriile</p>	<p>Nu curățați accesoriile anti-aderente folosind un agent de curățare abraziv sau obiecte cu muchii ascuțite.</p>

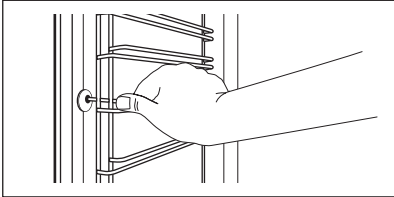
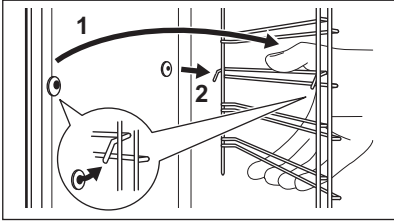
12.2 Cum se curăță: Adâncitură cavitate

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.

<p>Etapa 1</p>	<p>Opriti cuptorul și așteptați să se răcească.</p>	
<p>Etapa 2</p>	<p>Trageți partea din față a suportului pentru rafturi și îndepărtați-o de peretele lateral.</p>	
<p>Etapa 3</p>	<p>Trageți partea din spate a suportului pentru raft și îndepărtați-o de peretele lateral și scoateți-o în afară.</p>	
<p>Etapa 4</p>	<p>Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă. Pini de reținere de pe ghidajele rafturilor telescopice trebuie să fie orientați către înainte.</p>	

12.4 Modul de utilizare: Curățare pirolitică

Curățați cuptorul cu Curățare pirolitică.

ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



AVERTISMENT!

Există pericolul de arsuri.



ATENȚIE!

Dacă sunt instalate alte aparate în același compartiment, nu le utilizați simultan cu această funcție. Acest lucru poate deteriora cuptorul.


Înainte de Curățare pirolitică:

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

Curățare pirolitică

Pasul 1	Intrați în meniul: Curățare $\frac{mf}{}$.	
	Opțiuni	Durata
	C1 - Curățare ușoară	1 h
	C2 - Curățare normală	1 h 30 min
	C3 - Curățare profundă	2 h 30 min
Pasul 2	OK - apăsați pentru a selecta programul de curățare.	
Pasul 3	OK - apăsați pentru a porni curățarea.	
Pasul 4	După curățare, rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit.	

 Becul cuptorului rămâne stins pe durata curățării.

Atunci când cuptorul ajunge la temperatura setată, ușa se blochează. Până la deblocarea ușii, afișajul prezintă: .

La terminarea curățării:

Opriți cuptorul și așteptați să se răcească.	Curățați cavitatea cu o lavetă moale.	Îndepărtați reziduurile de la baza cavității.
--	---------------------------------------	---

12.5 Semnal De Reamintire La Curățare

Cuptorul vă reamintește când să-l curățați folosind curățarea pirolitică.	
<p>☒ se aprinde intermitent pe afișaj timp de 5 sec după fiecare sesiune de gătire.</p>	<p>Pentru a opri semnalul de reamintire, introduceți butonul Meniu și selectați Setări, Semnal De Reamintire La Curățare.</p>

12.6 Cum se scoate și se montează: Ușa

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

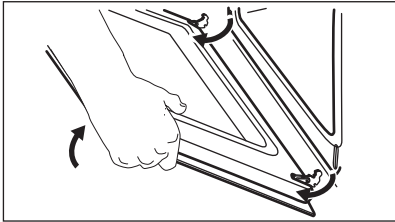
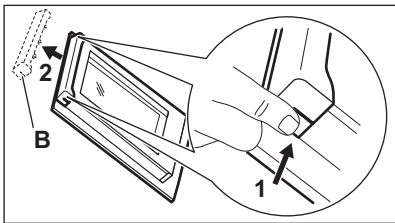
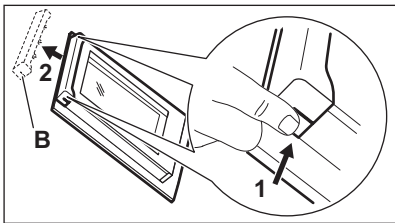
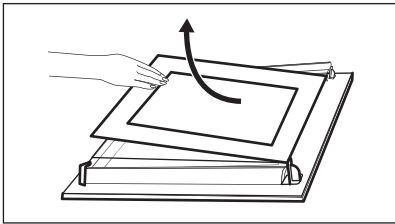



ATENȚIE!

Nu utilizați cuptorul fără panourile de sticlă.

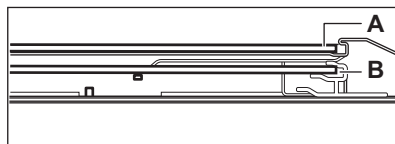
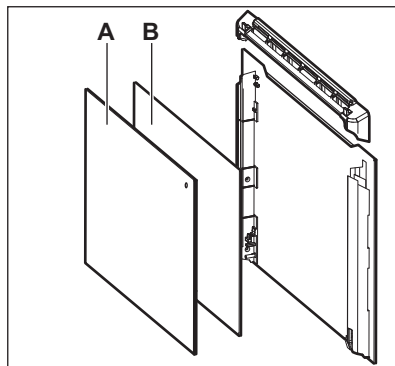
Etapa 1	Deschideți complet ușa și localizați balamaua din partea dreaptă a ușii.	
Etapa 2	Folosiți o șurubelniță pentru a ridica și rotiți complet mânerul balamalei de pe partea dreaptă.	
Etapa 3	Localizați balamaua din partea stângă a ușii.	
Etapa 4	Ridicați și rotiți complet pârghia de pe balamaua din stânga.	
Etapa 5	Închideți pe jumătate ușa cuptorului până la prima poziție de deschidere. După aceea, ridicați și împingeți și scoateți ușa din locaș.	
Etapa 6	Puneți ușa pe o lavetă moale, pe o suprafață stabilă.	

ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

Etapa 7	Apucați garnitura profilată a ușii (B) de pe partea superioară a ușii, de ambele părți și apăsați-o către interior pentru a elibera cârligul.	
Etapa 8	Trageți în afară de garnitura profilată a ușii pentru a o scoate.	
Etapa 9	Țineți panourile de sticlă ale ușii de partea superioară și scoateți-le cu atenție unul câte unul. Începeți cu panoul de sus. Asigurați-vă că sticla iese complet din suporturi.	
Etapa 10	Curățați panourile de sticlă cu apă caldă și săpun. Uscați cu grijă panourile de sticlă. Nu curățați panourile de sticlă în mașina de spălat vase.	
Etapa 11	După curățare, instalați panourile de sticlă și ușa cuptorului.	

Verificați dacă ați pus la loc panourile de 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 de sticlă din mijloc.



12.7 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
Oprii cuptorul. Așteptați până când cuptorul este rece.	Deconectați cuptorul de la sursa de alimentare electrică.	Puneți o lavetă pe fundul cavității.

Becul din spate

Etapa 1	Rotiți capacul de sticlă și scoateți-l.
Etapa 2	Curățați capacul de sticlă.
Etapa 3	Înlocuiți becul cu un bec adecvat rezistent la o căldură de 300 °C.
Etapa 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.	Ușa cuptorului este închisă.
Cuptorul nu se încălzește.	Siguranța nu este arsă.
Cuptorul nu se încălzește.	Blocare acces copii este oprită.

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.

Coduri de eroare	
Afișajul indică...	Verificați dacă...
Err C2	Ați scos fișa Senzor de gătire din priză.
Err C3	Ușa cuptorului este închisă sau încuietoarea ușii nu este stricată.
Err F102	Ușa cuptorului este închisă.

EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

Coduri de eroare	
Err F102	Încuietoarea ușii nu este stricată.
00:00	A fost o pană de curent. Setați timpul.
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...
Apa se scurge din adâncitura cavității.	Este prea multă apă în adâncitura cavității.

13.2 Date pentru service

Dacă nu puteți găsi singur o soluție, adresați-vă comerciantului sau unui Centru de service autorizat.

Datele necesare centrului de service se găsesc pe plăcuța cu date tehnice. Aceasta este amplasată pe cadrul frontal din interiorul cuptorului. Nu scoateți plăcuța cu date tehnice din interiorul cuptorului.

Vă recomandăm să notați datele aici:	
Model (MOD.)
Codul numeric al produsului (PNC)
Numărul de serie (S.N.)

14. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

14.1 Informații despre produs și Fișa cu informații despre produs*

Numele furnizorului	Electrolux
Identificarea modelului	EOD6P77WX 949499836 EOD6P77WZ 949499837 KODDP77WX 949499835
Indexul de eficiență energetică	81.2

Clasa de eficiență energetică	A+	
Consumul de energie cu o încărcătură standard, modul convențional	0.93 kWh/ciclu	
Consumul de energie cu o încărcătură standard, modul de ventilație	0.69 kWh/ciclu	
Numărul de incinte	1	
Sursa de căldură	Energie electrică	
Volum	72 l	
Tipul cuptorului	Cuptor încastat	
Masă	EOD6P77WX	32.8 kg
	EOD6P77WZ	32.8 kg
	KODDP77WX	32.8 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 - Aparate de gătit electrocasnice - Partea 1: Game, cuptoare, cuptoare cu abur și grătare - Metode de măsurare a performanței.

14.2 Economisirea energiei



Cuptorul dispune de unele funcții care vă ajută la economisirea energiei în timpul procesului zilnic de gătit.

Asigurați-vă că ușa cuptorului este închisă în timpul funcționării cuptorului. Nu deschideți ușa cuptorului prea des în timpul gătirii. Mențineți curată garnitura ușii și asigurați-vă că este bine fixată în poziție.

Folosiți vase din metal pentru a îmbunătăți economia de energie.

Când este posibil, nu preîncălziți cuptorul înainte de a găti.

Faceți pauze cât mai mici între două coaceri atunci când pregătiți câteva preparate simultan.

Gătitul cu ventilator

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

Căldura reziduală

Ventilatorul și becul continuă să funcționeze. Atunci când opriți cuptorul, afișajul prezintă căldura reziduală. Căldura poate fi utilizată pentru menținerea alimentelor calde.

STRUCTURA MENIULUI

Când durata gătirii este mai mare de 30 de min, reduceți temperatura cuptorului cu cel puțin 3 - 10 min înainte de a termina gătitul. Căldura reziduală din interiorul cuptorului va continua să gătească.

Folosiți căldura reziduală pentru a încălzi alte preparate.

Menținerea caldă a alimentelor

Alegeți setarea pentru cea mai mică temperatură posibilă pentru a folosi căldura reziduală și menține o mâncare caldă. Indicatorul căldurii reziduale sau al temperaturii apare pe afișaj.

Gătirea cu becul stins

Oprii becul pe durata gătirii. Porniți-l doar atunci când este necesar.



Aer cald umed

Funcție concepută să economisească energia în timpul gătirii.




Atunci când folosiți această funcție, becul se stinge automat după 30 de sec. Puteți aprinde din nou becul, însă această acțiune va reduce economiile de energie estimate.







15. STRUCTURA MENIULUI

15.1 Meniu

	 - selectați pentru a intra în Meniu.
---	--

Meniu structură

Gătire asistată 	Curățare 	Setări 
---	--	--



Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3	Pasul 4	Pasul 5
 	 OK	 O1 - O15	 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

Setări					
O5	Senzor de gătire Acțiune	1 - Alarmă și oprire 2 - Alarmă	O6	Cronometru numă- rătoare directă	Pornit/Oprit
O7	Iluminare cuptor	Pornit/Oprit	O8	Încălzire rapidă	Pornit/Oprit
O9	Semnal De Reamintire La Curățare	Pornit/Oprit	O10	Wi-Fi	Pornit/Oprit
O11	Operațiune de teleco- mandă automată	Pornit/Oprit	O12	Dezactiveaza re- teaua	Da / Nu
O13	Modul demo	Codul de ac- tivare: 2468	O14	Versiunea software	Verificare
O15	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.

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



Zaregistrujte si výrobok a využite tak ešte lepší servis:

www.registerelectrolux.com



Pre váš spotrebič si môžete zakúpiť príslušenstvo, spotrebný materiál a originálne náhradné diely:

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 výrobku, sériové číslo.

Tieto informácie nájdete na typovom štítku.

 Upozornenie / Výstražné a bezpečnostné informácie


 Všeobecné informácie a tipy

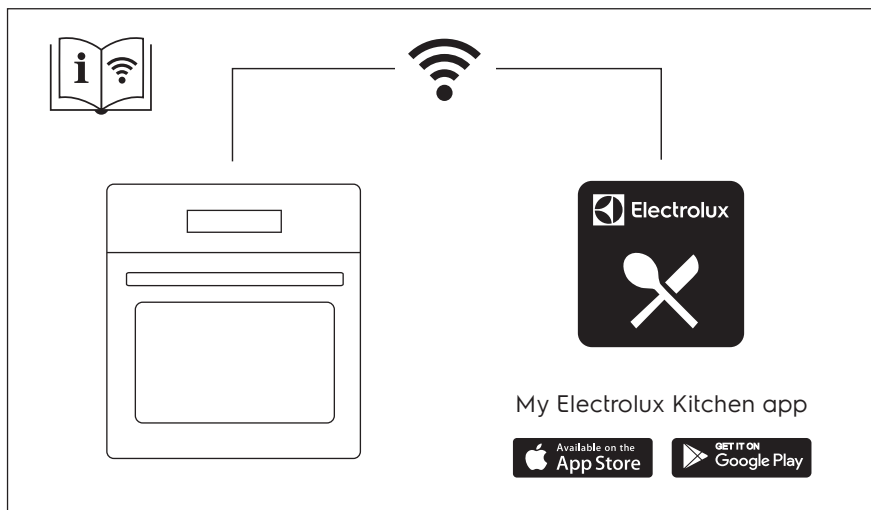
 Informácie o životnom prostredí

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....	484	2.5 Pyrolytické čistenie.....	489
1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb.....	484	2.6 Vnútorne osvetlenie.....	490
1.2 Všeobecná bezpečnosť.....	485	2.7 Servis.....	490
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	486	2.8 Likvidácia.....	490
2.1 Montáž.....	486	3. INŠTALÁCIA.....	490
2.2 Elektrické zapojenie.....	487	3.1 Zabudovanie.....	490
2.3 Použitie.....	488	3.2 Upevnenie rúry k linke.....	491
2.4 Starostlivosť a čistenie.....	489		

4. POPIS VÝROBKU.....	492	10.2 Automatické vypínanie.....	509
4.1 Všeobecný prehľad.....	492	10.3 Chladiaci ventilátor.....	510
4.2 Príslušenstvo.....	492	11. TIPY A RADY.....	510
5. AKO ZAPNÚŤ A VYPNÚŤ RÚRU.....	493	11.1 Vlhký horúci vzduch.....	510
5.1 Zasúvacie ovládače.....	493	11.2 Vlhký horúci vzduch –	
5.2 Ovládací panel.....	493	odporúčané príslušenstvo.....	512
6. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	494	11.3 Tabuľky pečenia pre skúšobné	
6.1 Prvé čistenie.....	494	inštitúty.....	512
6.2 Počiatočný predohrev.....	494	12. OŠETROVANIE A ČISTENIE.....	514
6.3 Bezdrôtové pripojenie 	495	12.1 Poznámky k čisteniu.....	514
6.4 Licencie na softvér.....	496	12.2 Čistenie: Reliéf dutiny.....	515
7. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	496	12.3 Vybratie: Zasúvacie lišty.....	515
7.1 Ako nastaviť: Funkcie ohrevu.....	496	12.4 Spôsob používania:	
7.2 Funkcie ohrevu.....	497	Čistenie pyrolýzou.....	516
7.3 Poznámky k: Vlhký		12.5 Pripomenka čistenia.....	517
horúci vzduch.....	498	12.6 Vybratie a inštalácia: Dvierka....	517
7.4 Ako nastaviť:		12.7 Výmena: Osvetlenie.....	519
Sprievodca pečením.....	498	13. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....	520
7.5 Sprievodca pečením s receptami	499	13.1 Čo robiť, ak.....	520
8. ČASOVÉ FUNKCIE.....	504	13.2 Servisné údaje.....	521
8.1 Časové funkcie.....	504	14. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	522
8.2 Ako nastaviť: Časové funkcie.....	505	14.1 Informácie o výrobku a informačný	
9. POUŽÍVANIE: PRÍSLUŠENSTVO.....	506	list k výrobku*.....	522
9.1 Vloženie príslušenstva.....	506	14.2 Úspora energie.....	523
9.2 Teplotná sonda.....	507	15. ŠTRUKTÚRA PONUKY.....	523
10. DOPLNKOVÉ FUNKCIE.....	509	15.1 Ponuka.....	523
10.1 Blokovanie.....	509	16. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA.....	524



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:** Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču počas prevádzky alebo keď sa ochladzuje. Prístupné časti sa počas používania zohrejú na vysokú teplotu.
- 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

- 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.
- **VAROVANIE:** Dbajte na to, aby bol spotrebič pred výmenou žiarovky vypnutý, aby bolo vylúčené nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.
- **VAROVANIE:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedotýkajte sa ohrevných článkov.
- Pri vyberaní alebo vkladaní príslušenstva alebo nádob na pečenie vždy používajte kuchynské rukavice.
- Používajte iba teplotnú sondu odporúčanú pre tento spotrebič.
- Ak chcete vybrať zasúvacie lišty, najprv potiahnite prednú časť zasúvacích lišt a potom zadný koniec smerom od bočnej steny a vyberte ich. Pri inštalácii zasúvacích lišt zvolte opačný postup.

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- 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.
- Vyliate zvyšky treba odstrániť pred pyrolytickým čistením. Z rúry vyberte všetky súčasti.

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 rúry 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
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 Elektrické zapojenie



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.
- Skôr ako zapojíte sieťovú zástrčku do sieťovej zásuvky, úplne zavrite dvierka spotrebiča.
- 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:

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Celkový výkon (W)	Časť kábla (mm ²)
maximum 1 380	3 x 0.75
maximum 2 300	3 x 1
maximum 3 680	3 x 1.5

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.

- Tento spotrebič je určený iba na použitie v domácnosti (vo vnútri).
- Nemeňte technické parametre tohto spotrebiča.
- Uistite sa, že nie sú otvory vetrania zablokované.
- Spotrebič počas prevádzky nenechávajte bez dozoru.
- Spotrebič po každom použití vypnite.
- Pri otváraní dvierok spotrebiča počas jeho prevádzky buďte opatrní. Môže z neho uniknúť horúci vzduch.
- Spotrebič neobsluhujte s mokрыmi rukami alebo keď je v kontakte s vodou.
- Na otvorené dvierka nevyvíjate tlak.
- Spotrebič nepoužívajte ako pracovný alebo skladovací povrch.
- Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Používanie prísad s alkoholom môže spôsobiť zmiešanie alkoholu a vzduchu.
- Pri otváraní dvierok zabráňte kontaktu iskier alebo otvoreného plameňa so spotrebičom.
- Horľavé látky ani predmety, ktoré sú nasiaknuté horľavými látkami, nekladte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.
- Nezdieľajte vaše WiFi heslo.



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Aby sa predišlo škode alebo zmene farby povrchovej úpravy:
 - Nedávajte priamo do spodnej časti spotrebiča riad alebo iné objekty.
 - Nedávajte priamo na dno dutiny spotrebiča alobal.
 - Nedávajte priamo do horúceho spotrebiča vodu.
 - Po ukončení prípravy pokrmu v rúre nenechávajte vlhký riad ani potraviny.
 - Pri odstraňovaní alebo inštalácii príslušenstva buďte opatrní.
- Zmena farby smaltu alebo ušľachtilej ocele nemá žiadny vplyv na výkon spotrebiča.
- Na vlhké koláče použite hlboký pekáč. Ovocné šťavy spôsobujú škvrny, ktoré môžu byť trvalé.
- Tento spotrebič je určený iba na prípravu jedál. Nesmie sa používať na iné účely, napríklad výhrev miestnosti.
- Dvierka rúry musia byť vždy pri pečení zavreté.

- Pri inštalácii spotrebiča za nábytkový panel (napr. dvere) zabezpečte, aby dvere neboli počas prevádzky spotrebiča nikdy zatvorené. Za zatvoreným nábytkovým panelom sa môže vytvoriť teplo a vlhkosť a môžu spôsobiť následné poškodenie spotrebiča, nábytku alebo podlahy. Nábytkový panel nezatvárajte, kým spotrebič po použití úplne nevychladne.

2.4 Starostlivosť a čistenie



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

- Pred vykonávaním údržby spotrebič vypnite a vytiahnite jeho zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- Skontrolujte, či je spotrebič studený. Existuje riziko, že sklenené panely môžu prasknúť.
- Ak sú sklenené panely dvierok poškodené, bezodkladne ich nechajte vymeniť. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Pri vyberaní dvierok zo spotrebiča postupujte opatrne. Dvierka sú ťažké!
- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli znehodnoteniu povrchového materiálu.
- Spotrebič čistite vlhkou mäkkou handričkou. Používajte iba neutrálne saponáty. Nepoužívajte abrazívne výrobky, špongie s abrazívnou vrstvou, rozpúšťadlá ani kovové predmety.
- Ak používate sprej na čistenie rúr, dodržiavajte bezpečnostné pokyny na jeho obale.

2.5 Pyrolytické čistenie



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia / požiaru / chemických emisií (výparov) v pyrolytickom režime.

- Pred vykonaním funkcie pyrolytického samočistenia alebo postupu na prvé použitie odstráňte z vnútra rúry:
 - všetky zvyšky jedla, oleja alebo tuku a iné nečistoty.
 - všetky vyberateľné predmety (vrátane roštov, bočných zásuvných mriežok a pod., ktoré boli dodané s produktom), predovšetkým však nepriľnavé hrnce, panvice, pekáče, nástroje a pod.
- Pozorne si prečítajte všetky pokyny týkajúce sa pyrolytického čistenia.
- Keď je spustené pyrolytické čistenie, nepúšťajte deti k spotrebiču. Spotrebič sa veľmi zohreje a z predných chladiacich otvorov uniká horúci vzduch.
- Pyrolytické čistenie je proces využívajúci veľmi vysokú teplotu, pri ktorom môže dôjsť k tvorbe dymu zo zvyškov jedla a konštrukčných materiálov, preto používateľom dôrazne odporúčame:
 - v priebehu pyrolytického čistenia a po ňom zabezpečiť dobré vetranie.
 - počas prvého použitia pri maximálnej teplote a po ňom zabezpečiť dobré vetranie.
- Na rozdiel od ľudí môžu byť niektoré vtáky a plazy extrémne citlivé na prípadné výpary vznikajúce počas čistiaceho procesu všetkých pyrolytických rúr.
 - V priebehu pyrolytického čistenia sa domáce zvieratá (najmä vtáky) nesmú dostať do blízkeho okolia spotrebiča a pri prvom použití funkcie pyrolytického čistenia alebo maximálnej teploty zabezpečte dostatočné vetranie.
- Malé zvieratá môžu byť tiež veľmi citlivé na lokálne zmeny teploty v blízkosti všetkých pyrolytických rúr počas programu pyrolytického samočistenia.
- Nelepipivé povrchy hrncov, panvíc, plechov, kuchynského riadu a pod. sa môžu poškodiť vysokou teplotou pri pyrolytickom čistení vo všetkých pyrolytických rúrach a môžu byť tiež zdrojom nízkej úrovne škodlivých výparov.

INŠTALÁCIA

- Opísané výpary, ktoré sa uvoľňujú zo všetkých pyrolytických rúr/zvyškov po varení, nie sú škodlivé pre ľudí vrátane detí ani ľudí so zdravotnými problémami.

2.6 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.
- Používajte iba žiarovky s rovnakými technickými parametrami .

2.7 Servis

- Ak treba dať spotrebič opraviť, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Používajte iba originálne náhradné diely.

2.8 Likvidácia



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo udusenía.

- 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

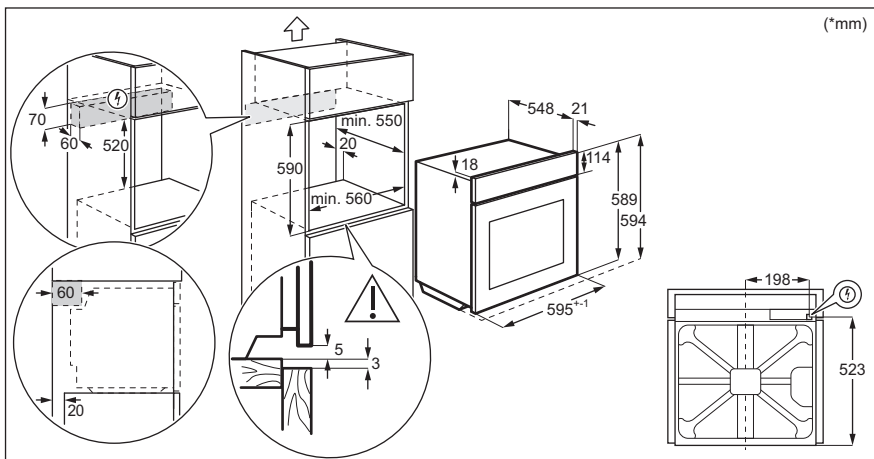
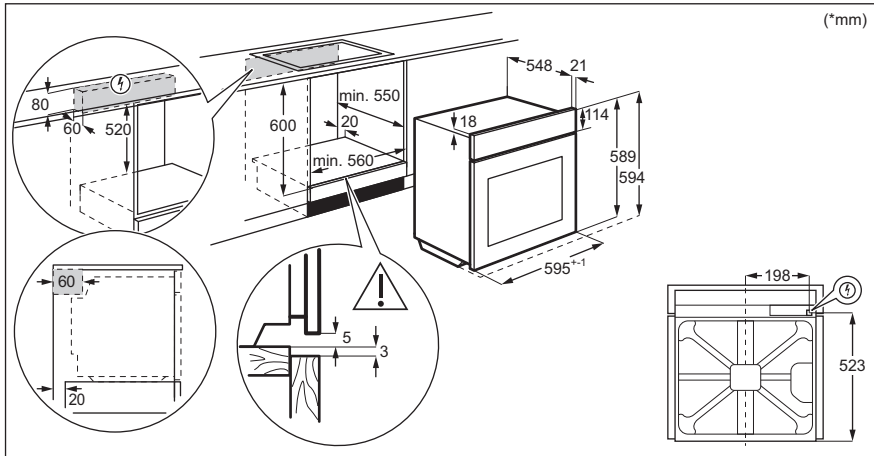


YouTube

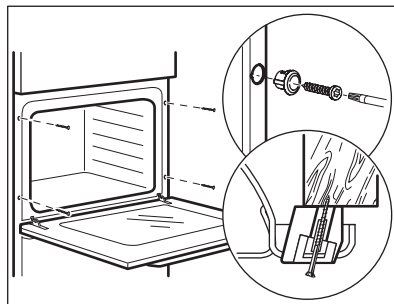
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



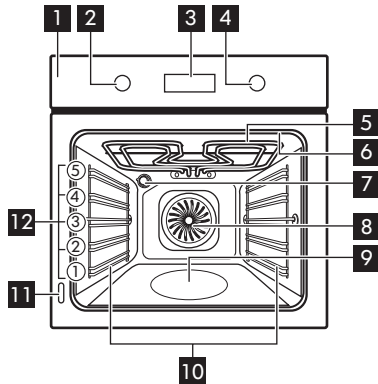


3.2 Upevnenie rúry k linke



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** Typový štítok
- 12** Úrovne roštu v rúre

4.2 Príslušenstvo







- **Drôtený rošt**
Na kuchynský riad, formy na koláče, pečené pokrmy.
- **Plech na pečenie**
Na koláče a sušienky.
- **Hlboký pekáč**
Na pečenie mäsa a múčnych pokrmov alebo ako nádoba na zachytávanie tuku.
- **Teplotná sonda**
Na meranie, do akej miery je pokrm upečený.
- **Teleskopické lišty**
Pomocou teleskopických lišt môžete ľahšie zasúvať a vyberať rošty.

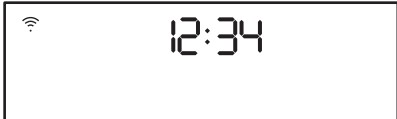

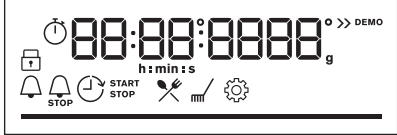
5. AKO ZAPNÚŤ A VYPNÚŤ RÚRU






5.1 Zasúvacie ovládače

Ak chcete spotrebič použiť, stlačte ovládač. Ovládač sa vysunie.










5.2 Ovládací panel

Senzorové polia ovládacieho panela					Stláčajte	Otočte otočný ovládač
 Časovač	 Rýchle zohrievanie	 Osvetlenie rúry	 Teplotná sonda	OK		
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 maximálnym počtom nastavených funkcií.

Ukazovatele na displeji				
 Blokovanie	 Sprievodca pečením	 Čistenie	 Nastavenia	 Rýchle zohrievanie

PRED PRVÝM POUŽITÍM

Ukazovateľ časovača:				
WiFi ukazovateľ – bliká, keď môže byť rúra pripojená k WiFi sieti.		Diaľkové ovládanie Ukazovateľ – ovládanie rúry na diaľku.		
 WiFi pripojenie je zapnuté.		 Diaľkové ovládanie je zapnuté.		
Lišta priebehu – pre teplotu alebo čas.				
Ukazovateľ pečenia s parou				
Teplotná sonda ukazovateľ				

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.


Krok č. 1

Vyberte z rúry vyberateľné zasúvacie lišty a príslušenstvo.

Krok č. 2

Nastavte maximálnu teplotu pre funkciu: .
Rúru nechajte spustenú jednu hodinu.

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 rúry potrebujete:

- bezdrôtovú sieť s internetovým pripojením,
- mobilné zariadenie pripojené k vašej bezdrôtovej sieti.

Krok č. 1	Stiahnite si mobilnú aplikáciu My Electrolux Kitchen a v ďalších krokoch postupujte podľa nasledujúcich pokynov.
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)

Na členské štáty EÚ 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, Rakúsko, Poľsko, Portugalsko, Rumunsko, Slovinsko, Slovensko, Fínsko, Švédsko, Nórsko, Švajčiarsko, Spojené kráľovstvo, 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
Nastavte funkciu ohrevu.	Nastavte teplotu.

Parné varenie			
Skontrolujte, či je rúra studená.			
Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3	Krok č. 4
			Prázdnu rúru predhrievajte 10 minút, aby sa vytvorila vlhkosť. Vložte jedlo do rúry.
Priehlbinu dutiny rúry naplňte vodou z vodovodu.	Nastavte funkciu ohrevu parou.	Nastavte teplotu.	

Parné varenie






- i** Maximálna kapacita priehlbiny dutiny je 250 ml. Priehlbínu dutiny rúry nenapĺňajte vodou počas pečenia, ani keď je rúra horúca.

Keď pečenie s parou skončí:






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 priehlbiny dutiny rúry.

7.2 Funkcie ohrevu

Štandardné funkcie ohrevu

Funkcia ohrevu	Aplikácia
 Teplovzdušné Pečenie	Na pečenie na 3 úrovniach súčasne a na sušenie potravín. Nastavte o 20 – 40 °C nižšiu teplotu než pre Tradičné pečenie.
 Tradičné pečenie	Na pečenie a opekánie na jednej úrovni roštu.
 SteamBake	Na pridanie vlhkosti počas prípravy jedál. Na získanie správnej farby a chrumkavej kôrky počas pečenia. Na zvýšenie šťavnatosti počas opätovného zohrievania. Na zaváranie ovocia a zeleniny.
 Pizza	Na prípravu pizze. Na intenzívnejšie zhnednutie povrchu a chrumkavý korpus.
 Dolný ohrev	Na pečenie koláčov s chrumkavým korpusom a na zaváranie potravín.

KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

Funkcia ohrevu	Aplikácia
 Mrazené pokrmy	Na prípravu chrumkavých polotovarov (napr. zemiakových hranolčiekov, amerických zemiakov alebo jarných závitkov).
 Vlhký horúci vzduch	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.
 Gril	Na grilovanie tenkých kúskov jedla a na prípravu hriankov.
 Turbo gril	Na pečenie veľkých kusov mäsa alebo hydiny s kosťami na jednej úrovni. Na gratinovanie a zapekanie.
 Ponuka	Vstup do ponuky: Sprievodca pečením, Čistenie, Nastavenia.

7.3 Poznámky k: Vlhký horúci vzduch

Táto funkcia bola použitá na zaradenie do triedy energetickej účinnosti a splnenie požiadaviek na ekologický dizajn podľa predpisov EÚ 65/2014 a EÚ 66/2014. 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.

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">• Teplotná sonda	<ul style="list-style-type: none">• Nепреpečený• Stredne• Prepečený

Sprievodca pečením – na rýchlu prípravu pokrmu s predvolenými nastaveniami:			
Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3	Krok č. 4
 ≡	 ✂	 1 - 45	 OK
Vstúpte do ponuky.	Vyberte Sprievodca pečením. Stlačte OK.	Vyberte pokrm. Stlačte tlačidlo OK.	Vložte pokrm do rúry. Potvrďte nastavenia.










7.5 Sprievodca pečením s receptami

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
Hovädzie 				
P1	Pečené hovädzie, neprepečené	1 – 1,5 kg; 4 – 5 cm hrubé kusky	  2; plech na pečenie 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






















KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

	Pokrm	Hmotnosť	Úroveň roštu/príslušenstvo	Trvanie
P4	Steak, stredne prepečený	180 – 220 g/kus; 3 cm hrubé plátky	  3; nádoba na pečenie na drôtenom rošte 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 drôtenom rošte 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 kusky	  2; plech na pečenie 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
P9	Filety, neprepečené (pomalé pečenie)	0,5 – 1,5 kg; 5 – 6 cm hrubé kusky	  2; plech na pečenie Použite svoje obľúbené koreniny alebo jednoducho soľ a čerstvo namleté koreniny. Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do rúry.	~ 75 min
P10	Filety, stredne prepečené (pomalé pečenie)			~ 90 min
P11	Filety, prepečené (pomalé pečenie)			~ 120 min
Teľacie 				

KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

	Pokrm	Hmotnosť	Úroveň roštu/príslušenstvo	Trvanie
P12	Teľacie pečenné (napr. plece)	0,8 – 1,5 kg; 4 cm hrubé kúsky	  2; nádoba na pečenie na drôtenom rošte Použite svoje obľúbené koreniny. Dolejte tekutinu. Pečte prikryté.	~ 80 min
Bravčové  				
P13	Pečená bravčová krkovička alebo plece	1,5 – 2 kg	  2; nádoba na pečenie na drôtenom rošte Po polovici doby prípravy mäso obráťte.	~ 120 min
P14	Trhané pečenné bravčové LTC	1,5 – 2 kg	  2; plech na pečenie Použite svoje obľúbené koreniny. Pre rovnomerné opečenie po polovici doby prípravy mäso obráťte.	~ 215 min
P15	Čerstvé karé	1 – 1,5 kg; 5 – 6 cm hrubé kúsky	  2; nádoba na pečenie na drôtenom rošte Použite svoje obľúbené koreniny.	~ 55 min
P16	Rebierka	2 – 3 kg; použite surové rebierka hrubé 2 – 3 cm	 3; hlboká panvica Dolejte tekutinu tak, aby pokryla dno nádoby. Po polovici doby prípravy mäso obráťte.	90 min
Jahňacie 				
P17	Jahňacie stehno s kosťami	1,5 – 2 kg; 7 – 9 cm hrubé kúsky	  2; nádoba na pečenie na plechu na pečenie Dolejte tekutinu. Po polovici doby prípravy mäso obráťte.	~ 130 min
Hydina 				
P18	Celé kurča	1 – 1,5 kg; čerstvé	  2;  200 ml; nádoba na zapekanie na plechu na pečenie Použite svoje obľúbené koreniny. Pre rovnomerné opečenie po polovici doby prípravy kurča obráťte.	~ 60 min




















KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

	Pokrm	Hmotnosť	Úroveň roštu/príslušenstvo	Trvanie
P19	Polovička kurčatá	0,5 – 0,8 kg	  3; plech na pečenie Použite svoje obľúbené koreniny.	~ 40 min
P20	Kuracie prsia	180 – 200 g/kus	  2; nádoba na zapekanie na drôtenom rošte Použite svoje obľúbené koreniny. Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici.	~ 25 min
P21	Kuracie stehná, čerstvé	-	  3; plech na pečenie Ak ste kuracie stehná najskôr marinovali, nastavte nižšiu teplotu a pečte ich dlhšie.	~ 30 min
P22	Celá kačka	2 – 3 kg	  2; nádoba na pečenie na drôtenom rošte Použite svoje obľúbené koreniny. Položte mäso na nádobu na pečenie. Po polovici doby prípravy kačku obráťte.	~ 100 min
P23	Celá hus	4 – 5 kg	  2; hlboká panvica Použite svoje obľúbené koreniny. Položte mäso na hlboký plech na pečenie. Po polovici doby prípravy hus obráťte.	~ 110 min
Iné 				
P24	Sekaná	1 kg	  2; drôtený rošt Použite svoje obľúbené koreniny.	~ 60 min
 Ryby				
P25	Celá ryba, griľovaná	0,5 – 1 kg na rybu	  2; plech na pečenie Naplnite rybu maslom a použite svoje obľúbené koreniny a bylinky.	~ 30 min
P26	Rybie filé	-	  3; zapekacia nádoba na drôtenom rošte Použite svoje obľúbené koreniny.	20 min
Sladké pečivo/dezerty   				

KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE


	Pokrm	Hmotnosť	Úroveň roštu/príslušenstvo	Trvanie
P27	Tvarohový koláč	-	☐ 2; ∅ 28 cm rozkladacia forma na tortu na drôtenom rošte	90 min
P28	Jablkový koláč	-	☐ 2; 🍰 100 – 150 ml; plech na pečenie	60 min
P29	Jablková torta	-	☐ 2; okrúhla forma na koláč na drôtenom rošte	40 min
P30	Jablkový koláč	-	☐ 2; 🍰 100 – 150 ml; ∅ 22 cm okrúhla forma na koláč na drôtenom rošte	60 min
P31	Brownies – čok. sušienky	2 kg	☐ 3; hlboká panvica	30 min
P32	Čokoládové muffiny	-	☐ 2; 🍰 100 – 150 ml; plech na muffiny na drôtenom rošte	30 min
P33	Bochníkový koláč	-	☐ 2; forma na bochník na drôtenom rošte	50 min
Zelenina/prílohy 🥕 🥔 🌿				
P34	Pečené zemiaky	1 kg	☐ 2; plech na pečenie Na plech na pečenie položte celé zemiaky so šupkou.	50 min
P35	Americké zemiaky	1 kg	☐ 3; plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie Použite svoje obľúbené koreniny. Nakrájajte zemiaky na kúsky.	35 min
P36	Grilovaná miešaná zelenina	1 – 1,5 kg	☐ 3; plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie Použite svoje obľúbené koreniny. Zeleninu nakrájajte na kúsky.	30 min
P37	Krokety, mrazené	0,5 kg	☐ 3; plech na pečenie	25 min




ČASOVÉ FUNKCIE

	Pokrm	Hmotnosť	Úroveň roštu/príslušenstvo	Trvanie
P38	Hranolčky, mrazené	0,75 kg	 3; plech na pečenie	25 min
Gratinovanie, chlieb a pizza   				
P39	Lasagne/ rezance v za- pekacej nád- obe	1 – 1,5 kg	 2; zapekacia nádoba na drôtenom rošte	45 min
P40	Zapečené ze- miaky	1 – 1,5 kg	 1; zapekacia nádoba na drôtenom rošte	50 min
P41	Čerstvá pizza, tenká	-	  2;  100 ml; plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie	15 min
P42	Čerstvá pizza, hrubá	-	  2;  100 ml; plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie	25 min
P43	Slaný koláč	-	 2; plech na pečenie na drôtenom ro- šte	45 min
P44	Bageta/ ciabatta/biely chlieb	0,8 kg	  3;  150 ml; plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie Biely chlieb si vyžaduje viac času.	30 min
P45	Celozrnný/ ražný/tmavý celozrnný chlieb vo for- me na boch- ník	1 kg	  2;  150 ml; plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie/ drôtený rošt	45 min




8. ČASOVÉ FUNKCIE







8.1 Časové funkcie

Funkcia časovača	Aplikácia
	Časomer. Po uplynutí času zaznie zvukový signál.








