

EOC8P39WX  
EOC8P39WZ  
KOCBP39WX



<b>SQ</b> Udhëzimet për përdorim	2	<b>RO</b> Manual de utilizare	559
<b>MK</b> Упатство за ракување	52	<b>SK</b> Návod na používanie	609
<b>SR</b> Упутство за употребу	104	<b>TR</b> Kullanma Kılavuzu	660
<b>SL</b> Navodila za uporabo	156		
<b>HR</b> Upute za uporabu	205		
<b>CS</b> Návod k použití	254		
<b>ET</b> Kasutusjuhend	304		
<b>HU</b> Használati útmutató	354		
<b>LV</b> Lietošanas instrukcija	405		
<b>LT</b> Naudojimo instrukcija	455		
<b>PL</b> Instrukcja obsługi	508		

# NE MENDOJMË PËR JU

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

Mirë se vini në Electrolux.

Vizitoni faqen tonë të internetit për:



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

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



Regjistroni produktin për shërbim më të mirë:

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



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

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

## KUJDESI DHE SHËRBIMI NDAJ KLIENTIT

Përdorni gjithmonë pjesë këmbimi origjinale.

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

Ky Informacioni mund të gjendet në pllakën e klasifikimit.

Paralajmërim / Të dhëna rreth sigurisë dhe kujdesit

Të dhëna të përgjithshme dhe këshilla

Të dhëna rreth ambientit

Rezervohet mundësia e ndryshimeve.

## PËRMBAJTJA

<b>1. INFORMACIONI I SIGURISË.....</b>	<b>3</b>	<b>3. INSTALIMI.....</b>	<b>10</b>
1.1 Siguria e fëmijëve dhe personave me probleme.....	4	3.1 Montimi inkaso.....	10
1.2 Siguria e përgjithshme.....	4	3.2 Sigurimi i furrës në kabinet.....	11
<b>2. UDHËZIMET PËR SIGURINË.....</b>	<b>5</b>	<b>4. PËRSHKRIM I PRODUKTIT.....</b>	<b>12</b>
2.1 Instalimi.....	5	4.1 Pamje e përgjithshme.....	12
2.2 Lidhja elektrike.....	6	4.2 Aksesorët.....	12
2.3 Përdorimi.....	7	<b>5. SI TË NDEZIM DHE TË FIKIM FURRËN... 13</b>	
2.4 Kujdesi dhe pastrimi.....	8	5.1 Paneli i kontrollit.....	13
2.5 Pastrimi pirolitik.....	8	5.2 Ekрани.....	13
2.6 Gatimi me avull.....	9	<b>6. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË..... 15</b>	
2.7 Ndriçimi i brendshëm.....	9	6.1 Pastrimi fillestar .....	15
2.8 Shërbimi.....	9	6.2 Lidhja e parë.....	15
2.9 Hedhja.....	9	6.3 Lidhja me valë .....	15
		6.4 Licencat e softuerit.....	16

6.5 Ngrohja paraprake fillestare.....	17	11.4 Tabelat e gatimit për institutet e testimit.....	33
<b>7. PËRDORIMI I PËRDITSHËM.....</b>	<b>17</b>	<b>12. KUJDESI DHE PASTRIMI.....</b>	<b>35</b>
7.1 Si ta programoni: Funkzionet e nxejjes.....	17	12.1 Shënime mbi pastrimin.....	35
7.2 Mënyra e vendosjes: Funkzioni i ngrohjes me avull.....	18	12.2 Mënyra e heqjes: Mbajtëset e rafteve .....	36
7.3 Depozita e ujit.....	19	12.3 Si ta përdorni: Pastrimi pirolitik.....	36
7.4 Si ta programoni: Gatim i asistuar.....	19	12.4 Si ta pastroni: Depozita e ujit.....	37
7.5 Funkzionet e nxejjes.....	20	12.5 Kujtuesi i pastrimit.....	38
7.6 Shënime mbi: Pjekje vent. me lagështirë.....	22	12.6 Mënyra e heqjes dhe e instalimit: Dera.....	38
<b>8. FUNKSIONET E ORËS.....</b>	<b>23</b>	12.7 Mënyra e ndërrimit: Llamba.....	40
8.1 Përshkrimi i funksioneve të orës....	23	<b>13. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE.....</b>	<b>41</b>
8.2 Si ta programoni: Funkzionet e orës.....	23	13.1 Çfarë duhet bërë nëse.....	41
<b>9. MËNYRA E PËRDORIMIT: AKSESORËT.....</b>	<b>25</b>	13.2 Mënyra e menaxhimit: Kodet e defekteve.....	43
9.1 Futja e aksesoreve.....	25	13.3 Të dhënat e shërbimit.....	44
9.2 Sensori i ushqimit.....	26	<b>14. EFIKASITETI ENERGJETIK.....</b>	<b>44</b>
9.3 Aksesorë për gatim me avull.....	28	14.1 Informacioni i produktit dhe Fleta e informacionit të produktit*.....	44
9.4 Gatimi me avull në enën e pjekjes dietetike.....	29	14.2 Kursimi i energjisë.....	45
9.5 Gatimi i drejtpërdrejtë me avull.....	29	<b>15. STRUKTURA E MENYSË.....</b>	<b>46</b>
<b>10. FUNKSIONET SHITESË.....</b>	<b>29</b>	15.1 Menyja.....	46
10.1 Si ta ruani: Të preferuara.....	29	15.2 Nënmenyja për: Pastrimi.....	46
10.2 Bllokimi i funksionit.....	30	15.3 Nënmenyja për: Opsionet.....	47
10.3 Fikja automatike.....	30	15.4 Nënmenyja për: Lidhjet.....	47
10.4 Ventilatori i ftohjes.....	30	15.5 Nënmenyja për: Konfigurimi.....	48
<b>11. UDHËZIME DHE KËSHILLA.....</b>	<b>31</b>	15.6 Nënmenyja për: Servisi.....	48
11.1 Rekomandimet e gatimit.....	31	<b>16. ËSHTË E LEHTË!.....</b>	<b>48</b>
11.2 Pjekje vent. me lagështirë.....	31	<b>17. PËRDORNI MENYËN E SHPEJTË!.....</b>	<b>50</b>
11.3 Pjekje vent. me lagështirë - aksesorët e rekomanduar.....	33	<b>18. ÇËSHTJE QË LIDHEN ME AMBIENTIN.....</b>	<b>51</b>

## 1. ⚠ INFORMACIONI I SIGURISË

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

## 1.1 Siguria e fëmijëve dhe personave me probleme

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

## 1.2 Siguria e përgjithshme

- Vetëm një person i kualifikuar duhet ta instalojë këtë pajisje dhe të ndërrojë kabllon.
- Mos e përdorni pajisjen përpara se ta instaloni në strukturën inkaso.
- Përpara mirëmbajtjes, shkëputeni pajisjen nga rrjeti elektrik.
- Për të shmangur rreziqet elektrike, nëse kabloja elektrike është e dëmtuar, ajo duhet ndërruar nga prodhuesi, qendra e autorizuar e shërbimit ose persona me kualifikim të ngjashëm.

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

## 2. UDHËZIMET PËR SIGURINË

---

### 2.1 Instalimi

**PARALAJMËRIM!**

Vetëm një person i kualifikuar duhet ta instalojë këtë pajisje.

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

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

## 2.2 Lidhja elektrike



### **PARALAJMËRIM!**

Rrezik zjarri dhe goditjeje elektrike.

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

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

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

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

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

Korrenti gjithsej (W)	Seksioni i kordonit (mm <sup>2</sup> )
maksimumi 1380	3 x 0.75
maksimumi 2300	3 x 1
maksimumi 3680	3 x 1.5

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

## 2.3 Përdorimi



### PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje, djegiesh dhe goditjeje elektrike ose shpërthimi.

- Kjo pajisje është vetëm për përdorim shtëpiak (të brendshëm).
- Mos i ndryshoni specifikimet e pajisjes.
- Sigurohuni që vendet e ventilimit të mos jenë bllokuar.
- Mos harroni ta kontrolloni pajisjen gjatë punës.
- Çaktivizojeni pajisjen pas çdo përdorimi.
- Tregoni kujdes në hapjen e derës së pajisjes kur pajisja është në punë. Mund të çlirohet avull i nxehtë.
- Mos e vendosni në punë pajisjen me duar të lagura ose kur keni pasur kontakt me ujën.
- Mos ushtroni presion mbi derën e hapur.
- Mos e përdorni pajisjen si sipërfaqe pune ose si sipërfaqe mbështetëse.
- Hapeni derën e pajisjes me kujdes. Përdorimi i përbërësve me alkool mund të krijojë një përzierje alkooli dhe ajri.

- Mos lejoni që pajisja të bjerë në kontakt me shkëndija apo flakë të hapura kur hapni derën.
- Mos vendosni produkte që marrin flakë ose sende të lagura me produkte të ndezshme brenda, pranë pajisjes ose mbi të.
- Mos e ndani fjalëkalimin tuaj të Wi-Fi.



## **PARALAJMËRIM!**

Rrezik dëmtimi i pajisjes.

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

## 2.4 Kujdesi dhe pastrimi



### **PARALAJMËRIM!**

Rrezik plagosjeje, zjarri ose dëmtimi të pajisjes.

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

## 2.5 Pastrimi pirolitik



### **PARALAJMËRIM!**

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

- Përpara se të kryeni funksionin Vetëpastrim pirolitik ose përpara përdorimit të parë ju lutemi hiqni nga hapësira e furrës:
  - çdo ushqim të mbetur, mbetje/rrjedhje vaji ose yndyre.
  - çdo objekt të lëvizshëm (përfshi raftet, shinat anësore etj., që kanë ardhur me produktin) veçanërisht çdo tenxhere, tigan, tavë, takëme etj., që nuk ngjisin.
- Lexoni me kujdes të gjitha udhëzimet për pastrim pirolitik.



- Mbajini fëmijët larg pajisjes, gjatë kohës që pastrimi pirolitik është në funksionim. Pajisja nxehet shumë dhe del ajër i nxehtë nga fletët e përparme të ajrimit.
- Pastrimi pirolitik është një operacion me temperaturë të lartë dhe mund të lëshojë tymra nga mbetjet e gatimit dhe materialet e ndërtimit, prandaj konsumatorët këshillohen të veprojnë si më poshtë:
  - të sigurojnë ajrosje të mirë gjatë dhe pas çdo pastrimi pirolitik.
  - të sigurojnë ajrosje të mirë gjatë përdorimit të parë dhe pas tij, në një temperaturë maksimale pune.
- Në ndryshim nga njerëzit, disa zogj dhe zvarranikë mund të jenë jashtëzakonisht të ndjeshëm ndaj avujve të fortë që dalin gjatë procesit të pastrimit në të gjitha furrat pirolitike.
  - Largoni çdo kafshë shtëpiake (veçanërisht zogjtë) nga zona pranë pajisjes gjatë dhe pas pastrimit pirolitik dhe në fillim përdorni funksionimin në temperaturë maksimale në një zonë të ajrosur mirë.
- Edhe kafshët e vogla shtëpiake mund të jenë të ndjeshme ndaj ndryshimeve të lokalizuara të temperaturave në afërsi të furrave pirolitike kur është në punë programi pirolitik i vetëpastrimit.
- Sipërfaqet jo ngjitëse në tenxhere, tiganë, tabaka, takëme etj., mund të dëmtohen nga përdorimi i funksionit të pastrimit pirolitik në temperaturë të lartë në të gjitha furrat pirolitike dhe mund të jenë gjithashtu burim për avuj të dëmshëm të nivelit të ulët.
- Avujt e lëshuar nga furrat pirolitike/mbetjet e gatimit siç përkthehet nuk janë të dëmshme për njerëzit, duke përfshirë fëmijët ose personat me probleme mjekësore.

## 2.6 Gatimi me avull



### **PARALAJMËRIM!**

Mund të digjeni dhe të dëmtoni pajisjen.

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

## 2.7 Ndryshimi i brendshëm



### **PARALAJMËRIM!**

Rrezik goditjeje elektrike.

- Në lidhje me llambat brenda produktit dhe llambat e pjesëve të këmbimit të shitura veçmas: Këto llamba janë prodhuar për kushte ekstreme fizike në pajisjet elektroshtëpiake, si p.sh. temperaturë, dridhje, lagështirë, ose janë prodhuar për të sinjalizuar informacion rreth statusit të përdorimit të pajisjes. Ato nuk janë prodhuar për t'u përdorur në aplikacione të tjera dhe nuk janë të përshtatshme për ndryshim në ambiente shtëpiake.
- Përdorni vetëm llamba me të njëjtat specifike.

## 2.8 Shërbimi

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

## 2.9 Hedhja



### **PARALAJMËRIM!**

Rrezik plagosjeje ose mbytjeje.

# INSTALIMI

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

## 3. INSTALIMI



### PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

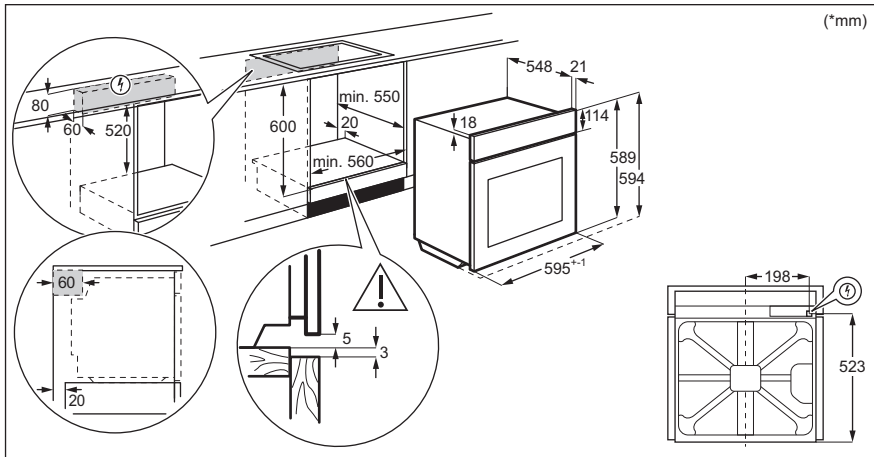
### 3.1 Montimi inkaso

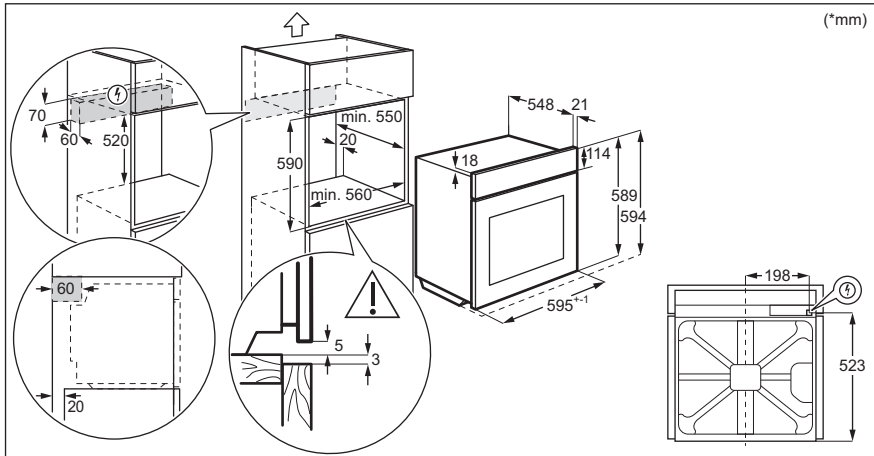


YouTube

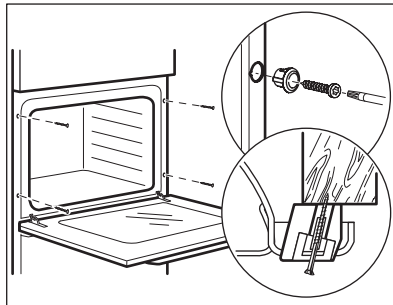
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation





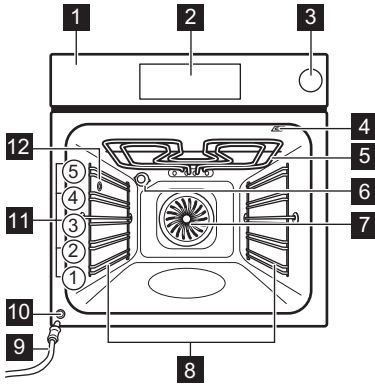
## 3.2 Sigurimi i furrës në kabinet



## 4. PËRSHKRIM I PRODUKTIT

---

### 4.1 Pamje e përgjithshme



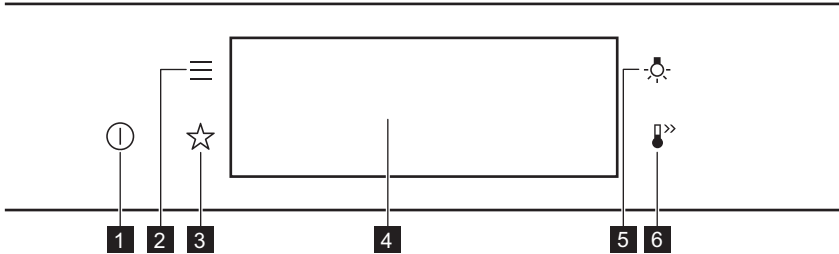
- 1** Paneli i kontrollit
- 2** Programuesi elektronik
- 3** Sirtari i ujit
- 4** Priza e sensorit të ushqimit
- 5** Elementi i ngrohjes
- 6** Llamba
- 7** Ventilimi
- 8** Mbështetje e raftit, i lëvizshëm
- 9** Tubi i shkarkimit
- 10** Valvula e daljes së ujit
- 11** Poyicioni i raftit
- 12** Hyrja e avullit

### 4.2 Aksesorët

- **Rafti me rrjetë**  
Për enë gatimi, forma keku, rosto.
- **Tava e pjekjes**  
Për kekë dhe kuleçë.
- **Tava e skarës/pjekjes**  
Për pjekje dhe rosto ose si tavë për mbledhjen e yndyrës.
- **Sensori i ushqimit**  
Për të matur se sa gatuhet ushqimi.
- **Korridor i teleskopik**  
Me shinat teleskopike mund t'i vendosni dhe hiqni raftet më lehtë.
- **Enë për pjekje dietike**  
Për funksionet e gatimit me avull.

## 5. SI TË NDEZIM DHE TË FIKIM FURRËN

### 5.1 Paneli i kontrollit



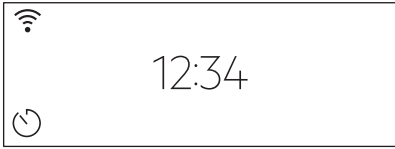

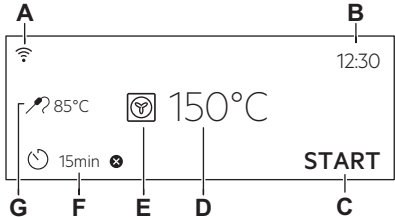
<b>1</b>	AKTIV / JOAKTIV	Shtypeni dhe mbajeni për të ndezur e fikur furrën.
<b>2</b>	Menyja	Listë e funksioneve të furrës.
<b>3</b>	Të preferuara	Listë e cilësimeve të preferuara.
<b>4</b>	Ekрани	Tregon cilësimet aktuale të furrës.
<b>5</b>	Çelësi i llambës	Për të ndezur dhe fikur llambën.
<b>6</b>	Nxehje e shpejtë	Për të aktivizuar dhe çaktivizuar funksionin: Nxehje e shpejtë.

<b>Shtypni</b>	<b>Lëvizni</b>	<b>Shtypni dhe mbani</b>
Prekni sipërfaqen me majën e gishtit.	Rrëshqisni gishtin mbi sipërfaqe.	Prekni sipërfaqen për 3 sekonda.