Funkcia časovača	Aplikácia
	Čas prípravy. Po uplynutí času zaznie zvukový signál a funkcia ohrevu sa vypne.
	Odklad nastavenia času. Odklad začiatku a/alebo konca varenia.
	Časovač. Maximálne 23 h 59 min. Táto funkcia nemá vplyv na činnosť rúry. Časovač zapnete a vypnete tak, že zvolíte: Ponuka, Nastavenia.

8.2 Ako nastaviť: Časové funkcie

Nastavenie: Presný čas		
Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3
		
Presný čas zmeníte tak, že vstúpite do ponuky a vyberiete Nastavenia, Presný čas.	Nastavte hodiny.	Stlačte tlačidlo: OK.

Nastavenie: Časomer			
Krok č. 1	Na displeji sa zobrazí: 0:00 	Krok č. 2	Krok č. 3
			
Stlačte tlačidlo: 	Nastavte funkciu Časomer	Stlačte tlačidlo: OK.	
 Časovač začne ihneď odpočítavať.			

POUŽÍVANIE: PRÍSLUŠENSTVO

Nastavenie: Čas prípravy				
Krok č. 1	Krok č. 2		Krok č. 3	Krok č. 4
		Na displeji sa zobrazí: 0:00 		
Vyberte funkciu ohrevu a nastavte teplotu.	Opakovane stlačte: 		Nastavte čas varenia.	Stlačte tlačidlo: OK.
 Časovač začne ihneď odpočítavať.				

Nastavenie: Odklad nastavenia času							
Krok č. 1	Krok č. 2		Krok č. 3	Krok č. 4		Krok č. 5	Krok č. 6
		Na displeji sa zobrazí: presný čas  ŠTART			Na displeji sa zobrazí: --:--  STOP		
Vyberte funkciu ohrevu.	Opakovane stlačte: 		Nastavte čas spustenia.	Stlačte tlačidlo: OK.		Nastavte čas skončenia.	Stlačte tlačidlo: OK.
 Časovač začne odpočítavať v nastavenom čase spustenia.							

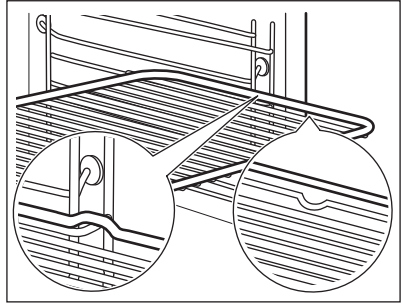
9. POUŽÍVANIE: PRÍSLUŠENSTVO

9.1 Vloženie príslušenstva

Malé zarážky na vrchu zvyšujú bezpečnosť. Tieto zarážky zároveň zabraňujú prevrhnutiu. Vysoký okraj okolo roštu zabraňuje zošmyknutiu kuchynského riadu z roštu.

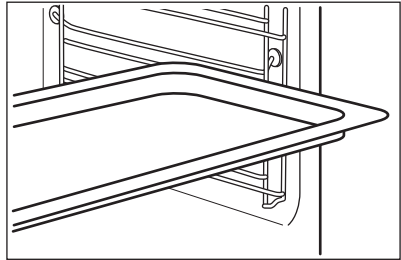
Drôtený rošt:

Rošt zasunúte medzi vodiace tyče zasúvacích lišt a uistite sa, že nožičky smerujú nadol.



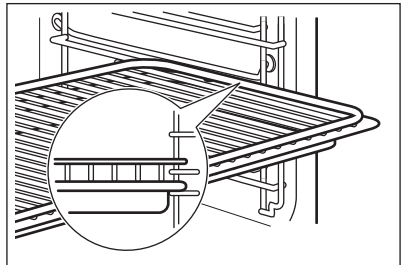
Plech na pečenie /Hlboký pekáč:

Plech na pečenie zasunúte medzi vodiace lišty zvolenej úrovne rúry.



Drôtený rošt, Plech na pečenie /Hlboký pekáč:

Plech na pečenie zasunúte 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.

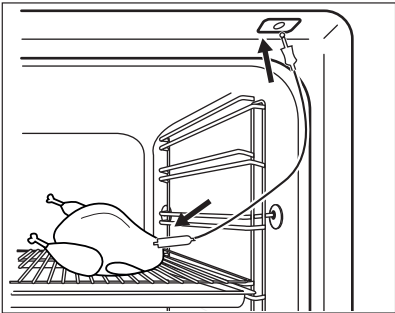
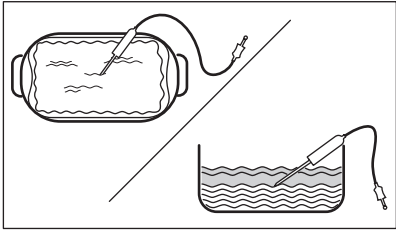


Teplota vo vnútri.


POUŽÍVANIE: PRÍSLUŠENSTVO

Pre najlepšie výsledky varenia:

Prísady by mali mať izbovú teplotu.	Nepoužívajte s tekutými pokrmami.	Počas varenia musí zostať v pokrme.
-------------------------------------	-----------------------------------	-------------------------------------







Spôsob používania: Teplotná sonda

Krok č. 1	Zapnite rúru.
Krok č. 2	Nastavte funkciu ohrevu a v prípade potreby zmeňte teplotu rúry.
Krok č. 3	Vložte: Teplotná sonda.
Mäso, hydinu a rybu	Zapekaciu nádobu
Špičku Teplotná sonda vložte do stredu mäsa alebo ryby, podľa možnosti do najhrubšej časti. Uistite sa, že minimálne 3/4 Teplotná sonda sú vnútri pokrmu.	Špičku Teplotná sonda zapichnete presne do stredu zapekacej nádoby. Teplotná sonda má byť počas pečenia stabilne na jednom mieste. Dosiahnete to použitím pevnej prísady. Na podoprenie silikónovej rukoväte Teplotná sonda použite okraj zapekacej formy. Špička Teplotná sonda by sa nemala dotýkať dna zapekacej nádoby.
	
Krok č. 4	Teplotná sonda zasuňte do zásuvky v prednej časti rúry. Na displeji sa zobrazí aktuálna teplota: Teplotná sonda.
Krok č. 5	Stlačte  , aby ste nastavili teplotu vnútri pokrmu.

Krok č. 6	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.
Krok č. 7	Vytiahnite zástrčku Teplotná sonda z príslušnej zásuvky a vyberte pokrm z rúry. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;">  VAROVANIE! 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 rúry.		
Zapnite ju, keď je rúra zapnutá – nastavená príprava pokrmu pokračuje, ovládací panel je zablokovaný. Zapnite ju, keď je rúra vypnutá – rúra sa nedá 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  – zablíkajú, keď sa blokovanie zapne.		

10.2 Automatické vypínanie

Ak je zapnutá funkcia ohrevu a nezmeníte žiadne z nastavení, rúra sa z bezpečnostných dôvodov po určitom čase vypne.

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

TIPY A RADY

	
250 – maximum	3

Funkcia automatického vypnutia nebude fungovať pri týchto funkciách: Osvetlenie rúry, Teplotná sonda, Odklad nastavenia času.






10.3 Chladiaci ventilátor






Ak je rúra zapnutá, automaticky sa aktivuje chladiaci ventilátor, aby udržal povrch rúry chladný. Ak vypnete rúru, chladiaci ventilátor môže zostať v činnosti, kým rúra nevychladne.

11. TIPY A RADY






11.1 Vlhký horúci vzduch

V záujme čo najlepších výsledkov sa riadte tipmi v tabuľke nižšie.

				
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
Nákyp, 6 kusov	keramické zapekacie formy na drôtenom rošte	200	3	25 - 30
Piškótový korpus	forma na korpus na drôtenom rošte	180	2	15 - 25


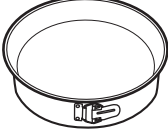


		 (° C)		 (min)
Viktóriin koláč	forma na pečenie na drôtenom rošte	170	2	40 - 50
Pošírovaná ryba, 0,3 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	3	20 - 25
Celá ryba, 0,2 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	3	25 - 35
Rybíe filé, 0,3 kg	forma na pizzu na drôtenom rošte	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
Sušienky z krehkého cesta, 20 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	150	2	25 - 35

TIPY A RADY

		 (° C)		 (min)
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 svetlé a lesklý riad.

			
Forma na pizzu	Forma na pečenie	Nádoby na sufle	Forma na korpus
Tmavá, matná 28 cm priemer	Tmavá, matná 26 cm priemer	Keramická 8 cm priemer, 5 cm výška	Tmavá, matná 28 cm priemer








11.3 Tabuľky pečenia pre skúšobné inštitúty

Informácie pre skúšobne

Testy podľa IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Malé koláčiky, 20 ks/plech	Tradičné pečenie	Plech na pečenie	3	170	20 - 30	-
Malé koláčiky, 20 ks/plech	Teplovzdušné Pečenie	Plech na pečenie	3	150 - 160	20 - 35	-
Malé koláčiky, 20 ks/plech	Teplovzdušné Pečenie	Plech na pečenie	2 a 4	150 - 160	20 - 35	-
Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm	Tradičné pečenie	Drôtený rošt	2	180	70 - 90	-
Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm	Teplovzdušné Pečenie	Drôtený rošt	2	160	70 - 90	-
Piškóto-vý koláč, forma na koláče Ø 26 cm	Tradičné pečenie	Drôtený rošt	2	170	40 - 50	Rúru predhrievajte 10 minúty.
Piškóto-vý koláč, forma na koláče Ø 26 cm	Teplovzdušné Pečenie	Drôtený rošt	2	160	40 - 50	Rúru predhrievajte 10 minúty.
Piškóto-vý koláč, forma na koláče Ø 26 cm	Teplovzdušné Pečenie	Drôtený rošt	2 a 4	160	40 - 60	Rúru predhrievajte 10 minúty.
Linecké koláčiky	Teplovzdušné Pečenie	Plech na pečenie	3	140 - 150	20 - 40	-

OŠETROVANIE A ČISTENIE

				 (°C)	 (min)	
Linecké koláčiky	Teplovzdušné Pečenie	Plech na pečenie	2 a 4	140 - 150	25 - 45	-
Linecké koláčiky	Tradičné pečenie	Plech na pečenie	3	140 - 150	25 - 45	-
Hrianky, 4-6 kusov	Gril	Drôtený rošt	4	max.	2-3 minúty prvá strana; 2-3 minúty druhá strana	Rúru predhrievajte 3 minúty.
Hovädzí burger, 6 kusov, 0,6 kg	Gril	Drôtený rošt a pekáč na zachytávanie tuku	4	max.	20 - 30	Drôtený rošt vložte do štvrtaj a pekáč na zachytávanie tuku do tretej úrovne rúry. V polovici pečenia otočte pokrmy na druhú stranu. Rúru predhrievajte 3 minúty.


12. OŠETROVANIE A ČISTENIE



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

12.1 Poznámky k čisteniu

 Čistiace prostriedky	Prednú stranu rúry očistite mäkkou tkaninou namočenou v teplej vode s prídavkom čistiaceho prostriedku.
	Na čistenie kovových povrchov použite čistiaci roztok.
	Škrvny vyčistite s miernym čistiacim prostriedkom.



Každodenné používanie

Dutinu očistíte po každom použití. Hromadenie tuku alebo iných zvyškov môže mať na následok vznik požiaru.

V rúre alebo na sklenených paneloch dvierok sa môže kondenzovať vlhkosť. V záujme zníženia kondenzácie nechajte rúru zapnutú 10 minút pred pečením. Jedlo v rúre neskladujte dlhšie ako 20 minút. Dutinu po každom použití vysušte jemnou handričkou.



Príslušenstvo

Po každom použití vyčistíte všetko príslušenstvo a nechajte ho uschnúť. Použite mäkkú handričku namočenú v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom. Príslušenstvo sa nesmie umývať v umývačke riadu.

Nelepivé príslušenstvo nečistíte abrazívnymi čistiacimi prostriedkami ani predmetmi s ostrými hranami.

12.2 Čistenie: Reliéf dutiny

Vyčistíte priehlbnu dutiny, aby ste odstránili zvyšky vodného kameňa po pečení s parou.

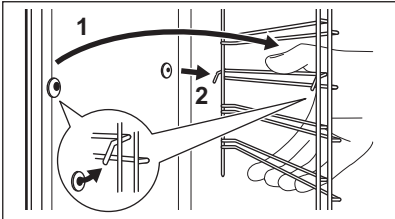
Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3
Do priehlbny dutiny nalejte 250 ml bieleho octu. Použite maximálne 6 %-ný ocot bez prídavných látok.	Počkajte 30 minút, kým ocot nerozpustí zvyšky vodného kameňa pri teplote okolia.	Dutinu vyčistíte teplou vodou a mäkkou handričkou.
Pre funkciu: SteamBake vyčistíte rúru po každých 5 – 10 cykloch pečenia.		

12.3 Vybratie: Zasúvacie lišty

Vyberte zasúvacie lišty, aby ste mohli očistiť rúru.

Krok č. 1	Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne.	
Krok č. 2	Odtiahnite prednú časť zasúvacích lišt od bočnej steny.	

OŠETROVANIE A ČISTENIE

Krok č. 3	Zadnú časť líšt odtiahnite od bočnej steny a lišty vyberte.	
Krok č. 4	Pri inštalácii zasúvacích líšt zvolte opačný postup. Upevňovacie kolíky na teleskopických líštách musia smerovať dopredu.	

12.4 Spôsob používania: Čistenie pyrolýzou

Čistenie rúry pomocou Čistenie pyrolýzou.



VAROVANIE!

Hrozí riziko popálenín.



UPOZORNENIE!

Ak sú v tej istej kuchynskej skrinke nainštalované ďalšie spotrebiče, nepoužívajte ich súčasne s touto funkciou. Mohlo by to spôsobiť poškodenie rúry.

Pred Čistenie pyrolýzou:


Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne.	Odstráňte všetko prislúšenstvo.	Dno rúry a vnútorný sklenený panel dvierok vyčistite teplou vodou, mäkkou handričkou a miernym čistiacim prostriedkom.
---	---------------------------------	--

Čistenie pyrolýzou

Krok č. 1	Vstupná ponuka: Čistenie m^{f} .	
Voliteľná funkcia	Doba trvania	
C1 - Ľahké čistenie	1 h	
C2 - Normálne čistenie	1 h 30 min	
C3 - Dôkladné čistenie	2 h 30 min	
Krok č. 2	OK – stlačením vyberte program čistenia.	
Krok č. 3	OK – stlačením spustíte čistenie.	
Krok č. 4	Po čistení otočte ovládač funkcií ohrevu do polohy Vypnuté.	

Čistenie pyrolýzou

① Počas čistenia je osvetlenie v rúre vypnuté.

Keď rúra dosiahne nastavenú teplotu, dvierka sa zablokujú. Kým sa dvierka neodblokujú, na displeji sú zobrazené: .

Po skončení čistenia:


Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne.

Vnútro vyčistíte mäkkou handričkou.

Z dna rúry odstráňte zvyšky po čistení.

12.5 Pripomenka čistenia

Rúra vám pripomenie, že ju treba vyčistiť pyrolýzou.

 bliká na displeji 5 sekúnd po každom pečení.

Na vypnutie pripomenky vstúpte do Ponuka a vyberte Nastavenia, Pripomenka čistenia.

12.6 Vybratie a inštalácia: Dvierka

Dvierka rúry sa skladajú z troch sklenených panelov. Dvierka rúry a vnútorné sklenené panely môžete vybrať a vyčistiť. Pred odstránením sklenených panelov si prečítajte celý pokyn „Odstránenie a montáž dvierok“.

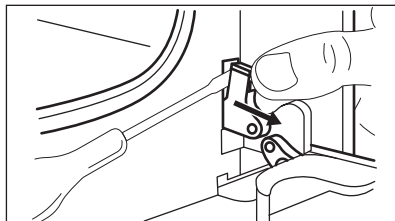


UPOZORNENIE!

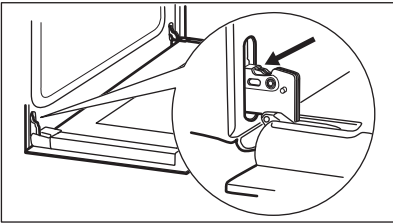
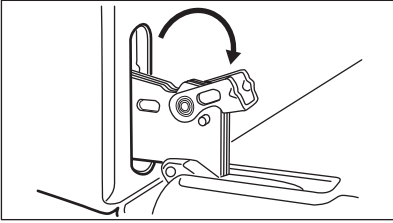

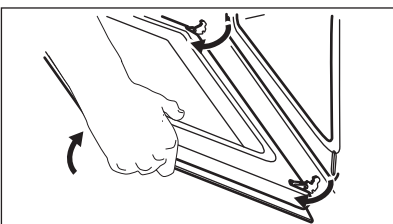

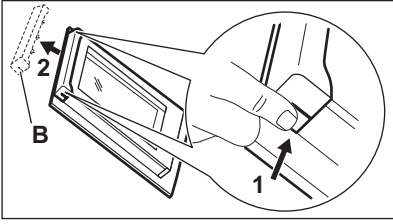
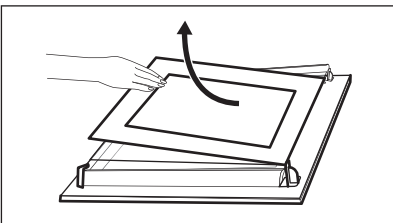
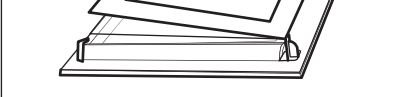
Rúru nepoužívajte bez sklenených panelov.

Krok č. 1 Úplne otvorte dvierka a nájdite záves na pravej strane dvierok.

Krok č. 2 Pomocou skrutkovača nadvihnite a plne otočte príchytku na pravom závese.

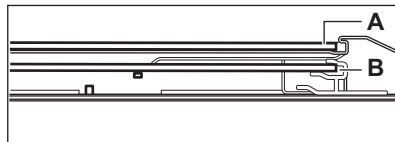
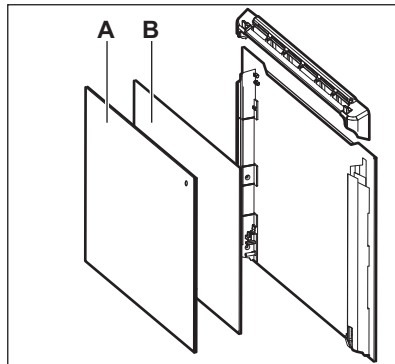


OŠETROVANIE A ČISTENIE

<p>Krok č. 3</p>	<p>Nájdite záves na ľavej strane dvierok.</p>	
<p>Krok č. 4</p>	<p>Nadvihnite príchytku na ľavom závese a úplne ju preklopte.</p>	
<p>Krok č. 5</p>	<p>Dvierka rúry privrite do polovice, aby zostali v prvej otvorenej polohe. Potom ich nadvihnite a potiahnite vpred a vyberte z lôžka.</p>	
<p>Krok č. 6</p>	<p>Dvierka položte na mäkkú tkaninu na stabilný povrch.</p>	
<p>Krok č. 7</p>	<p>Uchopte rám dvierok (B) na hornom okraji dvierok po oboch stranách a zatlačte ho dovnútra, aby sa uvoľnili upevňovacie západky.</p>	
<p>Krok č. 8</p>	<p>Rám dvierok vyberte potiahnutím dopredu.</p>	
<p>Krok č. 9</p>	<p>Sklenené panely dvierok uchopte za horné okraje a opatrne ich vyťahnite jeden za druhým. Začnite vrchným panelom. Uistite sa, že sklenený panel sa úplne vysunie z podpier.</p>	
<p>Krok č. 10</p>	<p>Panely umyte vodou s prídavkom saponátu. Sklenené panely opatrne osušte. Sklenené panely neumývajte v umývačke riadu.</p>	
<p>Krok č. 11</p>	<p>Po čistení nainštalujte sklenené panely a dvierka rúry.</p>	

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 dveriek zacvakne. Uistite sa, že stredný sklenený panel je namontovaný správne.



12.7 Výmena: Osvetlenie



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.
Žiarovka môže byť horúca.

Halogénovú žiarovku vždy držte cez tkaninu, aby ste predišli pripáleniu zvyškov mastnoty na žiarovke.

Pred výmenou žiarovky v osvetlení:

Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3
Vypnite rúru. Počkajte, kým nebude rúra studená.	Rúru odpojte zo siete.	Na dno dutiny položte handričku.

Zadné osvetlenie

Krok č. 1	Otočte sklenený kryt a vyberte ho.
Krok č. 2	Sklenený kryt vyčistite.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Krok č. 3	Nahradte žiarovku inou vhodnou žiarovkou odolnou teplotám do 300 °C.
Krok č. 4	Nasadte 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.

Rúra sa nezapne ani sa nezohrieva	
Problém	Skontrolujte, či...
Rúra sa nedá zapnúť ani používať.	Rúra je správne pripojená ku zdroju elektrického napájania.
Rúra sa nezohrieva.	Deaktivovalo sa automatické vypínanie.
Rúra sa nezohrieva.	Dvierka rúry sú zatvorené.
Rúra sa nezohrieva.	Nie je vypálená poistka.
Rúra sa nezohrieva.	Je vypnutá detská poistka.

Komponenty	
Problém	Skontrolujte, či...
Osvetlenie je vypnuté.	Vlhký horúci vzduch – je zapnuté.
Žiarovka nefunguje.	Žiarovka je vypálená.
Teplotná sonda nefunguje.	Konektor Teplotná sonda je plne zasunutý do zásuvky.

Chybové kódy	
Displej zobrazuje...	Skontrolujte, či...
Err C2	Vytiahli ste zástrčku Teplotná sonda zo zásuvky.
Err C3	Dvierka rúry sú zatvorené alebo je pokazené blokovanie dvierok.
Err F102	Dvierka rúry sú zatvorené.
Err F102	Blokovanie dvierok nie je pokazené.
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 predajcu alebo autorizované servisné stredisko.

Údaje potrebné pre autorizované servisné stredisko nájdete na typovom štítku. Typový štítok sa nachádza na prednom ráme vnútorného priestoru rúry. Neodstraňujte typový štítok z dutiny rúry.

Odporúčame, aby ste si sem zapísali tieto údaje:	
Model (MÓD.)
Číslo výroby (PNC)
Sériové číslo (S.N.)

14. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

14.1 Informácie o výrobku a informačný list k výrobku*

Názov dodávateľa	Electrolux	
Model	EOD6P77WX 949499836 EOD6P77WZ 949499837 KODDP77WX 949499835	
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 s ventilátorom	0.69 kWh/cyklus	
Počet dutín	1	
Zdroj tepla	Elektrina	
Objem	72 l	
Typ rúry	Zabudovateľná rúra	
Hmotnosť	EOD6P77WX	32.8 kg
	EOD6P77WZ	32.8 kg
	KODDP77WX	32.8 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 výkonových parametrov.

14.2 Úspora energie



Rúra má funkcie, ktoré vám pomôžu usporiť energiu pri každodennom varení.

Uistite sa, že dvierka rúry sú počas jej prevádzky zatvorené. Počas pečenia dvierka rúry neotvárajte 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, rúru pred pečením 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 rúru vypnete, na displeji sa zobrazí zvyškové teplo. Teplo môžete použiť na udržanie teploty jedla.

Ak trvá pečenie dlhšie ako 30 minút, znížte teplotu rúry na minimum 3 – 10 minút pred koncom pečenia. Pomocou zvyškového tepla v rúre bude pečenie pokračovať.

Zvyškové teplo použite na ohrev ostatných pokrmov.

Uchovanie teploty jedla

Ak chcete jedlo uchovať teplé pomocou zvyškového tepla, zvolte najnižšie možné nastavenie teploty. Na displeji sa zobrazí ukazovateľ zvyškového tepla alebo teplota.

Pečenie s vypnutým osvetlením

Počas pečenia vypnite osvetlenie. Zapnite ho iba v prípade potreby.

Vlhký horúci vzduch

Funkcia určená na úsporu energie počas pečenia.

Keď používate túto funkciu, osvetlenie sa po 30 sekundách automaticky vypne. Osvetlenie môžete opäť zapnúť, ale tento úkon zníži očakávanú úsporu energie.

15. ŠTRUKTÚRA PONUKY

15.1 Ponuka

	≡ – vyberte pre vstup do Ponuka.
--	----------------------------------

Ponuka štruktúra

Sprievodca pečením	Čistenie	Nastavenia
--------------------	----------	------------



Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3	Krok č. 4	Krok č. 5

ŠTRUKTÚRA PONUKY

Vyberte Ponuka, Nastavenia.	Potvrďte nastavenia.	Vyberte nastavenie.	Potvrďte nastavenia.	Upravte hodnoty a stlačte OK.
-----------------------------	----------------------	---------------------	----------------------	-------------------------------

Nastavenia					
O1	Presný čas	Zmeniť	O2	Jas displeja	1 - 5
O3	Tóny tlačidiel	1 – Pípnutie 2 – Cvaknutie 3 – Vypnutý zvuk	O4	Hlasitosť zvuku	1 - 4
O5	Teplotná sonda Akcia	1 – Signál a stop 2 – Signál	O6	Časovač	Zap./Vyp.
O7	Osvetlenie rúry	Zap./Vyp.	O8	Rýchle zohrievanie	Zap./Vyp.
O9	Pripomenka čistenia	Zap./Vyp.	O10	WiFi	Zap./Vyp.
O11	Automatické diaľkové ovládanie	Zap./Vyp.	O12	Zabudnúť sieť	Áno/nie
O13	Režim Demo	Aktivačný kód: 2468	O14	Verzia softvéru	Kontrola
O15	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



Registrirajte izdelek za večjo uporabnost:

www.registerelectrolux.com



Kupite dodatno opremo, potrošno blago in originalne nadomestne dele za vašo napravo:

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

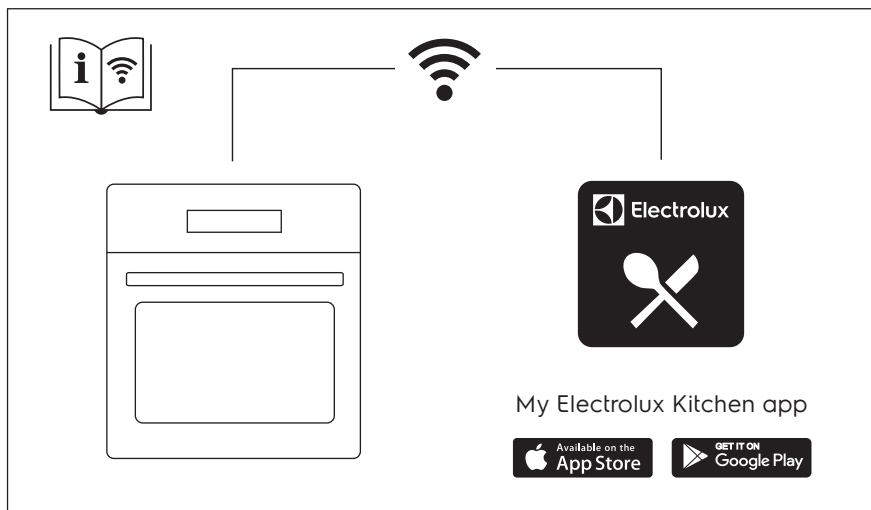
 Informacije o varovanju okolja

Pridržujemo si pravico do sprememb.

KAZALO

1. VARNOSTNE INFORMACIJE.....	527	2.8 Odstranjevanje.....	533
1.1 Varnost otrok in ranljivih oseb.....	527	3. NAMESTITEV.....	533
1.2 Splošna varnost.....	528	3.1 Vgradnja.....	533
2. VARNOSTNA NAVODILA.....	529	3.2 Pritrditev pečice v omaro.....	534
2.1 Montaža.....	529	4. OPIS IZDELKA.....	535
2.2 Električne povezave.....	530	4.1 Splošni pregled.....	535
2.3 Uporaba.....	531	4.2 Pripomočki.....	535
2.4 Vzdrževanje in čiščenje.....	531		
2.5 Pirolitično čiščenje.....	532		
2.6 Notranja osvetlitev.....	532		
2.7 Servis.....	532		

5. ZA VKLOP IN IZKLOP PEČICE.....	536		
5.1 Gumbi, ki jih lahko potisnete nazaj.....	536		
5.2 Upravljalna plošča.....	536		
6. PRED PRVO UPORABO.....	537		
6.1 Začetno čiščenje.....	537		
6.2 Začetno predgrevanje.....	537		
6.3 Brežžična povezava 	538		
6.4 Licence za programsko opremo..	539		
7. VSAKODNEVNA UPORABA.....	539		
7.1 Nastavitev: Funkcije pečice.....	539		
7.2 Funkcije pečice.....	540		
7.3 Opombe glede: Vlažno pečenje...541			
7.4 Nastavitev: Kuharski pomočnik...541			
7.5 Kuharski pomočnik z recepti.....	542		
8. ČASOVNE FUNKCIJE.....	547		
8.1 Časovne funkcije.....	547		
8.2 Nastavitev: Časovne funkcije.....	548		
9. UPORABA: PRIPOMOČKOV.....	549		
9.1 Vstavljanje opreme.....	549		
9.2 Sonda za hrano.....	550		
10. DODATNE FUNKCIJE.....	552		
10.1 Ključavnica.....	552		
10.2 Samodejni izklop.....	552		
10.3 Ventilator za hlajenje.....	552		
11. NAMIGI IN NASVETI.....	553		
11.1 Vlažno pečenje.....	553		
		11.2 Vlažno pečenje - priporočeni pripomočki.....	554
		11.3 Razpredelnice za pečenje za preizkuševalne inštitute.....	555
		12. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE.....	556
		12.1 Opombe glede čiščenja.....	557
		12.2 Postopek čiščenja: Izboklina pečice.....	557
		12.3 Odstranjevanje: nosilcev rešetk	557
		12.4 Uporaba: Pirolytično čiščenje.....	558
		12.5 Opomnik za čiščenje.....	559
		12.6 Odstranjevanje in nameščanje: Vrat.....	559
		12.7 Zamenjava: Luči.....	561
		13. ODPRAVLJANJE TEŽAV.....	562
		13.1 Kaj storite v primeru	562
		13.2 Servisni podatki.....	563
		14. ENERGIJSKA UČINKOVITOST.....	564
		14.1 Informacije o izdelku in informacijski list o izdelku*.....	564
		14.2 Varčevanje z energijo.....	565
		15. STRUKTURA MENIJA.....	565
		15.1 Meni.....	565
		16. SKRIB ZA OKOLJE.....	566



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:** Ko naprava deluje ali se ohlaja, poskrbite, da so otroci in hišni ljubljenci dovolj oddaljeni od naprave. Dostopni deli se med uporabo segrejejo.
- 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

- 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 predstavnik proizvajalca, pooblaščenega servisnega centra ali druga strokovno usposobljena oseba, da se izognete nevarnosti električnega udara.
- **OPOZORILO:** Pred zamenjavo žarnice mora biti naprava izklopljena, da preprečite možnost udara električnega toka.
- **OPOZORILO:** Naprava in dostopni deli se med uporabo segrejejo. Pazite, da se ne dotaknete grelcev.
- Pripomočke ali posodo vedno odstranjujte iz pečice ali postavljajte vanjo z zaščitnimi rokavicami.
- Uporabite samo tipalo za jedi (sondo za meso), priporočljivo za to napravo.
- Za odstranitev nosilcev rešetk najprej povlecite sprednji del nosilcev rešetk in nato zadnjega od stranskih sten. Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju.
- Naprave ne čistite s paro.
- Za čiščenje steklenih vrat ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev ali ostrega kovinskega strgala, da ne poškodujete stekla.
- Pred pirolitičnim čiščenjem je treba odstraniti razlito tekočino. Iz pečice odstranite vse dele.

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 namestitvev, 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 namestitvev.
- Upoštevajte predpisano najmanjšo razdaljo do drugih naprav in enot.
- Pred namestitvijo pečice 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 hrbtnege dela naprave	576 mm
Širina sprednjega dela naprave	595 mm
Širina hrbtnege dela naprave	559 mm
Globina naprave	569 mm
Vgradna globina naprave	548 mm
Globina ob odprtih vratih	1022 mm
Najmanjša velikost prezračevalne odprtine. Odprtina na dnu hrbtne strani	560x20 mm
Dolžina napajalnega kabla. Kabel je v desnem vogalu na hrbtni strani	1500 mm
Pritrdilni vijaki	4x25 mm

2.2 Električne povezave



OPOZORILO!

Nevarnost požara in električnega udara.

- Električno priključitev mora opraviti usposobljen električar.
- Naprava mora biti ozemljena.
- Preverite, ali so parametri s ploščice za tehnične navedbe združljivi z električno napetostjo omrežja.
- Vedno uporabite pravilno nameščeno varnostno vtičnico.
- Ne uporabljajte razdelilnikov in podaljškov.
- Pazite, da ne poškodujete vtiča in kabla. Če je treba kabel zamenjati, mora to storiti osebje pooblaščenega servisnega centra.
- Priključni kabli ne smejo priti v stik ali bližino vrat naprave ali odprtine pod napravo, še posebej, ko naprava deluje ali so vrata vroča.
- Zaščita pred udarom električnega toka izoliranih delov in delov pod električno napetostjo mora biti pritrjena tako, da je ni mogoče odstraniti brez orodja.
- Vtič vtaknite v vtičnico šele ob koncu nameščanja. Poskrbite, da bo vtič dosegljiv tudi po namestitvi.
- Če je omrežna vtičnica zrahljana, ne vtikajte vtiča.
- Ne vlecite za električni priključni kabel, če želite izključiti napravo. Vedno povlecite za vtič.
- Uporabite le prave izolacijske naprave: odklopnike, varovalke (talilne varovalke odvijte iz nosilca), zaščitne naprave na diferenčni tok in kontaktorje.
- Električna napeljava mora imeti izolacijsko napravo, ki omogoča odklop naprave z omrežja na vseh polih. Izolacijska naprava mora imeti med posameznimi kontakti minimalno razdaljo 3 mm.
- Preden vtaknete vtič v vtičnico, povsem zaprite vrata naprave.
- Ta naprava je dobavljena z vtičem in napajalnim kablom.

Vrste kablov, ki so primerni za priključitev ali zamenjavo za Evropo:

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

Za presek kabla si oglejte skupno moč na ploščici za tehnične navedbe. Ogledate si lahko tudi preglednico:

Skupna moč (W)	Presek kabla (mm ²)
maksimalno 1380	3 x 0.75
maksimalno 2300	3 x 1
maksimalno 3680	3 x 1.5

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.

- Naprava je namenjena samo za (notranjo) uporabo v gospodinjstvu.
- 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.
- Ta naprava je namenjena le kuhanju. Ne smete je uporabljati v druge namene, denimo za ogrevanje prostorov.
- Vedno kuhajte z zaprtimi vrati pečice.
- Če napravo namestite za ploščo omarice (npr. vrata), poskrbite, da vrata med delovanjem naprave ne bodo nikoli zaprta. Za zaprto ploščo omarice se lahko nakopičita toplota in vlaga ter povzročita nadaljnje poškodbe naprave, ohišja ali tal. Plošče omarice ne zapirajte, dokler se po uporabi naprava popolnoma ne ohladi.

2.4 Vzdrževanje in čiščenje



OPOZORILO!

Nevarnost telesnih poškodb, požara ali poškodb naprave.

- Pred vzdrževanjem izklopite napravo in iztaknite vtič iz vtičnice.
- Prepričajte se, da je naprava hladna. Vroče steklene plošče lahko počijo.
- Ko se steklene plošče v vratih poškodujejo, jih takoj zamenjajte. Obrnite se na pooblaščen servisni center.
- Ob odstranjevanju vrat z naprave bodite previdni. Vrata so težka!

- Napravo redno čistite, da preprečite poškodbe materiala na površini.
- Napravo očistite z vlažno mehko krpo. Uporabljajte samo nevtralna čistilna sredstva. Za čiščenje ne uporabljajte abrazivnih čistil, grobih gobic, topil ali kovinskih predmetov.
- Če uporabljate razpršilo za čiščenje pečice, upoštevajte varnostna navodila z embalaže.