### 5.2 Ekрани

	<p>Pas aktivizimit, ekрани shfaq panelin kryesor me funksionin e nxehjes dhe temperaturën e parazgjedhur.</p>
--	---

# SI TË NDEZIM DHE TË FIKIM FURRËN

	<p>Nëse nuk e përdorni furrën për 2 minuta, ekrani kalon në gjendje gatishmërie.</p>
	<p>Kur gatueri, ekrani shfaq funksionet e caktuara dhe opsione të tjera të disponueshme.</p>
	<p>Ekranin me numrin maksimal të funksioneve të vendosura.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A. Wi-Fi</li> <li>B. Ora Ditore</li> <li>C. NISJA/STOP</li> <li>D. Temperaturë</li> <li>E. Funksionet e nxehtjes</li> <li>F. Kohëmatësi</li> <li>G. Sensori i ushqimit (vetëm për modele të zgjedhura)</li> </ul>

<p><b>Treguesit e ekranit</b></p>			
<p><b>Treguesit bazë</b> - për të naviguar në ekran.</p>			
<p>OK Për të konfirmuar përzgjedhjen / cilësimin.</p>	<p>&lt; Për të shkuar një nivel pas në menu.</p>	<p>↶ Për të zhbërë veprimin e fundit.</p>	<p>☑ Për të aktivizuar dhe çaktivizuar opsionet.</p>
<p><b>Bjери alarmit treguesit e funksioneve</b> - kur koha e vendosur e gatimit përfundon, bie sinjali.</p>			
<p>🔔 Funksioni është i aktivizuar.</p>	<p>🔔 STOP Funksioni është i aktivizuar. Gatimi ndalon automatikisht.</p>	<p>🔔 Alarmi i sinjalit është i fikur.</p>	
<p><b>Treguesit e kohëmatësit</b></p>			
<p>🕒 Për të caktuar funksionin: Shtyrja e programit.</p>	<p>⊗ Për të anuluar parametrin.</p>		

**Wi-Fi treguesi** - furra mund të lidhet me Wi-Fi.



lidhja Wi-Fi është e aktivizuar.

## 6. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË



### PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

### 6.1 Pastrimi fillestar

Hapi 1	Hapi 2	Hapi 3
Hiqni të gjithë aksesoret dhe mbajtëset e rafteve që mund të hiqen nga furra.	Pastroni furrën dhe aksesoret me një copë të butë me ujë të ngrohtë dhe një detergjent të butë.	Vendosni në furrë aksesoret dhe mbajtëset e rafteve që mund të hiqen.

### 6.2 Lidhja e parë



Në ekran shfaqet mesazhi i mirësearchjes pas lidhjes së parë.

Duhet të caktoni: Gjuha, Drita e ekranit, Tingujt e butonave, Volumi i ziles, Ora Ditore.

### 6.3 Lidhja me valë

Për të lidhur furrën, ju nevojitet:

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

<b>Hapi 1</b>	Shkarkoni aplikacionin për celularë My Electrolux Kitchen dhe ndiqni udhëzimet për hapat e mëtejshëm.
<b>Hapi 2</b>	Ndizni furrën.
<b>Hapi 3</b>	Shtypni:  . Zgjidhni: Cilësimet / Lidhjet.
<b>Hapi 4</b>	 - rrëshqiteni ose shtypeni për të ndezur: Wi-Fi.
<b>Hapi 5</b>	Moduli me valë i furrës fillon brenda 90 sekondave.

# PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË

## Përdorni menyë e shpejtë!



Frekuenca	2,4 GHz WLAN	5 GHz WLAN
	2400 - 2483,5 MHz	5150 - 5350 MHz 5470 - 5725 MHz
Protokolli	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM	IEEE 802.11 a/n OFDM
Fuqia maksimale	EIRP < 20 dBm (100 mW)	EIRP < 23 dBm (200 mW)
Moduli Wi-Fi	NIU5-50	

Bluetooth-i i frekuencës	2400 - 2483,5 MHz
Protokolli	LE: DSSS
Fuqia maksimale	EIRP < 4 dBm (2,5 mW)

Shtetet anëtare të BE-së të mbuluara nën klauzolën e direktivës 2014/53/BE: Belgjika Bullgaria, Republika Çeke, Danimarka, Gjermania, Estonia, Irlanda, Greqia, Spanja, Franca, Kroacia, Italia, Qiproja, Letonia, Lituania, Luksemburgu, Hungaria, Malta, Holanda, Austria, Polonia, Portugalia, Rumania, Sllovenia, Sllovakia, Finlanda, Suedia, Norvegjia, Zvicra, Mbretëria e Bashkuar, Turqia.




## 6.4 Licencat e softuerit

Softueri në këtë produkt përmban përbërës që bazohen në softuerë falas dhe me burim të hapur. Electrolux me mirënjohje i pranon kontributet e softuerëve të hapur dhe të komuniteteve të robotikës në projektin e zhvillimit.

Për të hapur kodin burimor të këtyre përbërësve të softuerëve falas dhe me burim të hapur, kushtet e licencës së të cilave duhen publikuar, dhe për të parë informacionin e tyre të plotë për të drejtat e autorit dhe kushtet e zbatueshme të licencës, vizitoni: <http://electrolux.opensourcerepository.com> (dosja NIU5).



## 6.5 Ngrohja paraprake fillestare

<b>Ngrohni paraprakisht furrën bosh përpara përdorimit të parë.</b>	
<b>Hapi 1</b>	Hiqni të gjithë aksesorët dhe mbajtëset e rafteve që mund të hiqen nga furra.
<b>Hapi 2</b>	Vendosni temperaturën maksimale për funksionin:  Lëri furrën të punojë për 1 orë.
<b>Hapi 3</b>	Vendosni temperaturën maksimale për funksionin:  Lëri furrën të punojë për 15 minuta.
<p> Furra mund të nxjerrë erë të keqe dhe tym gjatë ngrohjes paraprake. Sigurohuni që dhoma të jetë e ajrosur mirë.</p>	

## 7. PËRDORIMI I PËRDITSHËM



### PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.



### 7.1 Si ta programoni: Funksionet e nxehtjes

<b>Hapi 1</b>	Ndizni furrën. Në ekran shfaqet funksioni i parazgjedhur i nxehtjes.
<b>Hapi 2</b>	Shtypni simbolin e funksionit të nxehtjes për të hyrë në nënmeny.
<b>Hapi 3</b>	Zgjidhni funksionin e nxehtjes dhe shtypni: OK. Në ekran shfaqet: temperatura.
<b>Hapi 4</b>	Vendosja e: temperaturës. Shtypni: OK.
<b>Hapi 5</b>	Shtypni: START . Sensori i ushqimit - mund ta fusni sensorin në çdo moment përpara ose gjatë gatimit.
STOP - shtypeni për të çaktivizuar funksionin e nxehtjes.	
<b>Hapi 6</b>	Fikni furrën.

### Përdorni menyën e shpejtë!



## 7.2 Mënyra e vendosjes: Funkzioni i ngrohjes me avull

<b>Hapi 1</b>	Ndizni furrën. Zgjidhni simbolin e funksionit të ngrohjes dhe shtypni për të hyrë në nënmeny.
<b>Hapi 2</b>	Vendosni funksionin e ngrohjes me avull.
<b>Hapi 3</b>	Shtypni: OK. Ekranin shfaq parametrat e temperaturës.
<b>Hapi 4</b>	Vendosni temperaturën.
<b>Hapi 5</b>	Shtypni: OK.
<b>Hapi 6</b>	Shtypni kapakun e sirtarit të ujit për ta hapur.
<b>Hapi 7</b>	Mbushni sirtarin e ujit me ujë të ftohtë deri në nivelin maksimal (rreth 900 ml), derisa të bjerë sinjali ose ekranin të shfaqë mesazhin. Mos e mbushni sirtarin e ujit mbi kapacitetin e tij maksimal. Ekziston rreziku i rrjedhjes e derdhjes së ujit dhe dëmtimit të mobiljes. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <b>PARALAJMËRIM!</b> Përdorni vetëm ujë të ftohtë rubineti. Mos përdorni ujë të filtruar (demineralizuar) apo të distiluar. Mos përdorni lëngje të tjera. Mos vendosni lëngje të djegshme ose alkoolike në sirtarin e ujit.</div>
<b>Hapi 8</b>	Shtyjeni sirtarin e ujit në pozicionin e tij fillestar.
<b>Hapi 9</b>	Shtypni: START . Kur furra arrin temperaturën e caktuar, bie sinjali.
<b>Hapi 10</b>	Kur sirtarit të ujit i mbaron uji, bie sinjali. Rimbushni sirtarin e ujit.
<b>Hapi 11</b>	Fikni furrën.
<b>Hapi 12</b>	Zbrazeni sirtarin bosh pas përfundimit të gatimit. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <b>PARALAJMËRIM!</b> Furra është e nxehtë. Ka rrezik djegieje. Bëni kujdes kur zbrazni sirtarin e ujit.</div>
<b>Hapi 13</b>	Në brendësi mund të kondensohet uji i mbetur. Pas gatimit, hapni me kujdes derën e furrës. Kur furra është e ftohtë, thajeni brendësinë me një leckë të butë. Prisni të paktën 60 minuta pas çdo përdorimi, për të shmangur daljen e ujit të nxehtë nga valvula e daljes së ujit.

Përdorni menyën e shpejtë!



## 7.3 Depozita e ujit

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

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

## 7.4 Si ta programoni: Gatim i asistuar

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



Për disa prej gatime ju mund të gatuani gjithashtu me:

- Peshë automatike
- Sensori i ushqimit

Niveli i gatimit të një gjelle:

- I pjekur pak ose Më pak
- I gatuar mesatarisht
- I gatuar mirë ose Më shumë

# PËRDORIMI I PËRDITSHËM





<b>Hapi 1</b>	Ndizni furrën.
<b>Hapi 2</b>	Shtypni: 
<b>Hapi 3</b>	Shtypni:  Fusni: Gatim i asistuar.
<b>Hapi 4</b>	Zgjidhni një gatim ose lloj ushqimi.
<b>Hapi 5</b>	Shtypni: START .




**Përdorni menyën e shpejtë!**








## 7.5 Funksonet e nxehtjes

### STANDARD




Funksionet e nxehtjes	Aplikimi
 Skara	Për të pjekur në skarë ushqime të sheshta dhe për të thekur bukë.
 Skarë turbo	Për të pjekur nyja të mëdha mishi ose shpendësh me kocka në një pozicion rafti. Për të bërë gratina dhe për të karamelizuar.
 Ventilator i plotë	Për të pjekur në deri në tre pozicione të raftit njëkohësisht dhe për të tharë ushqimin. Vendoseni temperaturën 20 - 40°C më të ulët se për Gatim tradicional.
 Ushqime të ngrira	Për të gatuar ushqime të shpejta (p.sh. patate të skuqura, patate me prerje trekëndore ose kuleç) krokante.

Funksionet e nxehtjes	Aplikimi
 Gatim tradicional	Për të pjekur ushqimin në një nivel furre.
 Nxehtësia e poshtme	Për pjekjen e kekëve me fund kërcitës dhe për ruajtjen e ushqimit.
 Ardhja e brumit	Për të shpejtuar ardhjen e brumit me maja. Parandalon tharjen e sipërfaqes së brumit dhe e mban brumin elastik.





## SPECIALE

Funksionet e nxehtjes	Përdorimi
 Konservimi	Për të konservuar perime, (p.sh. turshi).
 Tharja	Për të tharë frutat e prera në feta, zrazavatet dhe kërpudhat.
 Ngrohja e pjatave	Për të ngrohur paraprakisht pjata që do të shërbehen.
 Shkrija	Për të shkrië ushqimin (zazavate dhe fruta). Koha e shkrijës varet nga sasia dhe madhësia e ushqimit të ngrirë.
 Au Gratin	Për gatime si lazanja apo gratin me patate. Për të bërë gratina dhe për të karamelizuar.

# PËRDORIMI I PËRDITSHËM

Funksionet e nxehtjes	Përdorimi
 Gatim i ngadaltë	Për të përgatitur rosto të buta dhe me lëng.
 Mbaj ngrohtë	Për ta mbajtur ushqimin të ngrohtë.
 Pjekje vent. me lagështirë	Ky funksion është projektuar për të kursyer energjinë gjatë gatimit. Kur përdorni këtë funksion, temperatura në hapësirën e brendshme mund të ndryshojë nga temperatura e vendosur. Përdoret nxehtësia e mbetur. Fuqia e ngrohjes mund të jetë e ulët. Për më shumë informacion, referojuni kapitullit "Përdorimi i përditshëm", "Shënime mbi": Pjekje vent. me lagështirë.

## AVULL

Funksioni e ngrohjes	Përdorimi
 Krijim avulli	Ringrohja e ushqimit me avull parandalon tharjen e sipërfaqes. Nxehtësia shpërndahet në një mënyrë të butë dhe të njëtrajtshme, që lejon rikuperimin e shijes dhe aromës së ushqimit njësoj si të ishte i sapogatuar. Ky funksion mund të përdoret për ta ringrohur ushqimin direkt në një pjatë. Ju mund të ringrohni më shumë se një pjatë në të njëjtën kohë, duke përdorur pozicione të ndryshme të ndarjeve.
 Funksioni i picës	Pjekja e picës.
 Pjekja e Bukës	Përdoreni këtë funksion për të pjekur bukë dhe simite me rezultate shumë të mira sa i përket fortësisë, ngjyrës dhe shkëlqimit të kores.
 Lagështi e ulët	Funksioni është i përshtatshëm për mish, shpendë, gatime furrë dhe tava. Falë kombinimit të avullit dhe nxehtësisë mishi ka përmbajtje të butë e të lëngshme me një sipërfaqe krokante.

## 7.6 Shënime mbi: Pjekje vent. me lagështirë

Ky funksion është përdorur për të qenë në pajtim me klasin e efikasitetit energjetik dhe kërkesat e ekodizajnit sipas BE 65/2014 dhe BE 66/2014. Testet sipas EN 60350-1.

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

Kur përdorni këtë funksion llamba fiket automatikisht pas 30 sekondash.

Për udhëzimet e gatimit shihni kapitullin "Udhëzime dhe këshilla", Pjekje vent. me lagështirë.

Për rekomandimet e përgjithshme të kursimit të energjisë, shihni kapitullin "Efikasiteti energjetik", Kursimi i energjisë.


## 8. FUNKSIONET E ORËS

### 8.1 Përshkrimi i funksioneve të orës

Funksioni i orës	Aplikimi
Koha e gatimit	Për të vendosur kohëzgjatjen e gatimit. Maksimumi është 23 orë e 59 minuta.
Përfundo veprimin	Për të vendosur se çfarë ndodh kur përfundon numërimi i kohëmatësit.
Shtyrja e programit	Për të shtyrë fillimin dhe/ose përfundimin e gatimit.
Kohë shtesë	Për të zgjatur kohën e gatimit.
Kujtesë	Për vendosjen e një numërimi mbrapsht. Maksimumi është 23 orë 59 minuta. Ky funksion nuk ndikon në funksionimin e furrës.
Kohëmatësi me rritje	Monitoron kohëzgjatjen e funksionit. Kohëmatësi me rritje - mund ta aktivizoni dhe çaktivizoni.

### 8.2 Si ta programoni: Funksionet e orës


Mënyra e regjistrimit të orës	
Hapi 1	Shtypni: Ora Ditore.
Hapi 2	Vendosni kohën. Shtypni: OK.


Si të vendosni kohën e gatimit	
Hapi 1	Zgjidhni funksionin e nxehtësisë dhe vendosni temperaturën.
Hapi 2	Shtypni:  .
Hapi 3	Vendosni kohën. Shtypni: OK.

# FUNKSIONET E ORËS

## Përdorni menyë e shpejtë!



Mënyra e zgjedhjes së opsionit të përfundimit	
Hapi 1	Zgjidhni funksionin e nxehtësisë dhe vendosni temperaturën.
Hapi 2	Shtypni:  .
Hapi 3	Vendosni kohën e gatimit.
Hapi 4	Shtypni: ● ● ● .
Hapi 5	Shtypni: Përfundo veprimin.
Hapi 6	Zgjidhni të preferuarën: Përfundo veprimin.
Hapi 7	Shtypni: OK. Përsëriteni veprimin derisa ekrani të shfaqë panelin kryesor.

Si të vonojmë nisjen e gatimit	
Hapi 1	Vendosni një funksion ngrohjeje dhe temperaturën.
Hapi 2	Shtypni:  .
Hapi 3	Vendosni kohën e gatimit.
Hapi 4	Shtypni: ● ● ● .
Hapi 5	Shtypni: Shtyrja e programit.
Hapi 6	Zgjidhni vlerën.
Hapi 7	Shtypni: OK. Përsëriteni veprimin derisa ekrani të shfaqë panelin kryesor.

Zgjatja e kohës së gatimit
Kur ka mbetur 10% nga koha e gatimit dhe ushqimi nuk duket të jetë gati, mund ta zgjasni kohën e gatimit. Ju gjithashtu mund të ndryshoni funksionin e nxehtësisë.



# MËNYRA E PËRDORIMIT: AKSESORËT

## Zgjatja e kohës së gatimit

Shtypni **+1min** për të zgjatur kohën e gatimit.

## Si të ndryshojmë parametrat e kohëmatësit

Hapi 1

Shtypni: 

Hapi 2

Vendosni vlerën e kohëmatësit.

Hapi 3

Shtypni: OK.

Mund ta ndryshoni kohën e caktuar gjatë gatimit në çdo moment.

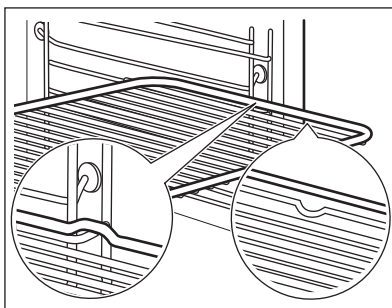
## 9. MËNYRA E PËRDORIMIT: AKSESORËT

### 9.1 Futja e aksesoreve

Një dhëmbëzim i vogël në pjesën e sipërme rrit sigurinë. Dhëmbëzimet janë gjithashtu mjete që parandalojnë pëmbysjen. Buzët e ngritura përreth skarës parandalojnë rrëshqitjen nga rafti.

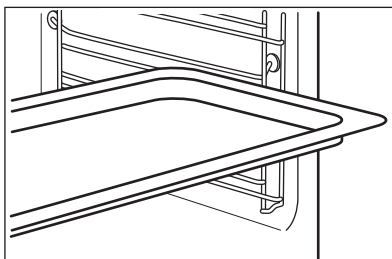
#### Rafti me rrjetë:

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



#### Tava e pjekjes /Tigan i thellë:

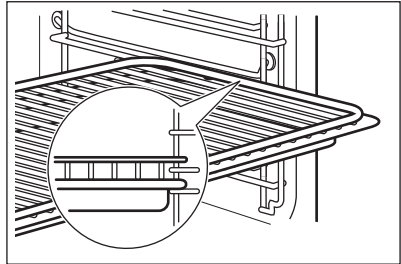
Shtyjeni tavën midis shufrave drejtuese të mbajtëses së raftit.



# MËNYRA E PËRDORIMIT: AKSESORËT

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

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



## 9.2 Sensori i ushqimit

Sensori i ushqimit- mat temperaturën brenda ushqimit. Mund ta përdorni me çdo funksion nxeheje.

### Duhet të vendosen dy temperatura të ndryshme:

°C temperatura e furrës: minimumi 120 °C.	 Temperatura e brendshme.
--	---

### Për rezultate sa më të mira në gatim:

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

Furra llogarit me afërsi kohën e përfundimit të gatimit. Kjo gjë varet nga sasia e ushqimit, funksioni dhe temperatura e vendosur e furrës.

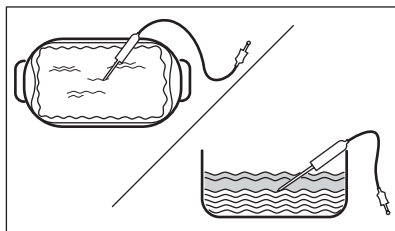
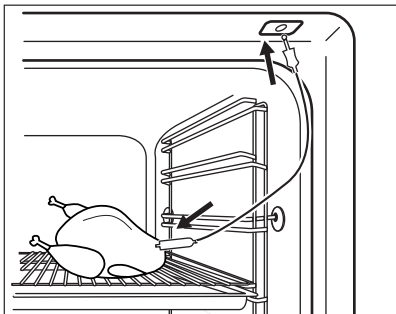
## Si ta përdorni: Sensori i ushqimit

<b>Hapi 1</b>	Ndizni furrën.
<b>Hapi 2</b>	Vendosni një funksion nxeheje dhe nëse është e nevojshme, temperaturën e furrës.
<b>Hapi 3</b>	Futni: Sensori i ushqimit.
<b>Mish, pulë dhe peshk</b>	<b>tavë</b>

# MËNYRA E PËRDORIMIT: AKSESORËT

Vendosni majën e Sensori i ushqimit në qendër të mishit ose peshkut, në pjesën më të trashë nëse është e mundur. Sigurohuni që të paktën 3/4 e Sensori i ushqimit të jetë brenda gatimit.

Futni majën e Sensori i ushqimit saktësisht në qendër të tavës. Sensori i ushqimit duhet jetë i palëvizur në një vend gjatë gatimit. Përdorni një përbërës të ngurtë për të arritur këtë. Përdorni skajin e enës së pjekjes për të mbështetur dorezën e silikonit të Sensori i ushqimit. Maja e Sensori i ushqimit nuk duhet të prekë pjesën e poshtme të enës së pjekjes.



## Hapi 4

Futni Sensori i ushqimit në folenë në pjesën e përparme të furrës. Ekranin shfaq temperaturën e aktuale të: Sensori i ushqimit.

## Hapi 5

 - shtypni për të vendosur temperaturën e brendshme të sensorit.

## Hapi 6

- • • - shtypni për të caktuar opsionin e preferuar:
- Bjeri alarmit - kur ushqimi arrin temperaturën e brendshme, dëgjohe sinjali.
- Bjeri alarmit dhe ndalo gatimin - kur ushqimi arrin temperaturën e brendshme, bie sinjali dhe furra ndalon.

## Hapi 7

Zgjidhni opsionin dhe shtypni në mënyrë të përsëritur: **OK** për të shkuar tek ekranin kryesor.

## Hapi 8

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

## Hapi 9

Nxirreni fishën e Sensori i ushqimit nga priza dhe nxirreni gatesën nga furra.



### **PARALAJMËRIM!**

Ekziston rreziku i djegieve duke qenë se Sensori i ushqimit nxehet. Kini kujdes kur e shkëpusni nga priza dhe kur e hiqni nga ushqimi.

# MËNYRA E PËRDORIMIT: AKSESORËT

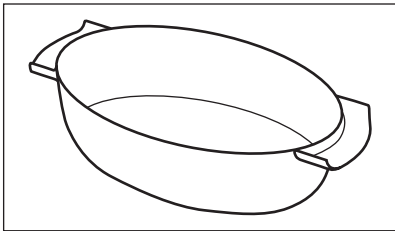
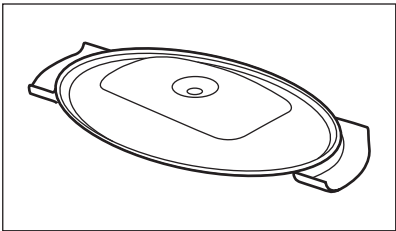
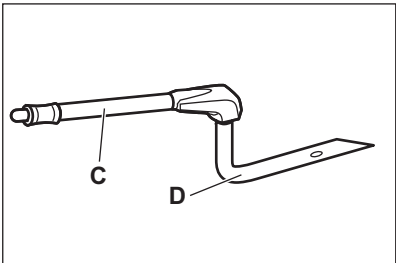
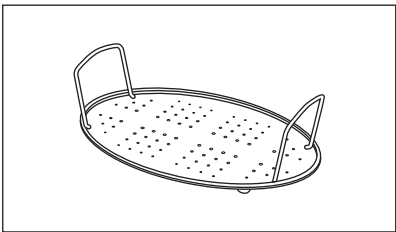
Përdorni menyën e shpejtë!



## 9.3 Aksesore për gatim me avull

**Ena e pjekjes dietetike për funksionet e gatimit me avull**

Ena e pjekjes dietetike është e përbërë prej një tasi prej qelqi (A), një kapaku (B), një tubi injeksioni (C), një injektor (D) dhe një skare prej çeliku (E).

Tasi prej qelqi (A)	Kapaku (B)
	
<b>Tubi i injeksionit, injektori dhe një skarë prej çeliku.</b>	
Tubi i injeksionit (C) është për gatimet me avull, injektori (D) është për gatimet e drejtpërdrejta me avull.	
Skara prej çeliku (E)	

- Mos vendosni enën e nxehtë mbi sipërfaqe të ftohta/lagështa.

- Mos derdhni lëngje të ftohta mbi enën e pjekjes kur ajo është e nxehtë.
- Mos e përdorni enën e pjekjes mbi sipërfaqe gatimi të nxehta.
- Mos e pastroni enën e gatimit me abrazivë, detergjentë gërryes apo pluhura.

## 9.4 Gatimi me avull në enën e pjekjes dietetike

<b>Hapi 1</b>	Vendoseni enën e pjekjes mbi skarën e çelikut dhe mbulojeni me kapak. Vendoseni tubin e injeksionit brenda vrimës së kapakut. Vendoseni enën e pjekjes mbi raftin e dytë duke filluar nga fundi.
<b>Hapi 2</b>	Lidheni tubin e injeksionit me hyrjen e avullit.
<b>Hapi 3</b>	Vendoseni furrën në funksionin e gatimit me avull.

## 9.5 Gatimi i drejtpërdrejtë me avull

Vendoseni enën e gatimit mbi skarrën prej celiku. Shtoni pak ujë. Mos e përdorni kapakun.



### PARALAJMËRIM!

Injektori mund të jetë i nxehtë kur furra është në punë. Gjithmonë përdorni dorezat e furrës. Hiqni injektorin prej furrës kur nuk po përdorni funksionin e avullit.

<b>Hapi 1</b>	Lidheni injektorin me tubin e injeksionit. Lidheni tubin e injeksionit me hyrjen e avullit.
<b>Hapi 2</b>	Vendosni enën e pjekjes mbi raftin e parë apo të dytë duke nisur nga fundi. Sigurohuni që tubi i injeksionit të mos jetë i bllokuar. Mbajeni injektorin larg rezistencës.
<b>Hapi 3</b>	Vendoseni furrën në funksionin e gatimit me avull.
Kur gatvani ushqime si pula, rosa, gjeli apo peshq të mëdhenj, vendoseni injektorin brenda ushqimit.	





# 10. FUNKSIONET SHITESË

## 10.1 Si ta ruani: Të preferuara

Ju mund të ruani cilësimet tuaja të preferuara, si p.sh. funksionin e nxehtë, kohën e gatimit, temperaturën, ose funksionin e pastrimit. Ju mund të ruani 3 cilësime të preferuara.



<b>Hapi 1</b>	Ndizni furrën.
<b>Hapi 2</b>	Zgjidhni cilësimin e preferuar.

# FUNKSIONET SHITESË

<b>Hapi 3</b>	Shtypni:  . Zgjidhni: Të preferuara.
<b>Hapi 4</b>	Zgjidhni: Ruaj cilësimet aktuale.
<b>Hapi 5</b>	Shtypni + për të shtuar cilësimin në listën e: Të preferuara. Shtypni  .
 - shtypni për të rivendosur cilësimin.  - shtypni për të anuluar cilësimin.	



## 10.2 Bllokimi i funksionit

Funksioni parandalon ndryshimin pa dashje të funksionit të nxehjes.

<b>Hapi 1</b>	Ndizni furrën.
<b>Hapi 2</b>	Vendosni një funksion nxehjeje.
<b>Hapi 3</b>	 ,  - shtypni në të njëjtën kohë për të aktivizuar funksionin.
Për të çaktivizuar funksionin, përsëritni hapin 3.	

## 10.3 Fikja automatike

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

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

Fikja automatike nuk punon me funksionet: Të lehta, Sensori i ushqimit, Koha e përfundimit, Gatim i ngadaltë.

## 10.4 Ventilatori i ftohjes

Kur furra është në punë, ventilatori ftohës ndizet aktivizohet për t'i mbajtur sipërfaqet e furrës të ftohta. Nëse fikni furrën, ventilatori ftohës mund të vazhdojë të punojë derisa të ftohet furra.

## 11. UDHËZIME DHE KËSHILLA

### 11.1 Rekomandimet e gatimit



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






Furra juaj mund të pjekë apo të skuqë ndryshe nga furra juaj e mëparshme. Tabelat e mëposhtme tregojnë cilësimet e rekomanduara për temperaturën, kohën e gatimit dhe nivelin e raftit për lloje specifike ushqimi.

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






Për më shumë rekomandime gatimi, referojuni tabelave të gatimit në uebsajtin tonë. Për të gjetur këshilla gatimi, kontrolloni numrin PNC në etiketën e specifikimeve në kornizën e përparme të brendësisë së furrës.

### 11.2 Pjekje vent. me lagështirë






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

		 (°C)		 (min)
Role të ëmbla, 16 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	2	20 - 30
Simite, 9 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	2	30 - 40
Picë, e ngrirë, 0,35 kg	rafti rretë	220	2	10 - 15
Role biskotash	tavë për pjekje ose tavë e thellë	170	2	25 - 35
Kekë Brownie	tavë për pjekje ose tavë e thellë	175	3	25 - 30
Sufle, 6 copë	tasa qeramike në raftin e telit	200	3	25 - 30
Bazë puding pandispanje	tavë baze pandispanje në raft teli	180	2	15 - 25

# UDHËZIME DHE KËSHILLA


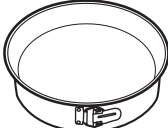

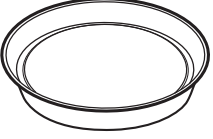
		 (°C)		 (min)
Sandviç Viktoria	tavë pjekjeje mbi raft me rrjetë	170	2	40 - 50
Peshk i zier, 0,3 kg	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	3	20 - 25
Peshk i plotë, 0,2 kg	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	3	25 - 35
Fileta peshku, 0,3 kg	tavë pice mbi raft teli	180	3	25 - 30
Mish i zier, 0,25 kg	tavë për pjekje ose tavë e thellë	200	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	tavë për pjekje ose tavë e thellë	200	3	25 - 30
Biskota, 16 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	2	20 - 30
Amareta, 24 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	2	25 - 35
Kek me kupa, 12 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	170	2	30 - 40
Pasta me kripë, 20 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	2	25 - 30
Biskota me kore të shkrifët, 20 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	150	2	25 - 35
Tarta të vogla, 8 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	170	2	20 - 30
Perime, të ziera, 0,4 kg	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	3	35 - 45
Omëletë vegjetariane	tavë pice mbi raft teli	200	3	25 - 30



		 (°C)		 (min)
Perime mesdhetare, 0,7 kg	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	4	25 - 30

## 11.3 Pjekje vent. me lagështirë - aksesorët e rekomanduar








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

 <b>Tavë pice</b>	 <b>Tavë gatimi</b>	 <b>Tasa qeramike</b>	 <b>Tavë për bazë pandispanje</b>
E errët, joreflektuese 28 cm diametër	E errët, joreflektuese 26 cm diametër	Qeramikë 8 cm diametër, 5 cm lartësi	E errët, joreflektuese 28 cm diametër








## 11.4 Tabelat e gatimit për institutet e testimit








### Informacion për institutet e testimit

Testet sipas IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Kekë të vegjël, 20 për tepsi	Gatim tradicional	Tavë pjekjeje	3	170	20 - 30	-
Kekë të vegjël, 20 për tepsi	Ventilator i plotë	Tavë pjekjeje	3	150 - 160	20 - 35	-

# UDHËZIME DHE KËSHILLA

				 (°C)	 (min)	
Kekë të vegjël, 20 për tepsi	Ventilator i plotë	Tavë pjekjeje	2 dhe 4	150 - 160	20 - 35	-
Ëmbëlsirë me mollë, 2 tava Ø20 cm	Gatim tradicional	Rafti me rrjetë	2	180	70 - 90	-
Ëmbëlsirë me mollë, 2 tava Ø20 cm	Ventilator i plotë	Rafti me rrjetë	2	160	70 - 90	-
Pandispa një, formë keku Ø26 cm	Gatim tradicional	Rafti me rrjetë	2	170	40 - 50	Ngroheni furrën paraprakisht për 10 minuta.
Pandispa një, formë keku Ø26 cm	Ventilator i plotë	Rafti me rrjetë	2	160	40 - 50	Ngroheni furrën paraprakisht për 10 minuta.
Pandispa një, formë keku Ø26 cm	Ventilator i plotë	Rafti me rrjetë	2 dhe 4	160	40 - 60	Ngroheni furrën paraprakisht për 10 minuta.
Amareta	Ventilator i plotë	Tavë pjekjeje	3	140 - 150	20 - 40	-
Amareta	Ventilator i plotë	Tavë pjekjeje	2 dhe 4	140 - 150	25 - 45	-
Amareta	Gatim tradicional	Tavë pjekjeje	3	140 - 150	25 - 45	-

				 (°C)	 (min)	
Bukë e thekur, 4 - 6 copë	Skara	Rafti me rrjetë	4	maks.	2 - 3 minuta njëra anë; 2 - 3 minuta ana tjetër	Ngroheni furrën paraprakisht për 3 minuta.
Qofte prej mish lope, 6 copë, 0,6 kg	Skara	Rafti rrjetë dhe tava e kullimit	4	maks.	20 - 30	Vendosni raftin me rrjetë në nivelin e katërt dhe tavën e kullimit në nivelin e tretë të furrës. Rotullojeni ushqimin pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit. Ngroheni furrën paraprakisht për 3 minuta.



## 12. KUJDESI DHE PASTRIMI




### PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

### 12.1 Shënime mbi pastrimin

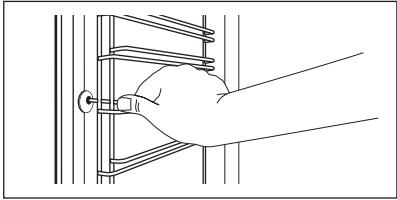
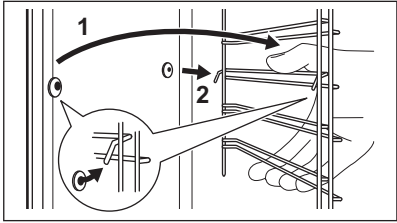
 <b>Agjentët e pastrimit</b>	Pastroni pjesën e përparme të furrës me një copë të butë me ujë të ngrohtë dhe një detergjent të butë.
	Përdorni një solucion pastrues për të pastruar sipërfaqet metalike.
	Pastroni njollat me një detergjent të butë.
 <b>Përdorimi i përditshëm</b>	Pastrojeni hapësirën e brendshme pas çdo përdorimi. Grumbullimi i yndyrës ose mbetjeve të tjera mund të shkaktojë zjarr.
	Në furrë ose në panelet e dyerve prej xhami mund të kondensohet lagështi. Për të ulur kondensimin, lëreni furrën të punojë për 10 minuta para gatimit. Mos e ruani ushqimin në furrë për më shumë se 20 minuta. Thajeni brendësinë me një leckë të butë pas çdo përdorimi.

# KUJDESI DHE PASTRIMI

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

## 12.2 Mënyra e heqjes: Mbajtëset e rafteve


Hiqni mbajtëset e rafteve për të pastruar furrën.

<b>Hapi 1</b>	Fikni furrën dhe prisni derisa të ftohet.	
<b>Hapi 2</b>	Tërhiqni pjesën ballore të mbajtëses nga paretit anësor.	
<b>Hapi 3</b>	Tërhiqni pjesën e pasme të mbajtëses së rafteve jashtë paretit anësor dhe hiqni.	
<b>Hapi 4</b>	Montojini mbajtëset e rafteve në rendin e kundërt. Kunjat te shinat teleskopike nuk duhet të jenë vendosur përpara.	


## 12.3 Si ta përdorni: Pastrimi pirolitik

Pastrojeni furrën me Pastrimi pirolitik.

	<b>PARALAJMËRIM!</b> Ekziston mundësia e djegies.
--	--

	<b>KUJDESI!</b> Nëse ka pajisje të tjera të instaluara në të njëjtën ndarje, mos i përdorni njëkohësisht me këtë funksion. Kjo mund t'i shkaktojë dëmtim furrës.
--	---

Përpara Pastrimi pirolitik:		
Fikni furrën dhe prisni derisa të ftohet.	Hiqni të gjithë aksesorët.	Pastroni dyshemenë e furrës dhe xhamin e brendshëm të derës me ujë të ngrohtë, leckë të butë dhe detergjent të butë.

Hapi 1	Hapi 2	Hapi 3
Ndizni furrën.	Shtypni:  / Pastrimi.	Zgjidhni modalitetin e pastrimit.
Opsioni	Regjimi i pastrimit	Kohëzgjatja
Pastrimi pirolitik, i shpejtë	Pastrim i lehtë	1 h
Pastrimi pirolitik, normal	Pastrim normal	1 h 30 min
Pastrimi pirolitik, intensive	Pastrim i plotë	2 h 30 min
<p><b>i</b> Kur nis pastrimi, dera e furrës kyçet dhe llamba fiket. Ventilatori funksionon me shpejtësi më të lartë.</p>		
<p>STOP - shtypeni për të ndaluar pastrimin përpara se të përfundojë. Mos e përdorni furrën derisa simboli i kyçjes së derës të zhduket nga ekrani.</p>		

### Kur përfundon pastrimi:

Fikni furrën dhe prisni derisa të ftohet.	Fshijeni pjesën e brendshme me një leckë të butë.	Hiqni mbetjet nga fundi i pjesës së brendshme.
---	---	--

## 12.4 Si ta pastroni: Depozita e ujit

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

# KUJDESI DHE PASTRIMI

## Kur përfundon pastrimi:

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

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

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

## 12.5 Kujtuesi i pastrimit

Kur shfaqet kujtuesi, rekomandohet pastrimi.

Përdorni funksionin: Pastrimi pirolitik.