2.5 Pirolitično čiščenje



OPOZORILO!

Nevarnost poškodb/Požara/Kemičnih emisij (hlapov) v načinu Piroliza.

- Pred izvajanjem funkcije samodejnega čiščenja s pirolizo ali pred prvo uporabo iz pečice odstranite:
 - Vse odvečne ostanke hrane, razlito olje ali maščobo/obloge.
 - Vse odstranljive predmete (vključno z rešetkami, stranskimi vodili itd., ki so priloženi izdelku), še posebej lonce, ponve, pekače, posode s premazom proti prijemanju itd.
- Pazljivo preberite vsa navodila za pirolitično čiščenje.
- Med pirolitičnim čiščenjem naj se otroci ne zadržujejo v bližini naprave. Naprava se močno segreje, iz sprednjih hladilnih odprtin pa se sprošča vroč zrak.
- Pri pirolitičnem čiščenju so prisotne visoke temperature, zaradi katerih se lahko iz ostankov hrane in konstrukcijskega materiala kadi, takrat uporabniku močno priporočamo, da naredi naslednje:
 - Med in po vsakem pirolitičnem čiščenju poskrbi za dobro prezračevanje.
 - Med prvo uporabo pri najvišji temperaturi in po njej zagotovi dobro prezračevanje.
- Za razliko od ljudi so nekateri ptiči in plazilci lahko izredno občutljivi na morebitne hlapce, ki se sproščajo med čiščenjem pirolitičnih pečic.
 - Med in po pirolitičnem čiščenju umaknite živali (še posebej ptice) iz okolice naprave, prostor pa naj bo po čiščenju ob prvi uporabi pečice pri najvišji temperaturi dobro prezračevan.
- Majhne domače živali so prav tako lahko občutljive na krajevne temperaturne spremembe v bližini vseh pirolitičnih pečic med izvajanjem programa samodejnega pirolitičnega čiščenja.
- Površine proti prijemanju na loncih, ponvah, pekačih, posodah itd. lahko poškodujejo visoke temperature pri pirolitičnem čiščenju vseh pirolitičnih pečic in so lahko tudi vir nizke stopnje škodljivih hlapov.
- Hlapi, ki se sproščajo iz pirolitičnih pečic/ostankov hrane, kot je opisano, niso škodljivi za ljudi, vključno z otroki ali osebami z zdravstvenimi težavami.

2.6 Notranja osvetlitev



OPOZORILO!

Nevarnost električnega udara.

- O žarnicah v izdelku in nadomestnih žarnicah, ki se prodajajo ločeno: Te žarnice so zasnovane za ekstremne pogoje v gospodinjskih aparatih, kot so izjemne temperature, vibracije in vlažnosti, ali za sporočanje informacij o delovanju aparata. Niso namenjene za uporabo drugje in niso primerne za sobno razsvetlavo v gospodinjstvu
- Uporabite le žarnice z istimi specifikacijami.

2.7 Servis

- Za popravilo naprave se obrnite na pooblaščen servisni center.
- Uporabljajte samo originalne nadomestne dele.

2.8 Odstranjevanje



OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe ali zadušitve.

- Napravo izključite iz napajanja.
- Odrežite električni priključni kabel tik ob napravi in napravo zavrzite.
- Odstranite zapah in na ta način preprečite, da bi se otroci ali živali zaprli v napravo.

3. NAMESTITEV



OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

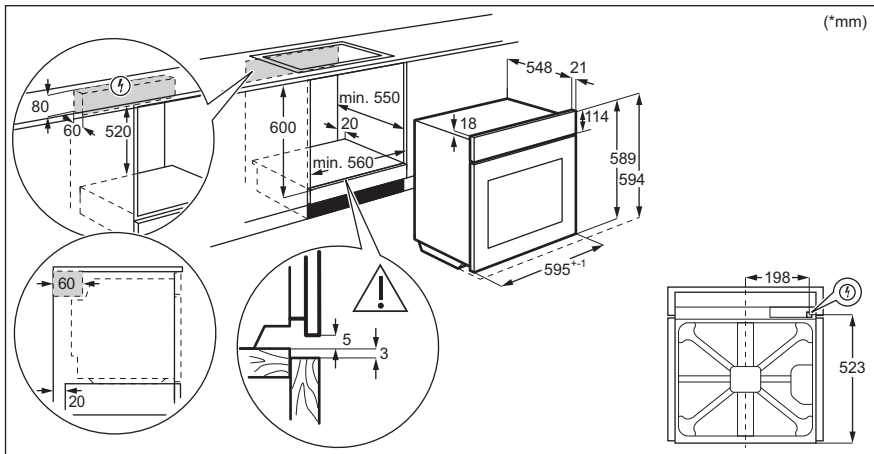
3.1 Vgradnja

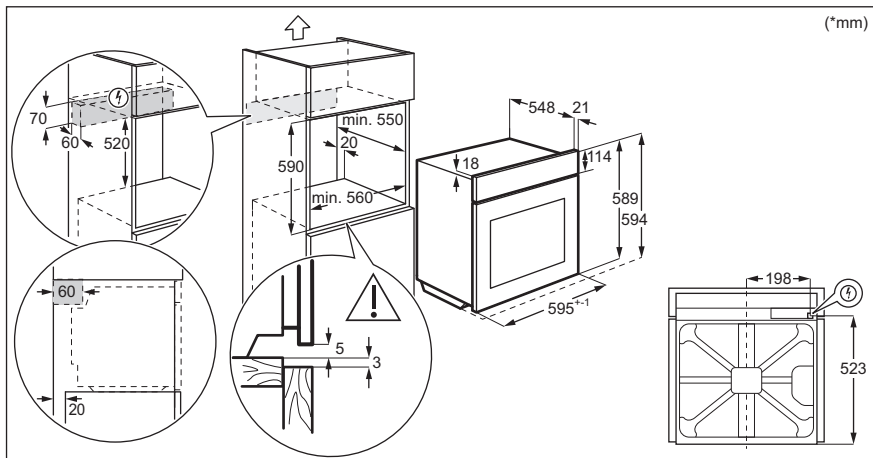


YouTube

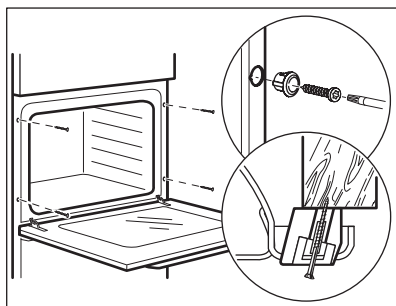
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



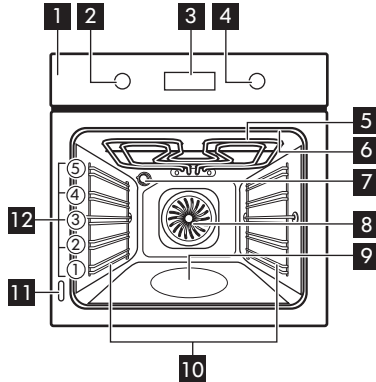


3.2 Pritrditev pečice v omaro



4. OPIS IZDELKA

4.1 Splošni pregled



- 1** Upravljalna plošča
- 2** Gumb za funkcije pečice
- 3** Prikazovalnik
- 4** Upravljalni gumb
- 5** Grelnik
- 6** Vtičnica za tipalo za jedi
- 7** Luč
- 8** Ventilator
- 9** Izboklina pečice
- 10** Nosilec police, snemljiv
- 11** Ploščica za tehnične navedbe
- 12** Položaji polic

4.2 Pripomočki

- **Mreža za pečenje**
Za posodo, modele, pečenke.
- **Pekač za pecivo**
Za kolače in piškote.
- **Posoda za žar/pekač**
Za peko in pečenje ali kot posoda za zbiranje maščobe.
- **Tipalo za jedi**
Za merjenje pečenosti živil.
- **Teleskopska vodila**
Teleskopska vodila omogočajo lažje vstavljanje in odstranjevanje rešetk.







ZA VKLOP IN IZKLOP PEČICE


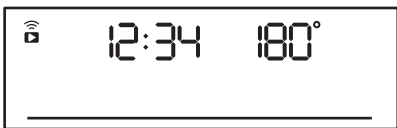
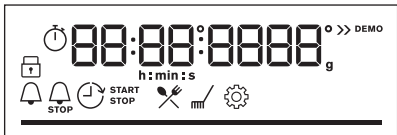
5. ZA VKLOP IN IZKLOP PEČICE






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
 Časovnik	 Hitro segrevanje pečice	 Osvečitev	 Tipalo za hrano	OK		
Izberite funkcijo pečice, da izklopite pečico.						
Gumb za funkcije pečice obrnite v položaj za izklop, da izklopite pečico.						

	Ko je gumb za funkcije pečice v položaju za izklop, prikazovalnik preklopi v stanje pripravljenosti.
	Med pečenjem se na prikazovalniku prikažejo nastavljena temperatura, ura in druge razpoložljive možnosti.
	Prikazovalnik z največjim številom nastavljenih funkcij.

Indikatorji prikazovalnika				
 Ključavnica	 Kuharski pomočnik	 Čiščenje	 Nastavitve	 Hitro segrevanje pečice

Indikatorji program-ske ure:				
Wi-Fi indikator – utripa, ko je pečico mogoče povezati z brezžično povezavo Wi-Fi.			Zapomni si nastavitve časovnika. kazalnik – pečica ima možnost oddaljenega krmiljenja.	
 Povezava Wi-Fi je vklopljena.			 Zapomni si nastavitve časovnika. je vklopljeno.	
Vrstica napredovanja – za temperaturo ali uro.				
Indikator pečenja s paro				
Sonda za hrano indikator				

6. PRED PRVO UPORABO






OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

6.1 Začetno čiščenje

Pred prvo uporabo očistite prazno pečico in nastavite čas:

			 00:00 Nastavite programsko uro. Pritisnite OK.
---	---	---	---


6.2 Začetno predgrevanje


Pred prvo uporabo prazno pečico predhodno ogrevajte.

1. korak:	Iz pečice odstranite vso opremo in odstranljive nosilce rešetk.
------------------	---

PRED PRVO UPORABO

Pred prvo uporabo prazno pečico predhodno ogrevajte.

2. korak: Nastavite najvišjo temperaturo za funkcijo: 
Pečica naj deluje eno uro.

3. korak: Nastavite najvišjo temperaturo za funkcijo: 
Pečica naj deluje 15 minut.


 Pečica lahko med predgrevanjem oddaja neprijetne vonjave in dim. Poskrbite za prezračevanje prostora.

6.3 Brezžična povezava

Za povezavo pečice potrebujete:

- brezžično omrežje z internetno povezavo,
- mobilno napravo, povezano z brezžičnim omrežjem.

1. korak Prenesite mobilno aplikacijo My Electrolux Kitchen in za naslednje korake sledite navodilom.

2. korak 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)

Države članice EU, ki jih zajema Direktiva 2014/53/EU: Belgija, Bolgarija, Republika Češka, Danska, Nemčija, Estonija, Irska, Grčija, Španija, Francija, Hrvaška, Italija, Ciper, Latvija, Litva, Luksemburg, Madžarska, Malta, Nizozemska, Avstrija, Poljska, Portugalska, Romunija, Slovenija, Slovaška, Finska, Švedska, Norveška, Švica, Združeno kraljestvo, 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	
1. korak	2. korak
Nastavitev funkcije pečice.	Nastavite temperaturo.

Priprava jedi s paro			
Prepričajte se, da je pečica hladna.			
1. korak	2. korak	3. korak	4. korak
			Predhodno segrevajte prazno pečico 10 minut, da ustvarite vlago. Postavite hrano v pečico.
Vboklino pečice napolnite z vodo iz pipe.	Nastavite funkcijo gretja s paro.	Nastavite temperaturo.	

Priprava jedi s paro






i V vboklino pečice lahko natočite največ 250 ml. Vbokline pečice ne polnite ponovno med peko ali ko je pečica vroča.






Ko se pečenje s paro konča:

1. korak	2. korak	3. korak
Gumb za funkcije pečice obrnite v položaj za izklop za izklop pečice.	Previdno odprite vrata. Sproščena vlaga lahko povzroči opekline.	Prepričajte se, da je pečica hladna. Iz vbokline pečice odstranite preostalo vodo.

7.2 Funkcije pečice

Standardne funkcije pečice

Funkcija pečice	Aplikacija
 Vroči zrak	Za sočasno pečenje na do treh višinah pečice in sušenje živil. Temperaturo nastavite za 20–40 °C nižje kot pri funkciji Gretje zgoraj/spodaj.
 Gretje zgoraj/spodaj	Za peko in pečenje mesa na enem položaju rešetke.
 SteamBake	Za dodajanje vlage med pripravo hrane. Zagotovite pravo barvo in hrustljivost skorjo med pečenjem. Za večjo sočnost med pogrevanjem. Za ohranjanje sadja ali zelenjave.
 Pizza funkcija	Za peko pizze. Za močno zapečenost in hrustljivo dno.
 Gretje spodaj	Za peko tort s hrustljivim dnom in da se hrana ne pokvari.

Funkcija pečice	Aplikacija
 Zamrznjene jedi	Za hrustljave pripravljene jedi (npr. ocvrti krompir, pečen krompir v oblicah ali spomladanski zvitki).
 Vlažno pečenje	Ta funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem. Ko uporabljate to funkcijo, se lahko temperatura v pečici razlikuje od nastavljene. Uporabljena je akumulirana toplota. Moč segrevanja se lahko zmanjša. Za dodatne informacije si oglejte poglavje »Dnevna uporaba«, Opombe: Vlažno pečenje.
 Žar	Za pečenje tankih živil na žaru in popekanje kruha.
 Infra pečenje	Za pečenje velikih kosov mesa ali perutnine s kostmi na eni višini. Za gratiniranje in dodatno zapečenost.
 Meni	Za vstop v meni: Kuharski pomočnik, Čiščenje, Nastavitve.

7.3 Opombe glede: 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.




Za navodila za kuhanje si oglejte poglavje »Namigi in nasveti«, Vlažno pečenje. Za splošna priporočila za varčevanje z energijo si oglejte poglavje »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"> Sonda za hrano 	<ul style="list-style-type: none"> Manj pečeno Srednja Bolj pečeno




VSAKODNEVNA UPORABA








Kuharski pomočnik – uporabite ga za hitro pripravo s privzetimi nastavitvami:			
1. korak	2. korak	3. korak	4. korak
			
Vstopite v meni.	Izberite Kuharski pomočnik. Pritisnite OK.	Izberite jed. Pritisnite OK.	Vstavite jed v pečico. Potrdite nastavitvev.

7.5 Kuharski pomočnik z recepti












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.

	Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema	Čas trajanja
Govedina 				
P1	Goveja pečenka, manj pečena	1–1,5 kg; 4–5 cm debeli kosi	  2; pekač za pecivo Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v pečico.	~ 40 min
P2	Goveja pečenka, srednje pečena			~ 50 min
P3	Goveja pečenka, dobro pečena			~ 60 min






















	Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema	Čas trajanja
P4	Zrezek, srednje pečen	180–220 g na kos; 3 cm debele rezine	   3; posoda za pečenje na mreži za pečenje Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v pečico.	~ 15 min
P5	Pečena/dušena govedina (bržolna pečenka, notranje stegno, debela potrebušina)	1,5–2 kg	  2; posoda za pečenje na mreži za pečenje Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Dodajte tekočino. Vstavite v pečico.	~ 120 min
P6	Goveja pečenka, manj pečena (pečenje z nizko temp.)	1–1,5 kg; 4–5 cm debeli kosi	  2; pekač za pecivo 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
P9	File, manj pečen (pečenje z nizko temp.)			0,5–1,5 kg; 5–6 cm debeli kosi
P10	File, srednje pečen (pečenje z nizko temp.)	~ 90 min		
P11	File, dobro pečen (pečenje z nizko temp.)	~ 120 min		





















VSAKODNEVNA UPORABA

	Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema	Čas trajanja
Teletina 🍖				
P12	Telečja pečenka (npr. pleče)	0,8–1,5 kg; 4 cm debeli kosi	  2; posoda za pečenje na mreži za pečenje Uporabite vaše priljubljene začimbe. Dodajte tekočino. Pecite pokrito.	~ 80 min
Svinjina 🍖 🍖				
P13	Pečen svinjski vrat ali pleče	1,5–2 kg	  2; posoda za pečenje na mreži za pečenje Po polovici časa pečenja meso obrnite.	~ 120 min
P14	Natrgana svinjina LTC	1,5–2 kg	  2; pekač za pecivo Uporabite vaše priljubljene začimbe. Po polovici časa pečenja meso obrnite, da se enakomerno zapeče.	~ 215 min
P15	Ledvena pečenka, sveža	1–1,5 kg; 5–6 cm debeli kosi	  2; posoda za pečenje na mreži za pečenje Uporabite vaše priljubljene začimbe.	~ 55 min
P16	Rebrca	2–3 kg; uporabite surova, 2–3 cm tanka rebrca	 3; globok pekač Dodajte tekočino, da prekrijete spodnji del jedi. Po polovici časa pečenja meso obrnite.	90 min
Jagnjetina 🍖				
P17	Jagnječje stegno s kostmi	1,5–2 kg; 7–9 cm debeli kosi	  2; posoda za pečenje na pekaču za pecivo Dodajte tekočino. Po polovici časa pečenja meso obrnite.	~ 130 min
Perutnina 🍗				

	Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema	Čas trajanja
P18	Cel piščanec	1–1,5 kg; svež	2; 200 ml; kozica na pekaču za pecivo Uporabite vaše priljubljene začimbe. Po polovici časa pečenja piščanca obrnite, da se enakomerno zapeče.	~ 60 min
P19	Piščanec, polovica	0,5–0,8 kg	3; pekač za pecivo Uporabite vaše priljubljene začimbe.	~ 40 min
P20	Piščančje prsi	180–200 g na kos	2; kozica na mreži za pečenje Uporabite vaše priljubljene začimbe. Nekaj minut pražite meso v vroči posodi.	~ 25 min
P21	Piščančja bedra, sveža	-	3; pekač za pecivo Če ste piščančja bedra marinirali, nastavite nižjo temperaturo in jih pecite dlje.	~ 30 min
P22	Raca, cela	2–3 kg	2; posoda za pečenje na mreži za pečenje Uporabite vaše priljubljene začimbe. Postavite meso v posodo za pečenje. Po polovici časa pečenja raco obrnite.	~ 100 min
P23	Gos, cela	4–5 kg	2; globok pekač Uporabite vaše priljubljene začimbe. Postavite meso na globok pekač. Po polovici časa pečenja gos obrnite.	~ 110 min
Ostalo				
P24	Mesna štruca	1 kg	2; mreža za pečenje Uporabite vaše priljubljene začimbe.	~ 60 min
Ribe				
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


VSAKODNEVNA UPORABA

	Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema	Čas trajanja
P26	Ribji file	-	  3; kozica na mreži za pečenje Uporabite vaše priljubljene začimbe.	20 min.
Kolači / sladice   				
P27	Skutna torta	-	 2; \varnothing 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; \varnothing 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
Zelenjava/priloge   				
P34	Pečen krompir	1 kg	 2; pekač za pecivo Postavite cele neolupljene krompirje na pekač za pecivo.	50 min
P35	Pečeni krompir v oblicah	1 kg	 3; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko Uporabite vaše priljubljene začimbe. Narežite krompir na kose.	35 min
P36	Mešana zelenjava na žaru	1–1,5 kg	 3; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko Uporabite vaše priljubljene začimbe. Narežite zelenjavo na kose.	30 min




	Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema	Čas trajanja
P37	Kroketi, zamrznjeni	0,5 kg	 3; pekač za pecivo	25 min
P38	Ocvrt krompir, zamrznjen	0,75 kg	 3; pekač za pecivo	25 min
Gratiniranje, kruh in pizza   				
P39	Lazanja / zloženska iz re-zancev	1–1,5 kg	 2; kozica na mreži za pečenje	45 min.
P40	Gratiniran krompir	1–1,5 kg	 1; kozica na mreži za pečenje	50 min
P41	Sveža pizza, tanka	-	  2;  100 ml; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko	15 min.
P42	Sveža pizza, debela	-	  2;  100 ml; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko	25 min
P43	Kiš	-	 2; model za pečenje na mreži za pečenje	45 min.
P44	Francoske štručke / ciabatta / beli kruh	0,8 kg	  3;  150 ml; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko Več časa, potrebnega za beli kruh.	30 min
P45	Polnozrnat / rženi / črni kruh v modelu za kruh	1 kg	  2;  150 ml; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko / mreža za pečenje	45 min.

8. ČASOVNE FUNKCIJE




8.1 Časovne funkcije







Časovna funkcija	Aplikacija
	Odštevalna ura. Ko se programska ura izteče, se oglasi zvočni signal.







ČASOVNE FUNKCIJE

Časovna funkcija	Aplikacija
	Čas priprave. Ko se programska ura izteče, se oglasi zvočni signal, funkcija pečice pa se izklopi.
	Zamik vklopa. Za zamik začetka in/ali konca pečenja.
	Čas delovanja. Največ je 23 ur in 59 minut. Ta funkcija ne vpliva na delovanje pečice. Za vklop in izklop Čas delovanja izberite: Meni, Nastavitve.

8.2 Nastavitev: Časovne funkcije

Nastavitev: Ura		
1. korak	2. korak	3. korak
		
Za spremembo ure vstopite v meni in izberite Nastavitve, Ura.	Nastavite uro.	Pritisnite: OK.

Nastavitev: Odštevalna ura			
1. korak	Na prikazovalniku se prikaže: 0:00 	2. korak	3. korak
			
Pritisnite: 	Nastavite Odštevalna ura	Pritisnite: OK.	
 Programska ura začne takoj odštevati čas.			

Nastavitev: Čas priprave				
1. korak	2. korak	Na prikazovalniku se prikaže: 0:00  STOP	3. korak	4. korak
				
Izberite funkcijo pečice in nastavite temperaturo.	Ponavljajoče pritisnite: 		Nastavite čas kuhanja.	Pritisnite: OK.
 Programska ura začne takoj odšteti čas.				

Nastavitev: Zamik vklopa							
1. korak	2. korak	Na prikazovalniku se prikaže: ura  ZAČETEK	3. korak	4. korak	Na prikazovalniku se prikaže: --:--  ZAUSTAVITEV	5. korak	6. korak
							
Izberite funkcijo pečice.	Ponavljajoče pritisnite: 		Nastavite začetni čas.	Pritisnite: OK.		Nastavite končni čas.	Pritisnite: OK.
 Programska ura začne odšteti čas ob nastavljenem začetnem času.							

9. UPORABA: PRIPOMOČKOV

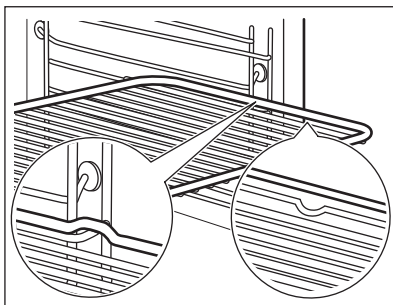
9.1 Vstavljanje opreme

Majhna zarez na vrhu poveča varnost. Zareze so tudi varovala pred prevračanjem. Visok rob okrog mreže preprečuje zdrs posode.

UPORABA: PRIPOMOČKOV

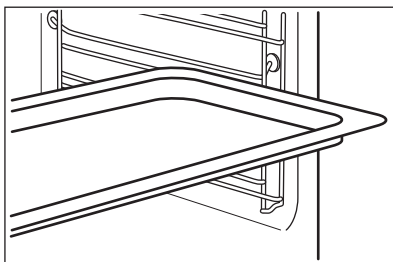
Mreža za pečenje:

Mrežo potisnite med vodili nosilca rešetk in poskrbite, da bodo nogice obrnjene navzdol.



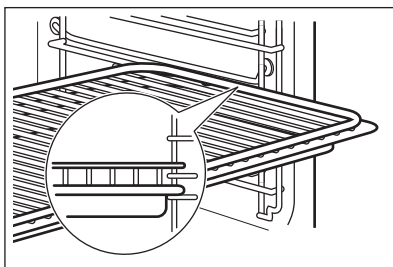
Pekač za pecivo /Globok pekač:

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 vodilih zgoraj.



9.2 Sonda za hrano

Sonda za hrano – meri temperaturo znotraj hrane.

Nastaviti je mogoče dve temperaturi:



Temperatura pečice.

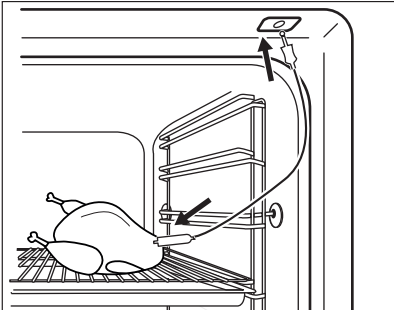
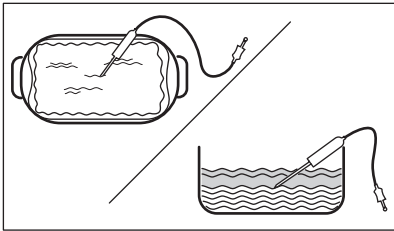



Temperaturo jedra.


Za najboljše rezultate kuhanja:

Sestavine morajo imeti sobno temperaturo.	Ne uporabljajte za tekoče jedi.	Med pečenjem mora ostati v jedi.
---	---------------------------------	----------------------------------

Uporaba: Sonda za hrano






1. korak	Vklopite pečico.
2. korak	Nastavite funkcijo pečice in po potrebi temperaturo pečice.
3. korak	Vstavite: Sonda za hrano.
Meso, perutnina in ribe	Zloženska
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.
	
4. korak	Vključite Sonda za hrano v vtičnico na sprednji strani pečice. Na prikazovalniku se prikaže trenutna temperatura: Sonda za hrano.
5. korak	 – pritisnite, da nastavite temperaturo jedra sonde za meso.
6. korak	OK – pritisnite za potrditev. Ko hrana doseže nastavljeno temperaturo, se oglasi zvočni signal. Izberete lahko prekinitve delovanja ali nadaljevanje pečenja, da preverite, ali je jed dobro pečena.

DODATNE FUNKCIJE

7. korak	Iztaknite vtič Sonda za hrano iz vtičnice ter vzemite jed iz pečice. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> OPOZORILO! Ker se Sonda za hrano segreje, obstaja nevarnost opeklin. Ob izključitvi in odstranjevanju iz jedi bodite previdni.</div>
-----------------	---



10. DODATNE FUNKCIJE

10.1 Ključavnica

Ta funkcija preprečuje nenamerno spremembo funkcije pečice.		
Vključite jo, ko pečica deluje – nastavljeno pečenje se nadaljuje, nadzorna plošča je zaklenjena. Vključite jo, ko je pečica izklopljena – pečice ni mogoče vklopiti, nadzorna plošča je zaklenjena.		
	 OK - pritisnite in držite za vklop funkcije. Ogласi se zvočni signal.	 OK - pritisnite in držite, da jo izklopite.
 3 x  - utripne, ko je zapora vklopljena.		

10.2 Samodejni izklop

Iz varnostnih razlogov se pečica po določenem času izklopi, če deluje funkcija pečice in ne spremenite nastavitvev.

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

Samodejni izklop ne deluje pri naslednjih funkcijah: Osvetlitev, Sonda za hrano, Zamik vklopa.






10.3 Ventilator za hlajenje






Ko pečica deluje, se samodejno vklopi ventilator za hlajenje, ki ohranja površine pečice hladne. Če pečico izklopite, lahko ventilator za hlajenje še naprej deluje, dokler se pečica 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
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

		 (°C)		 (min.)
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
Piškotji 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
Mediterska 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.








 Posoda za pico	 Pekač za peko	 Majhne posodice za pečenje in serviranje	 Model za testo za kolač
--	--	---	---

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 preizkuševalne 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	-
Jabolčna pita, 2 modela za pečenje Ø 20 cm	Vroči zrak	Mreža za pečenje	2	160	70 - 90	-

VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

				 (°C)	 (min.)	
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	maks.	2 - 4 minute prva stran; 2 - 3 minute druga stran	Pečico 3 minute predhodno segrevajte.
Goveji burger, 6 kosov, 0,6 kg	Žar	Mreža za pečenje in prestrežna ponev	4	maks.	20 - 30	Mrežo za pečenje postavite na četrti, prestrežno ponev pa na tretji nivo pečice. Hrano obrnite po polovici časa pečenja. Pečico 3 minute predhodno segrevajte.


12. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE





OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

12.1 Opombe glede čiščenja

 <p>Čistilna sredstva</p>	Sprednji del pečice očistite z mehko krpo, toplo vodo in blagim čistilom.
	Za čiščenje kovinskih površin uporabite čistilno raztopino.
	Madeže očistite z blagim čistilnim sredstvom.

 <p>Vsakodnevna uporaba</p>	Pečico očistite po vsaki uporabi. Nakopičena maščoba ali drugi ostanki lahko povzročijo požar.
	Vlaga lahko v pečici ali na steklenih vratih kondenzira. Če želite zmanjšati kondenzacijo, naj pečica deluje 10 minut pred začetkom pečenja. Hrane ne shranjujte v pečici dlje kot 20 minut. Po vsaki uporabi notranjost posušite z mehko krpo.

 <p>Pripomočki</p>	Vso opremo očistite po vsaki uporabi in pustite, da se posuši. Uporabite mehko krpo s toplo vodo in blago čistilno sredstvo. Pripomočkov ne pomivajte v pomivalnem stroju.
	Pripomočkov s premazom proti prijemanju ne čistite z abrazivnimi čistilnimi sredstvi ali ostrimi predmeti.

12.2 Postopek čiščenja: Izboklina pečice

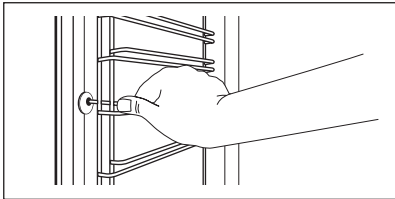
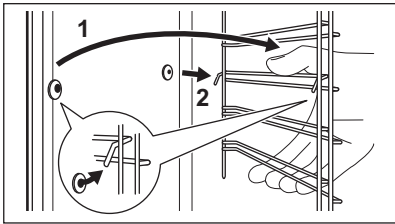
Po peki s paro očistite vboklino pečice, da odstranite ostanke apnenca.

1. korak	2. korak	3. korak
Vlijte: 250 ml belega kisa v vboklino pečice. Uporabite največ 6-odstotni kis brez dodatkov.	Kis naj 30 minut pri temperaturi okolja raztoplja ostanke apnenca.	Notranjost pečice očistite s toplo vodo in mehko krpo.
Za funkcijo: SteamBake očistite pečico vsakih 5 - 10 ciklov peke.		

12.3 Odstranjevanje: nosilec rešetk

Pred začetkom čiščenja pečice odstranite nosilce rešetk.

VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

1. korak:	Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi.	
2. korak:	Sprednji del nosilca rešetke povlecite stran od stranske stene.	
3. korak:	Zadnji del nosilca rešetke potegnite s stranskih sten in ga odstranite.	
4. korak:	Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju. Zadrževalni zatiči na teleskopskih vodilih morajo biti obrnjeni naprej.	

12.4 Uporaba: Pirolitično čiščenje

Za čiščenje pečice uporabite Pirolitično čiščenje.



OPOZORILO!

Obstaja tveganje opeklin.



POZOR!



Če v isti kuhinjski element namestite druge naprave, jih ne uporabljajte sočasno s to funkcijo. To lahko poškoduje pečico.

Pred Pirolitično čiščenje:

Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi.	Odstranite pripomočke.	Dno pečice in notranje steklo vrat očistite s toplo vodo, mehko krpo in blagim čistilnim sredstvom.
--	------------------------	---


Pirolitično čiščenje

1. korak	Odprite meni: Čiščenje m /.	
Možnost	Trajanje	
C1 - Rahlo čiščenje	1 h	
C2 - Običajno čiščenje	1 h 30 min	

Pirolitično čiščenje	
C3 - Temeljito čiščenje	2 h 30 min
2. korak	OK – pritisnite za izbiro programa čiščenja.
3. korak	OK – pritisnite za začetek čiščenja.
4. korak	Po čiščenju obrnite gumb za funkcije pečice v položaj za izklop.
 Med čiščenjem luč v pečici ne sveti.	
Ko pečica doseže nastavljeno temperaturo, se vrata zaklenejo. Dokler se vrata ne odklenejo, prikazovalnik prikazuje:  .	


Ko se čiščenje konča:		
Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi.	Notranjost pečice očistite z mehko krpo.	Z dna pečice odstranite ostanke.

12.5 Opomnik za čiščenje

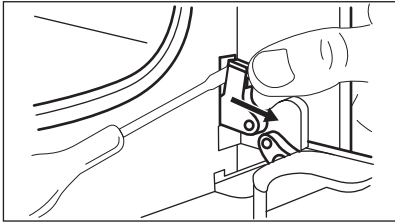
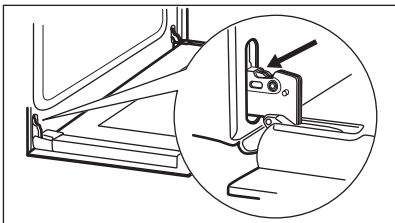
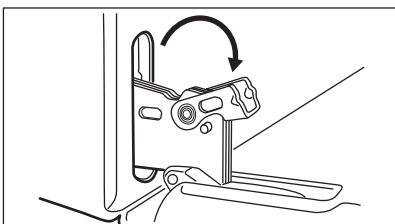
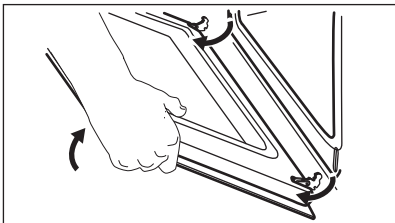
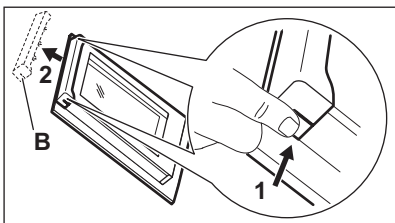
Pečica vas opomni, kdaj jo morate očistiti s pomočjo pirolitičnega čiščenja.	
 5 sekund utripa na prikazovalniku po vsakem postopku priprave jedi.	Za izklop opomnika vnesite Meni in izberite Nastavitve, Opomnik za čiščenje.

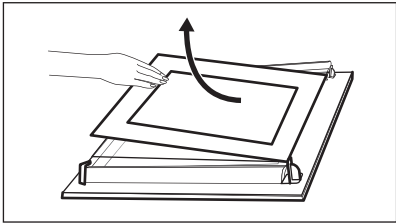
12.6 Odstranjevanje in nameščanje: Vrat

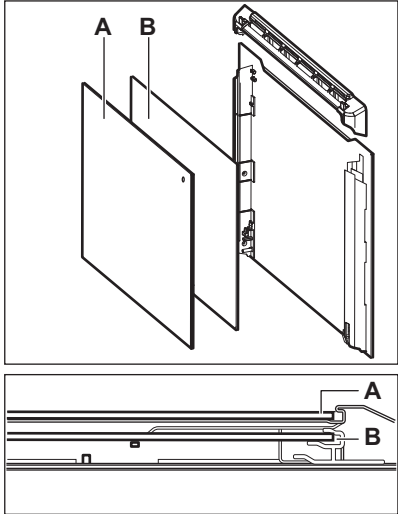
Vrata pečice so sestavljena iz treh steklenih plošč. Za čiščenje lahko snamete vrata pečice in notranje steklene plošče. Preden odstranite steklene plošče, preberite celotna navodila »Odstranjevanje in nameščanje vrat«.

 POZOR! Pečice ne uporabljajte brez steklenih plošč.
--

VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

1. korak:	V celoti odprite vrata in poiščite tečaj na desni strani vrat.	
2. korak:	Z izvijačem dvignite in povsem obrnite desni vzvod tečaja.	
3. korak:	Poiščite tečaj na levi strani vrat.	
4. korak:	Dvignite in povsem zavrtite vzvod na levem tečaju.	
5. korak:	Vrata pečice zaprite do polovice do prvega položaja odpiranja. Potem jih dvignite in povlecite naprej ter snemite s tečajev.	
6. korak:	Vrata položite na mehko krpo na trdno površino.	
7. korak:	Primite okvir vrat (B) na zgornjem robu vrat na obeh straneh in pritisnite navznoter, da sprostite zaponko.	
8. korak:	Okvir vrat potegnite k sebi in ga odstranite.	
9. korak:	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.	

10. korak:	Steklene plošče očistite z vodo in milom. Temeljito jih osušite. Steklenih plošč ne pomivajte v pomivalnem stroju.	
11. korak:	Po čiščenju namestite steklene plošče in vrata pečice.	

<p>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.</p> <p>Ko je okvir vrat pravilno nameščen, se zasliši klik.</p> <p>Poskrbite, da bo srednja steklena plošča vstavljena na pravo mesto.</p>	
--	---

12.7 Zamenjava: Luči

	<p>OPOZORILO! Nevarnost električnega udara. Žarnica je lahko vroča.</p>
--	--

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 steklen pokrov.
3. korak:	Žarnico zamenjajte z ustrežno žarnico, odporno proti visoki temperaturi 300 °C.
4. korak:	Namestite steklen 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.	Vrata pečice so zaprta.
Pečica se ne segreje.	Varovalka ni pregorela.
Pečica se ne segreje.	Varovalo za otroke je izklopljeno.

Komponente	
Problem	Preverite naslednje:
Luč ne sveti.	Vlažno pečenje – je vklopljeno.
Luč ne deluje.	Luč je pregorela.

Komponente	
Sonda za hrano ne deluje.	Vtič Sonda za hrano je povsem vtaknjen v vtičnico.