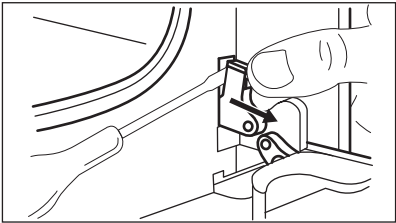
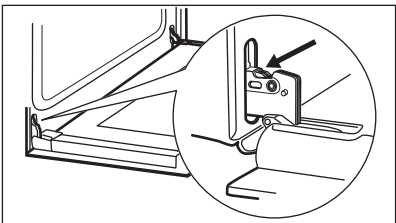
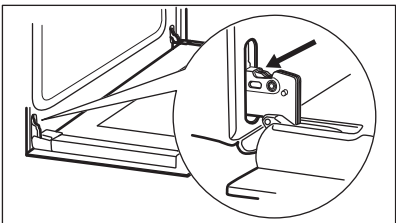
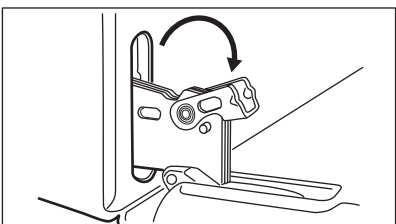
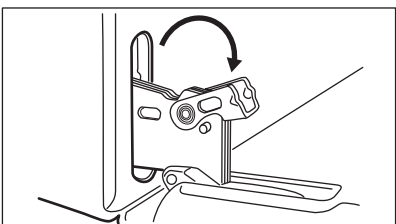
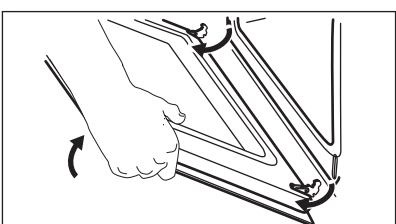
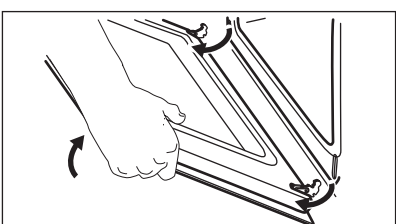
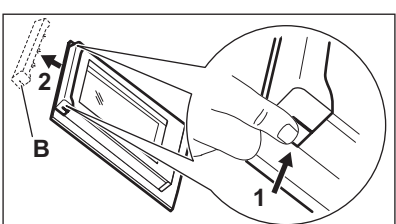
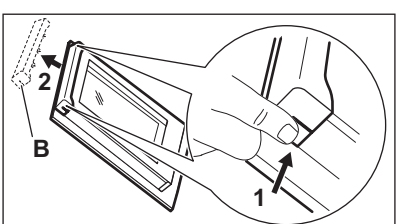
## 12.6 Mënyra e heqjes dhe e instalimit: Dera

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

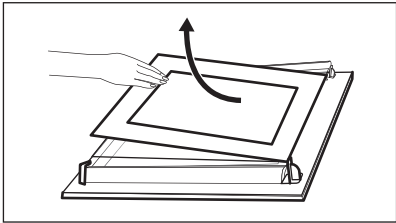


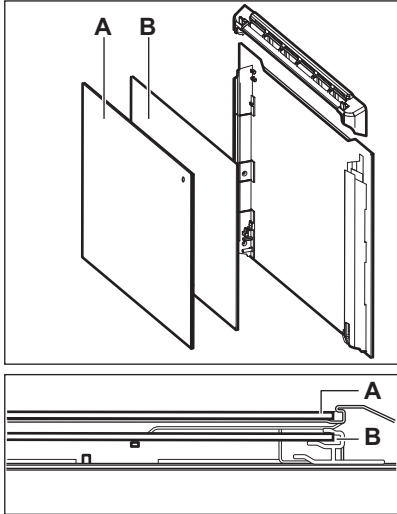
### KUJDESI!

Mos e përdorni furrën pa panelet prej xhami.

<b>Hapi 1</b>	Hapeni derën deri në fund dhe gjeni menteshën në anën e djathtë të derës.	
<b>Hapi 2</b>	Përdorni një kaçavidë për të ngritur dhe rrotulluar plotësisht levën e menteshës së djathtë.	
<b>Hapi 3</b>	Gjeni menteshën në anën e majtë të derës.	
<b>Hapi 4</b>	Ngrini dhe rrotulloni plotësisht levën mbi menteshën e majtë.	
<b>Hapi 5</b>	Mbylleni derën e furrës deri në gjysmë në pozicionin e parë të hapjes. Më pas ngrini dhe tërhiqeni përpara dhe hiqeni derën nga vendi.	
<b>Hapi 6</b>	Vendoseni derën mbi një leckë të butë në një sipërfaqe të qëndrueshme.	
<b>Hapi 7</b>	Kapeni kornizën (B) në buzën e sipërme të derës nga të dyja anët dhe shtyjeni nga brenda për të çliruar mbërtheckën.	
<b>Hapi 8</b>	Tërhiqeni kornizën e derës përpara për ta hequr.	
<b>Hapi 9</b>	Mbajini panelet prej xhami të derës nga pjesa e sipërme dhe nxirrini jashtë me kujdes një nga një. Filloni nga paneli i sipërm. Sigurohuni që xhami të rrëshqasë jashtë mbështetëseve krejtësisht.	

# KUJDESI DHE PASTRIMI

<p><b>Hapi 10</b></p>	<p>Pastrojini panelet prej xhami me ujë dhe sapun. Thajini me kujdes panelet prej xhami. Mos i pastroni panelet e xhamit në lavastovilje.</p>	
<p><b>Hapi 11</b></p>	<p>Pas pastrimit, instaloni panelet prej xhami dhe derën e furrës.</p>	

<p>Sigurohuni që t'i rivendosni panelet prej xhami (A dhe B) në rendin e duhur. Kontrolloni për simbolin/printimin në secilën anë të panelit të xhamit, secili prej paneleve të xhamit duket ndryshe për ta bërë çmontimin dhe montimin më të lehtë. Kur instalohet saktë korniza e derës kërcet. Sigurohuni që të instaloni panelin e mesit të xhamit siç duhet në vendet e tij.</p>	
---	---

## 12.7 Mënyra e ndërrimit: Llamba

	<p><b>PARALAJMËRIM!</b> Rrezik goditjeje elektrike. Llamba mund të jetë e nxehtë.</p>
--	---

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

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



## Llamba e pasme

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




## 13. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE






### PARALAJMËRIM!




Referojuni kapitujve për sigurinë.

### 13.1 Çfarë duhet bërë nëse...




 <b>Furra nuk ndizet ose nuk nxehet</b>	
 <b>Shkaku i mundshëm</b>	 <b>Ndreqja</b>
Furra nuk është e lidhur me rrjetin elektrik ose nuk është lidhur saktë.	Kontrolloni nëse furra është lidhur siç duhet me rrjetin elektrik. Shihni diagramën e lidhjes.
Nuk është vendosur ora.	Vendosni orën, për detaje referojuni kapitullit “Funksionet e orës”, “Mënyra e vendosjes”: Funksionet e orës.
Dera nuk është mbyllur siç duhet.	Mbylleni tërësisht derën.
Është djegur siguresa.	Sigurohuni që shkaku i problemit është siguresa. Nëse problemi përsëritet, kontaktoni një elektrikist të kualifikuar.
Është aktiv "Bllokimi për fëmijët" i furrës.	Referojuni kapitullit “Menyja”, nënmenyja për: Opsionet.




# ZGJIDHJA E PROBLEMEVE

 <b>Komponentët</b>	
 <b>Përshkrimi</b>	 <b>Ndreqja</b>
Llamba është djegur.	Ndërroni llambën, për detaje referojuni kapitullit “Kujdesi dhe pastrimi”, “Mënyra e ndërrimit”: Llamba.

 <b>Pastrimi</b>	
 <b>Përshkrimi</b>	 <b>Kontrolloni nëse...</b>
Në pjesën e brendshme të furrës ka ujë.	Në depozitën e ujit nuk ka shumë ujë.
Gatimi me avull nuk funksionon.	Nuk ka mbetje çmërsi në hyrjen e avullit.
Gatimi me avull nuk funksionon.	Në depozitën e ujit ka ujë.
Duhet më shumë se tre minuta për të zbrazur depozitën e ujit ose uji rrjedh nga hapja e hyrjes së avullit.	Nuk ka mbetje çmërsi në hyrjen e avullit. Pastroni depozitën e ujit.



Ikja e dritave e ndalon gjithmonë pastrimin. Përsëritni pastrimin nëse ndërpritet nga ikja e dritave.

 <b>Probleme me sinjalin Wi-Fi</b>	
 <b>Shkaku i mundshëm</b>	 <b>Ndreqja</b>
Problem me sinjalin e rrjetit me valë.	Kontrolloni rrjetin me valë dhe ruterin. Rindizeni ruterin.
Është instaluar ruter i ri ose ka ndryshuar konfigurimi i ruterit.	Për ta konfiguruar sërish furrën dhe pajisjen celulare sërish, referojuni kapitullit “Përpara përdorimit të parë”, “Lidhja me valë”.

 <b>Probleme me sinjalin Wi-Fi</b>	
 <b>Shkaku i mundshëm</b>	 <b>Ndreqja</b>
Sinjali i rrjetit me valë është i dobët.	Lëvizeni ruterin sa më pranë furrës që të jetë e mundur.
Sinjali me valë ndërpritet nga një pajisje mikrovale që ndodhet pranë furrës.	Fikeni pajisjen me mikrovalë.



## 13.2 Mënyra e menaxhimit: Kodet e defekteve

Kur ndodh një gabim softueri, ekrani shfaq mesazhin e gabimit. Në këtë pjesë, do të gjeni listën e problemeve që mund t'i zgjidhni vetë.

 <b>Kodi dhe përshkrimi</b>	 <b>Zgjidhja</b>
C2 - Sensori i ushqimit ndodhet në brendësi të furrës gjatë Pastrimi pirolitik.	Nxirrni Sensori i ushqimit.
C3 - dera nuk është mbyllur plotësisht gjatë Pastrimi pirolitik.	Mbylle derën.
F111 - Sensori i ushqimit nuk është futur mirë në prizë.	Fusni plotësisht Sensori i ushqimit në prizë.
F240, F439 - fushat me prekje në ekran nuk funksionojnë mirë.	Pastroni sipërfaqen e ekranit. Sigurohuni që të mos ketë papastërti në fushat me prekje.
F601 - ka një problem me sinjalin e Wi-Fi.	Kontrolloni lidhjen e rrjetit. Referojuni kapitullit "Përpara përdorimit të parë", "Lidhja me valë".
F604 - lidhja e parë me Wi-Fi dështoi.	Fikeni dhe ndizeni furrën dhe provoni sërish. Referojuni kapitullit "Përpara përdorimit të parë", "Lidhja me valë".
F908 - sistemi i furrës nuk mund të lidhet me panelin e kontrollit.	Fikni dhe ndizni furrën.

Kur një prej këtyre mesazheve të gabimeve vazhdon të shfaqet në ekran, nënkupton se mund të jetë çaktivizuar një nënsistem me defekt. Në një rast të tillë, kontaktoni me shitësin tuaj ose qendrën e autorizuar të shërbimit. Nëse ndodh ndonjë nga këto gabime, pjesa tjetër e funksioneve të furrës do të vazhdojë të punojë si zakonisht.

# EFIKASITETI ENERGJETIK

 <b>Kodi dhe përshkrimi</b>	 <b>Zgjidhja</b>
F602, F603 - Wi-Fi nuk është e disponueshme.	Fikni dhe ndizni furrën.

## 13.3 Të dhënat e shërbimit

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

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

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

## 14. EFIKASITETI ENERGJETIK

### 14.1 Informacioni i produktit dhe Fleta e informacionit të produktit\*

Emri i furnitorit	Electrolux
Identifikimi i modelit	EOC8P39WX 949494777 EOC8P39WZ 949494778 KOCBP39WX 949494776
Indeksi i efikasitetit energjetik	81.2
Klasi i efikasitetit të energjisë	A+
Konsumi i energjisë me ngarkesë standarde, regjimi tradicional	0.93 kWh/cikël
Konsumi i energjisë me ngarkesë standarde, regjimi me ventillim	0.69 kWh/cikël
Numri i zgavrave	1

Burimi i nxehtësisë	Elektriciteti	
Volumit	72 l	
Lloji i furrës	Furrë inkaso	
Masa	EOC8P39WX	35.9 kg
	EOC8P39WZ	36.5 kg
	KOCBP39WX	36.8 kg

\* Për Bashkimin Evropian sipas Rregulloreve të BE-së 65/2014 dhe 66/2014.  
Për Republikën e Bjellorusisë sipas STB 2478-2017, Shtojca G; STB 2477-2017, Aneksat A dhe B.  
Për Ukrainën sipas 568/32020.

Kategoria e efikasitetit të energjisë nuk aplikohet për Rusinë.

EN 60350-1 - Pajisje shtëpiake gatimi me energji elektrike - Pjesa 1: Diapazonet, furrat, furrat me avull dhe skarat - Mënyrat e vlerësimit të performancës.

## 14.2 Kursimi i energjisë



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

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

Përdorni enë metalike për të përmirësuar kursimin e energjisë.

Kur është e mundur, mos e ngrohni furrën përpara se të gatuar.

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

### Gatimi me ventilator

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

### Nxehtësia e mbetur

Nëse aktivizohet një program me përzgjedhjeje të kohës Kohëzgjatja ose Përfundimi dhe koha e gatimit i kalon 30 minuta, elementet nxehtëse çaktivizohen automatikisht më shpejt në disa funksione të furrës.

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

Kur gatimi zgjat më shumë se 30 minuta, reduktoni temperaturën e furrës në minimum, 3 - 10 minuta përpara përfundimit të gatimit. Nxehtësia e mbetur brenda furrës do të vazhdojë të gatujë.

Përdorni nxehtësinë e mbetur për të ngrohur gatimet e tjera.

# STRUKTURA E MENYSË

---

## Për ta mbajtur ushqimin të ngrohtë

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

## Gatimi me llambë të fikur

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

## Pjekje vent. me lagështirë

Funksion i projektuar për të kursyer energjinë gjatë gatimit.

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

## 15. STRUKTURA E MENYSË

---

### 15.1 Menyja

Shtypni  për të hapur Menyja.

Artikulli i menisë		Përdorimi
Gatim i asistuar		Liston programet automatike.
Pastrimi		Listë e programeve të pastrimit.
Të preferuara		Listë e cilësimeve të preferuara.
Opsionet		Për të vendosur konfigurimin e furrës.
Cilësimet	Lidhjet	Për të caktuar konfigurimin e rrjetit.
	Konfigurimi	Për të vendosur konfigurimin e furrës.
	Servisi	Tregon versionin dhe konfigurimin e softuerit.

### 15.2 Nënmenyja për: Pastrimi

Nënmenyja	Aplikimi
Pastrimi pirolitik, i shpejtë	Kohëzgjatja: 1 h.
Pastrimi pirolitik, normal	Kohëzgjatja: 1 h 30 min.
Pastrimi pirolitik, intensive	Kohëzgjatja: 2 h 30 min.

## 15.3 Nënmenuja për: Opsionet

Nënmenyja	Aplikimi
Të lehta	Ndez dhe fik llambën.
Bllokimi për fëmijët	Parandalon aktivizimin aksidental të furrës. Kur funksioni është aktiv, në ekran shfaqet teksti "Bllokimi për fëmijët" kur ndizni furrën. Për të aktivizuar përdorimin e furrës, zgjidhni shkronjat e kodit në rend alfabetik. Kur "Bllokimi i fëmijëve" është aktiv dhe furra është e fikur, dera e furrës kyçet. Hyrja në kohëmatës, funksionimi në distancë dhe llambë është e mundur me Bllokimin për fëmijët të aktivizuar.
Nxehje e shpejtë	Shkurton kohën e ngrohjes. Është e disponueshme vetëm për disa funksione furre.
Kujtuesi i pastrimit	Aktivizon dhe çaktivizon kujtesën.
Treguesi i orës	Aktivizon dhe çaktivizon orën.
Stili i orës elektronike	Ndryshon formatin e orës.

## 15.4 Nënmenyja për: Lidhjet

Nën-menyja	Përshkrimi
Wi-Fi	Për të aktivizuar ose çaktivizuar: Wi-Fi.
Funksionimi në distancë	Për të aktivizuar ose çaktivizuar kontrollin në distancë. Opsioni i dukshëm vetëm pasi aktivizoni: Wi-Fi.
Veprimi automatik në distancë	Për të nisur automatikisht përdorimin në distancë pas shtypjes së NISJA. Opsioni i dukshëm vetëm pasi aktivizoni: Wi-Fi.
Rrjeti	Për të kontrolluar statusin e rrjetit dhe fuqinë e sinjalit të: Wi-Fi.
Harroje rrjetin	Për të çaktivizuar rrjetin aktual nga lidhja automatike me furrën.

# ËSHTË E LEHTË!

## 15.5 Nënmenuja për: Konfigurimi

Nënmenuja	Përshkrimi
Gjuha	Vendos gjuhën e furrës.
Drita e ekranit	Vendos ndriçimin e ekranit.
Tingujt e butonave	Aktivizo dhe çaktivizo tingullin e fushave me prekje. Nuk mund ta vendosni në heshtje tonin për: ①.
Volumi i ziles	Vendos volumin e tingujve dhe sinjaleve të tasteve.
Ora Ditore	Vendos orën dhe datën aktuale.

## 15.6 Nënmenyja për: Servisi



Nën-menyja	Përshkrimi
Modaliteti demo	Kodi i aktivizimit / çaktivizimit: 2468
Versioni i softuerit	Informacion rreth versionit të softuerit.
Rivendos të gjitha cilësimet	Rivendos cilësimet e fabrikës.

# 16. ËSHTË E LEHTË!


**Përpara përdorimit të parë, duhet të vendosni:**


Gjuha	Drita e ekranit	Tingujt e butonave	Volumi i ziles	Ora Ditore
-------	-----------------	--------------------	----------------	------------

**Familjarizohuni me imazhet kryesore që shfaqen në panelin e kontrollit dhe në ekran:**



 AKTIV / JOAKTIV	 Menyja	 Të preferuara	 Wi-Fi	 Kohëmatësi	 Sensori i ushqimit	START / STOP
---	---	---	--	---	--	-----------------



Nisni të përdorni furrën				
<b>Ndezja e shpejtë</b>	Ndizni furrën dhe filloni të gatuarit me temperaturën dhe kohën e parazgjedhur të funksionit.	<b>Hapi 1</b>	<b>Hapi 2</b>	<b>Hapi 3</b>
		Shtypni dhe mbani shtypur: ①.	 ... - zgjidhni funksionin e preferuar.	Shtypni: START .
<b>Fikja e shpejtë</b>	Fikeni furrën në çdo moment, çdo ekran apo mesazh.	① - shtypni dhe mbani shtypur derisa furra të fiket.		

Nisja e gatimit				
Hapi 1	Hapi 2	Hapi 3	Hapi 4	Hapi 5
① - shtypni për të ndezur furrën.	 ... - zgjidhni funksionin e nxehjes.	°C - vendosni temperaturën.	OK - shtypni për ta konfirmuar.	START - shtypni për të filluar të gatuarit.

Gatimi me avull			
<b>Mbushni ujin e ftohtë të rubinetit në sirtarin e ujit. Ndiqni udhëzimet e shfaqura në ekran.</b>			
<b>Krijim avulli</b> Ngrohni përsëri ushqimin.	<b>Funksioni i picës</b>	<b>Pjekja e Bukës</b>	<b>Lagështi e ulët</b> Gatim me avull. Shpejton gatimin.
130°C	200 - 220°C	150 - 210°C	160 - 200°C

Mësoni si të gatuarit shpejt				
<b>Përdorni programet automatike për të përgatitur një gatim me shpejtësi me anë të parametrave të parazgjedhura:</b>				
<b>Gatim i asistuar</b>	<b>Hapi 1</b>	<b>Hapi 2</b>	<b>Hapi 3</b>	<b>Hapi 4</b>
	Shtypni: ①.	Shtypni:  .	Shtypni:  Gatim i asistuar.	Zgjidhni gatimin.

# ËSHTË E LEHTË!

## Përdorni funksionet e shpejta për të vendosur kohën e gatimit

### 10% Finish assist

Përdorni 10% Finish Assist për të zgjatur kohën e gatimit kur mbetet vetëm 10% nga koha e gatimit.

Për të zgjatur kohën e gatimit shtypni **+1min.**

## 17. PËRDORNI MENYNË E SHPEJTË!

Këtu mund të shikoni të gjitha shkurtoret e dobishme. Mund t'i gjeni ato gjithashtu në kapitujt e dedikuar në manualin e përdorimit.

Lidhjen me valë



Mënyra e vendosjes: Funksionet e nxehjes



Mënyra e vendosjes: Gatimi me funksionin e nxehjes me avull



Mënyra e vendosjes: Gatim i asistuar



Mënyra e vendosjes: Koha e gatimit



Si të shtyhet: Nisja dhe përfundimi i gatimit



Si të anulohet: Vendosija e kohëmatësit





Si ta përdorni: Sensori i ushqimit



## 18. ÇËSHTJE QË LIDHEN ME AMBIENTIN

---

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

## НИЕ МИСЛИМЕ НА ВАС

---

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

Добре дојдовте во Electrolux.