Kode napak	
Na prikazovalniku se prikaže ...	Preverite naslednje:
Err C2	Izvelkli ste vtič Sonda za hrano iz vtičnice.
Err C3	Vrata pečice so zaprta ali pa zapora vrat ni pokvarjena.
Err F102	Vrata pečice so zaprta.
Err F102	Zapora vrat ni pokvarjena.
00:00	Prišlo je do izpada napajanja. Nastavite uro.
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 rešitve težave ne morete najti sami, se obrnite na prodajalca alipooblaščen servisni center. Potrebni podatki za servisni center se nahajajo na ploščici za tehnične navedbe. Ploščica za tehnične navedbe se nahaja na sprednjem okviru notranjosti pečice. Ploščice za tehnične navedbe ne odstranjujte iz notranjosti pečice.

Priporočamo, da podatke zapišete sem:	
Ime modela (MOD.)
Številka izdelka (PNC)
Serijska številka (S.N.)

14. ENERGIJSKA UČINKOVITOST

14.1 Informacije o izdelku in informacijski list o izdelku*

Ime dobavitelja	Electrolux	
Identifikacija modela	EOD6P77WX 949499836 EOD6P77WZ 949499837 KODDP77WX 949499835	
Indeks energijske učinkovitosti	81.2	
Razred energijske učinkovitosti	A+	
Poraba energije pri standardni obremenitvi ter običajnem načinu	0.93 kWh/cikel	
Poraba energije pri standardni obremenitvi in načinu z ventilatorjem	0.69 kWh/cikel	
Število prostorov za peko	1	
Toplotni vir	Elektrika	
Prostornina	72 l	
Vrsta pečice	Vgradna pečica	
Teža	EOD6P77WX	32.8 kg
	EOD6P77WZ	32.8 kg
	KODDP77WX	32.8 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 aparati za kuhanje z elektriko - 1. del: štedilniki, pečice, parne pečice in žari - Postopki za merjenje učinkovitosti delovanja.

14.2 Varčevanje z energijo



Pečica ima funkcije, ki vam pomagajo varčevati z energijo med vsakodnevnim pečenjem.

Poskrbite, da bodo vrata med delovanjem pečice zaprta. Vrat pečice med pečenjem 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, pečice 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 pečico, 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 pečice na najnižjo stopnjo. Akumulirana toplota v pečici peče naprej.

Z akumulirano toploto pogrejte ostale jedi.

Ohranjanje jedi toplih

Če želite uporabiti akumulirano toploto in ohraniti topel obrok, izberite najnižjo možno nastavitev temperature. Na prikazovalniku se prikaže indikator akumulirane toplote ali temperatura.

Pečenje ob izklopljeni luči

Med pečenjem izklopite luč. Vključite jo samo, ko jo potrebujete.

Vlažno pečenje

Funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem.

Ko uporabljate to funkcijo, luč po 30 sekundah samodejno ugasne. Luč lahko ponovno vklopite, a to dejanje bo zmanjšalo pričakovani prihranek energije.

15. STRUKTURA MENIJA





15.1 Meni

	– izberite, da vnesete Meni.

Meni struktura		
Kuharski pomočnik	Čiščenje	Nastavitve



1. korak	2. korak	3. korak	4. korak	5. korak
----------	----------	----------	----------	----------

STRUKTURA MENIJA

	 OK	 O1 - O15	 OK	
Izberite Meni, Nastavitve.	Potrdite nastavitve.	Izberite nastavitve.	Potrdite nastavitve.	Prilagodite vrednost in pritisnite OK.

Nastavitve					
O1	Ura	Spremeni	O2	Osvetlitev	1 - 5
O3	Zvok tipk	1 - Pisk 2 - Klik 3 - Zvok izklopljen	O4	Glasnost	1 - 4
O5	Sonda za hrano Dejanje	1 - Alarm in zaustavitev 2 - Alarm	O6	Čas delovanja	Vklop/Izklop
O7	Osvetlitev	Vklop/Izklop	O8	Hitro segrevanje pečice	Vklop/Izklop
O9	Opomnik za čiščenje	Vklop/Izklop	O10	Wi-Fi	Vklop/Izklop
O11	Samodejno daljinsko delovanje	Vklop/Izklop	O12	Pozabi omrežje	Da/ne
O13	Predstavitveni način	Aktivacijska koda: 2468	O14	Različica programske opreme	Preverjanje
O15	Ponastavi vse nastavitve	Da/ne			

16. SKRB ZA OKOLJE

Reciklirajte materiale, ki jih označuje simbol . Embalažo odložite v ustrezne zabojnike za reciklažo. Pomagajte zaščititi okolje in zdravje ljudi ter reciklirati odpadke električnih in elektronskih naprav. Naprav, označenih s simbolom , ne odstranjajte z gospodinjstvi. Izdelek vrnite na krajevno zbirališče za recikliranje ali se obrnite na občinski urad.

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



Региструјте производ ради боље услуге:

www.registerelectrolux.com



Купите прибор, потрошни материјал и оригиналне резервне делове за свој уређај:

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

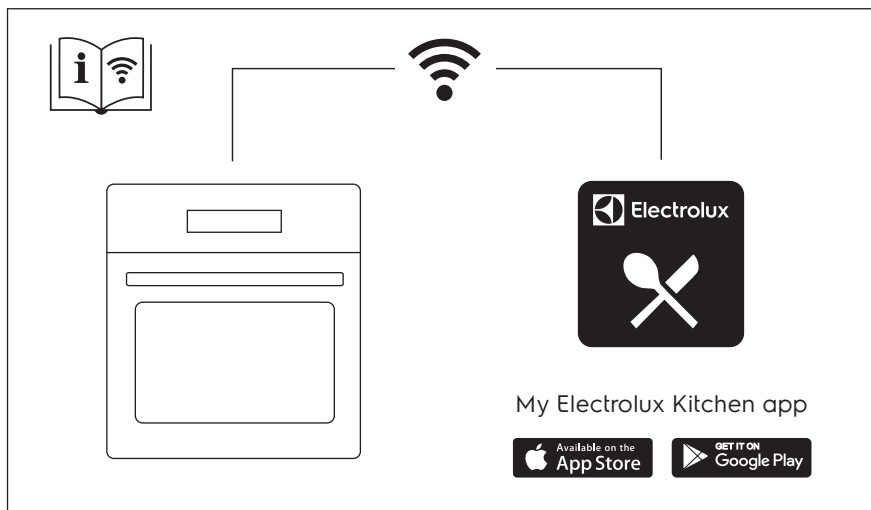
 Информације о животној средини

Задржано право измена.

САДРЖАЈ

1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ.....	569	2.5 Пиролитичко чишћење.....	574
1.1 Безбедност деце и осетљивих особа.....	569	2.6 Унутрашње осветљење.....	575
1.2 Опште мере безбедности.....	570	2.7 Услуга.....	575
2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА.....	571	2.8 Одлагање.....	575
2.1 Монтажа.....	571	3. ИНСТАЛАЦИЈА.....	575
2.2 Прикључење на електричну мрежу.....	572	3.1 Уграђивање.....	576
2.3 Употреба.....	573	3.2 Причвршћивање рерне за кухињски елемент.....	577
2.4 Нега и чишћење.....	574		

4. ОПИС ПРОИЗВОДА.....	577	10.2 Аутоматско искључивање.....	595
4.1 Општи приказ.....	577	10.3 Вентилатор за хлађење.....	596
4.2 Прибор.....	578	11. КОРИСНИ САВЕТИ.....	596
5. КАКО СЕ УКЉУЧУЈЕ И ИСКЉУЧУЈЕ		11.1 Влажно печење уз	
РЕРНА.....	578	вентилатор.....	596
5.1 Дугмад која се увлаче.....	578	11.2 Влажно печење уз вентилатор -	
5.2 Командна табла.....	578	препоручени прибор.....	598
6. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ.....	579	11.3 Табеле кувања за институте за	
6.1 Прво чишћење.....	580	тестирање.....	598
6.2 Иницијално предгревање.....	580	12. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ.....	600
6.3 Бежична веза 	580	12.1 Напомене у вези са	
6.4 Софтверске лиценце.....	581	чишћењем.....	601
7. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА.....	581	12.2 Како да очистите: Удубљења у	
7.1 Како да подесите: Функције		унутрашњости.....	601
загревања.....	581	12.3 Како да извадите: Подршке за	
7.2 Функције загревања.....	582	решетке.....	601
7.3 Напомене у вези са: Влажно		12.4 Како да користите: Пиролитичко	
печење уз вентилатор.....	584	чишћење.....	602
7.4 Како да подесите: Потпомогнута		12.5 Подсетник за чишћење.....	603
припрема.....	584	12.6 Како да скинете и инсталирате:	
7.5 Потпомогнута припрема са		Врата.....	603
рецептима.....	584	12.7 Како да замените: Лампица....	605
8. ФУНКЦИЈЕ САТА.....	591	13. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА.....	606
8.1 Функције сата.....	591	13.1 Шта учинити ако.....	606
8.2 Како да подесите: Функције		13.2 Подаци о сервисирању.....	607
сата.....	591	14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	608
9. КАКО ДА КОРИСТИТЕ: ПРИБОР.....	592	14.1 Информације о производу и Лист	
9.1 Убацивање прибора.....	592	са информацијама о производу*....	608
9.2 Температурни сензор.....	593	14.2 Уштеда енергије.....	609
10. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ.....	595	15. СТРУКТУРА МЕНИЈА.....	609
10.1 Контролна брава.....	595	15.1 Мени.....	609
		16. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА.....	611



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 и 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: Постарајте се да деца и кућни љубимци не буду близу уређаја док уређај ради или се расхлађује. Доступни делови постају врели током употребе.
- 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

- 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 опасност од електрицитета.
- 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 бити пажљив како би се избегло додиривање грејних елемената.
- Увек користите заштитне рукавице кад вадите прибор или посуђе из рерне или их стављате у рерну.
- Користите само температурни сензор (сензор температуре у средини печеног меса) који је препоручен за овај уређај.
- Да бисте уклонили шине за подршку решетки прво повуците предњи део шина за подршку а затим задњи део од бочних зидова. Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом.

- Немојте користити парочистач за чишћење уређаја.
- Немојте користити груба абразивна средства за чишћење или оштре металне сунђере за чишћење стаклених врата јер они могу изгребати површину због чега може доћи до распрскавања стакла.
- Пре пиролитичког чишћења морате уклонити вишак просуте хране. Уклоните све делове из рерне.

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 пећнице 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) мм
Ширина кухињског елемента	560 мм
Дубина кухињског елемента	550 (550) мм
Висина предње стране уређаја	594 мм
Висина задње стране уређаја	576 мм
Ширина предње стране уређаја	595 мм
Ширина задње стране уређаја	559 мм
Дубина уређаја	569 мм

Дубина уграђеног уређаја	548 мм
Дубина са отвореним вратима	1022 мм
Минимална величина вентилационог отвора. Отвор постављен на доњој задњој страни	560x20 мм
Дужина кабла за напајање. Кабл је постављен у десном углу са задње стране	1500 мм
Монтажни завртњи	4x25 мм

2.2 Прикључење на електричну мрежу



УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од пожара и струјног удара.

- Сва прикључивања струје треба да обави квалификован електричар.
- Уређај мора да буде уземљен.
- Уверите се да су параметри на плочици са техничким карактеристикама компатибилни са одговарајућим параметрима електричне мреже за напајање.
- Увек користите прописно уграђену утичницу са заштитом од струјног удара.
- Немојте да користите адаптере са више утичница и продужне каблове.
- Проверите да нисте оштетили главно напајање и кабл за напајање. Уколико струјни кабл треба да се замени, то треба да обави наш овлашћени сервисни центар.
- Не дозволите да кабл за напајање додирује или дође близу вратима уређаја или ниши испод уређаја, нарочито када уређај ради или када су врата врела.
- Заштита од удара делова под напоном и изолованих делова мора да се причврсти тако да не може да се уклони без алата.
- Прикључите главни кабл за напајање на зидну утичницу тек на крају инсталације. Водите рачуна да постоји приступ мрежном утикачу након инсталације.
- Ако је зидна утичница лабава, немојте да прикључујете мрежни утикач.
- Не вуците кабл за напајање како бисте искључили уређај. Кабл искључите тако што ћете извући утикач из утичнице.
- Користите само исправне раставне прекидаче: заштитне прекидаче, осигураче (осигураче са навојем треба скинути са носача), аутоматске заштитне прекидаче и контакторе.
- У електричној инсталацији мора постојати раставни прекидач који вам омогућава да искључите све фазе напајања уређаја. Размак између контаката на раставном прекидачу мора да износи најмање 3 mm.
- Потпуно затворите врата на уређају пре него што повежете мрежни утикач у зидну утичницу.
- Уређај се испоручује са струјним утикачем и струјним каблом.

Типови каблова за инсталацију или замену 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 ²)
максимално 1380	3 x 0.75
максимално 2300	3 x 1
максимално 3680	3 x 1.5

Проводник за уземљење (зелени/жути проводник) мора бити за 2 цм 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.

- Овај уређај је намењен само за кућну употребу (у затвореном простору).
- Немојте да мењате спецификацију овог уређаја.
- Водите рачуна да отвори за вентилацију не буду запушени.
- Не остављајте уређај без надзора током рада.
- Уређај треба искључити након сваке употребе.
- Будите опрезни кад отварате врата уређаја док он ради. Може се десити да изађе врео ваздух.
- Немојте руковати уређајем када су вам мокре руке или када је он у контакту са водом.
- Немојте излагати отворена врата великом оптерећењу.
- Немојте користити уређај као радну површину или простор за одлагање.
- Пажљиво отворите врата уређаја. Коришћење састојака који садрже алкохол може довести до испаравања алкохола и мешања са ваздухом.
- Варнице или отворени пламен не смеју да буду у близини уређаја када отварате врата.
- Запаљиве материје или предмете натопљене запаљивим материјама немојте стављати унутар и поред уређаја или на њега.
- Не делите своју лозинку за Wi-Fi.



УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од оштећења уређаја.

- Да бисте спречили оштећење или губитак боје на емајлираним површинама:
 - Немојте стављати посуђе из рерне или друге предмете у уређају директно на дно.
 - Не стављајте алуминијумску фолију директно на дно унутрашњости уређаја.
 - Немојте сипати воду директно у врућ уређај.

- Немојте држати у уређају влажно посуђе и храну након завршетка кувања.
- Будите пажљиви када скидате или постављате прибор.
- Губитак боје на емајлираним површинама или нерђајућем челику не утиче на сам рад уређаја.
- Користите дубоки плех за заливане колаче. Воћни сок може да остави трајне мрље.
- Овај уређај је намењен само за кување. Немојте га користити у друге сврхе, на пример за загревање просторије.
- Док спремате јело, врата рерне 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 сломају стаклене плоче.
- Одмах замените стаклене плоче на вратима ако се оштете. Обратите се Овлашћеном сервисном центру.
- Будите пажљиви када скидате врата са уређаја. Врата су тешка!
- Редовно чистите уређај да бисте спречили пропадање површинског материјала.
- Уређај чистите влажном меком крпом. Користите искључиво неутралне детерџенте. Немојте користити абразивне производе, абразивне јастучиће за чишћење, раствараче или металне предмете.
- Уколико користите спреј за рерну, придржавајте се упутстава о безбедности на амбалажи.

2.5 Пиролитичко чишћење



УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од повреде/пожара/хемијске емисије (гасова) у пиролитичком режиму.

- Пре обављања функције пиролитичког самочишћења или пре прве употребе, из унутрашњости рерне уклоните:
 - Било какве остатке хране, уље или масноће које су просуте/наталожене.
 - Све предмете које је могуће уклонити (укључујући полице, бочне шине итд., испоручене с производом) нарочито посуде, плехове, тацне, прибор, итд. које имају нелепљиве површине.
- Пажљиво прочитајте сва упутства за пиролитичко чишћење.
- Држите децу подале од уређаја док ради пиролитичко чишћење. Уређај постаје врео и врео ваздух се ослобађа из предњих отвора за хлађење.
- Операција пиролитичког чишћења одвија се на високој температури, због чега може доћи до ослобађања испарења насталих од остатака хране и материјала од којих је уређај направљен, те вам стога препоручујемо следеће:
 - Обезбедите добру вентилацију током и након сваког пиролитичког чишћења.
 - Обезбедите добру вентилацију у току и након прве употребе на максималној радној температури.

- За разлику од људи, неке птице и гмизавци могу бити изузетно осетљиви на потенцијална испарења која се емитују у току процеса чишћења свих пиролитичких рерни.
 - Склоните све кућне љубимце (посебно птице) који се налазе у близини уређаја током и након пиролитичког чишћења и прво подесите максималну температуру у добро проветреном простору.
- Мали кућни љубимци такође могу бити осетљиви на локалне промене температуре у близини пиролитичких рерни када је програм самочишћења пиролизом у току.
- Нелепљиве површине посуда, плехова, тацни, прибора, итд. могу оштетити високе температуре поступка пиролитичког чишћења у свим рернама са пиролизом и такође могу бити извор слабијих штетних испарења.
- Испарења која генеришу све пиролитичке рерне/остаці кувања описани су као безбедни за људе, укључујући децу или лица са здравственим проблемима.

2.6 Унутрашње осветљење



УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од струјног удара.

- Када се ради о сијалицама унутар производа и резервних делова, сијалице које се продају засебно: Ове сијалице су намењене да издрже екстремне физичке услове у кућним апаратима, као што су температура, вибрације, влага, или су намењене да сигнализирају информације о радном стању уређаја. Нису предвиђене за употребу у другим уређајима и нису погодне за осветљавање просторија у домаћинству.
- Користите само сијалице које имају исту спецификацију.

2.7 Услуга

- Ради оправке уређаја обратите се овлашћеном сервисном центру..
- Користите само оригиналне резервне делове.

2.8 Одлагање



УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од повреде или гушења.

- Искључите утикач кабла за напајање уређаја из мрежне утичнице.
- Исеците мрежни електрични кабл на месту које је близу уређаја и одложите га.
- Уклоните ручицу од врата да бисте спречили да се деца или кућни љубимци заглаве у уређају.

3. ИНСТАЛАЦИЈА



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

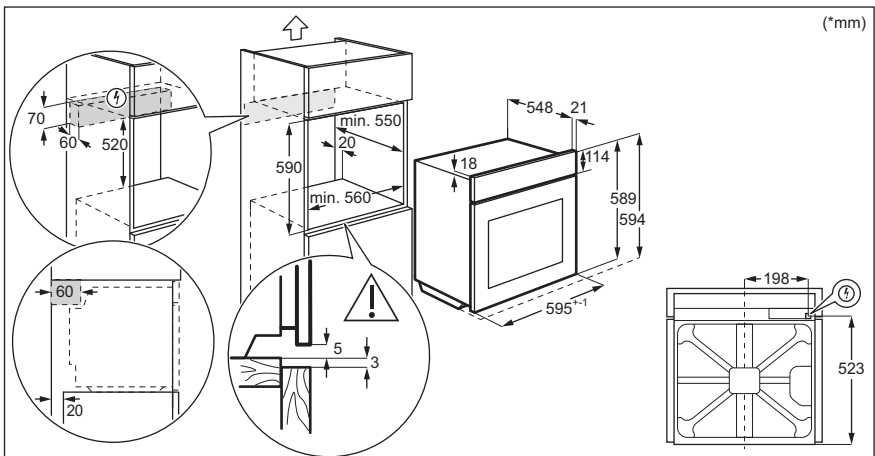
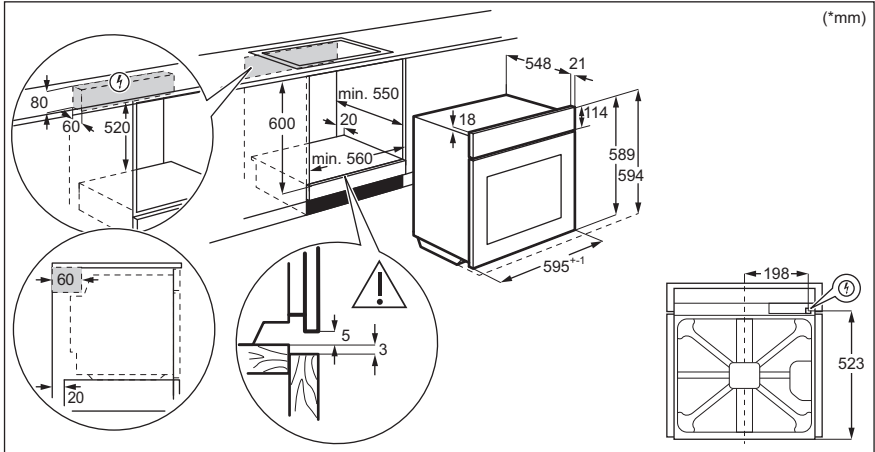
3.1 Уграђивање



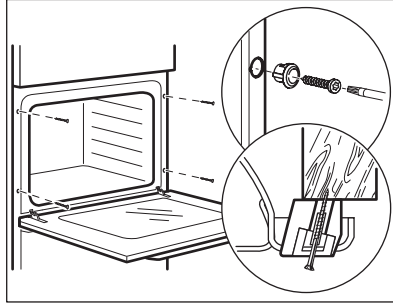
YouTube

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

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation

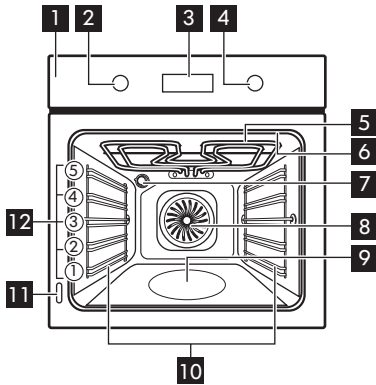


3.2 Причвршћивање рерне за кухињски елемент



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** Плочица са техничким карактеристикама
- 12** Положаји решетке

КАКО СЕ УКЉУЧУЈЕ И ИСКЉУЧУЈЕ РЕРНА

4.2 Прибор







- **Решеткаста полица**
За посуђе за кување, калупе за колаче, печење.
- **Плех за печење**
За колаче и кекс.
- **Грил / дубоки тигањ**
За печење теста и меса или као посуда за скупљање масноће.
- **Сензор за храну**
За мерење степена испечености хране.
- **Телескопске вођице**
Са овим телескопским вођицама можете лакше да постављате и уклањате решетке.


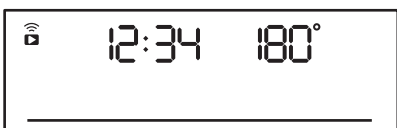
5. КАКО СЕ УКЉУЧУЈЕ И ИСКЉУЧУЈЕ РЕРНА

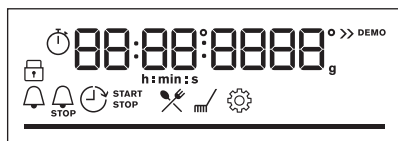
5.1 Дугмад која се увлаче

За коришћење овог уређаја притисните командно дугме. Командно дугме се извлачи.

5.2 Командна табла

Сензорска поља командне табле					Притискајте дугме	Окрените командно дугме
 Тајмер	 Брзо загревање	 Светло	 Температурни сензор	ОК		
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 максималним бројем подешених функција.

Индикатори дисплеја

 Контролна бртва	 Потпомогнута припрема	 Чишћење	 Подешавања	 Брзо загревање
Индикатори времена:				
Вај-фај индикатор – трепери када пећница може да се повеже на Wi-Fi.		Даљинско управљање индикатор – рерном може да се управља даљински.		
 Вај-фај веза је укључена.		 Даљинско управљање је укључен.		

Трака напретка – за температуру или време.	
Индикатор за кување на пари	
Температурни сензор индикатор	

6. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ







УПОЗОРЕЊЕ!




Погледајте поглавља о безбедности.

ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ

6.1 Прво чишћење

Пре прве употребе, очистите празну пећницу и подесите време:			
			 00:00 Подесите тајмер. Притисните OK .


6.2 Иницијално предгревање

Претходно загрејте рерну пре прве употребе.	
Корак 1	Уклоните сав прибор и подршке решетки из рерне.
Корак 2	Подесите максималну температуру за функцију:  . Оставите рерну да ради 1 сат.
Корак 3	Подесите максималну температуру за функцију:  . Оставите рерну да ради 15 минута.
 Рерна може да испушта мирис и дим током предгревања. Уверите се да је просторија проветрена.	

6.3 Бежична веза

За повезивање рерне потребни су вам:

- Бежична мрежа са интернет везом.
- Мобилни уређај повезан на вашу бежичну мрежу.

Корак 1	Преузмите мобилну апликацију My Electrolux Kitchen и пратите упутства за даље кораке.
Корак 2	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 чланице ЕУ обухваћене одредбом Директиве 2014/53/ЕУ: Белгија, Бугарска, Чешка, Данска, Немачка, Естонија, Ирска, Грчка, Шпанија, Француска, Хрватска, Италија, Кипар, Летонија, Литванија, Луксембург, Мађарска, Малта, Холандија, Аустрија, Пољска, Португал, Румунија, Словенија, Словачка, Финска, Шведска, Норвешка, Швајцарска, Велика Британија, 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 страницу: <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
Подесите функцију загревања.	Подесите температуру.

СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА

Кување на пари

Проверите да ли је пећница хладна.

Корак 1	Корак 2	Корак 3	Корак 4
			Загрејте празну пећницу током 10 мин да би се створила влага. Ставите храну у пећницу.
Испуните удубљења у унутрашњости водом са чесме.	Подесите функцију загревања на пари.	Подесите температуру.	


i Максимални капацитет удубљења у унутрашњости рерне је 250 ml. Немојте да допуњавате удубљења у унутрашњости током кувања или када је пећница врућа.










Када се кување на пари заврши:

Корак 1	Корак 2	Корак 3
Окрените командно дугме за функције загревања у положај „искључено“ да бисте искључили пећницу.	Пажљиво отворите врата. Отпуштена влага може да изазове опекотине.	Проверите да ли је пећница хладна. Уклоните преосталу воду из удубљења у унутрашњости.

7.2 Функције загревања

Стандардне функције загревања

Функција загревања	Примена
 Печење уз равни вентил.	За печење на највише три положаја решетке истовремено и за сушење хране. Подесите температуру да буде нижа за 20–40°C него за Загrev. одозго/одоздо.

Функција загревања	Примена
 Загрев. одозго/ одоздо	<p>За печење на једном положају решетке.</p>
 SteamBake	<p>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.</p>
 Функција за пицу	<p>За печење пице. За интензивно запецање и добијање хрскавог дна.</p>
 Загревање одоздо	<p>За печење колача са хрскавим дном и за конзервисање хране.</p>
 Смрзнута храна	<p>За припрему полуспремљене хране (нпр. помфрита, исеченог кромпира или пролећних ролница), тако да буде хрскава.</p>
 Влажно печење уз вентилатор	<p>Ова функција је предвиђена за уштеду енергије током кувања. Када користите ову функцију, температура унутар рерне може да се разликује од задате температуре. Користи се заостала топлота. Снага загревања може бити умањена. За више информација погледајте поглавље „Свакодневна употреба“, напомене у вези са: Влажно печење уз вентилатор.</p>
 Гриловање	<p>За гриловање танких комада хране и тостирање хлеба.</p>
 Турбо гриловање	<p>За печење великих комада меса или живине са костима на једној решетки. За спремање гратинираних јела и за запецање.</p>
 Мени	<p>Да бисте ушли у Мени: Потпомогнута припрема, Чишћење, Подешавања.</p>

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"> Температурни сензор 	<ul style="list-style-type: none"> Слабо печено Средња Добро печено









Потпомогнута припрема – користите за брзу припрему јела са подразумеваним подешавањима:			
Корак 1	Корак 2	Корак 3	Корак 4
 	 	 1 - 45	 ОК
Уђите у мени.	Изаберите Потпомогнута припрема. Притисните ОК.	Изаберите јело. Притисните ОК.	Ставите посуду у пећницу. Потврдите подешавање.

7.5 Потпомогнута припрема са рецептима






Легенда	
	Температурни сензор је доступан. Поставите Температурни сензор у најдебљи део јела. Пећница се искључује када се достигне подешена температура Температурни сензор.

Легенда	
	Количина воде за функцију на пари.
	Загрејте пећницу пре кувања.
	Ниво решетке.









Када се функција заврши, проверите да ли је храна спремна.

	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор	Време трајања
Говедина 				
P1	Говеђе печење, слабо печено	1–1,5 кг; комади дебљине 4–5 цм	  2; плех за печење Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у пећницу.	~ 40 мин
P2	Говеђе печење, средње печено			~ 50 мин
P3	Говеђе печење, добро печено			~ 60 мин
P4	Котлет, средње печен	180–220 г по комаду; комади дебљине 3 цм	   3; посуда за печење на решеткастој полици 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 кг	  2; посуда за печење на решеткастој полици 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 кг; комади дебљине 4–5 цм	 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 кг; комади дебљине 5–6 цм	 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
Телетина 				
P12	Печена телетина (нпр. плећка)	0,8–1,5 кг; комади дебљине 4 цм	 2; посуда за печење на решеткастој полици Користите омиљене зачине. Додајте течност. Печење покривено.	~ 80 мин
Свињетина 				




















СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА

	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор	Време трајања
P13	Свињско печење, врат или плећка	1,5–2 кг	 2; посуда за печење на решеткастој полици Окрените месо након половине времена кувања.	~ 120 мин
P14	Вучена свињетина ЛТЦ	1,5–2 кг	 2; плекс за печење Користите омиљене зачине. Окрените месо након половине времена кувања да бисте постигли равномерно запецање.	~ 215 мин
P15	Каре, свеж	1–1,5 кг; комади дебљине 5–6 цм	 2; посуда за печење на решеткастој полици Користите омиљене зачине.	~ 55 мин
P16	Ребра	2–3 кг; користите сирова, танка ребра дебљине 2–3 цм	 3; дубоки тигањ Додајте течност да бисте покрили дно посуде. Окрените месо након половине времена кувања.	90 мин
Јагњетина 🐏				
P17	Јагњећи бут са костима	1,5–2 кг; комади дебљине 7–9 цм	 2; посуда за печење на плеку за печење Додајте течност. Окрените месо након половине времена кувања.	~ 130 мин
Живина 🐔				
P18	Цело пиле	1–1,5 кг; свеже	 2;  200 ml; посуда за касеролу на плеку за печење Користите омиљене зачине. Окрените пиле након половине времена кувања да бисте постигли равномерно запецање.	~ 60 мин
P19	Пола пилета	0,5–0,8 кг	 3; плекс за печење Користите омиљене зачине.	~ 40 мин




















СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА

	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор	Време трајања
P20	Пилеће груди	180–200 г по комаду	  2; посуда за касеролу на решеткастој полици Користите омиљене зачине. Пржите месо неколико минута на врућем тигању.	~ 25 мин
P21	Пилећи батаци, свежи	-	  3; плек за печење Ако сте прво маринирали пилеће батаке, подесите нижу температуру и кувајте их дуже.	~ 30 мин
P22	Патка, цела	2–3 кг	  2; посуда за печење на решеткастој полици Користите омиљене зачине. Ставите месо на посуду за печење. Окрените патку након половине времена кувања.	~ 100 мин
P23	Гуска, цела	4–5 кг	  2; дубоки тигањ Користите омиљене зачине. Ставите месо на дубоки плек за печење. Окрените гуску након половине времена кувања.	~ 110 мин
Остало 				
P24	Векна од меса	1 кг	  2; решеткаста полица Користите омиљене зачине.	~ 60 мин
 Риба				
P25	Цела риба, грилована	0,5–1 кг по риби	  2; плек за печење Испуните рибу маслацем и користите омиљене зачине и зачинско биље.	~ 30 мин
P26	Рибљи филети	-	  3; посуда за касеролу на решеткастој полици Користите омиљене зачине.	20 мин
Печење слаткиша/дезерти   				

СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА





	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор	Време трајања
P27	Колач од сира	-	 2;  калупа за печење од 28 цм на решеткастој полици	90 мин
P28	Колач од јабука	-	 2;  100–150 ml; плех за печење	60 мин
P29	Тарт од јабука	-	 2; калуп за питу на решеткастој полици	40 мин
P30	Пита с јабукама	-	 2;  100–150 ml;  калуп за питу од 22 цм на решеткастој полици	60 мин
P31	Брауни колаци	2 кг	 3; дубоки тигањ	30 мин
P32	Чоколадни мафини	-	 2;  100–150 ml; плех за мафине на решеткастој полици	30 мин
P33	Суви колач	-	 2; посуда за колач на решеткастој полици	50 мин
Поврће/Прилози   				
P34	Печени кромпир	1 кг	 2; плех за печење Ставите цео кромпир са кором на плех за печење.	50 мин
P35	Домаћински кромпир	1 кг	 3; плех за печење обложен папиром за печење Користите омиљене зачине. Исеците кромпире на комаде.	35 мин
P36	Гриловано мешано поврће	1–1,5 кг	 3; плех за печење обложен папиром за печење Користите омиљене зачине. Исеците поврће на комаде.	30 мин
P37	Крокети, замрзнати	0,5 кг	 3; плех за печење	25 мин

СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА

	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор	Време трајања
P38	Помфрит, замрзнут	0,75 кг	 3; плех за печење	25 мин
Гратинирана јела, леб и пица   				
P39	Лазане/Касероле од кнедли	1–1,5 кг	 2; посуда за касеролу на решеткастој полици	45 мин
P40	Гратинирани кромпир	1–1,5 кг	 1; посуда за касеролу на решеткастој полици	50 мин
P41	Свежа пица, танка	-	  2;  100 ml; плех за печење обложен папиром за печење	15 мин
P42	Свежа пица, дебела	-	  2;  100 ml; плех за печење обложен папиром за печење	25 мин
P43	Киш	-	 2; плех за печење на решеткастој полици	45 мин
P44	Багет/Ћабата/Бели хлеб	0,8 кг	  3;  150 ml; плех за печење 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 кг	  2;  150 ml; плех за печење обложен папиром за печење/решеткаста полица	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.	За подешавање времена кувања.

 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.				Подесите време почетка.
	Узастопно притискајте: 	Притисните: OK.			Притисните: OK.	Подесите време завршетка.	Притисните: OK.

 Тајмер почиње да одбројава у подешено време почетка.

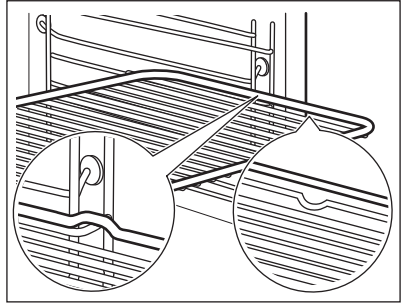
9. КАКО ДА КОРИСТИТЕ: ПРИБОР

9.1 Убацивање прибора

Мало удубљење са горње стране повећава безбедност. Удубљења такође спречавају превртање. Уздигнута ивица око полице спречава клизање посуђа на полици.

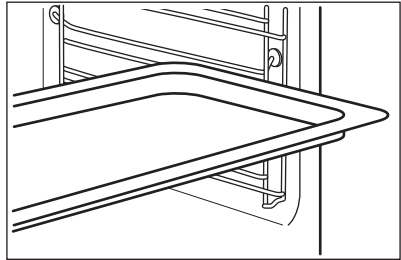
Решеткаста полица:

Угурајте полицу између вођица на носачу решетке и водите рачуна да ножице буду окренуте надоле.



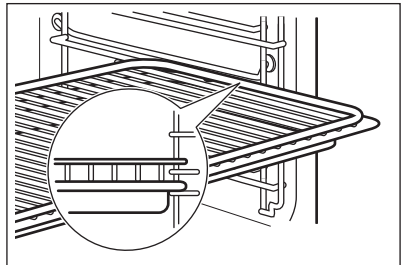
Плех за печење /Дубоки тигањ:

Угурајте плех између вођица на подршци решетке.



Решеткаста полица, Плех за печење / Дубоки тигањ:

Гурните плех између вођица на подршци за решетке и решеткасту полицу између вођица на подршци за решетке изнад.



9.2 Температурни сензор

Температурни сензор- мери температуру унутар хране.

Треба да се подесе две температуре:



Температура пећнице.



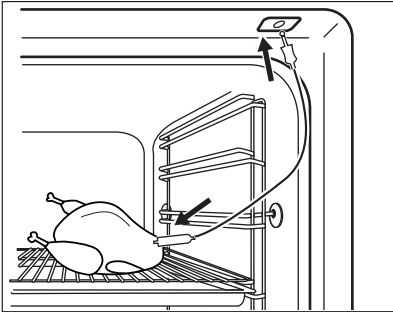
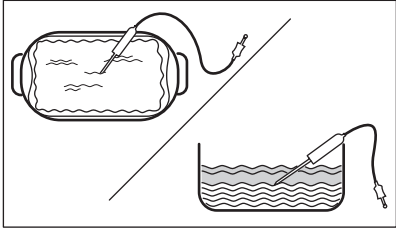

Температура у средини.


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

Корак 1	Укључите рерну.
Корак 2	Подесите функцију загревања и по потреби температуру рерне.
Корак 3	Поставите: Температурни сензор.
Месо, живина и риба	Касерола
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.
	
Корак 4	Прикључите Температурни сензор у утичницу с предње стране пећнице. Дисплеј приказује тренутну температуру: Температурни сензор.
Корак 5	 - притисните да бисте подесили температуру сензора унутар хране.

<p>Корак 6</p>	<p>ОК – притисните да бисте потврдили. Када храна достигне подешену температуру, чује се звучни сигнал. Можете изабрати да прекинете или да наставите са кувањем како бисте били сигурни да је храна добро скувана.</p>
<p>Корак 7</p>	<p>Извуците утикач Температурни сензор из утичнице и извадите јело из пећнице.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p> УПОЗОРЕЊЕ! Постоји ризик од опекотина јер Температурни сензор постаје врео. Будите пажљиви када га искључујете и вадите из јела.</p> </div>



10. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ

10.1 Контролна брава

<p>Ова функција спречава случајну промену функције пећнице.</p>		
<p>Укључите је када пећница ради – подешено кување се наставља, командна табла је закључана. Укључите је када је пећница искључена – пећница не може да се укључи, командна табла је закључана.</p>		
<p> ОК</p>	<p> ОК – притисните и држите да бисте укључили функцију. Звучни сигнал.</p>	<p> ОК – притисните и држите да бисте је искључили.</p>
<p> 3 x  – трепери када је контролна брава укључена.</p>		

10.2 Аутоматско искључивање

Из безбедносних разлога пећница се искључује након неког времена ако функција загревања ради, а ви не промените подешавања.