Посетете ја нашата страница за да:



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

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



Регистрирајте го вашиот производ за подобро сервисирање:

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



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


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


## ГРИЖА ЗА КОРИСНИЦИ И СЕРВИСИРАЊЕ


---

Ви препорачуваме да користите оригинални резервни делови.

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

 Предупредување / Внимание-Безбедносни информации

 Општи информации и совети

 Информации за животната средина

Можноста за промени е задржана.

## СОДРЖИНА

---

<b>1. БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ.....</b>	<b>53</b>	<b>2.9 Отстранување.....</b>	<b>60</b>
1.1 Сигурност за деца и ранлива категорија на лица.....	54	<b>3. МОНТАЖА.....</b>	<b>60</b>
1.2 Општа безбедност.....	54	3.1 Вградување.....	60
<b>2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА.....</b>	<b>55</b>	3.2 Прицврстување на печката за плакар.....	61
2.1 Монтажа.....	55	<b>4. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ.....</b>	<b>62</b>
2.2 Поврзување на струјата.....	56	4.1 Генерален преглед.....	62
2.3 Употреба.....	57	4.2 Додатоци.....	62
2.4 Нега и чистење.....	58	<b>5. КАКО ДА СЕ ВКЛУЧИ И ИСКЛУЧИ ПЕЧКАТА.....</b>	<b>63</b>
2.5 Чистење со пиролиза.....	59	5.1 Контролна плоча.....	63
2.6 Готвење на пареа.....	59	5.2 Екран.....	64
2.7 Внатрешна светилка.....	60		
2.8 Сервисирање.....	60		

<b>6. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА.....</b>	<b>65</b>	<b>11.3</b> Печете со влажен воздух - препорачани додатоци.....	<b>84</b>
<b>6.1</b> Првично чистење .....	<b>65</b>	<b>11.4</b> Табели за готвење за институти за тестирање.....	<b>85</b>
<b>6.2</b> Прво поврзување.....	<b>65</b>	<b>12. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ.....</b>	<b>86</b>
<b>6.3</b> Безжично поврзување .....	<b>65</b>	<b>12.1</b> Забелешки за чистењето.....	<b>87</b>
<b>6.4</b> Лиценца за софтвер.....	<b>66</b>	<b>12.2</b> Како да отстранете: Држачи на решетки .....	<b>87</b>
<b>6.5</b> Прво предзагревање.....	<b>67</b>	<b>12.3</b> Начин на користење: Чистење со пиролиза.....	<b>88</b>
<b>7. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА.....</b>	<b>67</b>	<b>12.4</b> Начин на чистење: Сад за вода.....	<b>89</b>
<b>7.1</b> Како да поставите: Функции на греене.....	<b>67</b>	<b>12.5</b> Потсетник за чистење.....	<b>90</b>
<b>7.2</b> Како да поставите: Функции на греене на пареа.....	<b>68</b>	<b>12.6</b> Како да извадите и да монтирате: Врата.....	<b>90</b>
<b>7.3</b> Сад за вода.....	<b>69</b>	<b>12.7</b> Како да замените: Светло.....	<b>92</b>
<b>7.4</b> Како да поставите: Готвење со помош.....	<b>70</b>	<b>13. РЕШАВАЊЕ НА ПРОБЛЕМИ.....</b>	<b>93</b>
<b>7.5</b> Функции за греене.....	<b>71</b>	<b>13.1</b> Што да се направи ако.....	<b>93</b>
<b>7.6</b> Забелешки за: Печете со влажен воздух.....	<b>73</b>	<b>13.2</b> Начин на користење: Шифри за грешки.....	<b>94</b>
<b>8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКОТ.....</b>	<b>73</b>	<b>13.3</b> Сервисни податоци.....	<b>95</b>
<b>8.1</b> Опис на функции на часовникот.....	<b>73</b>	<b>14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....</b>	<b>96</b>
<b>8.2</b> Како да поставите: Функции на часовник.....	<b>74</b>	<b>14.1</b> Информации за производот и Страница за информации за производот*.....	<b>96</b>
<b>9. НАЧИН НА КОРИСТЕЊЕ: ДОДАТОЦИ.....</b>	<b>76</b>	<b>14.2</b> Заштеда на енергија.....	<b>97</b>
<b>9.1</b> Вметнување на додатоци.....	<b>76</b>	<b>15. СТРУКТУРА НА МЕНИ.....</b>	<b>98</b>
<b>9.2</b> Сензор за храна.....	<b>77</b>	<b>15.1</b> Мени.....	<b>98</b>
<b>9.3</b> Прибор за готвење на пареа.....	<b>79</b>	<b>15.2</b> Подмени за: Чистење.....	<b>98</b>
<b>9.4</b> Готвење на пареа во диетална чинија за печење.....	<b>80</b>	<b>15.3</b> Подмени за: Опции.....	<b>98</b>
<b>9.5</b> Директно готвење на пареа.....	<b>80</b>	<b>15.4</b> Под-мени за: Врски.....	<b>99</b>
<b>10. ДОПОЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....</b>	<b>81</b>	<b>15.5</b> Подмени за: Поставка.....	<b>100</b>
<b>10.1</b> Како да заштедите: Омилени.....	<b>81</b>	<b>15.6</b> Под-мени за: Сервисирање.....	<b>100</b>
<b>10.2</b> Заклучување на копчињата.....	<b>81</b>	<b>16. ЛЕСНО Е!</b> .....	<b>100</b>
<b>10.3</b> Автоматско исклучување.....	<b>81</b>	<b>17. ОДБЕРЕТЕ БРЗО ДОСТАПНА ИКОНА!</b> .....	<b>102</b>
<b>10.4</b> Вентилатор за ладење.....	<b>82</b>	<b>18. ГРИЖА ЗА ОКОЛИНАТА.....</b>	<b>103</b>
<b>11. ПОМОШ И СОВЕТИ.....</b>	<b>82</b>		
<b>11.1</b> Препораки за готвење.....	<b>82</b>		
<b>11.2</b> Печете со влажен воздух.....	<b>82</b>		

## 1. ⚠ БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ

Пред монтирање и користење на апаратот, ве молиме внимателно да ги прочитате приложените упатства. Производителот не сноси одговорност за направена

повреда или штета кои се резултат на неправилна монтажа или употреба. Секогаш чувајте ги упатствата на сигурно и безбедно место за подоцнежна употреба.

## 1.1 Сигурност за деца и ранлива категорија на лица

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

# БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА

- 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 <sup>2</sup> )
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 см 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.

# БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА

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



## ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од оштетување на апаратот.

- За да спречите оштетување или избледување на емајлот:
  - не ставајте садови за во рерна или други предмети во апаратот директно на дното.
  - не ставајте алуминиумска фолија директно на дното на внатрешноста на апаратот.
  - не ставајте вода директно на жешкиот апарат.
  - не чувајте влажни јадења и храна во апаратот откако ќе завршите со готвење.
  - внимавајте кога ги отстранувате или 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 Пиролитичкото 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 Готвење на пареа



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од изгореници и оштетување на апаратот.

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

## 2.7 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.

## 2.8 Сервисирање

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

## 2.9 Отстранување



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од повреда или задушување.

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

# 3. МОНТАЖА

---



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

## 3.1 Вградување

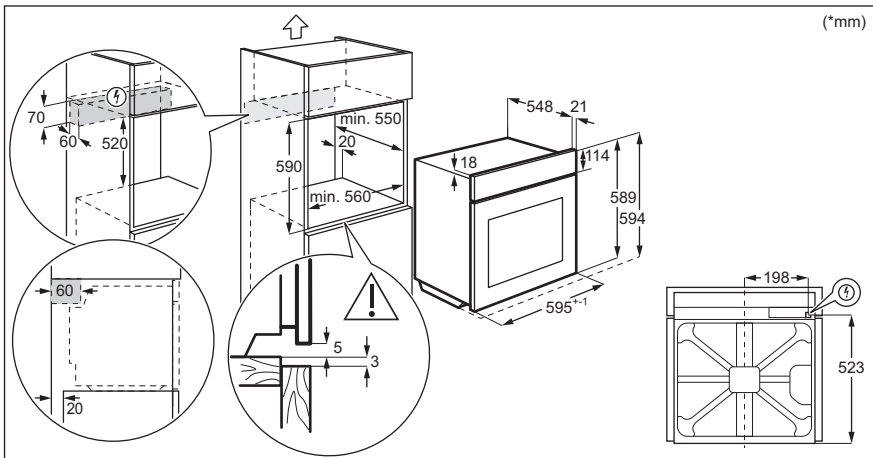
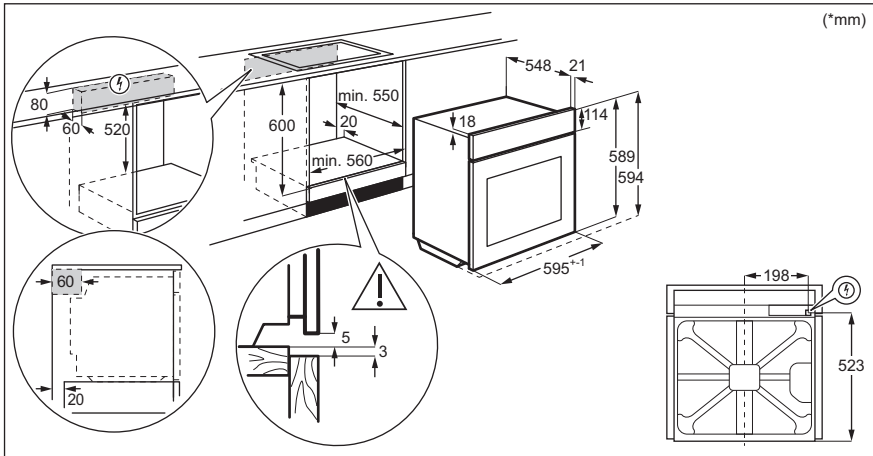


YouTube

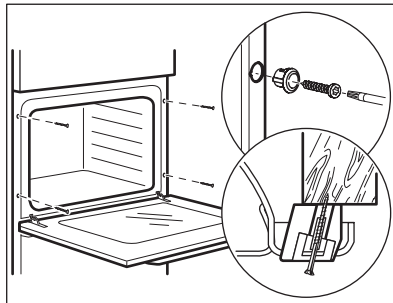
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation





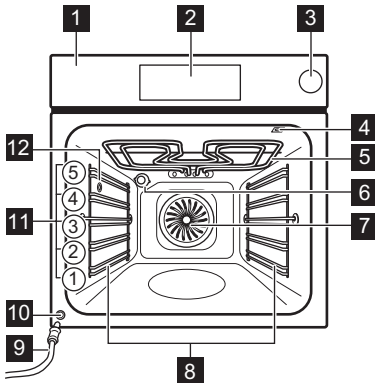
## 3.2 Прицврстување на печката за плакар



## 4. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ

---

### 4.1 Генерален преглед



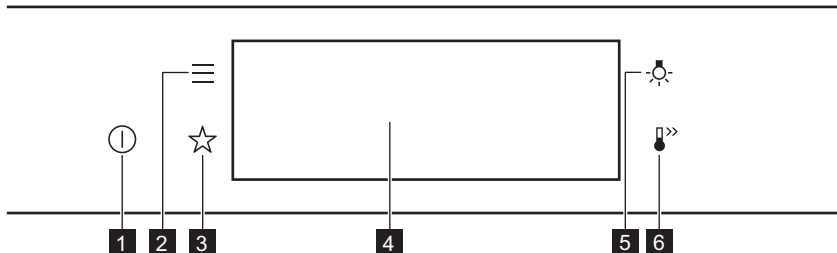
- 1** Контролна табла
- 2** Електронски програмер
- 3** Фиока за вода
- 4** Штекер за сензорот за храна
- 5** Елемент за греење
- 6** Светилка
- 7** Вентилатор
- 8** Потпора за полици, мобилна
- 9** Цевка за цедење
- 10** Вентил за испуштање пареа
- 11** Позиции на полици
- 12** Довод на пареа

### 4.2 Додатоци

- **Решетка**  
За садови за готвење, плехови за колачи, печења.
- **Плех за печење**  
За колачи и бисквити.
- **Тава за скара/печење месо**  
За печење десерти и месо или како плех за собирање на маснотиите.
- **Сензор за храна**  
За мерење колку е зготвена храната.
- **Телескопски шипки**  
Со телескопските шини можете полесно да ги ставате и вадите решетките.
- **Печење диетални јадења**  
За функциите за готвење на пареа.

## 5. КАКО ДА СЕ ВКЛУЧИ И ИСКЛУЧИ ПЕЧКАТА

### 5.1 Контролна плоча


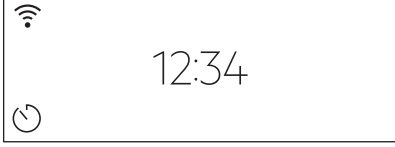

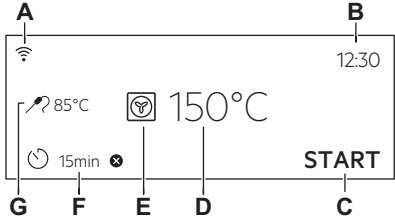


<b>1</b>	Вклучено / Исклучено	Притиснете и задржете за вклучување и исклучување на печката.
<b>2</b>	Мени	Ги листа функциите на печката.
<b>3</b>	Омилени	Ги листа омилените поставки.
<b>4</b>	Екран	Ги прикажува тековните поставки на печката.
<b>5</b>	Промена на светло	За вклучување и исклучување на светлото.
<b>6</b>	Брзо загревање	За вклучување и исклучување на печката: Брзо загревање.

		
<b>Притиснете на</b>	<b>Движи</b>	<b>Притиснете и држете</b>
Допрете ја површината со врв на прст.	Пролизгајте со прст над површината.	Допрете ја површината 3 секунди.

# КАКО ДА СЕ ВКЛУЧИ И ИСКЛУЧИ ПЕЧКАТА

## 5.2 Екран

	<p>После вклучувањето, екранот го покажува главниот екран со функции за греење и почетна температура.</p>
	<p>Ако не ја користите печката 2 минути, екранот оди во режим на мирување.</p>
	<p>Кога готвите, екранот ги покажува поставените функции и други достапни опции.</p>
	<p>Екранот со максимален број на функции е поставен.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A. Wi-Fi</li> <li>B. Време во денот</li> <li>C. ПОЧЕТОК/КРАЈ</li> <li>D. Температура</li> <li>E. Функции на греење</li> <li>F. Тајмер</li> <li>G. Сензор за храна (се однесува само на одбрани модели)</li> </ul>

### Показатели за екранот

Основни показатели - за движење на екранот.

<p>OK За потврда на изборот / поставката.</p>	<p>&lt; За враќање назад едно ниво во менито.</p>	<p>↶ За да ја поништите последната акција.</p>	<p>🔌 За вклучување и исклучување на опциите.</p>
---	---	--	--

Звучен аларм показатели за функции - кога ќе истече времето за готвење се огласува звучен сигнал.



# ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА

 Вклучена е функцијата.	 Вклучена е функцијата. Готвењето запира автоматски.	 Звучниот аларм е исклучен.
<b>Показатели за тајмер</b>		
 Поставете ја функцијата: Одложено активирање	 За откажување на поставката.	
<b>Wi-Fi показател</b> - печката може да се поврзе со Wi-Fi.		
 Wi-Fi поврзувањето е вклучено.		

## 6. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

### 6.1 Првично чистење

Чекор 1	Чекор 2	Чекор 3
Извадете ги сите додатоци и држачите на решетките што се вадат од печката.	Исчистете ја печката и додатоците со мека крпа натопена со топла вода и средство за чистење.	Ставете ги додатоците и држачите на решетките што се вадат во печката.

### 6.2 Прво поврзување

Екранот покажува порака за добредојде после првото поврзување.

Мора да го поставите: Јазик, Осветленост на екранот, Тоновни на копчиња, Јачина на звучниот сигнал, Време во денот.



### 6.3 Безжично поврзување

За поврзување на печката, потребно Ви е:

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

<b>Чекор 1</b>	Преземете ја мобилната апликација My Electrolux Kitchen и следете ги упатствата за следните чекори.
<b>Чекор 2</b>	Вклучете ја печката.

# ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА

<b>Чекор 3</b>	Притиснете:  . Изберете: Нагодувања / Врски.
<b>Чекор 4</b>	 - слизнете или притиснете за да вклучите: Wi-Fi.
<b>Чекор 5</b>	Безжичниот модул на печката ќе стартува за 90 секунди.

**Одберете брзо достапна икона!**



Фреквенција	2,4 GHz WLAN	5 GHz WLAN
	2400 - 2483,5 MHz	5150 - 5350 MHz 5470 - 5725 MHz
Протокол	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM	IEEE 802.11 a/n OFDM
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).

## 6.5 Прво предзагревање

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

<b>1 чекор</b>	Извадете ги сите додатоци и држачите на решетките што се вадат од печката.
<b>2 чекор</b>	Поставете ја максималната температура за функцијата:  . Оставете ја печката да работи околу еден час.
<b>3 чекор</b>	Поставете ја максималната температура за функцијата:  . Оставете ја печката да работи 15 минути.

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

## 7. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

### 7.1 Како да поставите: Функции на греење

<b>Чекор 1</b>	Вклучете ја печката. На екранот се прикажува стандардната функција за греење.
<b>Чекор 2</b>	Притиснете го симболот на функцијата за греење за да влезете во подменито.
<b>Чекор 3</b>	Изберете ја функцијата за греење и притиснете: <b>OK</b> На екранот се прикажува: температура.
<b>Чекор 4</b>	Поставување: температура Притиснете: <b>OK</b> .
<b>Чекор 5</b>	Притиснете: <b>START</b> . Сензор за храна - можете да го приклучите сензорот во кое било време пред или за време на готвењето.
STOP - притиснете го за да ја исклучите функцијата за греење.	


# СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА


<b>Чекор 6</b>	Исклучете ја печката.
----------------	-----------------------

Одберете брзо достапна икона!



## 7.2 Како да поставите: Функции на греење на пареа




<b>Чекор 1</b>	Вклучете ја печката. Изберете го симболот на функцијата на греење и притиснете го за да влезете во подменито.
<b>Чекор 2</b>	Поставете ја функцијата на греење на пареа.
<b>Чекор 3</b>	Притиснете: <b>OK</b> . На екранот се прикажани поставките за температурата.
<b>Чекор 4</b>	Поставете ја температурата.
<b>Чекор 5</b>	Притиснете: <b>OK</b> .
<b>Чекор 6</b>	Притиснете на капакот за фиока за вода за да го отворите.
<b>Чекор 7</b>	Полнете ја фиоката за вода со ладна вода до максималното ниво (околу 900 ml), додека не се огласи звучен сигнал или не се покаже порака на екранот. Не го полнете садот за вода над неговиот максималниот капацитет. Постои ризик од прелевање на водата, поплавување и оштетување на мебелот. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"><p> <b>ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!</b> Користете само студена вода од чешма. Не користете филтрирана (демнерализирана) или дестилирана вода. Не користете друг вид течности. Не ставајте запаливи или алкохолни течности во фиоката за вода.</p></div>
<b>Чекор 8</b>	Турнете ја фиоката за вода во нејзината почетна состојба.
<b>Чекор 9</b>	Притиснете: <b>START</b> . Кога печката ја достигнува поставената температура, се огласува сигнал.
<b>Чекор 10</b>	Кога фиоката за вода нема вода, се огласува сигнал. Наполнете ја фиоката за вода.

<b>Чекор 11</b>	Исклучете ја печката.
<b>Чекор 12</b>	Испразнете ја фиоката за вода после секое готвење. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 5px;">  <b>ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!</b>                      Печката е жешка. Постои ризик од изгореници. Внимавајте кога го празните садот за вода.                 </div>
<b>Чекор 13</b>	Преостаната вода може да кондензира во внатрешноста. По готвењето, внимателно отворете ја вратата на печката. Кога печката ќе се олади, исушете ја внатрешноста со мека крпа. Почекајте најмалку 60 минути по секое користење за да спречите излегување на топла вода од вентилот за испуштање вода.