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

КОРИСНИ САВЕТИ

 (°C)	 (h)
250 - максимално	3

Аутоматско искључивање не ради са функцијама: Светло, Температурни сензор, Време одлагања.






10.3 Вентилатор за хлађење






Док рерна ради, вентилатор за хлађење се аутоматски укључује у циљу хлађења спољних површина рерне. Ако искључите рерну, вентилатор за хлађење може наставити да ради све док се рерна не охлади.




11. КОРИСНИ САВЕТИ

11.1 Влажно печење уз вентилатор

За постизање најбољих резултата, придржавајте се савета наведених у табели у наставку.

		 (°C)		 (min)
Слатке земичке, 16 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	20 - 30
Земичке, 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

		 (°C)		 (min)
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)		 (min)
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.

						
				(°C)	(min)	
Ситни колачи, 20 по плеху	Загрев. 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	Загрев. одозго/ одоздо	Решет- каста полица	2	180	70 - 90	-
Пита с јабука- ма, 2 плеха Ø20 cm	Печење уз равни вен- тил.	Решет- каста полица	2	160	70 - 90	-
Бисквит торта, калуп за торту Ø26 cm	Загрев. одозго/ одоздо	Решет- каста полица	2	170	40 - 50	Претходно за- грејте рерну у трајању од 10 ми- нута.
Бисквит торта, калуп за торту Ø26 cm	Печење уз равни вен- тил.	Решет- каста полица	2	160	40 - 50	Претходно за- грејте рерну у трајању од 10 ми- нута.
Бисквит торта, калуп за торту Ø26 cm	Печење уз равни вен- тил.	Решет- каста полица	2 и 4	160	40 - 60	Претходно за- грејте рерну у трајању од 10 ми- нута.

НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ

				 (°C)	 (min)	
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	Загрев. одозго/ одоздо	Плех за печење	3	140 - 150	25 - 45	-
Тост, 4 - 6 комада	Гриловање	Решетка полица	4	макс.	2 - 3 минута прву страну; 2 - 3 минута другу страну	Претходно загрејте рерну у трајању од 3 минута.
Говеђа пљескавица, 6 комада, 0,6 kg	Гриловање	Решетка полица и посуда за скупљање масноће	4	макс.	20 - 30	Ставите решетку полицу на четврти ниво и посуду за скупљање масноће на други ниво рерне. Окрените храну на пола печења. Претходно загрејте рерну у трајању од 3 минута.




12. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

12.1 Напомене у вези са чишћењем

 Средства за чишћење	Обришите предњу страну рерне меком крпом, топлом водом и благим средством за чишћење.
	За чишћење металних површина користите раствор средства за чишћење.
	Очистите мрље благим детерџентом.
 Свакодневна употреба	Очистите унутрашњост рерне након сваке употребе. Нагомилана масноћа или други остаци могу проузроковати пожар.
	У рерни или на стакленим плочама на вратима може доћи до кондензовања влаге. Да би се смањила кондензација, оставите рерну да ради 10 минута пре почетка кувања. Не одлажите храну у рерни дуже од 20 минута. Након сваке употребе, осушите унутрашњост меком крпом.
 Прибор	Након сваке употребе, очистите сав прибор и оставите га да се осуши. Користите меку крпу са топлом водом и благим детерџентом. Немојте прати прибор у машини за прање судова.
	Не чистите прибор са нелепљивим премазом помоћу абразивних средстава за чишћење или предмета са оштрим ивицама.

12.2 Како да очистите: Удубљења у унутрашњости

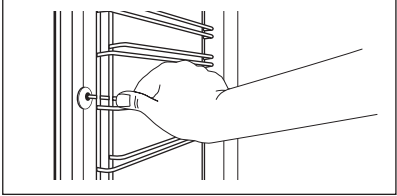
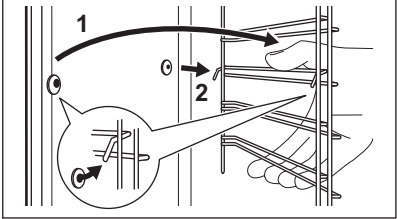
Очистите удубљења у унутрашњости да бисте уклонили преостале наслаге каменца након кувања на пари.

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 топлем водом и меком крпом.
За функцију: SteamBake чистите пећницу на сваких 5–10 циклуса кувања.		

12.3 Како да извадите: Подршке за решетке

Извадите подршке решетака да бисте очистили рерну.

НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ

Корак 1	Искључите рерну и сачекајте да се охлади.	
Корак 2	Извуците предњи део подршке решетке из бочног зида.	
Корак 3	Извуците задњи део подршке решетке из бочног зида и уклоните га.	
Корак 4	Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом. Клинови на телескопским вођицама морају бити окренути ка предњој страни.	

12.4 Како да користите: Пиролитичко чишћење

Очистите печницу користећи Пиролитичко чишћење.



УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од опекотина.




ОПРЕЗ



Ако су други уређаји инсталирани у исти кухињски елемент, не користите их истовремено кад и ову функцију. То може да изазове оштећење рерне.

Пре Пиролитичко чишћење:

Искључите рерну и сачекајте да се охлади.	Уклоните сав прибор.	Очистите дно рерне и унутрашње стакло врата рерне топлем водом и меком крпом.
---	----------------------	---


Пиролитичко чишћење

Корак 1	Уђите у мени: Чишћење  .	
Опција	Трајање	
C1 - Благо чишћење	1 h	
C2 - Нормално чишћење	1 h 30 min	

Пиролитичко чишћење	
С3 - Темељно чишћење	2 h 30 min
Корак 2	ОК – притисните да изаберете програм чишћења.
Корак 3	ОК – притисните да покренете чишћење.
Корак 4	Након чишћења, окрените дугме функције загревања на положај „искључено”.
 За време чишћења, лампица у рерни је искључена.	
Кад рерна достигне подешену температуру, врата се закључавају. Док се врата не закључају, дисплеј приказује следеће:  .	


Када се чишћење заврши:		
Искључите рерну и сачекајте да се охлади.	Обришите унутрашњост меком крпом.	Уклоните остатке са дна рерне.

12.5 Подсетник за чишћење

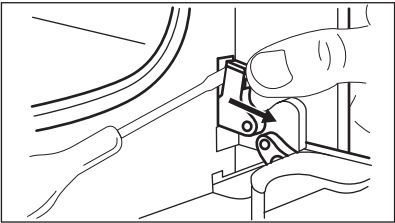
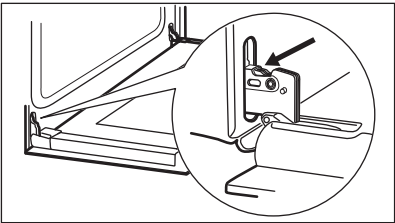
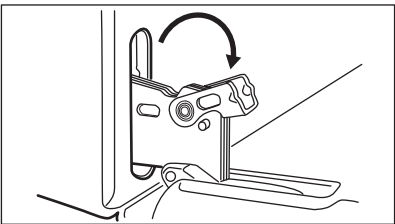
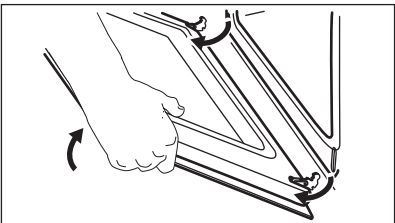
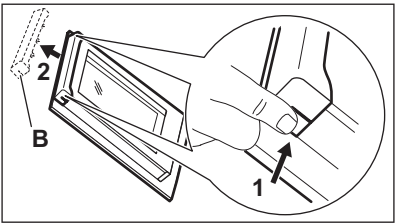
Пећница вас подсећа када да је очистите помоћу пиролитичког чишћења.	
 трепери на дисплеју 5 сек након сваког интервала кувања.	Да бисте искључили подсетник, уђите у Мени и изаберите опције Подешавања, Подсетник за чишћење.

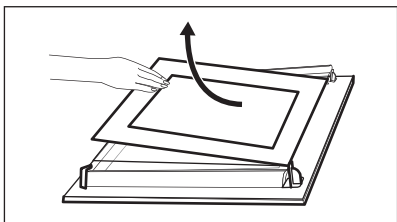
12.6 Како да скинете и инсталирате: Врата

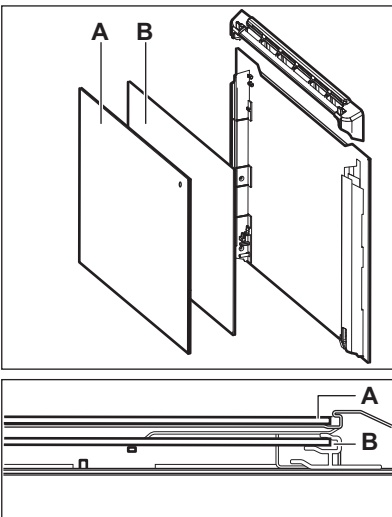
Врата рерне имају три стаклене плоче. Можете да скинете врата рерне и унутрашње стаклене плоче ради чишћења. Прочитајте цело упутство за „Скидање и инсталирање врата“ пре него што скинете стаклене плоче.

 ОПРЕЗ Немојте да рерну без стаклених плоча.
--

НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ

<p>Корак 1</p>	<p>Отворите врата до краја и пронађите шарку на десној страни врата.</p>	
<p>Корак 2</p>	<p>Користите одвијач да подигнете и до краја окренете полугу шарке с десне стране.</p>	
<p>Корак 3</p>	<p>Пронађите шарку на левој страни врата.</p>	
<p>Корак 4</p>	<p>Подигните и до краја окрените полугу на левој шарки.</p>	
<p>Корак 5</p>	<p>Затворите врата рерне до пола, до првог положаја за отварање. Затим подигните и повуците врата према себи и извадите их из лежишта.</p>	
<p>Корак 6</p>	<p>Ставите врата на меку крпу на стабилној површини.</p>	
<p>Корак 7</p>	<p>Притисните оквир врата (B) са обе стране горње ивице ка унутра да бисте отпустили стезну заптивку.</p>	
<p>Корак 8</p>	<p>Повуците оквир врата напред да бисте га уклонили.</p>	
<p>Корак 9</p>	<p>Ухватите стаклене плоче за горњу ивицу и једну по једну их пажљиво извучите нагоре. Почните од горње плоче. Уверите се да су стаклене плоче исклизнуле до краја из носача.</p>	

<p>Корак 10</p>	<p>Очистите стаклене плоче водом и сапуницом. Пажљиво осушите стаклене плоче. Не перите стаклене плоче у машини за прање судова.</p>	
<p>Корак 11</p>	<p>Након чишћења, монтирајте стаклене плоче и врата рерне.</p>	

<p>Водите рачуна да стаклене плоче (А и В) вратите одговарајућим редоследом. Проверите који је симбол/штампа на бочној страни стаклене плоче јер свака стаклена плоча изгледа другачије како би се олакшала демонтажа и монтажа. Кад се правилно инсталира, оквир врата кликне. Водите рачуна да правилно поставите средњу стаклену плочу у лежишта.</p>	
--	---

12.7 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
<p>Искључите рерну. Сачекајте да се рерна охлади.</p>	<p>Искључите утикач кабла за напајање рерне из мрежне утичнице.</p>	<p>Дно унутрашњости рерне прекријте крпом.</p>

РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА

Задња лампица

Корак 1	Окрените стаклени поклопац како бисте га скинули.
Корак 2	Очистите стаклени поклопац.
Корак 3	Замените лампицу одговарајућом лампицом која је отпорна на топлоту до 300 °C.
Корак 4	Поставите стаклени поклопац.

13. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

13.1 Шта учинити ако...

У свим случајевима који нису обухваћени овом табелом, контактирајте са овлашћеним сервисним центром.

Рерна се не укључује или се не загрева	
Проблем	Проверите...
Не можете да активирате пећницу нити да њоме управљате.	Пећница је правилно прикључена на електрично напајање.
Пећница се не загрева.	Функција аутоматског искључивања је деактивирана.
Пећница се не загрева.	Врата пећнице су затворена.
Пећница се не загрева.	Осигурач није прегорео.
Пећница се не загрева.	Активирана је опција Блок. за безб. деце.

Компоненте	
Проблем	Проверите...
Лампица је искључена.	Влажно печење уз вентилатор – је укључен.
Лампа не ради.	Лампица је прегорела.

Компоненте	
Температурни сензор не ради.	Утикач Температурни сензор је потпуно убачен у утичницу.

Шифре грешке	
Дисплеј приказује...	Проверите...
Err C2	Уклонили сте утикач Температурни сензор из утичнице.
Err C3	Врата пећнице су затворена или закључавање врата није покварено.
Err F102	Врата пећнице су затворена.
Err F102	Закључавање врата није покварено.
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 рерне. Немојет уклањати плочицу са техничким карактеристикама из унутрашњости рерне.

ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

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	EOD6P77WX 949499836 EOD6P77WZ 949499837 KODDP77WX 949499835	
Индекс енергетске ефикасности	81.2	
Класа енергетске ефикасности	A+	
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, уобичајен режим	0.93 kWh/циклусу	
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, режим са форсирањем вентилатора	0.69 kWh/циклусу	
Број шупљина у рерни	1	
Извор топлоте	Електрична струја	
Запремина	72 l	
Тип рерне	Уградна рерна	
Маса	EOD6P77WX	32.8 kg
	EOD6P77WZ	32.8 kg
	KODDP77WX	32.8 kg

* За Европску унију у складу са прописима ЕУ 65/2014 и 66/2014.

За Републику Белорусију у складу са СТБ 2478-2017, додатак G; СТБ 2477-2017, Анекси А и В.

За Украјину у складу са 568/32020.

Класа енергетске ефикасности није применљива 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



Ова пећница има функције које вам помажу да уштедите енергију током свакодневног кувања.

Проверите да ли су врата пећнице затворена када пећница ради. Не отварајте врата пећнице сувише често током кувања. Одржавајте заптивку врата чистом и поставајте 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 пећницу, дисплеј приказује преосталу топлоту. Можете да користите ту топлоту како бисте храну одржали топлотом.

Када је време печења дуже од 30 мин., смањите температуру пећнице на минимум, 3–10 минута пре истека краја кувања. Месо ће наставити да се пече користећи преосталу топлоту у рерни.

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.

СТРУКТУРА МЕНИЈА



Мени структура		
Потпомогнута припрема 	Чишћење 	Подешавања 

Корак 1	Корак 2	Корак 3	Корак 4	Корак 5
	 ОК	 01 – 015	 ОК	
Изаберите Мени, Подешавања.	Потврдите подешавање.	Изаберите подешавање.	Потврдите подешавање.	Прилагодите вредност и притисните ОК.

Подешавања					
01	Доба дана	Промени	02	Осветљеност дисплеја	1 - 5
03	Звукови тастера	1 – Звучни сигнал 2 – Клик 3 – Звук је искључен	04	Јачина звучног сигнала	1 - 4
05	Температурни сензор Радња	1 – Аларм и засутавање 2 – Аларм	06	Тајмер током рада	Укључи/ Искључи
07	Светло	Укључи/ Искључи	08	Брзо загревање	Укључи/ Искључи
09	Подсетник за чишћење	Укључи/ Искључи	010	Вај-фај	Укључи/ Искључи
011	Аутоматско даљинско управљање	Укључи/ Искључи	012	Заборави мрежу	Да/Не
013	Демо режим	Активациони код: 2468	014	Верзија софтвера	Провера

Подешавања					
O15	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.

CONTENIDO

PENSAMOS EN USTED

Gracias por adquirir un electrodoméstico Electrolux. Ha elegido un producto que lleva décadas de experiencia e innovación profesionales. Ingenioso y elegante, ha sido diseñado pensando en usted. Así pues, cada vez que lo utilice, puede tener la seguridad de que obtendrá siempre excelentes resultados.

Le damos la bienvenida a Electrolux.

Visite nuestro sitio web para:



Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de servicio y reparación:

www.electrolux.com/support



Registrar su producto para recibir un mejor servicio:

www.registerelectrolux.com



Comprar accesorios, artículos de consumo y piezas de recambio originales para su aparato:

www.electrolux.com/shop



Para más recetas, consejos y resolución de problemas, descargue la aplicación **My Electrolux Kitchen**.




ATENCIÓN AL CLIENTE Y SERVICIO

Le recomendamos que utilice recambios originales.

Cuando se ponga en contacto con nuestro Centro de servicio técnico, asegúrese de tener los siguientes datos disponibles: Modelo, código numérico del producto (PNC), número de serie. La información se encuentra en la placa de características.

 Advertencia / Precaución - Información sobre seguridad


 Información general y consejos

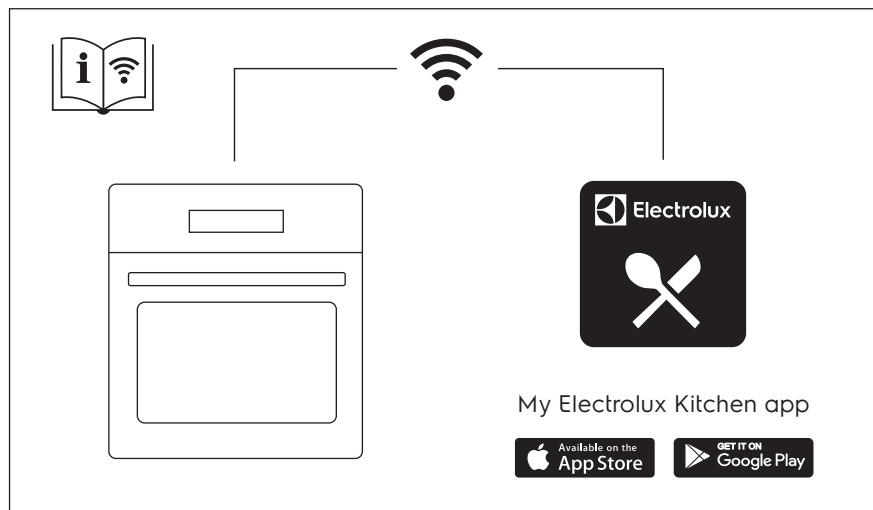
 Información relativa al medioambiente

Salvo modificaciones.

CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD... 614	2.5 Limpieza Piroclítica.....619
1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables..... 614	2.6 Luces interiores..... 620
1.2 Instrucciones generales de seguridad..... 615	2.7 Asistencia..... 620
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD..... 616	2.8 Eliminación..... 620
2.1 Instalación.....616	3. INSTALACIÓN..... 620
2.2 Conexión eléctrica.....617	3.1 Empotrado..... 621
2.3 Uso.....618	3.2 Fijación del horno al mueble..... 622
2.4 Mantenimiento y limpieza..... 619	4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO..... 622
	4.1 Resumen general..... 622

4.2 Accesorios.....	623	10.3 Ventilador de enfriamiento.....	640
5. CÓMO ENCENDER Y APAGAR EL HORNO.....	623	11. CONSEJOS.....	640
5.1 Mandos escamoteables.....	623	11.1 Horneado húmedo + ventilador.....	640
5.2 Panel de mandos.....	623	11.2 Horneado húmedo + ventilador. accesorios recomendados.....	641
6. ANTES DEL PRIMER USO.....	624	11.3 Tablas de cocción para organismos de control.....	642
6.1 Limpieza inicial.....	625	12. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	644
6.2 Pre calentamiento inicial.....	625	12.1 Notas sobre la limpieza.....	644
6.3 Conexión inalámbrica 	625	12.2 Cómo limpiar: Relieve de la cavidad.....	644
6.4 Licencias de software.....	626	12.3 Cómo quitar: Apoyos de baldas	644
7. USO DIARIO.....	626	12.4 Instrucciones de uso: Limpieza pirolítica.....	645
7.1 Cómo ajustar: Funciones de cocción.....	626	12.5 Aviso de limpieza.....	646
7.2 Funciones de cocción.....	627	12.6 Cómo quitar e instalar: Puerta...	646
7.3 Notas sobre: Horneado húmedo + ventilador.....	628	12.7 Cómo cambiar: Bombilla.....	648
7.4 Cómo ajustar: Cocción asistida...	629	13. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	649
7.5 Cocción asistida con recetas.....	629	13.1 Qué hacer si.....	649
8. FUNCIONES DEL RELOJ.....	635	13.2 Datos de servicio.....	650
8.1 Funciones de reloj.....	635	14. EFICACIA ENERGÉTICA.....	651
8.2 Cómo ajustar: Funciones de reloj.....	635	14.1 Información del producto y Hoja de información del producto*.....	651
9. INSTRUCCIONES DE USO: ACCESORIOS.....	636	14.2 Ahorro energético.....	652
9.1 Inserción de accesorios.....	636	15. ESTRUCTURA DEL MENÚ.....	652
9.2 Sonda térmica.....	637	15.1 Menú.....	652
10. FUNCIONES ADICIONALES.....	639	16. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....	654
10.1 Bloqueo.....	639		
10.2 Desconexión automática.....	639		



1. ⚠ INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de lesiones o daños producidos como resultado de una instalación o un uso incorrectos. Conserve siempre estas instrucciones en lugar seguro y accesible para futuras consultas.

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos. Es necesario mantener alejados del aparato a los niños de menos de 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.

- Es necesario vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato y dispositivos móviles con My Electrolux Kitchen.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- **ADVERTENCIA:** Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o enfriándose. Las piezas accesibles se calientan durante el funcionamiento.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del producto no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

1.2 Instrucciones generales de seguridad

- Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato y sustituir el cable.
- No utilice el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.
- Desenchufe el aparato de la red eléctrica antes de realizar tareas de mantenimiento.
- Si el cable de alimentación eléctrica sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional cualificado tendrán que cambiarlo para evitar riesgos eléctricos.
- **ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el aparato está desconectado antes de reemplazar la lámpara con el fin de impedir que se produzca una descarga eléctrica.
- **ADVERTENCIA:** El aparato y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Preste mucha atención para no tocar las resistencias.
- Utilice siempre guantes de horno cuando introduzca o retire accesorios o utensilios refractarios.
- Utilice únicamente la sonda térmica (la sonda de temperatura interna) recomendada para este aparato.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Para quitar los carriles laterales, tire primero del frontal del carril y luego separe el extremo trasero de las paredes. Coloque los carriles laterales en el orden inverso.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- No utilice limpiadores abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar la puerta de cristal si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.
- La acumulación excesiva de líquidos debe retirarse antes de la limpieza pirolítica. Saque todas las piezas del horno.

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Instalación

**ADVERTENCIA!**

Sólo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.
- No tire nunca del aparato sujetando el asa.
- Instale el aparato en un lugar seguro y adecuado que cumpla los requisitos de instalación.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Antes de montar el aparato, compruebe si la puerta del horno se abre sin limitaciones.
- El aparato está equipado con un sistema de refrigeración eléctrica. Debe utilizarse con la fuente de alimentación eléctrica.

Altura mínima del armario (Altura mínima del armario debajo de la encimera)	590 (600) mm
Ancho del armario	560 mm
Profundidad del armario	550 (550) mm
Altura de la parte frontal del aparato	594 mm
Altura de la parte trasera del aparato	576 mm
Anchura de la parte frontal del aparato	595 mm

Anchura de la parte trasera del aparato	559 mm
Fondo del aparato	569 mm
Fondo empotrado del aparato	548 mm
Fondo con la puerta abierta	1022 mm
Tamaño mínimo de la abertura de ventilación. Abertura situada en la parte trasera inferior	560x20 mm
Longitud del cable de alimentación. El cable está en la esquina derecha de la parte trasera	1500 mm
Tornillos de montaje	4x25 mm

2.2 Conexión eléctrica



ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe ni en el cable de red. Si es necesario cambiar el cable de alimentación del aparato, debe hacerlo el centro de servicio técnico autorizado.
- Evite que el cable de red toque o entre en contacto con la puerta del aparato o con el hueco por debajo del aparato, especialmente mientras funciona o si la puerta está caliente.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.
- Cierre completamente la puerta del aparato antes de enchufar el cable de alimentación a la toma de corriente.
- El aparato se suministra con enchufe y cable de red.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Tipos de cables aplicables para su instalación o cambio para Europa:

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

Para la sección del cable, consulte la potencia total de la placa de características. También puede consultar la tabla:

Potencia total (W)	Sección del cable (mm ²)
máximo 1380	3 x 0.75
máximo 2300	3 x 1
máximo 3680	3 x 1.5

El cable de tierra (cable verde/amarillo) debe ser 2 cm más largo que los cables de fase y neutro (cables azul y marrón).

2.3 Uso



ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico (en interiores).
- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no están bloqueadas.
- No deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.
- Apague el aparato después de cada uso.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato mientras funciona. Puede liberarse aire caliente.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni con agua en contacto.
- No ejerza presión sobre la puerta abierta.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni para depositar objetos.
- Abra la puerta del aparato con cuidado. El uso de ingredientes con alcohol puede provocar una mezcla de alcohol y aire.
- No deje que los chispas ni las llamas abiertas entren en contacto con el aparato cuando abra la puerta.
- No coloque productos inflamables o artículos mojados con productos inflamables dentro, cerca o sobre el aparato.
- No comparta su contraseña Wi-Fi.



ADVERTENCIA!

Podría dañar el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones en el esmalte:
 - no coloque recipientes ni otros objetos directamente en la base.
 - no coloque papel de aluminio directamente en la parte inferior del interior del aparato.
 - no ponga agua directamente en el aparato caliente.

- no deje platos húmedos ni alimentos en el aparato una vez finalizada la cocción.
- tenga cuidado al retirar o instalar los accesorios.
- La pérdida de color del esmalte o el acero inoxidable no afecta al rendimiento del aparato.
- Utilice una bandeja honda para pasteles húmedos. Los jugos de las frutas provocan manchas permanentes.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar. No debe utilizarse para otros tipos de uso, por ejemplo, calentar la habitación.
- Cocine siempre con la puerta cerrada.
- Si el aparato se instala detrás de un panel de un mueble (por ejemplo una puerta) asegúrese de que la puerta nunca esté cerrada mientras funciona el aparato. El calor y la humedad pueden acumularse detrás de un panel del armario cerrado y provocar daños al aparato, el alojamiento o el suelo. No cierre del panel del armario hasta que el aparato se haya enfriado completamente después de su uso.

2.4 Mantenimiento y limpieza



ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones, incendios o daños al aparato.

- Antes de proceder con el mantenimiento, apague el aparato y desconecte el enchufe de la red.
- Asegúrese de que el aparato esté frío. Los paneles de cristal pueden romperse.
- Cambie inmediatamente los paneles de cristal de la puerta que estén dañados. Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
- Tenga cuidado al desmontar la puerta del aparato. ¡La puerta es muy pesada!
- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos metálicos.
- Si utiliza aerosoles de limpieza para hornos, siga las instrucciones de seguridad del envase.

2.5 Limpieza Piroclítica



ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones / Incendios / Emisiones químicas (humos) en el modo piroclítico.

- Antes de realizar una autolimpieza piroclítica o la función de Primer uso, elimine de la cavidad del horno:
 - cualquier resto de comida, aceite o grasa.
 - todos los objetos desmontables (incluidos estantes, carriles laterales, etc. suministrados con el producto), en especial todos los recipientes, sartenes, bandejas, utensilios, etc. antiadherentes.
- Lea atentamente todas las instrucciones de la limpieza piroclítica.
- Mantenga a los niños alejados del aparato cuando se realiza la limpieza piroclítica. El aparato alcanza altas temperaturas y se libera aire caliente de las salidas de ventilación delanteras.
- La limpieza piroclítica es una operación a alta temperatura que puede liberar humos de los residuos de cocción y de los materiales de fabricación, por lo que recomendamos encarecidamente a los consumidores:
 - asegurar una correcta ventilación durante y después de cada limpieza piroclítica.
 - asegurar una correcta ventilación durante y después del primer uso a máxima temperatura.

INSTALACIÓN

- A diferencia de los seres humanos, algunas aves y algunos reptiles pueden ser muy sensibles a los posibles humos emitidos durante la limpieza de todos los hornos pirolíticos.
 - Retire cualquier mascota (especialmente pájaros) de las proximidades del aparato durante y después de la limpieza pirolítica y use primero la temperatura máxima para una zona bien ventilada.
- Las mascotas de pequeño tamaño también pueden ser muy sensibles a los cambios de temperatura localizados cerca de los hornos mientras se realiza el programa de autolimpieza pirolítica.
- Las superficies antiadherentes de recipientes, sartenes, bandejas, utensilios, etc., pueden dañarse por las altas temperaturas de la limpieza pirolítica y también pueden ser fuente de humos dañinos de baja intensidad.
- Los humos emitidos por todos los hornos pirolíticos y residuos de cocción descritos no son dañinos para las personas, incluidos los niños, o personas con problemas médicos.

2.6 Luces interiores



ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.

- En cuanto a la(s) bombilla(s) de este producto y las de repuesto vendidas por separado: Estas bombillas están destinadas a soportar condiciones físicas extremas en los aparatos domésticos, como la temperatura, la vibración, la humedad, o están destinadas a señalar información sobre el estado de funcionamiento del aparato. No están destinadas a utilizarse en otras aplicaciones y no son adecuadas para la iluminación de estancias domésticas.
- Utilice solo bombillas de las mismas características .

2.7 Asistencia

- Para reparar el aparato, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado.
- Utilice solamente piezas de recambio originales.

2.8 Eliminación



ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.
- Retire el pestillo de la puerta para evitar que los niños las mascotas queden atrapados en el aparato.

3. INSTALACIÓN



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

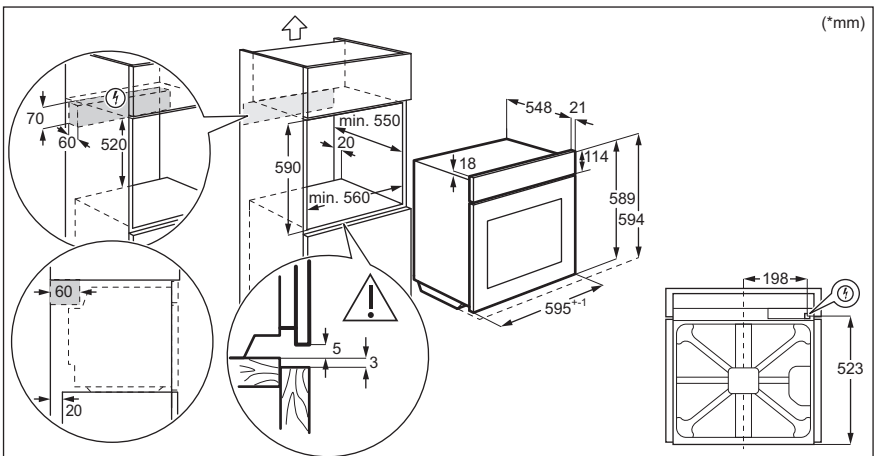
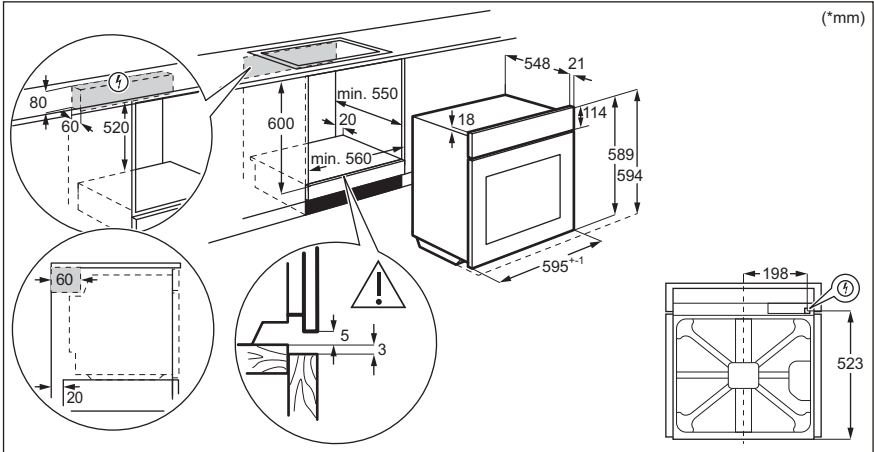
3.1 Empotrado



YouTube

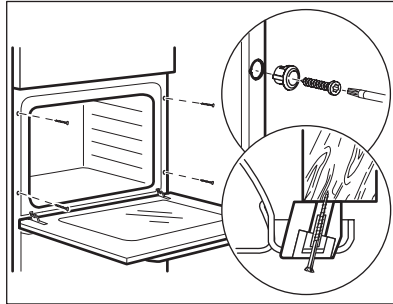
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



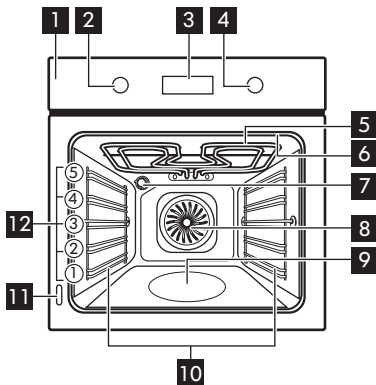
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

3.2 Fijación del horno al mueble



4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

4.1 Resumen general



- 1** Panel de mandos
- 2** Mando de las funciones de cocción
- 3** Pantalla
- 4** Mando de control
- 5** Resistencia
- 6** Toma de la sonda térmica
- 7** Bombilla
- 8** Ventilador
- 9** Relieve de la cavidad
- 10** Soporte de parrilla extraíble
- 11** Placa de características técnicas
- 12** Posiciones de las parrillas

CÓMO ENCENDER Y APAGAR EL HORNO

4.2 Accesorios







- **Parrilla**
Para bandejas de horno, pastel en molde, asados.
- **Bandeja**
Para bizcochos y galletas.
- **Bandeja honda**
Para hornear y asar o como bandeja grasera.
- **Sonda térmica**
Para medir cuánto se ha hecho el alimento.
- **Carriles telescópicos**
Con los carriles telescópicos es más fácil colocar y quitar las bandejas.

5. CÓMO ENCENDER Y APAGAR EL HORNO

5.1 Mandos escamoteables


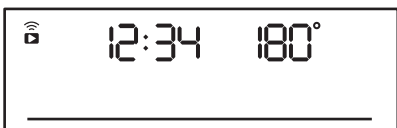
Para usar el aparato, presione el mando. El mando sale del alojamiento.

5.2 Panel de mandos

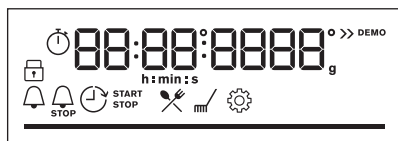
Sensores del panel de control					Pulse	Gire el mando
 Temporizador	 Calentamiento rápido	 Luz	 Sonda térmica	OK		

Seleccione una función de cocción para encender el horno.

Gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado para apagar el horno.















	Cuando el mando de las funciones de cocción se encuentra en la posición de apagado, la pantalla cambia al modo de espera.
	Al cocinar, la pantalla muestra la temperatura, la hora y otras opciones disponibles.

ANTES DEL PRIMER USO



Pantalla con el máximo número de funciones seleccionadas.

Indicadores de pantalla

 Bloqueo	 Cocción asistida	 Limpieza	 Ajustes	 Calentamiento rápido
Indicadores de temporizador:				
Wi-Fi Indicador - parpadea cuando el horno se puede conectar a Wi-Fi.			Operación remoto indicador - el horno se puede controlar de forma remota.	
 Wi-Fi La conexión está activada.			 Operación remoto está encendido.	
Barra de progreso - para la temperatura o el tiempo.				
Indicador de cocción al vapor				
Sonda térmica indicador.				





6. ANTES DEL PRIMER USO






ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

6.1 Limpieza inicial

Antes del primer uso, limpie el horno vacío y ajuste el tiempo:			
			 00:00 Ajuste la hora. Pulse OK.


6.2 Pre calentamiento inicial

Precaliente el horno vacío antes de utilizarlo por primera vez.	
Paso 1	Retire todos los accesorios y carriles de apoyo extraíbles del horno.
Paso 2	Seleccione la temperatura máxima para la función:  Deje funcionar el horno 1 hora.
Paso 3	Seleccione la temperatura máxima para la función:  Deje funcionar el horno 15 minutos.
 El horno puede emitir olores y humos durante el pre calentamiento. Asegúrese de que la sala esté ventilada.	

6.3 Conexión inalámbrica

Para conectar el horno necesita:

- Red inalámbrica con conexión a Internet.
- Dispositivo móvil conectado a su red inalámbrica.

Paso 1	Descargue la aplicación móvil My Electrolux Kitchen y siga las instrucciones para los siguientes pasos.
Paso 2	Gire el mando para seleccionar:  .

Frecuencia	2.4 GHz WLAN	WLAN de 5 Ghz
	2400 - 2483.5 MHz	5150 - 5350 MHz 5470 - 5725 MHz
Protocolo	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM	IEEE 802.11 a/n OFDM

USO DIARIO

Potencia máx	EIRP < 20 dBm (100 mW)	EIRP < 23 dBm (200 mW)
Módulo Wi-Fi	NIU5-50	

Frecuencia Bluetooth	2400 - 2483.5 MHz
Protocolo	LE: DSSS
Potencia máx	EIRP < 4 dBm (2,5 Mw)

Estados miembros de la UE cubiertos por la disposición de la Directiva 2014/53/UE: Bélgica, Bulgaria, República Checa, Dinamarca, Alemania, Estonia, Irlanda, Grecia, España, Francia, Croacia, Italia, Chipre, Letonia, Lituania, Luxemburgo, Hungría, Malta, Países Bajos, Austria, Polonia, Portugal, Rumanía, Eslovenia, Eslovaquia, Finlandia, Suecia, Noruega, Suiza, Reino Unido, Turquía.

6.4 Licencias de software

El software de este producto contiene componentes basados en software de código abierto y libre. Electrolux reconoce por completo las contribuciones del software abierto y de las comunidades robóticas al proyecto de desarrollo.

Para acceder al código fuente de estos componentes de software de código abierto y libre, cuyas condiciones de licencia requieren publicación, y a ver toda la información sobre derechos de autor y condiciones de licencia aplicables, visite: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (carpeta NIU5).