**Одберете брзо достапна икона!**

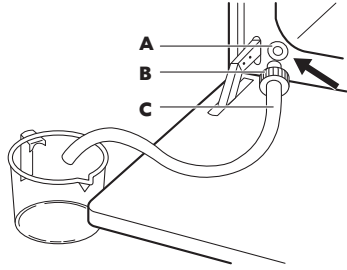


## 7.3 Сад за вода

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

# СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА

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



## 7.4 Како да поставите: Готвење со помош



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

Кај некои јадења, исто така, може да готвите со:

- Автоматска тежина
- Сензор за храна

Степенот до кој јадењето ќе биде зготвено:

- Делумно печено или Помалку
- Средно
- Добро печено или Повеќе








<b>Чекор 1</b>	Вклучете ја печката.
<b>Чекор 2</b>	Притиснете: 
<b>Чекор 3</b>	Притиснете:  . Внесете: Готвење со помош.
<b>Чекор 4</b>	Одберете јадење или тип храна.
<b>Чекор 5</b>	Притиснете: START .

**Одберете брзо достапна икона!**











## 7.5 Функции за греење

### СТАНДАРД





Функции за греење:	Примена
 <p>Скара</p>	За печење на скара на тенки парчиња храна и за печење тостови леб.
 <p>Турбо-печење</p>	За печење големи парчиња месо или живина со коски на една позиција на решетка. За запекување и потпекување.
 <p>Готвење со вентилатор</p>	За печење на три решетки истовремено и за сушење храна. Поставете ја температурата за 20 - 40 °C пониска отколку за Конвенционално готвење.
 <p>Замрзната храна</p>	За да ја направи лесно приготливата храна (на пр. пржени компирчиња, печени компири или крцкави ролнички) крцкава.
 <p>Конвенционално готвење</p>	За печење храна и месо на едно ниво на полицата.
 <p>Долен грејач</p>	За печење колачи со крцкав долен дел и за конзервирање храна.
 <p>Киснато тесто</p>	За да се забрза киснењето на тестото со квасец. Спречува сушење на површината на тестото и го одржува тестото еластично.

## СПЕЦИЈАЛНИ ФУНКЦИИ

Функции за греење:	Примена
 Конзервирање	За конзервирање зеленчук (на пр. кисели краставици).
 Сушење	За сушење исецкано овошје, зеленчук и габи.
 Топлење на чинии	За предзагревање порција пред сервирање.
 Одмрзнување	За одмрзнување на храна (зеленчук и овошје). Времето на одмрзнување зависи од количината и големината на замрзнатата храна.
 Потпечено	За јадења како што е лазања или потпечени компири. За запекување и потпекување.
 Бавно готвење	За подготвување меко, сочно печено месо.
 Одржување на топлина	За чување на храната топла.
 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.



## ПАРЕА

Функција на греење	Примена
 <p>Подгревање на пареа</p>	Повторното загревање на храната со пареа спречува сушење на површината. Топлината се дистрибуира нежно и рамномерно, со што вкусот и аромата на храната се исти како кај свежо приготвената храна. Оваа функција може да се користи за повторно загревање на храната директно на чинијата. Можете повторно да загревате повеќе чинии истовремено, користејќи ги различните положби на решетките.
 <p>Функција за пица</p>	Печење пица.
 <p>Печење на леб</p>	Користете ја оваа функција за правење леб и кифлички со многу добри резултати слични на професионалните во однос на крцкавост, боја и сјајна кора.
 <p>Ниска влажност</p>	Функцијата е погодна за месо, месо од живина, јадења од рерна и ѓувеч/потпечени јадења. Благодарение на комбинацијата од пареа и топлина, месото омекнува, станува сочно и добива крцкава површина.

### 7.6 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.

## 8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКОТ

### 8.1 Опис на функции на часовникот


Функција на часовник	Примена
Време на готвење	За поставување на времето на готвење. Максимумот е 23 ч 59 мин.

# ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКОТ

Функција на часовник	Примена
Заврши го дејството	За поставување на тоа што ќе се случи кога тајмерот ќе престане да брои.
Одложено активирање	За одложување на почетокот и/или крајот на готвењето.
Дополнително време	За да се продолжи времето на готвење.
Потсетник	За да се постави одбројување. Максимумот е 23 ч 59 мин. Оваа функција нема влијание врз работата на печката.
Време на работење	Надгледува колку ќе трае функцијата. Време на работење - можете да го вклучите и исклучите.


## 8.2 Како да поставите: Функции на часовник


Како да се постави часовникот	
Чекор 1	Притиснете: Време во денот
Чекор 2	Поставете го времето. Притиснете: OK

Како да поставите време на готвење	
Чекор 1	Одберете ја функцијата за греење и поставете ја температурата.
Чекор 2	Притиснете: 
Чекор 3	Поставете го времето. Притиснете: OK

Одберете брзо достапна икона!



Како да изберете опција за завршување	
Чекор 1	Одберете ја функцијата за греење и поставете ја температурата.
Чекор 2	Притиснете: 
Чекор 3	Поставете го времето на готвење.
Чекор 4	Притиснете: ● ● ●
Чекор 5	Притиснете: Заврши го дејството
Чекор 6	Одберете ја претпочитаната: Заврши го дејството
Чекор 7	Притиснете: <b>OK</b> . Повторувајте го дејството сè додека на екранот не се покаже главниот екран.

Како да се одложи почетокот на готвењето	
Чекор 1	Поставете ја функцијата за греење и температура.
Чекор 2	Притиснете: 
Чекор 3	Поставете го времето на готвење.
Чекор 4	Притиснете: ● ● ●
Чекор 5	Притиснете: Одложено активирање
Чекор 6	Одберете ја вредноста.
Чекор 7	Притиснете: <b>OK</b> . Повторувајте го дејството сè додека на екранот не се покаже главниот екран.

Како да го продолжите времето на готвење	
Кога е преостанато 10 % од времето за готвење и изгледа дека храната не е подготвена, може да го продолжите времето на готвење. Исто така, може да ја смените функцијата за греење.	
Притиснете на <b>+1min</b> за да го продолжите времето на готвење.	

# НАЧИН НА КОРИСТЕЊЕ: ДОДАТОЦИ

## Како да ги промените поставките на тајмерот

**Чекор 1** Притиснете: 

**Чекор 2** Поставете ја вредноста на тајмерот.

**Чекор 3** Притиснете: ОК

Поставеното време можете да го смените кога сакате за време на готвењето.

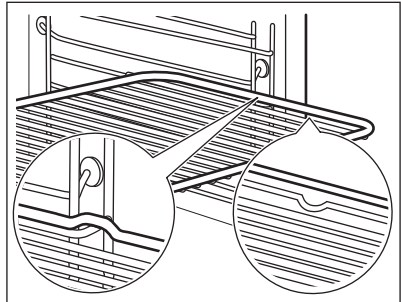
## 9. НАЧИН НА КОРИСТЕЊЕ: ДОДАТОЦИ

### 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.

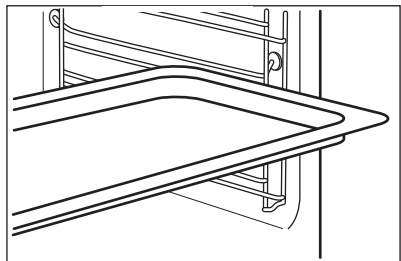
#### Решетка:

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



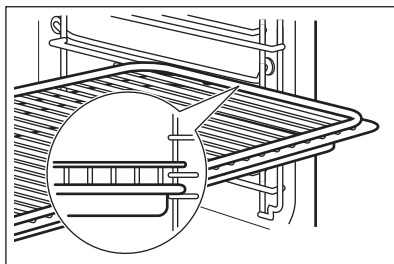
#### Плех за печење / Длабока тава:

Турнете ја решетката меѓу водилките на држачот за решетката.



## Решетка, Плех за печење /Длабока тава:


Турнете го плехот за печење помеѓу водилките на држачот и решетката на водилките горе.



## 9.2 Сензор за храна

Сензор за храна- ја мери температурата внатре во храната. Може да го користите со секоја функција за греење.

### Има две температури за поставување:

$^{\circ}\text{C}$ Температурата на печката (минимум 120 $^{\circ}\text{C}$ ),	 Температурата на средината.
---	--

### За најдобри резултати при готвењето:

Состојките треба да се на собна температура.	- не користете го со течни јадења.	- за време на готвењето, мора да остане во јадењето.
--	------------------------------------	--

Печката пресметува приближно време на завршување на готвењето. Тоа зависи од количината на храна, поставената функција на печката и температурата.

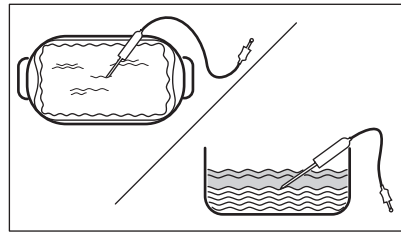
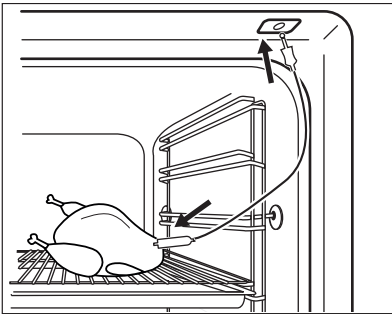
## Начин на користење: Сензор за храна

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

# НАЧИН НА КОРИСТЕЊЕ: ДОДАТОЦИ

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.

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.



**Чекор 4** 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.

**Чекор 5**  - притиснете за да ја поставите температурата на средината на сензорот.

**Чекор 6**

- ● ● - притиснете за да ја поставите претпочитаната функција:
- Звучен аларм - кога храната ја достигнува температурата на средината, се огласува звук.
- Звучен аларм и запрете со готвењето - кога храната ја достигнува температурата на средината, се огласува звук и печката запира.

**Чекор 7** Одберете ја опцијата и притиснете неколку пати: **OK** за да одите на главниот екран.

**Чекор 8** Притиснете: **START** .  
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.

## Чекор 9

Исклучете го Сензор за храна од приклучницата и извадете го садот од печката.



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Постојат ризици од изгореници затоа што Сензор за храна се вжештува. Внимавајте кога го исклучувате и кога го вадите од храната.

Одберете брзо достапна икона!

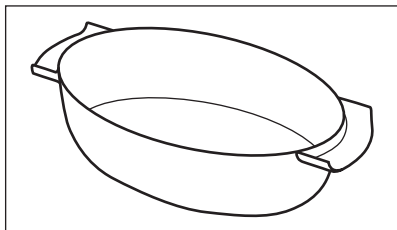


## 9.3 Прибор за готвење на пареа

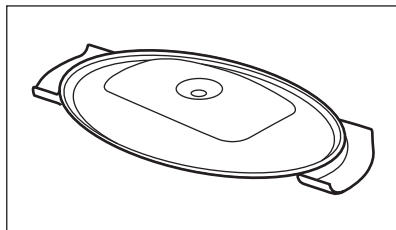
### Диетален сад за печење за функциите за горвење на пареа

Диеталниот сад за печење се состои од стаклена чинија (А), капак (Б), цевка за вбригување (В), вбригувач (Г), и челична скара (Д).

Стаклена чинија (А)

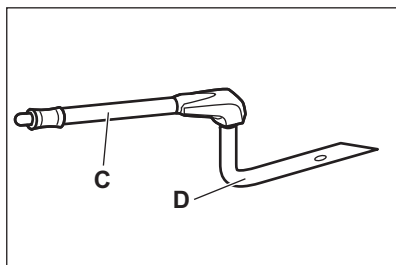


Капак (Б)



Вбригувач, цевка за вбригување, и челична скара.

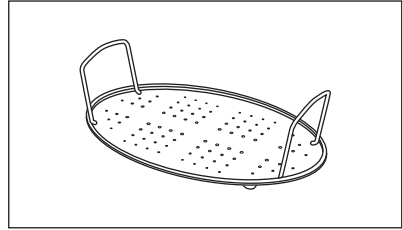
Цевката за вбригување (В) служи за готвење на пареа, вбригувачот (Г) служи за директно готвење на пареа.



# НАЧИН НА КОРИСТЕЊЕ: ДОДАТОЦИ

## Вбризгувач, цевка за вбризгување, и челична скара.

Челична скара (Д)



- Не поставувајте ја жешката чинија за печење на ладна/влажна површина.
- Не туривајте ладни течности во чинијата за печење кога е жешка.
- Не користете ја чинијата за печење на жешка површина за готвење.
- Не чистете ја чинијата за печење со абразиви, средства за чистење и прашоци.

## 9.4 Готвење на пареа во диетална чинија за печење

Чекор 1	Поставете ја чинијата за печење на челичната скара и покријте ја со капакот. Поставете ја цевката за вбризгување во отворот на капакот. Поставете ја чинијата за печење на вториот рафт од долу.
Чекор 2	Поврзете ја цевката за вбризгување на излезот на пареа.
Чекор 3	Поставете ја рерната на функција за готвење на пареа.

## 9.5 Директно готвење на пареа

Ставете ја чинијата за печење на челичната скара. Додадете малку вода. Не користете го капакот.



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Вбризгувачот може да биде жежок додека работи рерната. Секогаш користете нараквици за рерна. Извадете го вбризгувачот од рерната кога не ја користите функцијата за пареа.

Чекор 1	Поврзете го вбризгувачот со цевката за вбризгување. Поврзете ја цевката за вбризгување на излезот на пареа.
Чекор 2	Поставете ја чинијата за печење на првиот или вториот рафт од долу. Проверете дали цевката за вбризгување е заглавена. Држете го вбризгувачот подалеку од елементот на топлина.
Чекор 3	Поставете ја рерната на функција за готвење на пареа.






Кога гответе храна као што се полешко, патка, мисирка или голема риба поставете го вбризгувачот во храната.

## 10. ДОПОЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ



### 10.1 Како да заштедите: Омилени

Можете да ги зачувате вашите омилени поставки, како што е функцијата за греење, времето за готвење, температурата, или функцијата за чистење. Може да сочувате 3 омилени поставки.

<b>Чекор 1</b>	Вклучете ја печката.
<b>Чекор 2</b>	Одберете ја омилената поставка.
<b>Чекор 3</b>	Притиснете:  . Изберете: Омилени.
<b>Чекор 4</b>	Изберете: Зачувај моментални нагодувања.
<b>Чекор 5</b>	Притиснете + за да ја додадете поставката во списокот на: Омилени. Притиснете ОК.
 - притиснете за да ја ресетирате поставката.  - притиснете за да ја откажете поставката.	



### 10.2 Заклучување на копчињата

Оваа функција спречува случајно менување на функцијата за греење.

<b>Чекор 1</b>	Вклучете ја печката.
<b>Чекор 2</b>	Поставете функција за греење.
<b>Чекор 3</b>	 ,  - притиснете истовремено за да ја вклучите функцијата.
За да ја исклучите функцијата, повторете го чекор 3.	

### 10.3 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, Крај на готвење, Бавно готвење.


## 10.4 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 Препораки за готвење








Температурата и времињата на печење во табелите се само водич. Тие зависат од рецептите и квалитетот и количината на состојките што се употребуваат. Вашата печка може да ги пече тестото или месото различно од печката што сте ја имале порано. Табелите подолу покажуваат препорачани поставки за температура, време на готвење и позиција на решетки за одредени видови на храната. Ако не можете да ги најдете нагдувањата за одреден рецепт, побарајте нешто слично. За повеќе препораки за готвење видете во табелите за готвење на нашата бев страна. За да ја најдете соодветната Книга со рецепти, проверете го бројот PNC на плочката со спецификации на предната рамка на шуплината на апаратот.

## 11.2 Печете со влажен воздух

За најдобри резултати следете ги препораките дадени во табелата подолу.

		 (°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

## 11.3 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.

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








## 11.4 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.

# НЕГА И ЧИСТЕЊЕ

				 (°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 собирањ е 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!

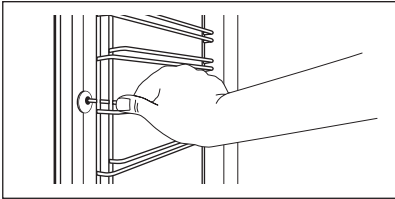
Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

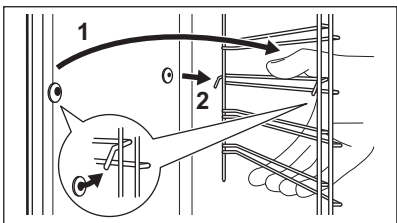
## 12.1 Забелешки за чистењето

 <p><b>Средства за чистење</b></p>	<p>Предниот дел на печката чистете го со мека крпа натопена со топла вода и средство за чистење.</p> <p>Користете раствор за чистење за да ги исчистите металните површини.</p> <p>Чистете ги дажките со благ детергент.</p>
 <p><b>Секојдневна употреба</b></p>	<p>Чистете ја внатрешноста по секоја употреба. Насобирањето мрснотии или други остатоци од храна може да резултира со пожар.</p> <p>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>
 <p><b>Додатоци</b></p>	<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.</p> <p>Не чистете ги додатоците што не се лепат со употреба на абразивни средства за чистење или со предмети со остри рабови.</p>

## 12.2 Како да отстранете: Држачи на решетки

Извадете ги држачите за решетки за да ја исчистите печката.

<p><b>1 чекор</b></p>	<p>Исклучете ја печката се додека не се олади.</p>	
<p><b>2 чекор</b></p>	<p>Повлечете го предниот дел од држачите настрана од страничниот сид.</p>	

<b>3 чекор</b>	Повлечете го задниот дел од држачите настрана од страничниот ѕид и извадете го.	
<b>4 чекор</b>	Монтирајте ги држачите на решетките по обратен редослед. Иглите за држење на телескопските шини мора да се насочени напред.	

## 12.3 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.
---	----------------------------	--

Чекор 1	Чекор 2	Чекор 3
Вклучете ја печката.	Притиснете:  / Чистење.	Изберете го режимот на чистење.
<b>Опција</b>	<b>Режим на чистење</b>	<b>Времетраење</b>
Пиролитичко чистење, брзо	Лесно чистење	1 h
Пиролитичко чистење, нормално	Нормално чистење	1 h 30 min
Пиролитичко чистење, интензивно	Темелно чистење	2 h 30 min



**i** Кога ќе започне чистењето, вратата на рерната е заклучена и светилката не работи. Вентилаторот за ладење работи со поголема брзина.

STOP - притиснете го за да го зашрете чистењето пред да заврши.  
Не користете ја печката додека симболот за заклучена врата не исчезне од екранот.

### 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.
--	---	--

## 12.4 Начин на чистење: Сад за вода

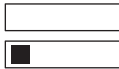



<b>Чекор 1</b>	Исклучете ја печката.
<b>Чекор 2</b>	Ставете длабока тава под доводот на пареата.
<b>Чекор 3</b>	Ставете вода во фиоката за вода: 850 ml. Додадете лимонска киселина: 5 лажички. Почекајте 60 мин.
<b>Чекор 4</b>	Вклучете ја печката и поставете ја функцијата: Ниска влажност. Поставете ја температурата на 230 °C. Исклучете ја печката по 25 мин и почекајте додека не се излади.
<b>Чекор 5</b>	Вклучете ја печката и поставете ја функцијата: Ниска влажност. Поставете ја температурата на 130 и 230 °C. Исклучете ја печката по 10 минути и почекајте додека не се излади.

**i** За да спречите појава на наслаги од бигор, испразнете го садот за вода после секое готвење со пареа.

### Кога ќе заврши чистењето:

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

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

Тврдост на водата		Тест-лентичка	Талог на калциум (mg/l)	Класификација на водата	Исчистете го садот за вода на секои
Ниво	dH				
1	0 - 7		0 - 50	мека	75 циклуси - 2,5 месеци
2	8 - 14		51 - 100	малку тврда	50 циклуси - 2 месеци
3	15 - 21		101 - 150	тврда	40 циклуси - 1,5 месеци
4	22 - 28		над 151	многу тврда	30 циклуси - 1 месец

## 12.5 Потсетник за чистење

Кога се појавува потсетник, се препорачува чистење.

Користете ја функцијата: Чистење со пиролиза.

## 12.6 Како да извадите и да монтирате: Врата

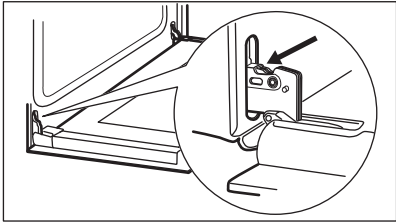
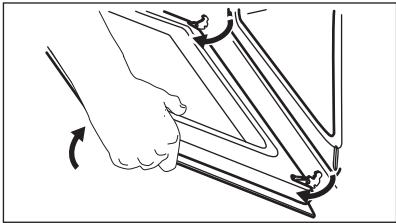
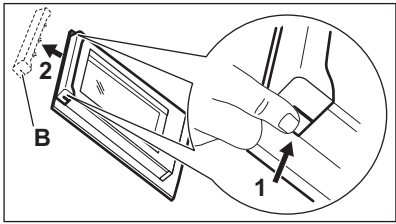
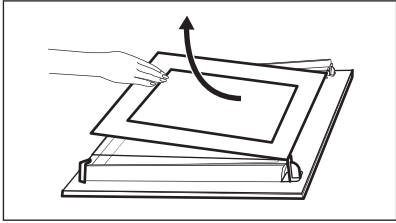
Вратата на рерната има три плочи од стакло. За да ги исчистите, можете да ги извадите вратата на рерната и внатрешните стаклени плочи. Прочитајте го целосното упатство „Вадење и монтирање врата“ пред да ги извадите стаклените плочи.



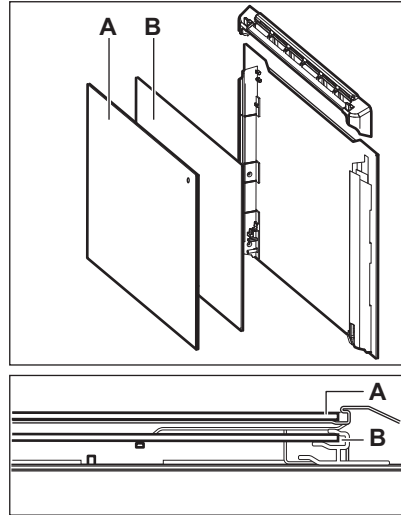
### ВНИМАНИЕ!

Не користете ја рерната без стаклените плочи.

<b>1 чекор</b>	Целосно отворете ја вратата и најдете ја шарката на десната страна на вратата.	
<b>2 чекор</b>	Употребете штрафцигер за да ја кренете и целосно да ја завртите надесно шарката на рачката.	

<p><b>3 чекор</b></p>	<p>Најдете ја шарката на левата страна на вратата.</p>	
<p><b>4 чекор</b></p>	<p>Кренете и завртете го лостот на левата шарка.</p>	
<p><b>5 чекор</b></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><b>6 чекор</b></p>	<p>Ставете ја вратата врз мека крпа на стабилна површина.</p>	
<p><b>7 чекор</b></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><b>8 чекор</b></p>	<p>Повлечете ја декорацијата на вратата напред и извадете ја.</p>	
<p><b>9 чекор</b></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><b>10 чекор</b></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><b>11 чекор</b></p>	<p>По чистењето, монтирајте ги стаклените плочи и вратата на рерната.</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.



## 12.7 Како да замените: Светло



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од струен удар.  
Ламбата може да биде жешка.

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

### Пред да ја замените светилката:

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

## Задно светло

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...




 <b>Печката не се вклучува или не се загрева</b>	
 <b>Можна причина</b>	 <b>Решение</b>
Рерната не е поврзана со напојување за струја или не е правилно поврзана.	Проверете дали печката е правилно поврзана со електрично напојување. Погледнете го дијаграмот за врски.
Часовникот не е поставен.	Поставете го часовникот, видете во поглавјето „Функции на часовник“ за повеќе детали, Како да поставите: Функции на часовник.
Вратата не е добро затворена.	Целосно затворете ја вратата.
Избил осигурувач.	Проверете дали осигурувачот е причина за проблемот. Ако проблемот и понатаму се појавува, стапете во контакт со квалификуван техничар.
Активирана е блокадата за деца во печката.	Видете во поглавјето „Мени“, подмени за: Опции.

 <b>Компоненти</b>	
 <b>Опис</b>	 <b>Решение</b>
Светилката е прегорена.	Сменете ја светилката, за повеќе детали видете во поглавјето „Нега и чистење“, Како да смените: Светилка.

# РЕШАВАЊЕ НА ПРОБЛЕМИ



 Чистење	
 Опис	 Проверете дали...
Во внатрешноста на рерната има вода.	Има премногу вода во садот за вода.
Готвењето со пареа не работи.	Нема остатоци од бигор во отворот на довод на пареата.
Готвењето со пареа не работи.	Има вода во садот за вода.
Потребни се повеќе од три минути за да се испразни садот за вода или да истече водата од отворот на доводот на пареа.	Нема остатоци од бигор во отворот на довод на пареата. Исчистете го садот за вода.

Прекин на електричната енергија секогаш го запира чистењето. Повторете го чистењето ако не е прекинато од прекилот на електрична енергија.



 Проблеми со бежичниот сигнал	
 Можна причина	 Решение
Проблем со бежичниот сигнал.	Проверете ги домашната мрежа и рутерот. Рестартирајте го рутерот.
Инсталиран е нов рутер или се сменил рутерот за конфигурација.	За да ја конфигурирате печката и мобилниот уред повторно, видете во поглавјето „Пред прва употреба“, Бежично поврзување.
Јачината на сигналот на бежичната врска е слаб.	Ставете го рутерот колку што може поблиску до печката.
Бежичниот сигнал е прекинат од печката на микробранови кој е ставен до печката,	Исклучете ја микробрановата печка.

## 13.2 Начин на користење: Шифри за грешки

Кога ќе се појави код со грешка, екранот покажува порака со грешка. Во ова поглавје, има листа со проблеми кои може сами да ги решете.

 Код и опис	 Решение
C2 - Сензор за храна е во внатрешноста на печката за време на Чистење со пиролиза.	Извадете ги Сензор за храна.
C3 - вратата не е целосно затворена за време на Чистење со пиролиза.	Затворете ја вратата.
F111 - Сензор за храна не е точно ставен во штекерот.	Ставете го приклучникот Сензор за храна до крај во штекерот.
F240, F439 - полињата со допир на екранот не работат соодветно.	Исчистете ја површината на екранот. Проверете далсе полињата за допир се валкани.
F601 - има проблем со сигналот Wi-Fi.	Провере ја врската со мрежата. Видете во поглавјето „Пред прва употреба“, Бежично поврзување.
F604 - првото поврзување Wi-Fi е неуспешно.	Исключете ја печката и повторно вклучете ја. Видете во поглавјето „Пред прва употреба“, Бежично поврзување.
F908 - системот за рерна не може да се поврзе со контролната плоча.	Вклучете и исклучете ја рерната.

Кога една од овие грешки се уште се појавува на екранот, значи дека можеби е исклучен погрешен подсистем. Во тој случај контактирајте го дилерот или овластениот сервисен центар. Ако една од овие грешки се појавува, преостанатиот дел од функции на печката ќе продолжи да работи како и обично.

 Код и опис	 Решение
F602, F603 - Wi-Fi не е достапна.	Вклучете и исклучете ја рерната.

## 13.3 Сервисни податоци

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

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

# ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

Препорачуваме овде да ги запишете податоците:

Модел (MOD.)	.....
Број на производ (PNC)	.....
Сериски број (SN.)	.....

## 14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

### 14.1 Информации за производот и Страница за информации за производот\*

Име на снабдувачот	Electrolux	
Идентификација на моделот	EOC8P39WX 949494777 EOC8P39WZ 949494778 KOCBP39WX 949494776	
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	EOC8P39WX	35.9 kg
	EOC8P39WZ	36.5 kg
	KOCBP39WX	36.8 kg



\* За Европската Унија, согласно Прописот на ЕУ 65/2014 и 66/2014.

За Република Белорусија, согласно STB 2478-2017, Додаток G; STB 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.

## 14.2 Заштеда на енергија



Печката има функции кои ви помагаат да заштедите енергија при секојдневно 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**

Кај некои функции на печката, ако се вклучи програма како Времетраење или Крај на готвење е подолго од 30 мин., греачите се исклучуваат автоматски кај некои функции на печката.

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

Притиснете на  за да отворите Мени.

Ставка во мени		Примена
Готвење со помош		Ги листа автоматските програми.
Чистење		Ги листа програмите за чистење.
Омилени		Ги листа омилените поставки.
Опции		За поставка на печката.
Нагодувања	Врски	За конфигурација на мрежата.
	Поставка	За поставка на печката.
	Сервисирање	Ги прикажува верзијата на софтверот и конфигурацијата.

### 15.2 Подмени за: Чистење

Подмени	Примена
Пиролитичко чистење, брзо	Времетраење: 1 h.
Пиролитичко чистење, нормално	Времетраење: 1 h 30 min.
Пиролитичко чистење, интензивно	Времетраење: 2 h 30 min.

### 15.3 Подмени за: Опции

Подмени	Примена
Светло	Го вклучува и исклучува светлото.

Подмени	Примена
Блок. за безбедност на децата	Спречува ненадејно вклучување на печката. Кога е вклучена оваа опција, на екранот се појавува „Блокада за деца“ кога ќе ја вклучите печката. За да овозможите употреба на печката, одберете кодирани букви во азбучен ред. Кога Бравата за деца е вклучена и кога печката е исклучена вратата на печката е заклучена. Пристапот до тајмерот, работењето на далечина и светилката е можен и кога е вклучена бравата за деца.
Брзо загревање	Го намалува времето на загревање. Ова е достапно само за некои функции на печката.
Потсетник за чистење	Го вклучува и исклучува потсетникот.
Означување на време	Го вклучува и исклучува часовникот.
Дигитален часовник	Го менува форматот на показателот за прикажано време.

## 15.4 Под-мени за: Врски

Под мени	Опис
Wi-Fi	За вклучување и исклучување: Wi-Fi.
Работење на далечина	За вклучување и исклучување на далечинска контрола. Опцијата е видлива само откако ќе го вклучите: Wi-Fi.
Автоматско далечинско ракување	За започнување автоматски на далечинска операција после притискање на ПОЧЕТОК. Опцијата е видлива само откако ќе го вклучите: Wi-Fi.
Мрежа	За да го проверите статусот на мрежата и јачината на сигналот на: Wi-Fi.
Заборавете ги нагодувањата на мрежата	За исклучување на сегашната мрежа од автоматска конекција со печката.

## 15.5 Подмени за: Поставка

Подмени	Опис
Јазик	Го поставува јазикот на печката.
Осветленост на екранот	Ја поставува осветленоста на екранот.
Тонови на копчиња	Го вклучува и исклучува тонот на полињата за допир. Не е можно да се исклучат тоновите за: ①.
Јачина на звучниот сигнал	Го поставува волуменот на тонот на копчињата и сигналите.
Време во денот	Го поставува моменталното време и датум.

## 15.6 Под-мени за: Сервисирање

Под мени	Опис
Демо-режим	Код за активација / деактивација: 2468
Верзија на софтвер	Информации за верзијата на софтверот.
Ресетирај ги сите нагодувања	Ги враќа фабричките поставки.


# 16. ЛЕСНО Е!


**Пред првата употреба мора да поставите:**

Јазик	Осветленост на екранот	Тонови на копчиња	Јачина на звучниот сигнал	Време во денот
-------	------------------------	-------------------	---------------------------	----------------

**Научете ги основните икони на контролната плоча и екранот:**

 Вклучено / Исклучено	 Мени	 Омилен	 Wi-Fi	 Таймер	 Сензор за храна	START / STOP
---	---	---	--	---	--	--------------




Почнување со користење на печката				
<b>Брзо почнување</b>	Вклучете ја печката и започнете со готвење со стандардната температура и време на функцијата.	<b>Чекор 1</b>	<b>Чекор 2</b>	<b>Чекор 3</b>
		Притиснете и држете: ①.	 ... - одберете ја претпочитаната функција.	Притиснете: START .
<b>Брзо исклучување</b>	Исклучете ја печката, кој било екран или порака во кое било време.	① - притиснете и задржете сè додека печката не се исклучи.		

Почеток на готвењето				
<b>Чекор 1</b>	<b>Чекор 2</b>	<b>Чекор 3</b>	<b>Чекор 4</b>	<b>Чекор 5</b>
① - притиснете за да ја вклучите печката.	 ... - одберете ја функцијата за греење.	°C поставете температура.	OK - притиснете за да потврдите.	START - притиснете за да го започнете готвењето.

Готвење на пареа			
<b>Истурете студена вода од чешма во фиоката за вода. Следете ги упатствата на екранот.</b>			
<b>Подгревање на пареа</b> Повторно загрејте ја храната.	<b>Функција за пица</b>	<b>Печење на леб</b>	<b>Ниска влажност</b> Готвење на пареа. Го забрзува готвењето.
130 °C	200 - 220 °C	150 - 210 °C	160 - 200 °C

Научете како да готвите брзо
Користете ги автоматските програми за да подготвите брзо јадење со стандардните поставки:

## Научете како да готвите брзо

Готвење со помош	Чекор 1	Чекор 2	Чекор 3	Чекор 4
	Притиснете: 	Притиснете: 	Притиснете:  Готвење со помош.	Одберете го јадењето.

## Користете ги брзите функции за да поставите време за готвење

### 10 % Помош на крај

Употребете 10% Помош на крај за да додадете дополнително време кога преостанува 10 % од времето за готвење.

За да го продолжите времето за готвење, притиснете на **+1min**.

## 17. ОДБЕРЕТЕ БРЗО ДОСТАПНА ИКОНА!

Овде може да ги видите сите корисни брзо достапни икони. Исто така може да ги најдете во соодветните поглавја во упатството за употреба.

### Безжично поврзување



### Како да поставите: Функции на греење



### Како да поставите: Готвење со функција за греење на пара



### Како да поставите: Готвење со помош



### Како да поставите: Време на готвење



# ОДБЕРЕТЕ БРЗО ДОСТАПНА ИКОНА!

---

Како да одложите: Почеток и крај на готвењето



Како да откажете: Постави тајмер





Начин на користење: Сензор за храна



## 18. ГРИЖА ЗА ОКОЛИНАТА

---

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

## МИСЛИМО НА ВАС

---

Хвала што сте купили Electrolux уређај. Изабрали сте производ који са собом доноси деценије стручног рада и иновација. Генијалан је, елегантан и осмишљен имајући у виду ваше потребе. Будите уверени да ћете при сваком коришћењу добити изванредне резултате.

Добро дошли у Electrolux.

Посетите наш сајт да:



Прибавите савете за коришћење, брошуре и информације за решавање проблема, сервис и поправку:

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



Региструјте производ ради боље услуге:

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



Купите прибор, потрошни материјал и оригиналне резервне делове за свој уређај:

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

## КОРИСНИЧКА ПОДРШКА И СЕРВИС

---


Увек користите оригиналне резервне делове.

Када контактирате овлашћени сервисни центар, водите рачуна да код себе имате следеће податке: Модел, број производа, серијски број.

Подаци могу да се пронађу на плочици са техничким карактеристикама.

 Упозорење/опрез – информације о безбедности

 Опште информације и савети

 Информације о животnoj средини

Задржано право измена.

## САДРЖАЈ

---

<b>1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ.....</b>	<b>105</b>	<b>2.8 Услуга.....</b>	<b>112</b>
<b>1.1 Безбедност деце и осетљивих</b>		<b>2.9 Одлагање.....</b>	<b>112</b>
особа.....	106	<b>3. ИНСТАЛАЦИЈА.....</b>	<b>112</b>
<b>1.2 Опште мере безбедности.....</b>	<b>106</b>	<b>3.1 Уграђивање.....</b>	<b>112</b>
<b>2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА.....</b>	<b>107</b>	<b>3.2 Причвршћивање рерне за</b>	
<b>2.1 Монтажа.....</b>	<b>107</b>	кухињски елемент.....	<b>113</b>
<b>2.2 Прикључење на електричну</b>		<b>4. ОПИС ПРОИЗВОДА.....</b>	<b>114</b>
мрежу.....	108	<b>4.1 Општи приказ.....</b>	<b>114</b>
<b>2.3 Употреба.....</b>	<b>109</b>	<b>4.2 Прибор.....</b>	<b>114</b>
<b>2.4 Нега и чишћење.....</b>	<b>110</b>	<b>5. КАКО СЕ УКЉУЧУЈЕ И ИСКЉУЧУЈЕ</b>	
<b>2.5 Пиролитичко чишћење.....</b>	<b>111</b>	<b>РЕРНА.....</b>	<b>115</b>
<b>2.6 Кување на пари.....</b>	<b>111</b>	<b>5.1 Командна табла.....</b>	<b>115</b>
<b>2.7 Унутрашње осветљење.....</b>	<b>111</b>		



5.2 Дисплеј.....	116	11.3 Влажно печење уз вентилатор - препоручени прибор.....	136
<b>6. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ.....</b>	<b>117</b>	11.4 Табеле кувања за институте за тестирање.....	136
6.1 Прво чишћење .....	117	<b>12. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ.....</b>	<b>138</b>
6.2 Прво прикључивање.....	117	12.1 Напомене у вези са чишћењем.....	139
6.3 Бежична веза .....	117	12.2 Како да извадите: Подршке за решетке.....	139
6.4 Софтверске лиценце.....	118	12.3 Како да користите: Пиролитичко чишћење.....	140
6.5 Иницијално предгревање.....	119	12.4 Како да очистите: Резервоар за воду.....	141
<b>7. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА.....</b>	<b>119</b>	12.5 Подсетник за чишћење.....	142
7.1 Како да подесите: Функције загревања.....	119	12.6 Како да скинете и инсталирате: Врата.....	142
7.2 Како да подесите: функције загревања на пари.....	120	12.7 Како да замените: Лампица....	144
7.3 Резервоар за воду.....	121	<b>13. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА.....</b>	<b>145</b>
7.4 Како да подесите: Потпомогнута припрема.....	122	13.1 Шта учинити ако.....	145
7.5 Функције загревања.....	122	13.2 Како да поступате у случају: Кодови грешке.....	146
7.6 Напомене у вези са: Влажно печење уз вентилатор.....	125	13.3 Подаци о сервисирању.....	147
<b>8. ФУНКЦИЈЕ САТА.....</b>	<b>125</b>	<b>14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....</b>	<b>148</b>
8.1 Опис функција сата.....	125	14.1 Информације о производу и Лист са информацијама о производу*....	148
8.2 Како да подесите: Функције сата.....	126	14.2 Уштеда енергије.....	149
<b>9. КАКО ДА КОРИСТИТЕ: ПРИБОР.....</b>	<b>128</b>	<b>15. СТРУКТУРА МЕНИЈА.....</b>	<b>149</b>
9.1 Убацивање прибора.....	128	15.1 Мени.....	149
9.2 Температурни сензор.....	129	15.2 Подмени за: Чишћење.....	150
9.3 Прибор за кување на пари.....	130	15.3 Подмени за: Опције.....	150
9.4 Кување на пари у посуди за дијетално печење.....	132	15.4 Подмени за: Везе.....	151
9.5 Кување на директној пари.....	132	15.5 Подмени за: Конфигурација....	152
<b>10. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ.....</b>	<b>132</b>	15.6 Подмени за: Сервисирање.....	152
10.1 Како да сачувате: Омиљено....	132	<b>16. ЛАКО ЈЕ!.....</b>	<b>152</b>
10.2 Контролна брава.....	133	<b>17. ПОЋИТЕ ПРЕЧИЦОМ!.....</b>	<b>154</b>
10.3 Аутоматско искључивање.....	133	<b>18. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА.....</b>	<b>155</b>
10.4 Вентилатор за хлађење.....	133		
<b>11. КОРИСНИ САВЕТИ.....</b>	<b>134</b>		
11.1 Препоруке у вези са печењем	134		
11.2 Влажно печење уз вентилатор.....	134		

## 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 решетке 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.

# БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА

- 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 <sup>2</sup> )
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 cm дужи од проводника за фазу и нулу (плави и браон проводник).