7. USO DIARIO



ADVERTENCIA!




Consulte los capítulos sobre seguridad.

7.1 Cómo ajustar: Funciones de cocción

Empezar a cocinar	
Paso 1	Paso 2
 	 
Seleccione una función de cocción.	Ajuste la temperatura.

Cocción al vapor

Asegúrese de que el horno esté frío.

Paso 1	Paso 2	Paso 3	Paso 4
			<p>Precalente el horno vacío durante 10 minutos para crear humedad. Coloque la comida en el horno.</p>
<p>Rellene el gófrado de la cavidad con agua del grifo.</p>	<p>Ajuste la función de cocción con vapor.</p>	<p>Ajuste la temperatura.</p>	


i La capacidad máxima del gófrado de la cavidad es de 250 ml. No rellene el gófrado de la cavidad durante la cocción ni con el horno caliente.










Cuando termina la cocción al vapor:

Paso 1	Paso 2	Paso 3
<p>Gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado para apagar el horno.</p>	<p>Abra la puerta con cuidado. La humedad liberada puede causar quemaduras.</p>	<p>Asegúrese de que el horno esté frío. Retire el agua restante del relieve del interior.</p>

7.2 Funciones de cocción

Funciones de cocción estándar

Función de cocción	Aplicación
 <p>Aire caliente</p>	<p>Para hornear en hasta tres posiciones de parrilla a la vez y para secar alimentos. Ajuste la temperatura entre 20 y 40°C menos que para Cocción convencional.</p>

Función de cocción	Aplicación
 Cocción convencional	<p>Para hornear y asar alimentos en una posición de parrilla.</p>
 SteamBake	<p>Para añadir humedad durante la cocción. Para conseguir el color adecuado y la corteza crujiente durante el horneado. Para aumentar la jugosidad al recalentar. Para conservar fruta o verduras.</p>
 Función Pizza	<p>Para hornear pizza. Para obtener un dorado más intenso y una base más crujiente.</p>
 Calor inferior	<p>Para hornear pasteles con base crujiente y conservar alimentos.</p>
 Congelados	<p>Para productos precocinados (por ejemplo, patatas fritas, porciones de patata o rollitos de primavera) crujientes.</p>
 Horneado húmedo + ventilador	<p>Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción. Cuando se utiliza esta función, la temperatura del horno puede diferir de la temperatura programada. Se utiliza el calor residual. La potencia calorífica puede reducirse. Para más información, consulte el capítulo "Uso diario", Notas sobre: Horneado húmedo + ventilador.</p>
 Grill	<p>Para asar al grill alimentos de poco espesor y tostar pan.</p>
 Grill turbo	<p>Asado con aire caliente para piezas de carne más grandes o aves con hueso en un nivel. Para gratinar y dorar.</p>
 Menú	<p>Para acceder al menú: Cocción asistida, Limpieza, Ajustes.</p>

7.3 Notas sobre: Horneado húmedo + ventilador

Esta función se utilizaba para cumplir con los requisitos de eficiencia energética y diseño ecológico según EU 65/2014 y EU 66/2014. Pruebas conforme a EN 60350-1.

La puerta del horno debe estar cerrada durante la cocción para que no se interrumpa la función y el horno funcione con la máxima eficiencia energética posible.







Cuando se utiliza esta función, la lámpara se apaga automáticamente después de 30 s.

Consulte las instrucciones de cocción en el capítulo "Consejos", Horneado húmedo + ventilador. Para recomendaciones generales sobre ahorro energético, consulte el capítulo "Eficiencia energética", ahorro energético.




7.4 Cómo ajustar: Cocción asistida

Para cada plato de este submenú se recomienda una función y temperatura. Puede ajustar la hora y la temperatura durante la cocción.


Para algunos de los platos, también puede cocinar con:	El grado de cocinado de un plato:
<ul style="list-style-type: none"> Sonda térmica 	<ul style="list-style-type: none"> Poco hecho Al punto Muy hecho

Cocción asistida - utilícelo para preparar rápidamente un plato con los ajustes predeterminados:			
Paso 1	Paso 2	Paso 3	Paso 4
 	 	 1 - 45	 OK
Acceda al menú.	Seleccionar Cocción asistida. Pulse OK.	Seleccione el plato. Pulse OK.	Introduzca el plato en el horno. Confirmar ajuste.









7.5 Cocción asistida con recetas










Leyenda	
	Sonda térmica disponible. Coloque la Sonda térmica en la parte más gruesa del plato. El horno se apaga cuando el indicador Sonda térmica temperatura.
	La cantidad de agua para la función de vapor.
	Precaliente el horno antes de empezar a cocinar.

USO DIARIO





















Leyenda	
	Nivel del estante.

























Cuando termine la función, compruebe si la comida está lista.

	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla	Duración
Vacuno 🍖				
P1	Rosbif, poco hecho	1 - 1,5 kg; piezas de 4 - 5 cm	  2 bandeja de hornear Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Introdúzcalo en el horno.	~ 40 min
P2	Rosbif, al punto			~ 50 min
P3	Rosbif, muy hecho			~ 60 min
P4	Bistec, en su punto	180 - 220 g por pieza; rodajas de 3 cm de grosor	  3 fuente de asado encendida parrilla Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Introdúzcalo en el horno.	~ 15 min
P5	Asado de ternera/estofado (costillas de cebado, redondo superior, flanco grueso)	1,5 - 2 kg	  2 fuente de asado encendida parrilla Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Añada líquido. Introdúzcalo en el horno.	~ 120 min
P6	Rosbif, poco hecho (cocción lenta)	1 - 1,5 kg; piezas de 4 - 5 cm	  2 bandeja de hornear Use sus condimentos favoritos o simplemente sal y pimienta con molienda fresca. Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Introdúzcalo en el horno.	~ 75 min
P7	Rosbif, al punto (cocción lenta)			~ 85 min
P8	Rosbif, muy hecho (cocción lenta)			~ 130 min























	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla	Duración
P9	Filete poco hecho (cocción lenta)	0,5 - 1,5 kg; trozos de 5 - 6 cm	 2 bandeja de hornear Use sus condimentos favoritos o simplemente sal y pimienta con molienda fresca. Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Introdúzcalo en el horno.	~ 75 min
P10	Filete, en su punto (cocción lenta)			~ 90 min
P11	Filete hecho (cocción lenta)			~ 120 min
Ternera 				
P12	Asado de ternera (por ejemplo, el hombro)	0,8 - 1,5 kg; piezas de 4 cm de grosor	 2 fuente de asado encendida parrilla Use sus especias favoritas. Añada líquido. Asado cubierto.	~ 80 min
Cerdo 				
P13	Cerdo asado en el cuello o en el hombro	1,5 - 2 kg	 2 fuente de asado encendida parrilla Después de la mitad del tiempo de cocción, voltee la carne.	~ 120 min
P14	Carne de cerdo desmigada RTC	1,5 - 2 kg	 2 bandeja de hornear Use sus especias favoritas. Dé la vuelta a la carne a la mitad del tiempo de cocción para dorar uniformemente.	~ 215 min
P15	Lomo, fresco	1 - 1,5 kg; trozos de 5 - 6 cm	 2 fuente de asado encendida parrilla Use sus especias favoritas.	~ 55 min
P16	Costillas	2 - 3 kg; utilice repuestos finos de 2 - 3 cm	 3 bandeja honda Añada líquido para cubrir la base de un plato. Después de la mitad del tiempo de cocción, voltee la carne.	90 minutos
Cordero 				

USO DIARIO

	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla	Duración
P17	Pierna de cordero con hueso	1,5 - 2 kg; piezas de 7 - 9 cm	  2 fuente de asado encendida bandeja de hornear Añada líquido. Después de la mitad del tiempo de cocción, voltee la carne.	~ 130 min
Aves 				
P18	Pollo entero	1 - 1,5 kg; fresco	   2 200 ml cazuela sobre bandeja de hornear Use sus especias favoritas. Dele la vuelta al pollo a la mitad del tiempo de cocción para obtener un dorado uniforme.	~ 60 min
P19	Medio pollo	0,5 - 0,8 kg	  3 ; bandeja de hornear Use sus especias favoritas.	~ 40 min
P20	Pechuga de pollo	180 - 200 g por pieza	   2 cazuela sobre parrilla Use sus especias favoritas. Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente.	~ 25 min
P21	Muslos de pollo, frescos	-	  3 bandeja de hornear Si se marchan las patas de pollo marinadas, ajuste la temperatura más baja y cocínelas más tiempo.	~ 30 min
P22	Pato entero	2 - 3 kg	  2 fuente de asado encendida parrilla Use sus especias favoritas. Coloque la carne en la fuente. Dé la vuelta al pato a la mitad del tiempo de cocción.	~ 100 min
P23	Ganso entero	4 - 5 kg	  2 bandeja honda Use sus especias favoritas. Coloque la carne en la bandeja honda. Dele la vuelta a la mitad del tiempo de cocción.	~ 110 min
Otros 				
P24	Pastel de carne	1 kg	  2 parrilla Use sus especias favoritas.	~ 60 min





	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla	Duración
 Pescado				
P25	Pescado entero, al grill	0,5 - 1 kg por pescado	  2 ; bandeja de hornear Llene el pescado con mantequilla y utilice sus especias y hierbas favoritas.	~ 30 min
P26	Filete de pescado	-	  3 cazuela sobre parrilla Use sus especias favoritas.	20 minutos
Horneado/postres dulces   				
P27	Tarta de queso	-	 2  Molde desmontable de 28 cm sobre parrilla	90 minutos
P28	Tarta de manzana	-	 2  100 - 150 ml bandeja de hornear	60 minutos
P29	Tarta de manzana	-	 2 forma pastel encendida parrilla	40 minutos
P30	Pastel de manzana	-	 2  100 - 150 ml  pastel de 22 cm en parrilla	60 minutos
P31	Brownies	2 kg	 3 bandeja honda	30 minutos
P32	Magdalenas de chocolate	-	 2  100 - 150 ml bandeja para magdalenas encendida parrilla	30 minutos
P33	Pastel de hogaza	-	 2 bandeja de pan encendida parrilla	50 minutos
Verduras / Guarniciones   				
P34	Patatas al horno	1 kg	 2 ; bandeja Ponga las patatas enteras con piel en la bandeja.	50 minutos

USO DIARIO




	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla	Duración
P35	Aros	1 kg	 3 bandeja de hornear forrado con papel de hornear Use sus especias favoritas. Corte las patatas en trozos.	35 min
P36	Verduras al grill	1 - 1,5 kg	 3 bandeja de hornear forrado con papel de hornear Use sus especias favoritas. Corte las verduras en trozos.	30 minutos
P37	Croquetas congeladas	0,5 kg	 3; bandeja	25 minutos
P38	Pomos congelados	0,75 kg	 3; bandeja	25 minutos
Gratinados, pan y pizza   				
P39	Lasaña / Fideos	1 - 1,5 kg	 2 cazuela sobre parrilla	45 minutos
P40	Patatas gratinadas	1 - 1,5 kg	 1 cazuela sobre parrilla	50 minutos
P41	Pizza fresca y fina	-	  2  100 ml bandeja de hornear forrado con papel de hornear	15 minutos
P42	Pizza fresca, gruesa	-	  2  100 ml bandeja de hornear forrado con papel de hornear	25 minutos
P43	Quiche	-	 2 molde de hornear parrilla	45 minutos
P44	Baguette / chapata / pan blanco	0,8 kg	  3  150 ml bandeja de hornear forrado con papel de hornear Se necesita más tiempo para el pan blanco.	30 minutos
P45	Todo el grano / centeno / pan oscuro de grano en molde de pan	1 kg	  2  150 ml bandeja de hornear forrado con papel de hornear / parrilla	45 minutos







8. FUNCIONES DEL RELOJ

8.1 Funciones de reloj







Función de reloj	Aplicación
	Avisador. Al finalizar el tiempo, sonará la señal acústica.
	Tiempo de cocción. Cuando el temporizador finaliza, suena la señal y la función de cocción se detiene.
	Tiempo de retardo. Para posponer el inicio y/o fin de la cocción.
	Tiempo de funcionamiento. El máximo es 23 h 59 min. Esta función no influye en el funcionamiento del horno. Para encender y apagar Tiempo de funcionamiento seleccione: Menú, Ajustes.


8.2 Cómo ajustar: Funciones de reloj

Cómo ajustar: Hora		
Paso 1	Paso 2	Paso 3
		
Para cambiar la hora, acceda al menú y seleccione Ajustes, Hora.	Ajuste el reloj	Pulse: OK.

Cómo ajustar: Avisador			
Paso 1	La pantalla muestra: 0:00 	Paso 2	Paso 3
			
Pulse: 		Ajustar la Avisador	Pulse: OK.
 El temporizador comienza la cuenta atrás inmediatamente.			

INSTRUCCIONES DE USO: ACCESORIOS

Cómo ajustar: Tiempo de cocción					
Paso 1	Paso 2	La pantalla muestra: 0:00  STOP	Paso 3	Paso 4	
					
Elija una función de cocción y la temperatura.	Pulse repetidamente: 			Ajuste el tiempo de cocción.	Pulse: OK.

 El temporizador comienza la cuenta atrás inmediatamente.

Cómo ajustar: Tiempo de retardo									
Paso 1	Paso 2	La pantalla muestra: la hora  INICIO	Paso 3	Paso 4	La pantalla muestra: --:--  PA-RAR	Paso 5	Paso 6		
									
Seleccione la función de cocción.	Pulse repetidamente: 			Ajuste la hora de inicio.		Pulse: OK.		Ajuste la hora de fin.	Pulse: OK.

 El temporizador empieza a contar hacia atrás a una hora programada.

9. INSTRUCCIONES DE USO: ACCESORIOS

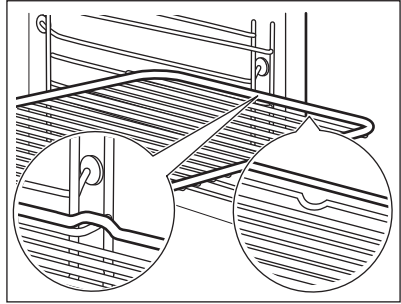
9.1 Inserción de accesorios

Una pequeña muesca en la parte superior aumenta la seguridad. Las hendiduras también son dispositivos anti-vuelco. El borde elevado que rodea la bandeja evita que los utensilios de cocina resbalen de la parrilla.

INSTRUCCIONES DE USO: ACCESORIOS

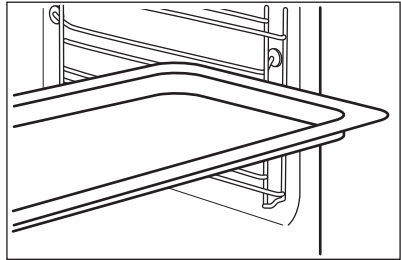
Parrilla:

Inserte la parrilla entre las guías del carril y asegúrese de que las hendiduras apuntan hacia abajo.



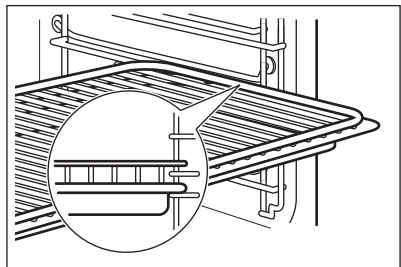
Bandeja /Bandeja honda:

Introduzca la bandeja entre las guías del carril de apoyo.



Parrilla, Bandeja /Bandeja honda:

Posicione la bandeja entre las guías del carril de apoyo y la parrilla en las guías de encima.



9.2 Sonda térmica

Sonda térmica- mide la temperatura dentro de los alimentos.

Debe ajustar dos temperaturas:



La temperatura del horno.



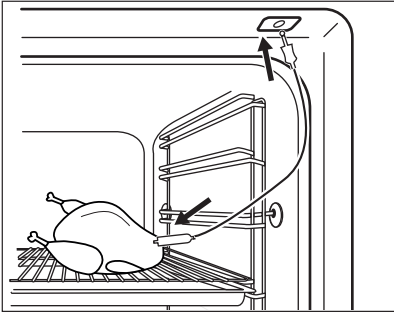
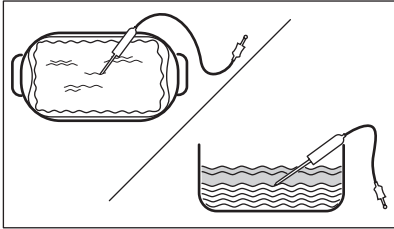

La temperatura interna.


INSTRUCCIONES DE USO: ACCESORIOS

Para obtener un resultado de cocción óptimo:

Los ingredientes deben estar a temperatura ambiente.	No debe utilizarse para platos líquidos.	Durante la cocción debe permanecer en el plato.
--	--	---







Instrucciones de uso: Sonda térmica

Paso 1	Encienda el horno.
Paso 2	Programe una función de cocción y, si es necesario, la temperatura del horno.
Paso 3	Introduzca: Sonda térmica.
Carne, aves y pescado	Estofado
<p>Inserte la punta Sonda térmica en el centro de la carne o el pescado, en la parte más gruesa si es posible. Asegúrese de que al menos 3/4 partes de Sonda térmica están dentro del alimento.</p>	<p>Inserte la punta de Sonda térmica exactamente en el centro del estofado. Sonda térmica debe mantenerse estable en un lugar durante el horneado. Para ello, úsela con un alimento sólido. Utilice el borde de la bandeja de horneado para sostener el asa de silicona de Sonda térmica. La punta de Sonda térmica no toque la base de una bandeja de hornear.</p>
	
Paso 4	Enchufe Sonda térmica en la toma de la parte frontal del horno. La pantalla muestra la temperatura actual de: Sonda térmica.
Paso 5	 - pulse para ajustar la temperatura interna de la sonda.
Paso 6	OK- pulse para confirmar. Cuando los alimentos alcancen la temperatura programada, sonará una señal acústica. Puede finalizar o continuar la cocción para asegurarse de que los alimentos estén correctamente cocinados.

Paso 7	Desconecte Sonda térmica el enchufe de la toma y saque el plato del horno.
	 ADVERTENCIA! Existe riesgo de quemaduras Sonda térmica se calienta. Tenga mucho cuidado al desconectarla y retirarla del alimento.



10. FUNCIONES ADICIONALES

10.1 Bloqueo

Esta función impide que se produzca accidentalmente un cambio de la función de horno.		
Enciéndala cuando el horno funcione: la cocción ajustada continúa, el panel de control está bloqueado. Enciéndala cuando el horno está apagado; el horno no se puede encender, el panel de control está bloqueado.		
 	 OK - mantenga pulsado para activar la función. Suena una señal.	 OK - mantenga pulsado para apagarla.
 3 x  - parpadea cuando se enciende el bloqueo.		

10.2 Desconexión automática

Por motivos de seguridad, el horno se desactiva transcurrido un tiempo si una función de cocción está en funcionamiento y no se modifica ningún ajuste.

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

La función de desconexión automática no funciona con las siguientes funciones: Luz, Sonda térmica, Tiempo de retardo.






10.3 Ventilador de enfriamiento






Cuando el horno funciona, el ventilador de enfriamiento se pone en marcha automáticamente para mantener frías las superficies del horno. Una vez apagado el horno, el ventilador sigue funcionando hasta enfriarlo totalmente.

11. CONSEJOS

11.1 Horneado húmedo + ventilador

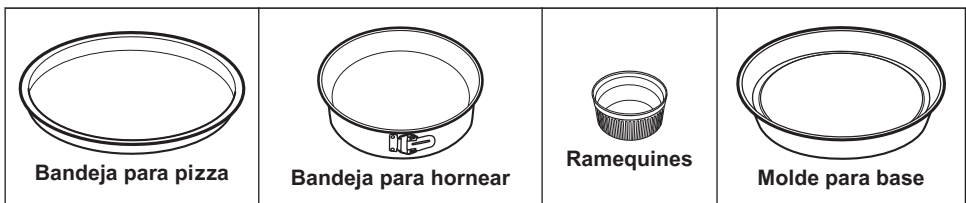
Para obtener el mejor resultado, siga las recomendaciones de la tabla siguiente.

		 (°C)		 (min)
Rollitos dulces, 16 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	20 - 30
Rollitos, 9 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	30 - 40
Pizza congelada, 0,35 kg	parrilla	220	2	10 - 15
Brazo de gitano	bandeja o bandeja honda	170	2	25 - 35
Brownie	bandeja o bandeja honda	175	3	25 - 30
Soufflé, 6 piezas	ramekin cerámico sobre parrilla	200	3	25 - 30
Base de masa brisé	molde de base sobre parrilla	180	2	15 - 25
Tarta Victoria	bandeja de hornear sobre parrilla	170	2	40 - 50
Pescado pochado, 0,3 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	20 - 25
Pescado entero, 0,2 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	25 - 35
Filete de pescado, 0,3 kg	molde para pizza sobre parrilla	180	3	25 - 30
Carne pochada, 0,25 kg	bandeja o bandeja honda	200	3	35 - 45

		 (°C)		 (min)
Shashlik, 0,5 kg	bandeja o bandeja honda	200	3	25 - 30
Galletas, 16 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	20 - 30
Mostachones de almendra, 24 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	25 - 35
Muffins, 12 piezas	bandeja o bandeja honda	170	2	30 - 40
Tarta salada, 20 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	25 - 30
Galletas crujientes de masa quebrada, 20 piezas	bandeja o bandeja honda	150	2	25 - 35
Tartaletas, 8 piezas	bandeja o bandeja honda	170	2	20 - 30
Verduras pochadas, 0,4 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	35 - 45
Tortilla vegetariana	molde para pizza sobre parrilla	200	3	25 - 30
Verduras mediterráneas, 0,7 kg	bandeja o bandeja honda	180	4	25 - 30

11.2 Horneado húmedo + ventilador. accesorios recomendados

Utilice molde y recipientes oscuros y mates. Tiene mejor absorción del calor que los platos de color claro y brillantes.

















Oscuro, mate 28 cm de diámetro	Oscuro, mate 26 cm de diámetro	Cerámica 8 cm de diámetro, 5 cm de altura	Oscuro, mate 28 cm de diámetro
-----------------------------------	-----------------------------------	---	-----------------------------------

11.3 Tablas de cocción para organismos de control

Información para los institutos de pruebas

Pruebas conforme a IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Pastelillos, 20 unidades por bandeja	Cocción convencional	Bandeja de cocción	3	170	20 - 30	-
Pastelillos, 20 unidades por bandeja	Aire caliente	Bandeja de cocción	3	150 - 160	20 - 35	-
Pastelillos, 20 unidades por bandeja	Aire caliente	Bandeja de cocción	2 y 4	150 - 160	20 - 35	-
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm	Cocción convencional	Parrilla	2	180	70 - 90	-
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm	Aire caliente	Parrilla	2	160	70 - 90	-

				 (°C)	 (min)	
Bizcocho, molde de repostería Ø26 cm	Cocción convencional	Parrilla	2	170	40 - 50	Precaliente el horno 10 minutos.
Bizcocho, molde de repostería Ø26 cm	Aire caliente	Parrilla	2	160	40 - 50	Precaliente el horno 10 minutos.
Bizcocho, molde de repostería Ø26 cm	Aire caliente	Parrilla	2 y 4	160	40 - 60	Precaliente el horno 10 minutos.
Mantecados	Aire caliente	Bandeja de cocción	3	140 - 150	20 - 40	-
Mantecados	Aire caliente	Bandeja de cocción	2 y 4	140 - 150	25 - 45	-
Mantecados	Cocción convencional	Bandeja de cocción	3	140 - 150	25 - 45	-
Tostadas, 4 - 6 trozos	Grill	Parrilla	4	máx.	2 - 3 minutos el primer lado; 2 - 3 minutos el segundo	Precaliente el horno 3 minutos.
Hamburguesa de vacuno, 6 trozos, 0,6 kg	Grill	Parrilla y grasera	4	máx.	20 - 30	Coloque la parrilla en el cuarto nivel y la grasera en el tercer nivel del horno. Dele la vuelta a la mitad del tiempo. Precaliente el horno 3 minutos.

12. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

12.1 Notas sobre la limpieza



Agentes limpiadores

Limpie la parte delantera del horno con un paño suave humedecido en agua templada y jabón suave.

Utilice un producto de limpieza para limpiar las superficies metálicas.

Limpie las manchas con un detergente suave.



Uso diario

Limpie el interior después de cada uso. La acumulación de grasa u otros residuos puede provocar un incendio.

La humedad puede llegar a condensarse en el horno o en los paneles de cristal. Para reducir la condensación, ponga en funcionamiento el horno 10 minutos antes de cocinar. No guarde la comida en el horno más de 20 minutos. Seque el interior con un paño suave después de cada uso.



Accesorios

Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Use un paño suave humedecido en agua caliente y detergente suave. No lave los accesorios en el lavavajillas.

No limpie los accesorios no adherentes utilizando un limpiador abrasivo ni objetos afilados.

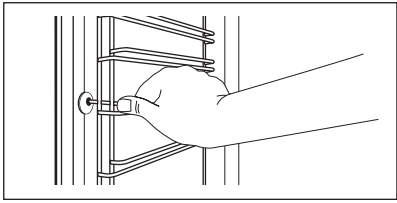
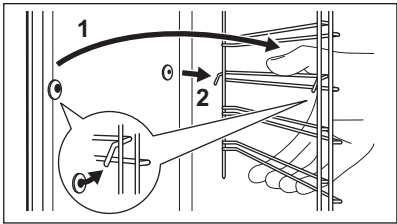
12.2 Cómo limpiar: Relieve de la cavidad

Limpie el relieve del interior

Paso 1	Paso 2	Paso 3
Vertir: 250 ml de vinagre blanco en el relieve del interior. Use como máximo un 6% de vinagre sin aditivos.	Deje que el vinagre disuelva los restos de cal a temperatura ambiente durante 30 minutos.	Limpie la cavidad con agua templada y un paño suave.
Para la función: SteamBakelimpie el horno cada 5 a 10 ciclos de cocción.		

12.3 Cómo quitar: Apoyos de baldas

Para limpiar el horno, retire los carriles de apoyo.

Paso 1	Apague el horno y espere a que esté frío.	
Paso 2	Tire de la parte delantera del carril de apoyo para separarlo de la pared lateral.	
Paso 3	Tire del extremo trasero del carril de apoyo para despegarlo de la pared lateral y sáquelo.	
Paso 4	Coloque los carriles apoyo en el orden inverso. Los pasadores de retención de los carriles telescópicos deben estar orientados hacia la parte frontal.	

12.4 Instrucciones de uso: Limpieza pirolítica

Limpie el horno con Limpieza pirolítica.



ADVERTENCIA!

Existe riesgo de quemaduras.



PRECAUCIÓN!

Si hay otros aparatos instalados en el mismo armario, no los utilice al mismo tiempo que esta función. El horno podría dañarse.



Antes de Limpieza pirolítica:

Apague el horno y espere a que esté frío.	Retire todos los accesorios del horno.	Limpie el suelo del horno y la puerta interior de cristal con agua templada, un paño suave y detergente suave.
---	--	--

Limpieza pirolítica


Paso 1	Acceda al menú: Limpieza $\text{m} / \text{.}$	
	Opción	Duración
	C1 - Limpieza ligera	1 h
	C2 - Limpieza normal	1 h 30 min

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Limpieza pirolítica	
C3 - Limpieza a fondo	2 h 30 min
Paso 2	OK: pulse para seleccionar el programa de limpieza.
Paso 3	OK - pulse para comenzar la limpieza.
Paso 4	Tras la limpieza, gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado.
 Durante la limpieza, la bombilla del horno está apagada.	
Cuando el horno alcanza la temperatura programada, la puerta se bloquea. Hasta que la puerta se abra, la pantalla mostrará:  .	


Cuando termina la limpieza:		
Apague el horno y espere a que esté frío.	Seque el interior con un paño suave.	Retire los residuos de la parte inferior del interior.

12.5 Aviso de limpieza

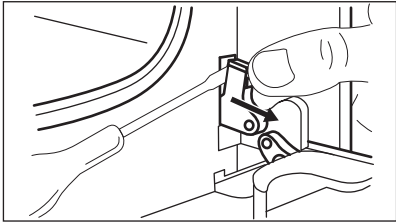
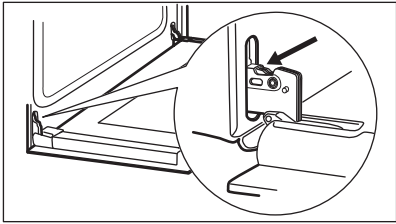
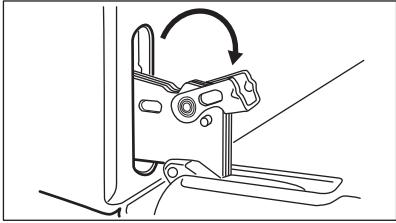
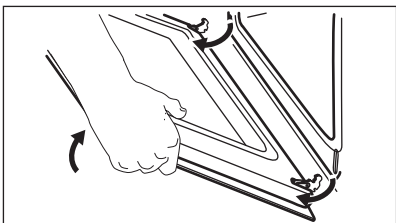
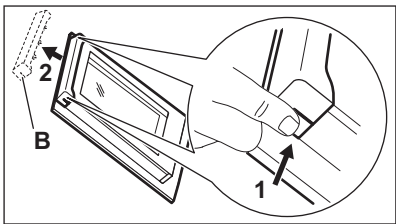

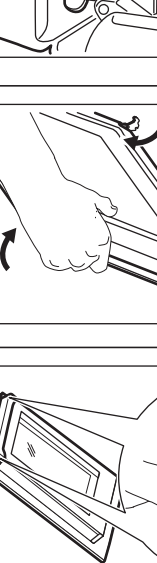

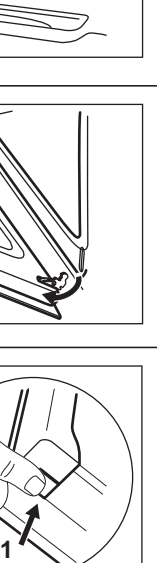
El horno le recuerda que debe limpiarlo con la limpieza pirolítica.	
 parpadea en la pantalla durante 5 segundos después de cada sesión de cocción.	Para desactivar el aviso, pulse la tecla Menú y seleccione Ajustes, Aviso de limpieza.

12.6 Cómo quitar e instalar: Puerta

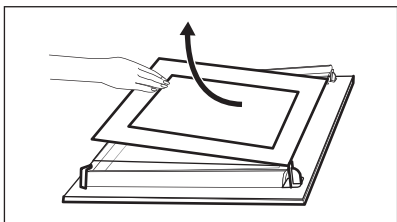
La puerta del horno tiene tres paneles de cristal. Retire la puerta del horno y los paneles internos de cristal para limpiarlos. Lea las instrucciones completas de "Extracción e instalación de la puerta" antes de retirar los paneles de cristal.

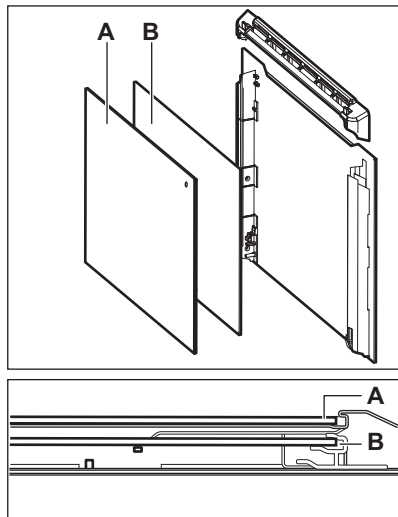
 PRECAUCIÓN! No utilice el aparato sin los paneles de cristal.
--

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Paso 1	Abra completamente la puerta y localice la bisagra del lado derecho de la puerta.	
Paso 2	Utilice un destornillador para levantar y girar completamente la palanca de la bisagra derecha.	
Paso 3	Localice la bisagra del lado izquierdo de la puerta.	
Paso 4	Levante y gire completamente la palanca de la bisagra izquierda.	
Paso 5	Cierre la puerta del horno a medio camino hasta la primera posición de apertura. A continuación levante la puerta y tire hacia adelante para descajarla.	
Paso 6	Coloque la puerta sobre una superficie estable y protegida por un paño suave.	
Paso 7	Sujete por ambos lados el acabado de la puerta (B), situado en el borde superior de ésta, y empuje hacia dentro para soltar el sello de resorte.	
Paso 8	Tire del borde de la puerta hacia delante para desengancharla.	
Paso 9	Sujete los paneles de la puerta de cristal por el borde superior y extráigalos uno a uno con cuidado. Empiece por el panel superior. Asegúrese de que el cristal se desliza completamente fuera de los soportes.	

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

<p>Paso 10</p>	<p>Limpié los paneles de cristal con agua y jabón. Seque los paneles de cristal con cuidado. No limpie los paneles de cristal en el lavavajillas.</p>	
<p>Paso 11</p>	<p>Después de la limpieza, instale el panel de vidrio y la puerta del horno.</p>	

<p>Asegúrese de que vuelve a colocar los paneles de cristal (A y B) en el orden correcto. Compruebe el símbolo/la ilustración del lado del panel de cristal, cada uno de los paneles de cristal es distinto para facilitar el montaje y desmontaje.</p> <p>Al instalarlo correctamente, el acabado de la puerta hace clic.</p> <p>Asegúrese de que coloca el panel de cristal central en los soportes correctamente.</p>	
--	---

12.7 Cómo cambiar: Bombilla

	<p>ADVERTENCIA! Riesgo de descarga eléctrica. La lámpara puede estar caliente.</p>
--	---

Coja siempre la bombilla halógena con un paño para evitar quemar los residuos de grasa.

<p>Antes de reemplazar la bombilla:</p>		
<p>Paso 1</p>	<p>Paso 2</p>	<p>Paso 3</p>
<p>Apague el horno. Espere hasta que el horno esté frío.</p>	<p>Desconecte el horno de la red.</p>	<p>Coloque un paño en el fondo de la cavidad.</p>

Bombilla trasera

Paso 1	Gire la tapa de cristal para extraerla.
Paso 2	Limpie la tapa de cristal.
Paso 3	Cambie la bombilla por otra apropiada termorresistente hasta 300 °C.
Paso 4	Coloque la tapa de cristal.

13. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

13.1 Qué hacer si...

En cualquier caso no incluido en esta tabla, por favor contacte con un Centro de Servicio Autorizado.

El horno no se enciende o no se calienta	
Problema	Compruebe que...
La placa no se enciende o no funciona.	La batidora está bien conectada a la red eléctrica.
El horno no se calienta.	El apagado automático está desactivado.
El horno no se calienta.	La puerta del horno está cerrada.
El horno no se calienta.	No ha saltado el fusible.
El horno no se calienta.	El bloqueo de seguridad para niños está desactivado.

Componentes	
Problema	Compruebe que...
La bombilla está apagada.	Horneado húmedo + ventilador - está encendido.
La bombilla no funciona.	La bombilla se ha fundido.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Componentes	
La Sonda térmica no funciona.	El enchufe de la Sonda térmica está completamente insertado en el enchufe.

Código de error	
La pantalla muestra...	Compruebe que...
Err C2	Ha eliminado el Sonda térmica enchufe de la toma.
Err C3	La puerta del horno está cerrada o el cierre de la puerta no está roto.
F102	La puerta del horno está cerrada.
F102	El cierre de la puerta no está roto.
00:00	Se ha producido un corte de corriente. Ajuste la hora.
Si la pantalla muestra un código de error que no está en esta tabla, apague y encienda el fusible de la vivienda para reiniciar el horno. Si el código de error se repite, contacte con un Centro de servicio autorizado.	

Limpieza	
Problema	Compruebe que...
El agua se sale del gofrado de la cavidad.	Hay demasiada agua en el gofrado de la cavidad.

13.2 Datos de servicio

Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con su distribuidor o el centro de servicio técnico.

Los datos que necesita para el centro de servicio técnico se encuentran en la placa de características. La placa de régimen se encuentra en el marco delantero de la cavidad del horno. No retire la placa de características de la cavidad del horno.

Es conveniente que anote los datos aquí:	
Modelo (MOD.)

Es conveniente que anote los datos aquí:

Número de producto (PNC)

.....

Número de serie (S.N.)

.....

14. EFICACIA ENERGÉTICA

14.1 Información del producto y Hoja de información del producto*

Nombre del proveedor	Electrolux	
Identificación del modelo	EOD6P77WX 949499836 EOD6P77WZ 949499837 KODDP77WX 949499835	
Índice de eficiencia energética	81.2	
Clase de eficiencia energética	A+	
Consumo de energía con carga estándar, modo convencional	0.93 kWh/ciclo	
Consumo de energía con carga estándar, modo con ventilador	0.69 kWh/ciclo	
Número de cavidades	1	
Fuente de calor	Electricidad	
Volumen	72 l	
Tipo de horno	Horno empotrado	
Masa	EOD6P77WX	32.8 kg
	EOD6P77WZ	32.8 kg
	KODDP77WX	32.8 kg

ESTRUCTURA DEL MENÚ

* Para la Unión Europea según los Reglamentos de la UE 65/2014 y 66/2014.
Para la República de Bielorrusia según STB 2478-2017, apéndice G; STB 2477-2017, anexos A y B.
Para Ucrania según 568/32020.

La clase de eficiencia energética no es aplicable a Rusia.

EN 60350-1 - Aparatos electrodomésticos - Parte 1: Placas, hornos, hornos de vapor y parrillas - Métodos para medir el rendimiento.

14.2 Ahorro energético



El horno tiene características que le ayudan a ahorrar energía durante la cocina de cada día.

Asegúrese de que la puerta del horno está cerrada cuando el horno funciona. No abra la puerta del horno muchas veces durante la cocción. Mantenga limpia la junta de la puerta y asegúrese de que está bien fijada en su posición.

Utilice utensilios de cocina de metal para mejorar el ahorro energético.

En la medida de lo posible, no precaliente el horno antes de cocinar.

Reduzca al máximo el tiempo entre horneados cuando prepare varios platos de una vez.

Cocción con ventilador

En la medida de lo posible, utilice las funciones de cocción con ventilador para ahorrar energía.

Calor residual

La bombilla y el ventilador siguen funcionando. Al apagar el horno la pantalla mostrará el calor residual. El calor puede emplearse para mantener caliente los alimentos.

Para una duración de la cocción superior a 30 minutos, reduzca la temperatura del horno un mínimo de 3 - 10 minutos antes de que transcurra el tiempo de cocción. El calor residual dentro del horno seguirá cocinando.

Utilice el calor residual para calentar otros platos.

Mantener calientes los alimentos

Si desea utilizar el calor residual para mantener calientes los alimentos, seleccione el ajuste de temperatura más bajo posible. El indicador de calor residual o la temperatura aparecen en la pantalla.

Cocción con la bombilla apagada

Apague la luz mientras cocina. Enciéndala únicamente cuando la necesite.

Horneado húmedo + ventilador

Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción.

Cuando utilice esta función, la lámpara se apagará automáticamente después de 30 segundos. Puede volver a encender la luz, pero de este modo reducirá el ahorro energético esperado.




15. ESTRUCTURA DEL MENÚ







15.1 Menú



- seleccione para acceder al Menú.



ESTRUCTURA DEL MENÚ

Menú estructura		
Cocción asistida 	Limpieza 	Ajustes 

Paso 1	Paso 2	Paso 3	Paso 4	Paso 5
 	 OK	 O1 - O15	 OK	
Seleccione la Menú, Ajustes.	Confirmar ajuste.	Seleccione el ajuste.	Confirmar ajuste.	Ajuste el valor y pulse OK.

Ajustes					
O1	Hora	Cambiar	O2	Brillo de la pantalla	1 - 5
O3	Tono de teclas	1 - Pitido 2 - Haga clic 3 - Sonido apagado	O4	Volumen del timbre	1 - 4
O5	Sonda térmica Acción	1 - Alarma y parada 2 - Alarma	O6	Tiempo de funcionamiento	Encendido/ Apagado
O7	Luz	Encendido/ Apagado	O8	Calentamiento rápido	Encendido/ Apagado
O9	Aviso de limpieza	Encendido/ Apagado	O10	Wi-Fi	Encendido/ Apagado
O11	Funcionamiento automático remoto	Encendido/ Apagado	O12	Borrar esta red	Sí / No
O13	Modo demostración	Código de activación. 2468	O14	Versión del software	Comprobar
O15	Restaurar todos los ajustes	Sí / No			

16. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No deseche los aparatos marcados con el símbolo  junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

AKLIMIZ SİZDE

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

Electrolux'e hoş geldiniz.

Aşağıdakiler için web sitemizi ziyaret edin:



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



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



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



Daha fazla tarifler, ipuçları, sorun giderme için **My Electrolux Kitchen** uygulamasını indirin.



MÜŞTERİ HİZMETLERİ

Daima orijinal yedek parçalar kullanın.

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

Bu bilgiler, bilgi etiketinde bulunabilir.

⚠ Uyarı / Dikkat-Güvenlik bilgileri


ℹ Genel bilgiler ve ipuçları

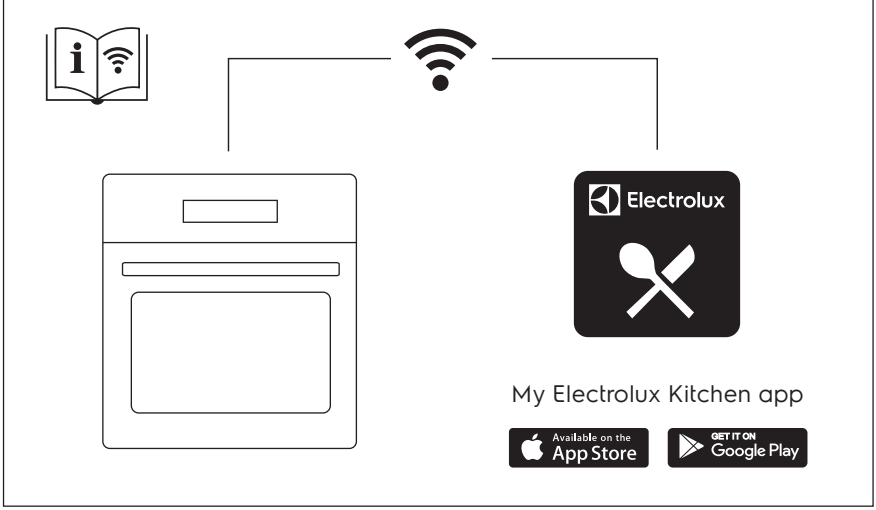
📄 Çevre ile ilgili bilgiler

Önceden haber verilmeksizin değişiklik yapma hakkı saklıdır.

İÇİNDEKİLER

1. GÜVENLİK BİLGİLERİ.....	657	2.6 İç aydınlatma.....	663
1.1 Çocukların ve savunmasız kişilerin		2.7 Servis.....	663
güvenliği.....	657	2.8 Elden Çıkarma.....	663
1.2 Genel Güvenlik.....	658	3. MONTAJ.....	663
2. GÜVENLİK TALIMATLARI.....	659	3.1 Ankastre montaj.....	663
2.1 Montaj.....	659	3.2 Cihazın mobilyaya sabitlenmesi..	664
2.2 Elektrik bağlantısı.....	660	4. ÜRÜN TANIMI.....	665
2.3 Kullanım.....	661	4.1 Genel bakış.....	665
2.4 Bakım ve temizlik.....	662	4.2 Aksesuarlar.....	665
2.5 Piroolitik Temizleme.....	662		

5. FIRININ AÇILMASI VE KAPATILMASI...666	10.3 Soğutma fanı..... 682
5.1 Hareketli düğmeler.....666	11. İPUÇLARI VE YARARLI BİLGİLER..... 682
5.2 Kumanda paneli.....666	11.1 Sıcak Hava Nemli..... 682
6. İLK KULLANIMDAN ÖNCE.....667	11.2 Sıcak Hava Nemli - önerilen aksesuarlar..... 684
6.1 İlk temizleme.....667	11.3 Test enstitüleri için pişirme tabloları..... 684
6.2 İlk ön ısıtma..... 667	12. BAKIM VE TEMİZLİK..... 686
6.3 Kablosuz bağlantı  668	12.1 Temizlik hakkında açıklamalar...686
6.4 Yazılım lisansları.....669	12.2 Temizleme şekli: Çukur hazne...687
7. GÜNLÜK KULLANIM..... 669	12.3 Çıkarma: Raf destekleri 687
7.1 Ayarların yapılması: Pişirme fonksiyonları.....669	12.4 Kullanım şekli: Piroolitik Temizleme.....688
7.2 Isıtma fonksiyonları.....670	12.5 Temizlik Uyarısı..... 689
7.3 Notlar : Sıcak Hava Nemli.....671	12.6 Çıkarma ve takma: Kapak..... 689
7.4 Ayarların yapılması: Yardımlı Pişirme..... 671	12.7 Değiştirme şekli: Lamba..... 691
7.5 Yardımlı Pişirme ile yemek tarifleri..... 672	13. SORUN GIDERME..... 692
8. SAAT FONKSİYONLARI..... 677	13.1 Bu durumlarda ne yapmalı.....692
8.1 Saat fonksiyonları..... 677	13.2 Servis verileri..... 693
8.2 Ayarların yapılması: Saat fonksiyonları..... 678	14. ENERJİ VERİMLİLİĞİ..... 693
9. KULLANIM ŞEKLİ: AKSESUARLAR..... 679	14.1 Ürün Bilgisi ve Ürün Bilgi Formu*..... 693
9.1 Aksesuarların yerleştirilmesi..... 679	14.2 Enerji tasarruflu.....694
9.2 Yemek Sensörü..... 680	15. MENÜ YAPISI..... 695
10. EK FONKSİYONLAR.....681	15.1 Menü.....695
10.1 Kilitle..... 681	16. ÇEVREYLE İLGİLİ BİLGİLER..... 696
10.2 Otomatik kapanma.....682	



1. ⚠️ GÜVENLİK BİLGİLERİ

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

1.1 Çocukların ve savunmasız kişilerin güvenliği

- Bu cihaz, gözetim altında bulunmaları veya cihazın güvenli şekilde kullanımı ve oluşabilecek tehlikeler hakkında bilgi verilmesi kaydıyla 8 yaş ve üzeri çocuklar ile fiziksel, duyuşal veya zihinsel kapasitesi düşük ya da bilgi ve deneyimi olmayan kişiler tarafından kullanılabilir. 8 yaşından küçük çocuklar ve ileri düzey zihinsel ile fiziksel engellere sahip kişiler gözetim altında bulunmadıkları müddetçe bu ürünü tek başına kullanmamalıdır.
- Cihazla ve My Electrolux Kitchen bulunan mobil cihazlarla oynamamalarını sağlamak için çocukların gözetim altında bulundurulması gerekmektedir.

GÜVENLİK BİLGİLERİ

- Tüm ambalajları çocuklardan uzak tutun ve uygun şekilde bertaraf edin.
- UYARI: Cihaz çalışırken veya soğumaya alındığında, çocukları ve hayvanları cihazdan uzak tutun. Cihazın erişilebilir kısımları kullanım esnasında sıcak olabilir.
- Ocağın çocuk emniyet sistemi varsa etkinleştirilmelidir.
- Temizlik ve kullanıcı tarafından gerçekleştirilen bakım işlemleri, gözetim altında olmadıkları sürece çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir.

1.2 Genel Güvenlik

- Cihazın montajı ve kablo değişimi yalnızca kalifiye bir kişi tarafından yapılmalıdır.
- Cihazı, yerleşik yapıya kurmadan kullanmayın.
- Herhangi bir bakım işleminden önce cihazın fişini prizden çekin.
- Ana güç kaynağı kablosunun zarar görmesi durumunda, bir elektrik hasarının meydana gelmesine engel olmak için, kablonun değişimi, üretici, Yetkili Servis veya benzer nitelikteki kalifiye bir kişi tarafından yapılmalıdır.
- UYARI: Elektrik şoku ihtimalini ortadan kaldırmak için, lambayı değiştirmeden önce cihazı mutlaka kapayın.
- UYARI: Cihaz ve erişilebilir parçalar kullanım esnasında ısınır. Isıtma elemanlarına dokunmaktan kaçınin.
- Cihaza tepsi veya aksesuarları yerleştirirken veya çıkarırken mutlaka fırın eldiveni kullanın.
- Yalnızca bu cihaz için önerilen yemek sensörünü (yemekölçeri) kullanın.
- Raf desteklerini çıkarmak için öncelikle yan duvarda bulunan ön raf desteğini ve ardından arka raf desteğini çekip çıkarın. Raf desteklerini ters sırayla takın.
- Cihazı temizlemek için buharlı bir temizleyici kullanmayın.

- Cam kapağı silmek için sert, aşındırıcı temizleyiciler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın. Bu tip malzemeler, yüzeyi çizebilir ve camın kırılmasına neden olabilir.
- Pirolitik temizleme uygulamadan önce dökülen tüm kalıntılar arındırılmalıdır. Fırından tüm parçaları çıkarın.

2. GÜVENLİK TALİMATLARI

2.1 Montaj



UYARI!

Cihazın montajı yalnızca kalifiye bir kişi tarafından yapılmalıdır.

- Tüm ambalajları çıkarın.
- Hasarlı bir cihazı monte etmeyin ya da kullanmayın.
- Cihazla birlikte verilen montaj talimatlarını takip edin.
- Cihazı hareket ettirdiğinizde dikkatli olun, cihaz ağırdır. Her zaman koruyucu eldiven ve koruyuculu ayakkabı kullanın.
- Cihazı kulpundan tutarak çekmeyin.
- Cihazı, kurulum gerekliliklerini karşılayan güvenli ve uygun bir yere yerleştirin.
- Diğer cihazlar ve üniteler arasında olması gereken minimum mesafeyi koruyun.
- Cihazı monte etmeden önce, fırın kapağının açılmasına bir engel olup olmadığını kontrol edin.
- Cihaz bir elektrikli soğutma sistemi ile donatılmıştır. Elektrik güç kaynağı ile çalıştırılmalıdır.

Kabin minimum yüksekliği (Tezgahın altındaki kabinin minimum yüksekliği)	590 (600) mm
Kabin genişliği	560 mm
Kabin derinliği	550 (550) mm
Cihazın ön yüksekliği	594 mm
Cihazın arkasının yüksekliği	576 mm
Cihazın ön genişliği	595 mm
Cihazın arka genişliği	559 mm
Cihazın derinliği	569 mm
Cihazın ankastre derinliği	548 mm
Kapak açıkken derinliği	1022 mm

GÜVENLİK TALİMATLARI

Havalandırma açıklığı minimum boyutu. Alt arka tarafta bulunan açıklık	560x20 mm
Şebeke besleme kablosu uzunluğu. Kablo arka tarafta sağ köşede bulunur	1500 mm
Montaj vidaları	4x25 mm

2.2 Elektrik bağlantısı



UYARI!

Yangın ve elektrik çarpması riski.

- Tüm elektrik bağlantıları kalifiye bir elektrik teknisyeni tarafından yapılmalıdır.
- Cihaz topraklanmalıdır.
- Anma değeri plakasındaki parametrelerinin ana güç kaynağının elektrik gücüne uygun olduğundan emin olun.
- Daima düzgün takılmış, elektrik çarpmasına karşı korumalı bir priz kullanınız.
- Priz çoğaltıcılarını ve uzatma kablolarını kullanmayın.
- Elektrik fişine ve kablosuna zarar vermemeye özen gösterin. Cihazın ana kablosunun değiştirilmesi gerekirse, bu işlem Yetkili Servis tarafından yapılmalıdır.
- Şebeke kablolarının, özellikle çalışırken veya kapı sıcak olduğunda, cihazın kapağına veya cihazın altındaki yuvanın yakınına temas etmesine veya yanmasına izin vermeyin.
- Akım taşıyan ve izole edilmiş parçaların darbe koruması araç kullanılmaksızın çıkarılmayacak şekilde takılmalıdır.
- Fişi prize sadece montaj tamamlandıktan sonra takın. Kurulumdan sonra elektrik fişine erişilebildiğinden emin olun.
- Priz gevşemişse fişi takmayın.
- Cihazın fişini prizden çıkarmak için elektrik kablosunu çekmeyin. Her zaman fişten tutarak çekin.
- Sadece doğru yalıtım malzemelerini kullanın: Hat koruyucu devre kesiciler, sigortalar (yuvasından çıkarılan vida tipi sigortalar), toprak kaçağı kesicileri ve kontaktörler.
- Elektrik tesisatı, cihazın ana şebeke bağlantısını tüm kutuplardan kesebilmenize olanak sağlayan bir yalıtım malzemesine sahip olmalıdır. Yalıtım malzemesinin kontak açıklığının genişliği en az 3 mm olmalıdır.
- Elektrik fişini prize takmadan önce cihazın kapağını sıkıca kapatın.
- Bu cihazın paket içeriğinde bir elektrik fişi ve bir elektrik kablosu bulunmaktadır.

Avrupa için montaj veya değişime uygun kablo tipleri:

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

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

Toplam güç (W)	Kablo kesiti (mm ²)
maksimum 1380	3 x 0.75
maksimum 2300	3 x 1
maksimum 3680	3 x 1.5

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

2.3 Kullanın



UYARI!

Yaralanma, yanma ve elektrik çarpması veya patlama riski vardır.

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



UYARI!

Cihazın zarar görme riski vardır.

- Emaye kaplamanın zarar görmesini veya renginin solmasını önlemek için:
 - fırın kabını veya diğer eşyaları doğrudan cihazın alt kısmına koymayın.
 - cihazın alt boşluğuna doğrudan alüminyum folyo koymayın.
 - cihaz sıcakken içine doğrudan su koymayın.
 - pişirme bitirdikten sonra nemli yemekleri ve yiyecekleri cihazın içinde tutmayın.
 - aksesuarları çıkarırken veya takarken dikkatli olun.
- Emaye ya da paslanmaz çelik kısmın renginin solması cihazın performansını etkilemez.
- Nemli kekler için derin bir kap kullanın. Meyve suları kalıcı lekelerle neden olabilir.
- Bu cihaz sadece pişirme amaçlıdır. Odayı ısıtmak gibi başka amaçlar için kullanılmamalıdır.
- Pişirme sırasında fırın kapağı daima kapalı olmalıdır.
- Cihaz bir mobilya panelinin arkasına monte edilirse (örneğin kapak), cihaz çalışırken kapağının kapalı olmamasına dikkat edin. Kapalı mobilya panelinin arkasında sıcaklık ve nem oluşabilir ve cihaza, muhafaza ünitesine veya zemine zarar verebilir. Cihazı kullandıktan sonra tamamen soğuyana kadar mobilya panelini kapatmayın.

2.4 Bakım ve temizlik



UYARI!

Yaralanma, yangın veya cihazın zarar görme riski söz konusudur.

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

2.5 Pirolitik Temizleme



UYARI!

Pirolitik Modda Yaralanma / Yangın / Kimyasal Yayılma (Duman) Riski.

- Pirolitik temizleme veya İlik Kullanım fonksiyonunu çalıştırmadan önce fırın boşluğundan şunları temizleyin:
 - her türlü yiyecek kalıntıları, yağ veya gres döküntüleri / kalıntıları.
 - çıkarılabilir parçalar (ürünle birlikte temin verilen raflar, yan raylar vb. dahil olmak üzere), özellikle de yapılmaz tencereler, tavalar, tepsiler, kaplar ve benzeri malzemeler.
- Pirolitik temizleme konusundaki tüm talimatları dikkatle okuyun.
- Pirolitik temizleme yapılırken küçük cihaza yaklaşmasına izin vermeyin. Cihaz çok fazla ısınır ve sıcak hava, ön soğutma menfezlerinden salınır.
- Pirolitik temizleme, yiyecek kalıntılarında ve cihazın ana malzemelerinden dumanlar çıkmasına sebep olabilen ve yüksek ısıda gerçekleşen bir işlemdir; bu sebeple tüketicilere şunları yapmaları şiddetle tavsiye edilir:
 - her bir Pirolitik temizleme sırasında ve sonrasında ortamı iyice havalandırın.
 - maksimum sıcaklıkta ilk defa çalıştırdığınızda, işlem sırasında ve sonrasında ortamı iyice havalandırın.
- İnsanların aksine, bazı kuşlar ve sürüngenler tüm Pirolitik Fırınların temizlenmesi sırasında ortaya çıkan dumana karşı aşırı derecede hassas olabilirler.
 - Pirolitik temizleme sırasında ve ardından ve iyi havalandırılmış bir alanda maksimum sıcaklıkta ilk kullanımda tüm evcil hayvanları (özellikle kuşları) cihaz çevresinden uzaklaştırın.
- Ayrıca küçük ev hayvanları da Pirolitik temizleme programı çalışırken Pirolitik Fırınların etrafında meydana gelen ani ısı değişimlerine karşı son derece hassas olabilirler.
- Tencere, tava, tepsi, kap ve benzerlerinin teflon olmayan yüzeyleri, tüm Pirolitik Fırınların yüksek ısıda Pirolitik temizleme fonksiyonu sırasında zarar görebilir. Bu işlem aynı zamanda düşük seviyede tehlikeli dumanların ortaya çıkmasına da neden olabilir.
- Pirolitik Fırınlardan veya Yemek Kalıntılarında dolayı ortaya çıkan ve burada bahsedilen duman, küçük ve özel tıbbi durumu olan kişiler de dahil olmak üzere insan sağlığına zarar verir nitelikte değildir.

2.6 İç aydınlatma

**UYARI!**

Elektrik çarpması riski.

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

2.7 Servis

- Cihazı onarmak için yetkili bir Servis Merkezine başvurun.
- Sadece orijinal yedek parçalar kullanın.

2.8 Elden Çıkarma

**UYARI!**

Yaralanma ya da boğulma riski.

- Cihazın fişini prizden çekin.
- Cihazı yakın ana elektrik kablosunun bağlantısını kesin ve atın.
- Çocukların evcil hayvanların cihaza sıkışmasını önlemek için kapı mandalını kaldırın.

3. MONTAJ

**UYARI!**

Güvenlik bölümlerine bakın.

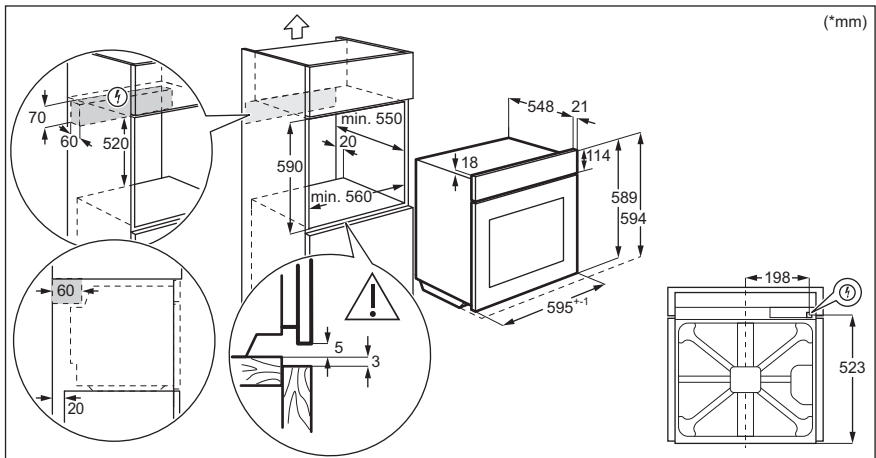
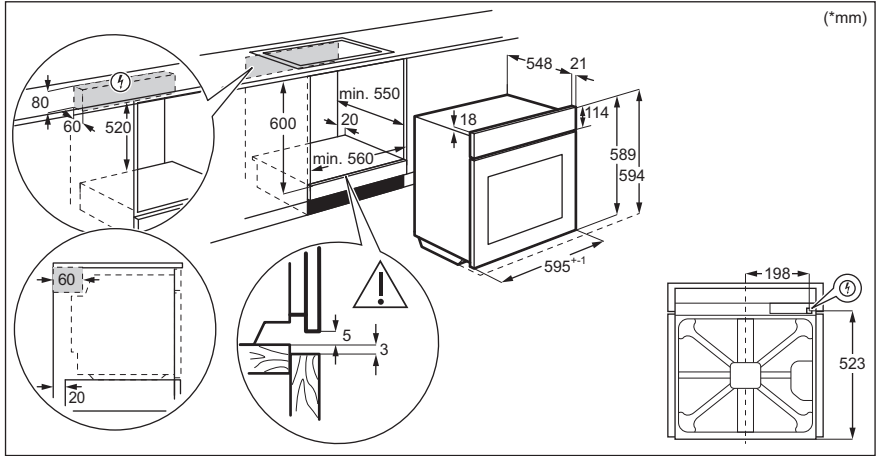
3.1 Ankastre montaj

**YouTube**

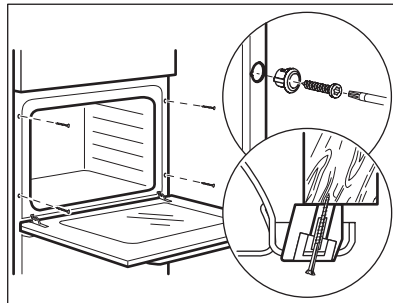
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



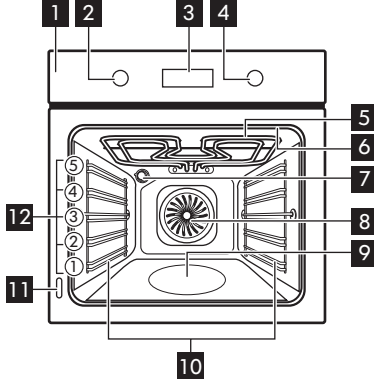


3.2 Cihazın mobilyaya sabitlenmesi



4. ÜRÜN TANIMI

4.1 Genel bakış



- 1 Kumanda paneli
- 2 Isıtma fonksiyonları düğmesi
- 3 Ekran
- 4 Kontrol düğmesi
- 5 Isıtma elemanı
- 6 Yemek Ölçer Sensörü için soket
- 7 Lamba
- 8 Fan
- 9 Çukur hazne
- 10 Raf desteği, çıkarılabilir
- 11 Bilgi etiketi
- 12 Raf konumları

4.2 Aksesuarlar

- **Tel raf**
Pişirme kapları, kek kalıpları, kızartmalar içindir.
- **Pişirme tepsisi**
Kek ve bisküviler içindir.
- **Tava/Fırında Kızartma kabı**
Pişirmek, kızartmak veya yağ tepsisi olarak kullanmak için.
- **Yemek sensörü**
Yemeğin ne kadar piştiğini ölçmek için.
- **Teleskopik raylar**
Teleskopik rayları kullanarak tepsi ve ızgaraları daha kolay kullanabilirsiniz.







FIRININ AÇILMASI VE KAPATILMASI

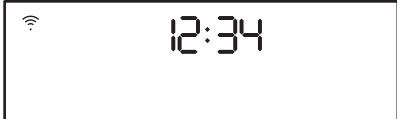
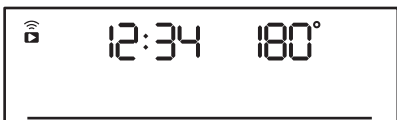
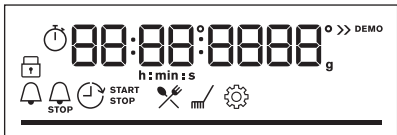
5. FIRININ AÇILMASI VE KAPATILMASI






5.1 Hareketli düğmeler

Cihazı kullanmak için düğmeye basın. Düğme dışarıya çıkar.










5.2 Kumanda paneli

Kontrol paneli sensör alanları					Şuna basın:	Döner düğme- yi çevirin
 Zamanla- yıcı	 Hızlı ısıt- ma	 Lam- ba	 Yemek Sen- sörü	OK		
Fırını açmak için ısıtma işlevini seçin.						
Fırını kapatmak için ısıtma fonksiyonları döner düğmesini kapalı konuma çevirin.						

	Isıtma fonksiyonları için döner düğme kapalı pozisyondayken gösterge ekranı bekleme moda- duna geçer.
	Pişirme sırasında gösterge ekranında ayarla- nan sıcaklık, günün saati ve diğer kullanılabilir seçenekleri gösterilir.
	Ayarlanan maksimum fonksiyon sayısını göste- ren gösterge ekranı.

Gösterge ekranı göstergeleri				
 Kilitte	 Yardımlı Pişirme	 Katalitik temiz- leme	 Ayarlar	 Hızlı ısıtma





İLK KULLANIMDAN ÖNCE

Zamanlayıcı göstergeleri:				
Wi-Fi göstergesi - Fırın Wi-Fi'ye bağlanabildiğinde yanıp söner.				Uzaktan kontrol göstergesi - fırın uzaktan kontrol edilebilir.
 Wi-Fi bağlantısı açık.				 Uzaktan kontrol açık.
İlerleme çubuğu - sıcaklık veya süre içindir.				
Buharlı pişirme göstergesi				
Yemek sensörü göstergesi				


6. İLK KULLANIMDAN ÖNCE

 UYARI! Güvenlik bölümlerine bakın.

6.1 İlk temizleme


İlk kullanımdan önce boş fırını temizleyin ve saati ayarlayın:			
			 00:00 Süreyi ayarlayın. OK tuşuna basın.


6.2 İlk ön ısıtma

Boş fırını ilk kullanımdan önce önceden ısıtın.	
Adım 1	Tüm aksesuarları ve çıkarılabilir raf desteklerini fırından çıkarın.
Adım 2	Fonksiyon için maksimum sıcaklığa ayarlayın:  Fırını 1 saat çalıştırın.

İLK KULLANIMDAN ÖNCE

Boş fırını ilk kullanımdan önce önceden ısıtın.


Adım 3 Fonksiyon için maksimum sıcaklığa ayarlayın: .
Fırını 15 dakika çalıştırın.

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

6.3 Kablosuz bağlantı

Fırının bağlantı fonksiyonunu kullanmak için gerekenler:

- İnternet bağlantılı kablosuz ağ.
- Kablosuz ağınıza bağlı bir mobil cihaz.

Adım 1	My Electrolux Kitchen mobil uygulamasını indirin ve sonraki adımlara ilişkin talimatları takip edin.
Adım 2	Seçmek için döner düğmeyi çevirin:  .

Frekans	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
Maksimum Güç	EIRP < 20 dBm (100 mW)	EIRP < 23 dBm (200 mW)
Wi-Fi modülü	NIU5-50	

Bluetooth Frekansı	2400 - 2483,5 MHz
Protokol	LE: DSSS
Maksimum Güç	EIRP < 4 dBm (2,5 mW)

AB üyesi ülkeler 2014/53/EU direktifinin hükümleri kapsamındadır: Almanya, Avusturya, Belçika, Birleşik Krallık, Bulgaristan, Çek Cumhuriyeti, Danimarka, Estonya, Finlandiya, GKRY, Hollanda, İrlanda, Yunanistan, İspanya, İsveç, Norveç, İsviçre, Fransa, Hırvatistan, İtalya, Letonya, Litvanya, Lüksemburg, Macaristan, Malta, Polonya, Portekiz, Romanya, Slovenya, Slovakya, Türkiye.

6.4 Yazılım lisansları

Bu üründeki yazılım ücretsiz ve açık kaynaklı yazılımlar üzerine kurulmuş bileşenler içermektedir. Electrolux açık yazılımların ve robotik topluluklarının bu geliştirme projesine katkılarını minnettarlıkla kabul etmektedir.

Lisans koşulları, yayınlanmalarını gerektiren bu ücretsiz ve açık kaynak yazılımların bileşenlerinin kaynak kodlarına erişmek ve telif hakları bilgilerinin ve yürürlükteki lisans koşullarının tamamını görmek için lütfen şu adresi ziyaret edin: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (klasör NIU5).

7. GÜNLÜK KULLANIM



UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.

7.1 Ayarların yapılması: Pişirme fonksiyonları

Pişirme işlemi başlatın	
Adım 1	Adım 2
Bir ısıtma fonksiyonu ayarlayın.	Sıcaklığı ayarlayın.

Buharlı pişirme			
Fırının soğuk olduğundan emin olun.			
Adım 1	Adım 2	Adım 3	Adım 4
			Nem oluşması için boş fırını önceden 10 dakika ısıtın. Yiyeceği fırına yerleştirin.
Fırın içerisindeki çukur hazneyi suyla doldurun.	Buharlı ısıtma fonksiyonunu ayarlayın.	Sıcaklığı ayarlayın.	

Buharlı pişirme






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






Buharlı pişirme sona erdiğinde:

Adım 1	Adım 2	Adım 3
Fırını kapatmak için ısıtma fonksiyonları döner düğmesini kapalı konuma çevirin.	Kapağı dikkatlice açın. Salınan buhar yanıklara neden olabilir.	Fırının soğuk olduğundan emin olun. Pişirme sonrası çukur haznesinde kalan suyu alın.

7.2 Isıtma fonksiyonları

Standart ısıtma fonksiyonları

Isıtma fonksiyonu	Uygulama
 Sıcak Hava	Aynı anda üç rafa kadar konumunda pişirmek ve yiyecekleri kurutmak içindir. Alt+üst ısıtma için sıcaklığı, 20 - 40 °C daha düşük bir seviyeye ayarlayın.
 Alt+üst ısıtma	Yiyecekleri bir rafta pişirmek ve kızartmak içindir.
 SteamBake	Pişirme sırasında nem katmak içindir. Pişirme sırasında doğru bir renk ve çıtır kabuk elde etmek içindir. Tekrar ısıtma sırasında daha sulu hale getirmek içindir. Meyve-sebze konservesi yapmak içindir.
 Pizza Fonksiyonu	Pişirmek için notlar kısmına bakın. Yoğun bir kızarmışlık ve gevrek taban elde etmek içindir.
 Alt Isıtma	Gevrek tabanlı kekler pişirmek ve yiyecekleri saklamak içindir.

Isıtma fonksiyonu	Uygulama
 <p>Dondurulmuş Yiyecekler</p>	Hazır yemekleri (örn. patates kızartması, dilim patates ya da Çin böreği) çıtır kalacak şekilde pişirmek içindir.
 <p>Sıcak Hava Nemli</p>	Bu fonksiyon pişirme sırasında enerji tasarrufu sağlamak için tasarlanmıştır. Bu fonksiyonu kullandığınızda fırın içi sıcaklık ayarlanan sıcaklıktan farklı olabilir. Kalan ısı kullanılır. Isıtma gücü düşürülebilir. Daha fazla bilgi için "Günlük Kullanım" bölümdeki Pizza: Sıcak Hava Nemli.
 <p>Izgara</p>	İnce yiyecek parçalarını veya tost ekmeğini ızgara yapmak içindir.
 <p>Turbo Izgara</p>	Büyük et parçalarını veya kemikli kümes hayvanlarını tek bir raf konumunda fırınlamak içindir. Graten yapmak ve üst yüzeyi kızartmak içindir.
 <p>Menü</p>	Menüye girmek için: Yardımlı Pişirme, Katalitik temizleme, Ayarlar.

7.3 Notlar : Sıcak Hava Nemli





Bu fonksiyon AB 65/2014 ve AB 66/2014 direktiflerinde belirtilen enerji verimliliği sınıfı ve çevreci tasarım gereksinimlerine uymak için kullanılır. EN 60350-1'e göre testler. Fonksiyonun aksamadan çalışması ve fırının mümkün olduğunca verimli çalışması için pişirme sırasında fırın kapısı kapalı kalmalıdır.

Bu fonksiyonu kullandığınızda, lamba 30 saniye sonra otomatik olarak devre dışı kalır. Pişirme talimatları için Bölüm Sıcak Hava Nemli "İpuçları ve yararlı bilgiler" bölümüne bakın. Genel enerji tasarrufu için Enerji Tasarrufu başlıklı "Enerji Verimliliği" bölümündeki önerilere bakın.





7.4 Ayarların yapılması: Yardımlı Pişirme

Bu alt menüdeki tüm yemekler önerilen bir fonksiyona ve sıcaklığa sahiptir. Pişirme sırasında süreyi ve sıcaklığı ayarlayabilirsiniz.



Bazı yemekler için şu özellikleri de kullanabilirsiniz:	Bir yemeğin pişirileceği derece:
<ul style="list-style-type: none"> • Yemek Sensörü 	<ul style="list-style-type: none"> • Az Pişmiş • Orta • İyi pişmiş












Yardımlı Pişirme - varsayılan ayarlarla hızlı bir şekilde yemek hazırlamak için kullanın:			
Adım 1	Adım 2	Adım 3	Adım 4
			
Menüye girin:	Yardımlı Pişirme öğesini seçin. OK öğesine basın.	Yemeği seçin. OK tuşuna basın.	Yemeği fırına koyun. Ayarları onaylayın.

7.5 Yardımlı Pişirme ile yemek tarifleri
















Açıklama Yazısı	
	Yemek sensörü bulunmaktadır. Yemek sensörü'ü yemeğin en kalın kısmına yerleştirin. Ayarlanan Yemek sensörü sıcaklığına ulaştığında fırın kapanır.
	Buhar fonksiyonları için su miktarı.
	Pişirmeye başlamadan önce fırını ısıtın.
	Raf seviyesi.






















Fonksiyon sona erdiğinde yemeğin hazır olup olmadığını kontrol edin.

	Yemek	Ağırlık	Raf seviyesi / Aksesuar	Süre
Sığır Eti 🍖				
P1	Dana rosto, az pişmiş	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm kalınlığında parçalar halinde	  2; pişirme tepsi Sıcak bir tavada etleri bir kaç dakika yağda kızartın. Fırına koyun.	~ 40 dk.
P2	Dana rosto, orta pişmiş			~ 50 dk.
P3	Dana rosto, iyi pişmiş			~ 60 dk.

	Yemek	Ağırlık	Raf seviyesi / Aksesuar	Süre
P4	Biftek, orta pişmiş	Her biri 180 - 220 g ağırlığında; 3 cm kalınlığında dilimler halinde	  3; yemeği tel raf üzerinde fırınlamak Sıcak bir tavada etleri bir kaç dakika yağda kızartın. Fırına koyun.	~ 15 dk.
P5	Fırında sığır eti / ağır ateşte pişmiş (orta kaburga, kemiksiz but, kalın böğür)	1,5 - 2 kg	  2; yemeği tel raf üzerinde fırınlamak Sıcak bir tavada etleri bir kaç dakika yağda kızartın. Sıvı ekleyin. Fırına koyun.	~ 120 dk.
P6	Dana rosto, az pişmiş (yavaş pişirme)	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm kalınlığında parçalar halinde	  2; pişirme tepsi En sevdiğiniz baharatları ya da yalnızca tuz ve taze öğütülmüş kara biber kullanın. Sıcak bir tavada etleri bir kaç dakika yağda kızartın. Fırına koyun.	~ 75 dk.
P7	Dana rosto, orta pişmiş (yavaş pişirme)			~ 85 dk.
P8	Dana rosto, iyi pişmiş (yavaş pişirme)			~ 130 dk.
P9	Fileto, az pişmiş (yavaş pişirme)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm kalınlığında parçalar halinde	  2; pişirme tepsi En sevdiğiniz baharatları ya da yalnızca tuz ve taze öğütülmüş kara biber kullanın. Sıcak bir tavada etleri bir kaç dakika yağda kızartın. Fırına koyun.	~ 75 dk.
P10	Fileto, orta pişmiş (yavaş pişirme)			~ 90 dk.
P11	Fileto, iyi pişmiş (yavaş pişirme)			~ 120 dk.
Dana eti 				
P12	Fırınlanmış dana eti (örn. kürek eti)	0,8 - 1,5 kg; 4 cm kalınlığında parçalar halinde	  2; yemeği tel raf üzerinde fırınlamak Sevdiğiniz baharatları kullanın. Sıvı ekleyin. Kaplayarak fırınlama.	~ 80 dk.

GÜNLÜK KULLANIM

	Yemek	Ağırlık	Raf seviyesi / Aksesuar	Süre
Domuz eti 				
P13	Domuz boyun ve kürek eti fırınlama	1,5 - 2 kg	  2; yemeği tel raf üzerinde fırınlamak Pişirme süresinin yarısı dolduğunda eti çevirin.	~ 120 dk.
P14	Çekme domuz eti, düşük sıcaklıkta pişirilmiş	1,5 - 2 kg	  2; pişirme tepsisi Sevdiğiniz baharatları kullanın. Tüm yüzeyin eşit bir şekilde kızarması için pişirme süresinin yarısı dolduğunda eti çevirin.	~ 215 dk.
P15	Fileto, taze	1 - 1,5 kg; 5 - 6 cm kalınlığında parçalar halinde	  2; yemeği tel raf üzerinde fırınlamak Sevdiğiniz baharatları kullanın.	~ 55 dk.
P16	Kaburga	2 - 3 kg; çiğ kullanın, 2 - 3 cm kalınlığında kaburgalar halinde	 3; derin tava Tabağın tabanını kaplayacak şekilde sıvı ekleyin. Pişirme süresinin yarısı dolduğunda eti çevirin.	90 dk.
Kuzu eti 				
P17	Kemikli koyun bacağı	1,5 - 2 kg; 7 - 9 cm kalınlığında parçalar halinde	  2; fırın tepsisi üzerinde yemeği fırınlamak Sıvı ekleyin. Pişirme süresinin yarısı dolduğunda eti çevirin.	~ 130 dk.
Kümes hayvanı 				
P18	Bütün tavuk	1 - 1,5 kg; taze	  2;  200 ml; pişirme tepsisi üzerinde güveç yemeği Sevdiğiniz baharatları kullanın. Tüm yüzeyin eşit bir şekilde kızarması için pişirme süresinin yarısı dolduğunda tavuğu çevirin.	~ 60 dk.

	Yemek	Ağırlık	Raf seviyesi / Aksesuar	Süre
P19	Yarım tavuk	0,5 - 0,8 kg	  3 ; pişirme tepsi Sevdiğiniz baharatları kullanın.	~ 40 dk.
P20	Tavuk göğsü	her biri 180 - 200 g parçalar halinde	  2; tel raf üzerinde güveç yemeği Sevdiğiniz baharatları kullanın. Sıcak bir tavada etleri bir kaç dakika yağda kızartın.	~ 25 dk.
P21	Tavuk budu, taze	-	  3; pişirme tepsi Eğer ilk başta tavuk butlarını terbiyelediyse, düşük sıcaklığa ayarlayıp daha uzun süre pişirin.	~ 30 dk.
P22	Bütün ördek	2 - 3 kg	  2; yemeği tel raf üzerinde fırınlamak Sevdiğiniz baharatları kullanın. Eti fırınlama tabağının üzerine koyun. Pişirme süresinin yarısına gelindiğinde ördeği çevirin.	~ 100 dk.
P23	Bütün kaz	4 - 5 kg	  2; derin tava Sevdiğiniz baharatları kullanın. Eti derin bir pişirme tepsisine koyun. Pişirme süresinin yarısına gelindiğinde kazı çevirin.	~ 110 dk.
Diğer 				
P24	Rulo köfte	1 kg	  2; tel raf Sevdiğiniz baharatları kullanın.	~ 60 dk.
 Balık				
P25	Bütün balık, ızgara	Her biri 0,5 - 1 kg ağırlığında balık	  2 ; pişirme tepsi Balığı tereyağı ile doldurun ve favori baharat ve bitkileri kullanın.	~ 30 dk.
P26	Balık fileto	-	  3; tel raf üzerinde güveç yemeği Sevdiğiniz baharatları kullanın.	20 dk.
Tatlı kurabiyeler / tatlılar   				

GÜNLÜK KULLANIM





	Yemek	Ağırlık	Raf seviyesi / Aksesuar	Süre
P27	Peynirli pasta	-	☐ 2; ∅ tel raf üzerinde 28 cm çapında kelepçeli kek kalıbında	90 dk.
P28	Elmalı pasta	-	☐ 2; 🍷 100 - 150 ml; pişirme tepsi	60 dk.
P29	Elmalı tart	-	☐ 2; tel raf üzerinde pasta şeklinde	40 dk.
P30	Elmalı turta	-	☐ 2; 🍷 100 - 150 ml; ∅ tel raf üzerinde 22 cm çapında pasta şeklinde	60 dk.
P31	Brownie	2 kg	☐ 3; derin tava	30 dk.
P32	Çikolatalı muffin	-	☐ 2; 🍷 100 - 150 ml; tel raf üzerinde muffin tepsisinde	30 dk.
P33	Somun kek	-	☐ 2; tel raf üzerinde somun kalıbında	50 dk.
Sebzeler / Garnitürler 🍷 🍷 🍷				
P34	Kumpir	1 kg	☐ 2; pişirme tepsi Bütün bir patatesi kabuğuyla birlikte pişirme tepsisine koyun.	50 dk.
P35	Patates dilimleri	1 kg	☐ 3; fırın kağıdı ile kaplanmış pişirme tepsi Sevdiğiniz baharatları kullanın. Patatesleri dilimleyin.	35 dk.
P36	Karışık ızgara sebzeler	1 - 1,5 kg	☐ 3; fırın kağıdı ile kaplanmış pişirme tepsi Sevdiğiniz baharatları kullanın. Sebzeleri dilimleyin.	30 dk.
P37	Patates köfteleri, donmuş	0,5 kg	☐ 3; pişirme tepsi	25 dk.
P38	Patates kızartması	0,75 kg	☐ 3; pişirme tepsi	25 dk.
Graten, ekme ve pizza 🍷 🍷 🍷				

SAAT FONKSİYONLARI

	Yemek	Ağırlık	Raf seviyesi / Aksesuar	Süre
P39	Lazanya / Erişte güveç	1 - 1,5 kg	☐ 2; tel raf üzerinde güveç yemeği	45 dk.
P40	Patates graten	1 - 1,5 kg	☐ 1; tel raf üzerinde güveç yemeği	50 dk.
P41	Taze pizza, ince	-	☑ ☐ 2; 🍷 100 ml; fırın kağıdı ile kaplanmış pişirme tepsi	15 dk.
P42	Taze pizza, kalın	-	☑ ☐ 2; 🍷 100 ml; fırın kağıdı ile kaplanmış pişirme tepsi	25 dk.
P43	Kiş	-	☐ 2; tel raf üzerinde pişirme kalıbı	45 dk.
P44	Baget / Ciabatta somun ekmeği / Beyaz Ekmek	0,8 kg	☑ ☐ 3; 🍷 150 ml; fırın kağıdı ile kaplanmış pişirme tepsi Beyaz ekmeğin için daha fazla süre gerekmektedir.	30 dk.
P45	Somun kalıbında tam buğday / çavdar / tam buğday siyah ekmeğin	1 kg	☑ ☐ 2; 🍷 150 ml; fırın kağıdı ile kaplanmış pişirme tepsi / tel raf	45 dk.




8. SAAT FONKSİYONLARI







8.1 Saat fonksiyonları






Saat Fonksiyonu	Uygulama
	Zaman ayarı. Zamanlayıcı sona erdiğinde, sinyal duyulur.
	Pişirme süresi. Zamanlayıcı sona erdiğinde, sinyal duyulur ve ısıtma fonksiyonu durur.
	Zaman Gecikmeli. Pişirmenin başlangıcını ve/veya bitişini ertelemek için.
	Zamanlayıcı. Maksimum süre 23 sa. 59 dk.'dır. Bu fonksiyonun fırının çalışması üzerinde etkisi yoktur. Zamanlayıcı açılıp kapamak için şu öğeyi seçin: Menü, Ayarlar.

SAAT FONKSİYONLARI

8.2 Ayarların yapılması: Saat fonksiyonları

Ayarların yapılması: Günün saati		
Adım 1	Adım 2	Adım 3
		
Günün saatini değiştirmek için menüye girin ve Ayarlar, Günün saati seçeneğini seçin.	Saati ayarlayın.	Şuna basın: OK.

Ayarların yapılması: Zaman ayarı			
Adım 1	Gösterge ekranında şu görünür: 0:00 	Adım 2	Adım 3
			
Şuna basın: 	Zaman ayarı öğesini ayarlayın	Şuna basın: OK.	
 Zamanlayıcı hemen geri sayıma başlar.			

Ayarların yapılması: Pişirme süresi				
Adım 1	Adım 2	Gösterge ekranında şu görünür: 0:00  STOP	Adım 3	Adım 4
				
Isıtma fonksiyonunu seçin ve sıcaklığı ayarlayın.	Peş peşe basın: 	Pişirme süresini ayarlayın.	Şuna basın: OK.	
 Zamanlayıcı hemen geri sayıma başlar.				

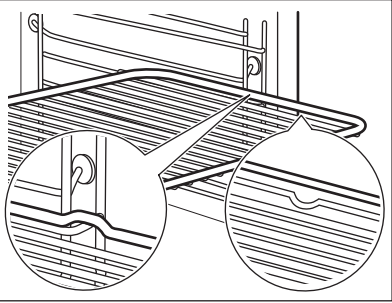
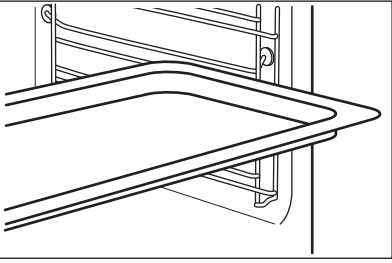
KULLANIM ŞEKLİ: AKSESUARLAR

Ayarların yapılması: Zaman Gecikmeli							
Adım 1	Adım 2		Adım 3	Adım 4		Adım 5	Adım 6
		Ekran- da gü- nün sa- ati gös- terilir			Göster- ge ekrana- nda şu görünür:		
Isıtma fonksiyonunu seçin.	Peş peşe basın: 	 BAŞ- LAT	Başlangıç saati- ni ayarla- yın.	Şuna ba- sın: OK.	 DUR- DUR	Bitiş sa- atini ayarla- yın.	Şuna basın: OK.
 Zamanlayıcı, ayarlanan başlangıç saatinde geri sayıma başlar.							

9. KULLANIM ŞEKLİ: AKSESUARLAR

9.1 Aksesuarların yerleştirilmesi

Yukarıda küçük bir girinti güvenliği artırır. Girintiler, rafların düşmesini de önleyen araçlardır. Rafın etrafındaki yüksek kenar pişirme kaplarının raftan düşmesini engeller.

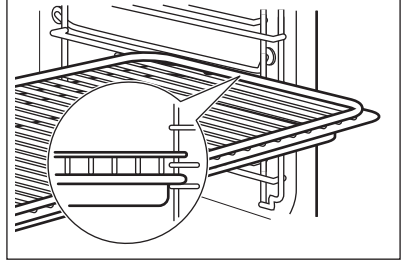
<p>Tel raf: Rafı, raf desteğinin kılavuz çubuklarının arasına itin ve ayakların aşağı doğru baktığından emin olun.</p>	
<p>Pişirme tepsi /Derin pişirme kabı: Tepsiyi seçili fırın seviyesinin kılavuz çubuklarının arasına itin.</p>	

KULLANIM ŞEKLİ: AKSESUARLAR

Tel raf, Pişirme tepsi /Derin pişirme


kabı:

Tepsiyi raf desteğinin kılavuz çubukları ve kılavuz çubukları üzerindeki tel raf arasına itin.



9.2 Yemek Sensörü

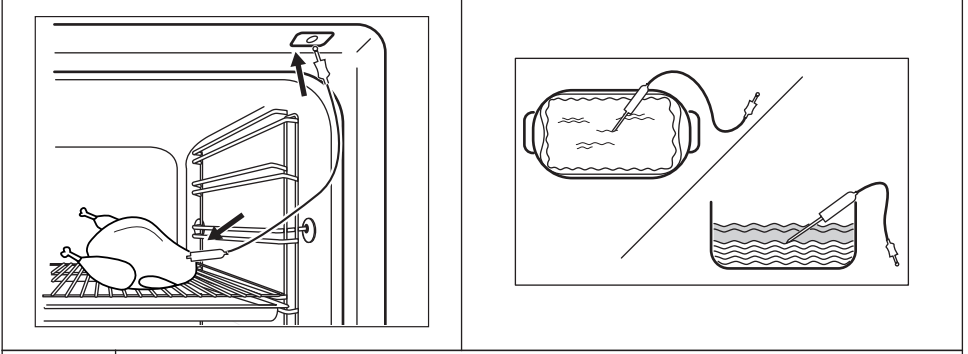
Yemek Sensörü- yemeğin iç sıcaklığını ölçer.



Ayarlanacak iki sıcaklık vardır:	
°C Fırın sıcaklığı.	 İç sıcaklığı.

En iyi pişirme sonuçları için:		
Malzemeler oda sıcaklığında olmalıdır.	Sulu yemekler için kullanmayın.	Pişirme sırasında yemeğin içinde kalmalıdır.

Kullanım şekli: Yemek Sensörü






Adım 1	Fırını çalıştırın.
Adım 2	Isıtma fonksiyonunu ve gerekirse fırın sıcaklığını ayarlayın.
Adım 3	Şunu içeri yerleştirin: Yemek Sensörü.
Et, tavuk ve balık	Güveç
Yemek Sensörü ucunu etin veya balığın ortasına, mümkünse en kalın yerine batırın. Yemek Sensörü'nün en az 3/4'ünün yemeğin içinde olduğundan emin olun.	Yemek Sensörü'nün ucunu güvecin tam ortasına yerleştirin. Pişirme işlemi esnasında Yemek Sensörü bir yere sabitlenmelidir. Bu işlem için katı bir malzeme kullanın. Yemek Sensörü'nün silikon tutacağına desteklemek için pişirme kabının kenarını kullanın. Yemek Sensörü'nün ucu pişirme kabının tabanına dokunmamalıdır.



Adım 4	Yemek Sensörü'ü fırının ön kısmında bulunan prize takın. Ekranda şunun geçerli sıcaklığı görüntülenir: Yemek Sensörü.
Adım 5	 İç sıcaklığı ayarlamak için buna basın.
Adım 6	OK - onaylamak için basın. Yiyecek ayarlanan ısıya ulaştığında, sinyal sesi duyulur. Durmayı veya yemeğin piştiğinden emin olmak için pişirmeye devam etmeyi seçebilirsiniz.
Adım 7	Yemek Sensörü fişini prizden çıkarın ve yemeği fırından çıkarın. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> UYARI! Yemek Sensörü sıcak olduğu için yanıklara neden olma riski vardır. Fişini çıkartırken ve yemeğin içinden alırken dikkat edin.</div>

10. EK FONKSİYONLAR



10.1 Kilit

Bu fonksiyon, fırın fonksiyonunun yanılıkla değiştirilmesini engeller.		
Fırın çalışırken açık tutun - pişirme devam ediyor ayarı yapıldığında kontrol paneli kilitlenir. Fırın kapalıyken kapalı tutun - kontrol paneli kilitliken fırın açılmaz.		
 OK	 OK - Fonksiyonu etkinleştirmek için basılı tutun. Bir ikaz sesi duyulur	 OK - kapatmak için basılı tutun.
 3 kez  - kilit açıldığında yanıp söner.		

İPUÇLARI VE YARARLI BİLGİLER

10.2 Otomatik kapanma

Güvenlik önlemi olarak, bir ısıtma fonksiyonu çalışırken belirli bir süre boyunca herhangi bir ayar değiştirilmediğinde fırın kapanır.

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

Otomatik Kapanma şu fonksiyonlarla çalışmaz: Lamba, Yemek sensörü, Zaman Gecikmeli.






10.3 Soğutma fanı

Fırın çalışırken, fırın yüzeyinin soğuk kalması için soğutma fanı otomatik olarak çalışır. Fırını kapatırsanız, soğutma fanı fırın soğuyana kadar çalışmaya devam edebilir.






11. İPUÇLARI VE YARARLI BİLGİLER

11.1 Sıcak Hava Nemli






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

		 (°C)		 (dak)
Tatlı top ekmekler, 16 parça	pişirme tepsi veya damlalık tepsi	180	2	20 - 30
Top ekmek, 9 parça	pişirme tepsi veya damlalık tepsi	180	2	30 - 40
Pizza, dondurulmuş, 0,35 kg	tel raf	220	2	10 - 15
İsviçre Rulosu	pişirme tepsi veya damlalık tepsi	170	2	25 - 35
Brownie	pişirme tepsi veya damlalık tepsi	175	3	25 - 30

İPUÇLARI VE YARARLI BİLGİLER



		 (°C)		 (dak)
Sufle, 6 parça	tel raf üzerinde seramik peynirli tart	200	3	25 - 30
Turta tab. pand. kar.	tel raf üzerinde tab.pand.kar.	180	2	15 - 25
Victoria sandviçi	tel rafta pişirme tabağı	170	2	40 - 50
Haşlama balık, 0,3 kg	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	3	20 - 25
Bütün Balık, 0,2 kg	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	3	25 - 35
Balık fileto, 0,3 kg	tel raf üzerinde pizza kabı	180	3	25 - 30
Haşlama et, 0,25 kg	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	200	3	35 - 45
Şiş kebap, 0,5 kg	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	200	3	25 - 30
Bisküviler, 16 parça	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	2	20 - 30
Makaron, 24 parça	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	2	25 - 35
Muffin, 12 parça	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	170	2	30 - 40
Tuzlu hamur işi, 20 parça	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	2	25 - 30
Kurabiye hamurlu bisküviler, 20 parça	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	150	2	25 - 35
Minik tartlar, 8 parça	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	170	2	20 - 30

İPUÇLARI VE YARARLI BİLGİLER

		 (°C)		 (dak)
Sebzeler, haşlama, 0,4 kg	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	3	35 - 45
Vejetaryen omlet	tel raf üzerinde pizza kabı	200	3	25 - 30
Akdeniz sebzeleri, 0,7 kg	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	4	25 - 30

11.2 Sıcak Hava Nemli - önerilen aksesuarlar








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

 Pizza tavası	 Pişirme kabı	 Peynirli tartlar	 Turta tabanı kalıbı
Koyu, yansıtmayan 28 cm çap	Koyu, yansıtmayan 26 cm çap	Seramik 8 cm çap, 5 cm yükseklik	Koyu, yansıtmayan 28 cm çap








11.3 Test enstitüleri için pişirme tabloları

Test enstitüleri için bilgiler








IEC 60350-1'e göre testler.

				 (°C)	 (dakika)	
Küçük kekler, bir tepside 20 adet	Alt+üst ısıtma	Pişirme tepsisi	3	170	20 - 30	-


İPUÇLARI VE YARARLI BİLGİLER

						
				(°C)	(dakika)	
Küçük kekler, bir tepsi- de 20 adet	Sıcak Hava	Pişirme tepsisi	3	150 - 160	20 - 35	-
Küçük kekler, bir tepsi- de 20 adet	Sıcak Hava	Pişirme tepsisi	2 ve 4	150 - 160	20 - 35	-
Elmalı turta, 2 kalıp 20 cm çapında	Alt+üst ısıtma	Tel raf	2	180	70 - 90	-
Elmalı turta, 2 kalıp 20 cm çapında	Sıcak Hava	Tel raf	2	160	70 - 90	-
Sünger kek, 26 cm çapında kek kalıbı	Alt+üst ısıtma	Tel raf	2	170	40 - 50	Fırını önceden 10 dakika ısıtın.
Sünger kek, 26 cm çapında kek kalıbı	Sıcak Hava	Tel raf	2	160	40 - 50	Fırını önceden 10 dakika ısıtın.
Sünger kek, 26 cm çapında kek kalıbı	Sıcak Hava	Tel raf	2 ve 4	160	40 - 60	Fırını önceden 10 dakika ısıtın.


BAKIM VE TEMİZLİK


				 (°C)	 (dakika)	
Kısa ek-mek	Sıcak Hava	Pişirme tepsisi	3	140 - 150	20 - 40	-
Kısa ek-mek	Sıcak Hava	Pişirme tepsisi	2 ve 4	140 - 150	25 - 45	-
Kısa ek-mek	Alt+üst ısıtma	Pişirme tepsisi	3	140 - 150	25 - 45	-
Tost, 4 - 6 adet	Izgara	Tel raf	4	maks.	2 - 3 dakika ilk taraf; 2 - 3 dakika ikinci taraf	Fırını önceden 3 dakika ısıtın.
Sığır burger, 6 adet, 0,6 kg	Izgara	Tel raf ve damlalık tepsisi	4	maks.	20 - 30	Tel rafı dördüncü seviyeye, damlalık tepsisini fırının üçüncü seviyesine koyun. Ayarlanan sürenin yarısına gelindiğinde tabağı çevirin. Fırını önceden 3 dakika ısıtın.


12. BAKIM VE TEMİZLİK

 **UYARI!**
Güvenlik bölümlerine bakın.

12.1 Temizlik hakkında açıklamalar

 Temizlik Maddeleri	Fırının ön kısmını yumuşak bir bez ve deterjanlı ılık suyla temizleyin.
	Metal yüzeleri temizlemek için temizleme solüsyonu kullanın.
	Lekeler orta derece etkili bir deterjanla temizlenmelidir.

 <p>Günlük Kullanım</p>	Her kullanımdan sonra boşluğu temizleyin. Birikmiş yağlar ya da diğer artıklar yangına sebep olabilir.
	Fırının içinde veya cam kapak panellerinde nemden buğulanma oluşabilir. Yoğunlaşmayı azaltmak için pişirmeye başlamadan önce fırını 10 dakika çalıştırın. Yemeği fırında 20 dakikadan daha uzun bir süre bırakmayın. Her kullanımdan sonra iç kısmı bir bezle kurutun.

 <p>Aksesuarlar</p>	Tüm aksesuarları her kullanımdan sonra temizleyin ve kurumalarını bekleyin. Ilık su ve yumuşak deterjanlı yumuşak bir bez kullanın. Aksesuarları bulaşık makinesinde yıkamayın.
	Yapışmaz aksesuarları aşındırıcı temizlik malzemesi ya da keskin uçlu nesnelere kullanarak temizlemeyin.

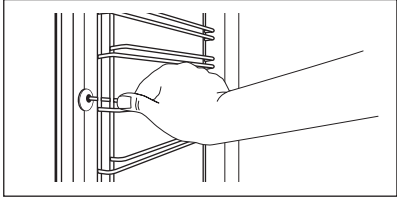
12.2 Temizleme şekli: Çukur hazne

Buharlı pişirme sonrasında kireç kalıntılarını gidermek için çukur hazneyi temizleyin.

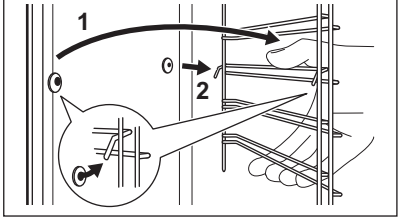
Adım 1	Adım 2	Adım 3
Çukur hazneye 250 ml beyaz sirke dökün. En fazla %6 asit oranına sahip katkısız bir sirke kullanın.	Sirkenin oda sıcaklığında 30 dakika boyunca kireç kalıntısını çözmesini bekleyin.	İç kısmı sıcak su ve yumuşak bir bezle temizleyin.
Fonksiyon için: SteamBake her 5 - 10 pişirme döngüsünde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

12.3 Çıkarma: Raf destekleri

Fırını temizlemek için raf desteklerini çıkarın.

1. Adım	Fırını kapatın ve soğuyana kadar bekleyin.	
2. Adım	Raf desteğinin ön kısmını yan duvardan uzağa çekin.	

BAKIM VE TEMİZLİK

3. Adım	Raf desteğinin arka kısmını yan duvardan uzağa çekin ve desteği çıkarın.	
4. Adım	Raf desteklerini ters sırayla takın. Teleskobik ray sistemleri üzerindeki sabitleme pimleri ön tarafa bakmalıdır.	

12.4 Kullanım şekli: Piroolitik Temizleme

Fırını Piroolitik Temizleme ile temizleyin.



UYARI!

Yanma riskine karşı dikkatli olun.




DİKKAT!

Fırını kurduğunuz kabin içinde kurulmuş başka cihazlar da varsa bu cihazları bu fonksiyonu çalıştırırken kullanmayın. Bu durum fırının zarar görmesine neden olabilir.

Piroolitik Temizleme öncesinde:

Fırını kapatın ve soğuyana kadar bekleyin.	Tüm aksesuarları.	Fırın tabanını ve iç kapak camını ılık su, yumuşak bir bez ve hafif bir deterjan ile temizleyin.
--	-------------------	--

Piroolitik Temizleme

Adım 1	Menüye gir: Katalitik temizleme  .	
	Seçenek	Süre
	C1 - Kapsamlı olmayan temizleme	1 h
	C2 - Normal temizleme	1 h 30 min
	C3 - Kapsamlı temizleme	2 h 30 min
Adım 2	OK - temizleme modunu seçmek için basın.	
Adım 3	OK - temizlemeyi başlatmak için basın.	

Pirolitik Temizleme

Adım 4

Temizleme işlemi sonrasında ısıtma fonksiyonları düğmesini kapalı konuma çevirin.

i Temizlik sırasında fırın lambası kapanır.

Fırın ayarlanan sıcaklıktayken, kapak kilitlenir. Kapak kilidi açılana kadar ekranda şu görülür: .

Temizleme işlemi sona erdiğinde:


Fırını kapatın ve soğuyana kadar bekleyin.

İç kısmı yumuşak bir bezle temizleyin.

İç kısmın tabanındaki kalıntıları gidirin.

12.5 Temizlik Uyarısı

Fırın size pirolitik temizleme ile fırını temizlemeniz gereken zamanı hatırlatır.

Her bir pişirme işleminden sonra gösterge ekranında 5 saniye boyunca  yanıp söner.

Hatırlatıcıyı kapatmak için Menü menüsüne girin ve Ayarlar, Temizlik Uyarısı öğelerini seçin.

12.6 Çıkarma ve takma: Kapak

Fırın kapağı üç cam panelden oluşur. Fırın kapısını ve iç cam panellerini, temizlemek için çıkarabilirsiniz. Cam panelleri çıkarmadan önce "Kapıyı sökme ve takma" talimatının tamamını okuyun.

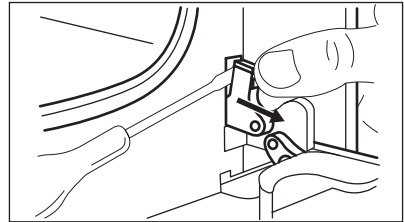


DİKKAT!

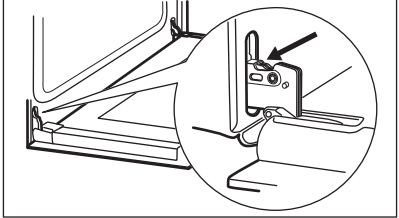
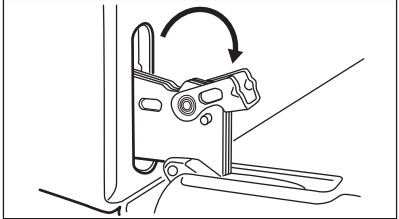
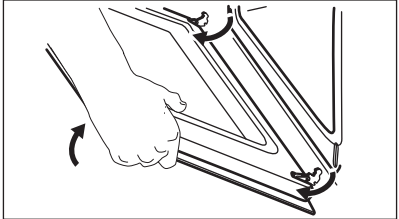
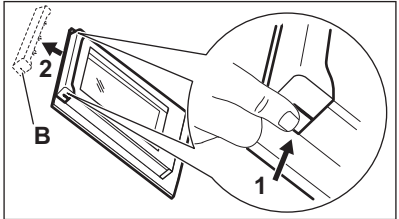
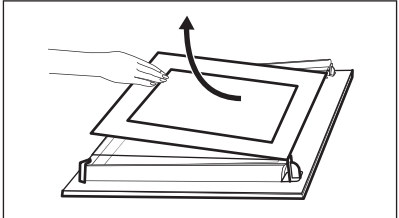
Fırını cam panelleri olmadan kullanmayın.

1. Adım Kapağı tamamen açın ve kapağın sağ tarafındaki menteşeyi belirleyin.

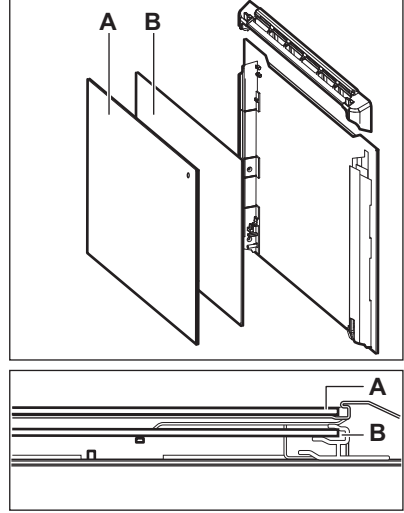
2. Adım Bir tornavida ile kaldırın ve tam olarak sağa menteşe kolunu çevirin.



BAKIM VE TEMİZLİK

3. Adım	Kapağın sol tarafındaki menteşeyi bulun.	
4. Adım	Sol menteşenin üstündeki kolu kaldırın ve tam döndürün.	
5. Adım	Fırın kapağını ilk açılma pozisyonuna, yarıya kadar kapatın. Daha sonra kaldırın ve ileri doğru çekip kapağı yuvasından çıkarın.	
6. Adım	Sağlam bir zemin üzerine bir bez yerleştirerek, kapağı bez üzerine koyun.	
7. Adım	Kapak kenarlığını (B) kapağın üst kenarında her iki yandan kavrayın ve klips contasını serbest bırakmak için içeriye doğru bastırın.	
8. Adım	Kapak kenarlığını öne doğru çekerek çıkarın.	
9. Adım	Üst kenarlarından kapak cam panellerini tutun ve dikkatlice teker teker çekin. Üst panelden başlayın. Camın desteklerden tam kurtulduğundan emin olun.	
10. Adım	Cam panelleri sabunlu suyla temizleyin. Cam panelleri dikkatlice kurula- yın. Cam panelleri bulaşık makinesinde yıkamayın.	
11. Adım	Temizledikten sonra, cam panelleri ve fırın kapağını takın.	

Cam panelleri (A ve B) doğru sırayla yerlerine takmaya dikkat edin. Cam panelin yanındaki sembolü / baskıyı kontrol edin, her cam paneli sökme ve montajı kolaylaştırmak için farklı görünür.
Doğru takıldığında kapı trimi yerine oturur. Orta cam paneli yerine doğru bir şekilde taktığınızdan emin olun.



12.7 Değişirme şekli: Lamba



UYARI!

Elektrik çarpması riski.
Lamba sıcak olabilir.

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

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

Arka lamba

1. Adım	Çıkarmak için cam kapağı döndürün.
2. Adım	Cam kapağı temizleyin.
3. Adım	Lambayı, 300 °C'lik ısıya dayanıklı, uygun bir lamba ile değiştirin.
4. Adım	Cam kapağı takın.

13. SORUN GIDERME



UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.

13.1 Bu durumlarda ne yapmalı...

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

Fırın çalışmıyor veya ısınmıyor	
Sorun	Aşağıdakileri kontrol edin...
Fırını açamadınız veya çalıştıramadınız.	Fırın doğru şekilde bir elektrik prizine bağlanmış.
Fırın ısınmıyor.	Otomatik kapanma devre dışı bırakılmıştır.
Fırın ısınmıyor.	Fırın kapısı kapalıdır.
Fırın ısınmıyor.	Sigorta atmamıştır.
Fırın ısınmıyor.	Çocuk Kilidi kapalıdır.

Bileşenler	
Sorun	Aşağıdakileri kontrol edin...
Lamba yanmıyor.	Sıcak Hava Nemli - açık.
Lamba çalışmıyor.	Lamba yanmıştır.
Yemek sensörü çalışmıyor.	Yemek sensörü fişi prize tam olarak takılmış.

Hata kodları	
Gösterge ekranında şu görünüyor...	Aşağıdakileri kontrol edin...
Hata C2	Yemek sensörü fişini prizden çekin.
Hata C3	Fırın kapağı kapalıdır ya da kapak kilidi bozulmuştur.
Hata F102	Fırın kapağı kapalıdır.

Hata kodları	
Hata F102	Kapak kiliti bozuk değil.
00:00	Elektrik kesintisi oldu. Saatin ayarlanması.
Ekran, tabloda olmayan bir hata kodunu gösteriyorsa, fırını yeniden başlatmak için evin ana sigortasını kapatıp açın. Hata kodu yeniden oluşursa Yetkili Servis Merkezi ile iletişime geçin.	

Temizleme	
Sorun	Aşağıdakileri kontrol edin...
Su çukur haznedenden sızıyor.	Çukur haznede çok fazla su vardır.

13.2 Servis verileri

Sorunu gideremediğiniz takdirde, satıcınıza veya bir Yetkili Servise başvurun. Servisler için gerekli bilgiler bilgi etiketinde bulunmaktadır. Bilgi etiketi fırın boşluğunun ön tarafındadır. Fırın boşluğundaki bilgi etiketini çıkarmayın.

Bu verileri aşağıya yazmanızı öneriyoruz:	
Model (MOD.)
Ürün numarası (PNC)
Seri numarası (S.N.)

14. ENERJİ VERİMLİLİĞİ

14.1 Ürün Bilgisi ve Ürün Bilgi Formu*

Tedarikçi adı	Electrolux
Model kimliği	EOD6P77WX 949499836 EOD6P77WZ 949499837 KODDP77WX 949499835
Enerji Verimlilik Endeksi	81.2
Enerji verimlilik sınıfı	A+

ENERJİ VERİMLİLİĞİ


Standart yüklü, geleneksel modda enerji tüketimi	0.93 kWs/çevrim	
Standart yüklü, fanlı pişirme modlu enerji tüketimi	0.69 kWs/çevrim	
Boşluk sayısı	1	
Isı kaynağı	Elektrik	
Ses Seviyesi	72 l	
Fırın türü	Ankastre Fırın	
Kütle	EOD6P77WX	32.8 kg
	EOD6P77WZ	32.8 kg
	KODDP77WX	32.8 kg

* AB Yönetmelikleri 65/2014 ve 66/2014'e göre Avrupa Birliği için.
STB 2478-2017, Ek G; STB 2477-2017, Ek A ve B'ye göre Belarus Cumhuriyeti için.
568/32020'ye göre Ukrayna için.

Enerji verimliliği sınırı Rusya için geçerli değildir.

EN 60350-1 - Elektrikli ev tipi pişirme cihazları - Bölüm 1: Ürün gamları, fırınlar, buharlı fırınlar ve ızgaralar - Performans ölçüm yöntemleri.

14.2 Enerji tasarruflu

 Fırının günlük yemek pişirme işlemleri sırasında enerji tasarrufu yapmanıza yardımcı olacak özellikleri bulunmaktadır.

Fırın çalışırken fırın kapağının kapalı olduğundan emin olun. Pişirme esnasında fırın kapağını sık sık açmaktan kaçının. Kapak contasını temiz tutun ve yerine iyice sabitlendiğinden emin olun.

Enerji tasarrufu için metal kaplar kullanın.

Mümkünse, pişirme öncesinde fırını ısıtmayın.

Tek seferde birkaç yemek hazırladığınızda, pişirme işlemleri arasındaki süreyi olabildiğince kıs tutun.

Fan ile pişirme

Mümkünse, enerji tasarrufu için fanlı pişirme fonksiyonlarını kullanın.

Atıl ısı

Fan ve lamba çalışmaya devam eder. Fırını kapadığınızda, ekran atıl (kalan) ısıyı gösterir.

Yemeği sıcak tutmak için bu ısıyı kullanabilirsiniz.

Pişirme süresi 30 dakikadan fazla olduğunda pişirme süresinin dolmasından 3 -10 dakika önce fırın sıcaklığını minimuma indirin. Fırında kalan ısı pişirmeye devam edecektir.

Diğer yiyecekleri ısıtmak için atıl (kalan) ısıyı kullanın.

Yiyeceği sıcak tutun

Atıl (kalan) ısıyı kullanmak ve yemeği sıcak tutmak için mümkün olan en düşük sıcaklığı seçin. Ekranda atıl (kalan) ısı göstergesi veya sıcaklık görünür.

Lamba kapalıyken pişirme



Pişirme esnasında lambayı kapatın. Yalnızca ihtiyacınız olduğunda açın.

Sıcak Hava Nemli




Bu fonksiyon pişirme sırasında enerji tasarrufu sağlamak için tasarlanmıştır.

Bu fonksiyonu kullandığınızda, lamba 30 saniyenin ardından otomatik olarak kapanır. Lambayı tekrar etkinleştirebilirsiniz, ancak bu eylem beklenen enerji tasarrufunu düşürecektir.

15. MENÜ YAPISI**15.1 Menü**

	Menü ögesine giriş yapmak için  ögesini seçin.
---	---

Menü yapısı

Yardımlı Pişirme 	Katalitik temizleme 	Ayarlar 
--	---	---

Adım 1	Adım 2	Adım 3	Adım 4	Adım 5
  	 OK	 O1 - O15	 OK	
Menü, Ayarlar öğelerini seçin.	Ayarları onaylayın.	Ayarları seçin.	Ayarları onaylayın.	Değerleri seçin ve OK ögesine basın.



Ayarlar

O1	Günün saati	Değiştir	O2	Ekran Parlaklığı	1 - 5
O3	Tuş sesleri	1 - Bip sesi 2 - Klik sesi 3 - Ses kapalı	O4	Sinyal sesi seviyesi	1 - 4

Ayarlar

O5	Yemek Sensörü Eylem	1 - Alarm ve durdurma 2 - Alarm	O6	Zamanlayıcı	Açık / Kapalı
O7	Lamba	Açık / Kapalı	O8	Hızlı ısıtma	Açık / Kapalı
O9	Temizlik Uyarısı	Açık / Kapalı	O10	Wi-Fi	Açık / Kapalı
O11	Otomatik uzaktan çalıştırma	Açık / Kapalı	O12	Ağı unut	Evet / Hayır
O13	Demo modu	Etkinleştirme kodu: 2468	O14	Yazılım sürümünü göster	Kontrol edin
O15	Tüm ayarları sıfırla	Evet / Hayır			

16. ÇEVREYLE İLGİLİ BİLGİLER

Şu sembole sahip malzemeler geri dönüştürülebilir . Ambalajı geri dönüşüm için uygun konteynerlere koyun. Elektrikli ve elektronik cihaz atıklarının geri dönüşümüne ve çevre ve insan sağlığının korunmasına yardımcı olun. Ev atığı sembolü  bulunan cihazları atmayın. Ürünü yerel geri dönüşüm tesislerinize gönderin ya da belediye ile irtibata geçin.

www.electrolux.com/shop



867360446-C-322021