## 2.3 Употреба



### УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од повређивања, опекотина и струјног удара или експлозије.

- 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 отворате 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 извучите 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/остацк кувања описани су као безбедни за људе, укључујући децу или лица са здравственим проблемима.

## 2.6 Кување на пари



### УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од опекотина и оштећења уређаја.

- Отпуштена пара може да изазове опекотине:
  - Немојте да отворате врата уређаја током кувања на пари.
  - Отворите врата уређаја пажљиво након кувања на пари.

## 2.7 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.

# ИНСТАЛАЦИЈА

- Користите само сијалице које имају исту спецификацију.

## 2.8 Услуга

- Ради оправке уређаја обратите се овлашћеном сервисном центру..
- Користите само оригиналне резервне делове.

## 2.9 Одлагање



### УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од повреде или гушења.

- Обратите се општинским органима да бисте сазнали како да одложите уређај у отпад.
- Искључите утикач кабла за напајање уређаја из мрежне утичнице.
- Исеците мрежни електрични кабл на месту које је близу уређаја и одложите га.
- Уклоните кваку да бисте спречили да се деца или кућни љубимци заглаве у уређају.

# 3. ИНСТАЛАЦИЈА



### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

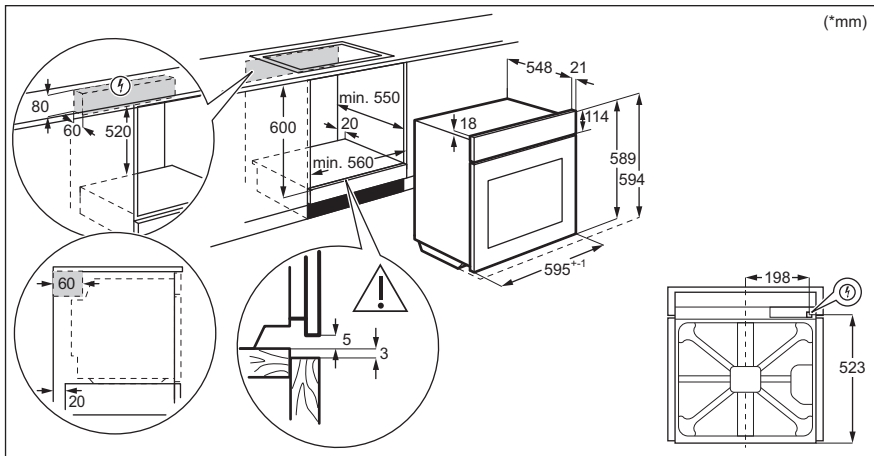
## 3.1 Уграђивање



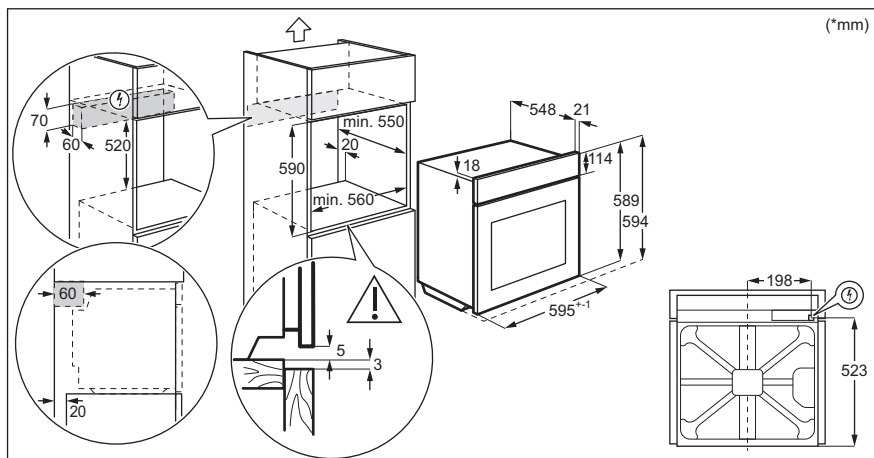
YouTube

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

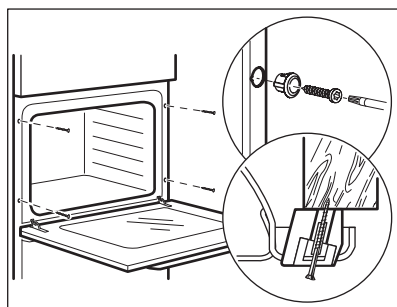
How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation







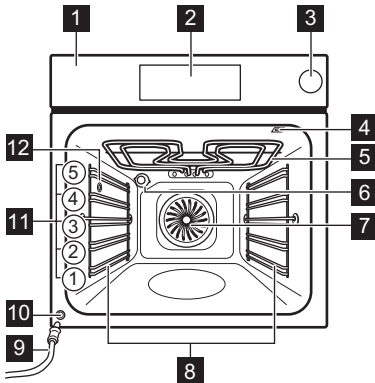
## 3.2 Причвршћивање рерне за кухињски елемент



## 4. ОПИС ПРОИЗВОДА

---

### 4.1 Општи приказ



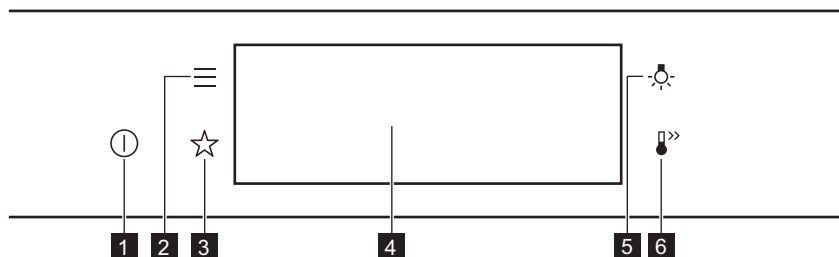
- 1** Командна табла
- 2** Електронски програматор
- 3** Фиока за воду
- 4** Утичница температурног сензора
- 5** Грејни елемент
- 6** Лампа
- 7** Вентилатор
- 8** Носач решетке, покретни
- 9** Одводна цев
- 10** Вентил за одвод воде
- 11** Положаји решетке
- 12** Црево за пару

### 4.2 Прибор

- **Решеткаста полица**  
За посуђе за кување, плехове за торте, печење.
- **Плех за печење**  
За колаче и кексе.
- **Грил/дубоки тигањ**  
За печење теста и меса или као посуда за скупљање масноће.
- **Температурни сензор**  
За мерење колико је храна испечена.
- **Телескопске вођице**  
Са овим телескопским вођицама можете лакше да постављате и уклањате решетке.
- **Посуда за дијетално печење**  
За функције кувања на пари.

## 5. КАКО СЕ УКЉУЧУЈЕ И ИСКЉУЧУЈЕ РЕРНА

### 5.1 Командна табла


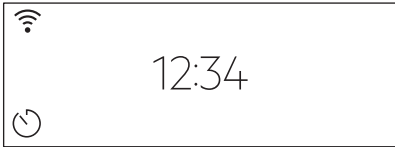

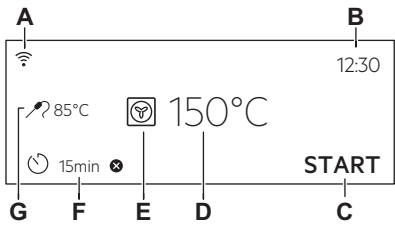


<b>1</b>	Укључено / Искључено	Притисните и задржите да бисте укључили и искључили рерну.
<b>2</b>	Мени	Приказује функције рерне.
<b>3</b>	Омиљено	Приказује омиљена подешавања.
<b>4</b>	Дисплеј	Приказује тренутна подешавања рерне.
<b>5</b>	Прекидач лампице	За укључивање и искључивање лампице.
<b>6</b>	Брзо загревање	За укључивање и искључивање функције: Брзо загревање.

 <p><b>Притисните дугме</b></p>	 <p><b>Померите</b></p>	 <p><b>Притисните и задржите</b></p>
Додирните површину врхом прста.	Превуците прстом преко површине.	Додирните површину на 3 секунде.




# КАКО СЕ УКЉУЧУЈЕ И ИСКЉУЧУЈЕ РЕРНА

## 5.2 Дисплеј







	<p>Након укључивања, на дисплеју се приказује главни екран са функцијом загревања и под-разумеваном температуром.</p>
	<p>Ако рерну не користите 2 минута, дисплеј прелази у режим приправности.</p>
	<p>Када кувате, на дисплеју се приказују подешене функције и друге доступне опције.</p>
	<p>Дисплеј са максималним бројем подешених функција.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A. Вај-фај</li> <li>B. Доба дана</li> <li>C. ПОКРЕТАЊЕ/ЗАУСТАВЉАЊЕ</li> <li>D. Температуре</li> <li>E. Функције загревања</li> <li>F. Тајмер</li> <li>G. Температурни сензор (само на одабраним моделима)</li> </ul>

### Индикатори дисплеја

**Основни индикатори** – за навигацију по дисплеју.

<p><b>OK</b> За потврђивање изабране ставке/подешавања.</p>	<p> За враћање за један ниво уназад у менију.</p>	<p> За поништавање последње активности.</p>	<p> За укључивање и искључивање опција.</p>
---	--	--	--

**Огласи звучни сигнал индикатори функција** – кад истекне подешено време кувања, чује се звучни сигнал.

 Функција је укључена.	 Функција је укључена. Кување се аутоматски преки- да.	 Звук аларма је искључен.
<b>Индикатори времена</b>		
 За подешавање функције: Одложени старт	 За отказивање подешавања.	
Вај-фај индикатор – рерна може да се повеже на Wi-Fi.		
 Вај-фај веза је укључена.		

## 6. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ



### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

### 6.1 Прво чишћење

Корак 1	Корак 2	Корак 3
Уклоните сав прибор и носаче решетке из рерне.	Очистите рерну и прибор топлем водом, благим детерџентом и меком крпом.	Вратите прибор и носаче решетке у рерну.

### 6.2 Прво прикључивање

Дисплеј приказује поруку добродошлице након првог повезивања.

Треба да подесите: Језик, Осветљеност дисплеја, Звукови тастера, Јачина звучног сигнала, Доба дана.



### 6.3 Бежична веза

За повезивање рерне потребни су вам:

- Бежична мрежа са интернет везом.
- Мобилни уређај повезан на вашу бежичну мрежу.

<b>Корак 1</b>	Преузмите мобилну апликацију My Electrolux Kitchen и пратите упутства за даље кораке.
<b>Корак 2</b>	Укључите рерну.

# ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ

<b>Корак 3</b>	Притисните:  . Изаберите: Подешавања / Везе.
<b>Корак 4</b>	 - померите прстом или притисните ради укључивања: Вај-фај.
<b>Корак 5</b>	Бежични модул рерне стартоваће у року од 90 секунди.

## Пођите пречицом!



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 лицензирања захтевају објављивање, као и да бисте видели пуне информације о њиховим ауторским правима и важеће услове лицензирања, посетите странице: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (фасцикла NIU5).


## 6.5 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.

## 7. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА



### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

### 7.1 Како да подесите: Функције загревања

**Корак 1** Укључите рерну. На дисплеју је приказана подразумевана функција загревања.

**Корак 2** Притисните симбол функције грејања да бисте ушли у подмени.

**Корак 3** Одаберите функцију загревања и притисните: **OK**. Дисплеј приказује: температуру.

**Корак 4** Подесите температуру. Притисните: **OK**.

**Корак 5** Притисните: **START**.  
Температурни сензор – можете да прикључите сензор у било ком тренутку пре или током кувања.

**STOP** - притисните да бисте искључили функцију загревања.

# СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА

<b>Корак 6</b>	Искључите рерну.
----------------	------------------


Пођите пречицом!



## 7.2 Како да подесите: функције загревања на пари

<b>Корак 1</b>	Укључите рерну. Изаберите симбол функције грејања и притисните га да бисте ушли у подмени.
<b>Корак 2</b>	Подесите функцију загревања на пари.
<b>Корак 3</b>	Притисните: <b>ОК</b> . Дисплеј затим приказује подешавања температуре.
<b>Корак 4</b>	Подесите температуру.
<b>Корак 5</b>	Притисните: <b>ОК</b> .
<b>Корак 6</b>	Притисните поклопац фиоке за воду да бисте је отворили.
<b>Корак 7</b>	Напуните фиоку за воду хладном водом до максималног нивоа (око 900 ml) док се не огласи звучни сигнал или се на дисплеју не појави порука. Немојте пунити Фиоку за воду преко њеног максималног капацитета. Постоји ризик од цурења воде, преливања и оштећења намештаја. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"><p><b>УПОЗОРЕЊЕ!</b> Користите само хладну воду са чесме. Немојте користити филтрирану (деминерализовану) или дестиловану воду. Немојте да користите друге течности. Немојте да сипате запаљиве нити алкохолне течности у фиоку за воду.</p></div>
<b>Корак 8</b>	Вратите фиоку за воду у њен почетни положај.
<b>Корак 9</b>	Притисните: <b>START</b> . Када пећница достигне подешену температуру, чује се звучни сигнал.
<b>Корак 10</b>	Када у фиоци за воду понестане воде, чује се звучни сигнал. Поново напуните фиоку за воду.
<b>Корак 11</b>	Искључите рерну.






<b>Корак 12</b>	<p>Испразните фиоку за воду када се кување заврши.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">  <p><b>УПОЗОРЕЊЕ!</b> Рерна је врела. Постоји ризик од опекотина. Будите пажљиви када празните фиоку за воду.</p> </div>
<b>Корак 13</b>	<p>Преостала вода може да се кондензује у унутрашњости. Након кувања, пажљиво отворите врата пећнице. Када се рерна охлади, осушите унутрашњост меком крпом. Након сваког коришћења сачекајте најмање 60 минута како врела вода не би изашла из вентила за одвод воде.</p>

**Пођите пречицом!**

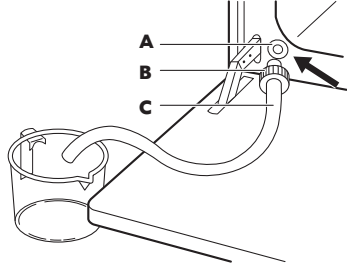


## 7.3 Резервоар за воду

Индикатор резервоара за воду	
	Резервоар је пун.
	Резервоар је пун до половине.
	Резервоар је празан. Поново напуните резервоар.
Ако у резервоар сипате превише воде, сигурносни одводни вентил испустиће сувишну воду на дно унутрашњости. Сунђером уклоните воду.	

# СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА

Пражњење резервоара за воду	
<b>Корак 1</b>	Искључите пећницу, оставите врата отворена и сачекајте док се пећница не охлади.
<b>Корак 2</b>	Повежите одводну цев (C) на вентил за одвод (A) преко конектора (B).
<b>Корак 3</b>	Држите крај цеви испод нивоа A и узастопно притискајте B да бисте прикупили преосталу воду.
<b>Корак 4</b>	Одвојте C и B и осушите пећницу меким сунђером.



## 7.4 Како да подесите: Потпомогнута припрема



Свако јело у овом подменију има препоручену функцију и температуру. Можете да подесите време и температуру.

Приликом кувања неких јела, можете да користите и:

- Аутоматска тежина
- Температурни сензор

Степен до ког се јело кува:

- Слабо печено или Мање
- Средња
- Добро печено или Више








<b>Корак 1</b>	Укључите рерну.
<b>Корак 2</b>	Притисните: 
<b>Корак 3</b>	Притисните:  . Унесите: Потпомогнута припрема.
<b>Корак 4</b>	Изаберите јело или врсту хране.
<b>Корак 5</b>	Притисните: START .

Пођите пречицом!




## 7.5 Функције загревања








## СТАНДАРДНО

Функција загревања	Примена
 <b>Гриловање</b>	За гриловање танких комада хране и тостирање хлеба.
 <b>Турбо гриловање</b>	За печење великих комада меса или живине са костима на једној решетки. За спремање гратинираних јела и за запецање.
 <b>Печење уз равни вентил.</b>	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.
 <b>Смрзнута храна</b>	За припрему полуспремљене хране (нпр. помфрита, исеченог кромпира или пролећних ролница), тако да буде хрскава.
 <b>Загrev. одозго/ одоздо</b>	За печење на једном положају решетке.
 <b>Загревање одоздо</b>	За печење колача са хрскавим дном и за конзервисање хране.
 <b>Дизање теста</b>	За убрзавање дизања квасног теста. Спречава да се површина теста осуши и чува еластичност теста.





## ДЕЛИКАТЕСИ

Функција загревања	Примена
 <b>Конзервисање</b>	За конзервирање поврћа (нпр. киселих краставаца).

# СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА

Функција загревања	Примена
 Сушење	За сушење сецканог воћа, поврћа и печурки.
 Загревање посуђа	За загревање посуђа пре сервирања.
 Одмрзавање	За одмрзавање хране (поврћа и воћа). Време одмрзавања зависи од количине и величине смрзнуте хране.
 Гратинирано	За јела као што су лазање или гратинирани кромпир. За спремање гратинираних јела и за запецање.
 Споро печење	За припремање меког, сочног печења.
 Одржавање топлоте	За одржавање топлоте хране.
 Влажно печење уз вентилатор	Ова функција је предвиђена за уштеду енергије током кувања. Када користите ову функцију, температура унутар рерне може да се разликује од задате температуре. Користи се заостала топлота. Снага загревања може бити умањена. За више информација погледајте поглавље „Свакодневна употреба“, напомене у вези са: Влажно печење уз вентилатор.

## ПАРА

Функција загревања	Примена
 <p>Регенерисање паре</p>	Загревање хране паром спречава да се површина осуши. Топлота се распоређује благо и уједначено, што омогућава да се поново добију укус и мирис хране, као да је тек припремљена. Ова функција може да се користи за поновно загревање хране директно на тањиру. Можете поново да загревате храну у неколико тањира истовремено, користећи различите положаје решетки.
 <p>Функција за пицу</p>	Печење пице.
 <p>Печење хлеба</p>	Користите ову функцију за припрему хлеба и хлебних земички са врло добрим резултатима налик професионалним у погледу хрскавости, боје и сјаја корице.
 <p>Ниска влажност</p>	Функција је погодна за месо, живину, јела из рерне и касероле. Захваљујући комбинацији паре и топлоте, месо добија меку и сочну текстуру, заједно са хрскавом корицом.

## 7.6 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.

## 8. ФУНКЦИЈЕ САТА

### 8.1 Опис функција сата


Функција сата	Примена
Време кувања	За подешавање дужине кувања. Максимално је 23 h 59 min.
Крај активности	За подешавање шта ће се дешавати кад тајмер заврши са одбројавањем.

# ФУНКЦИЈЕ САТА

Функција сата	Примена
Одложени старт	За одлагање старта и/или краја кувања.
Додатно време	За продужење времена кувања.
Подсетник	За подешавање одбројавања. Максимално је 23 h 59 min. Ова функција не утиче на рад перне.
Тајмер током рада	Надгледа колико дуго функција ради. Тајмер током рада – можете га укључити и искључити.


## 8.2 Како да подесите: Функције сата

Како да подесите сат	
Корак 1	Притисните: Доба дана
Корак 2	Подесите тајмер. Притисните: ОК

Како да подесите време кувања	
Корак 1	Изаберите функцију загревања и подесите температуру.
Корак 2	Притисните: 
Корак 3	Подесите тајмер. Притисните: ОК

### Пођите пречицом!




Како да изаберете опцију за завршетак	
Корак 1	Изаберите функцију загревања и подесите температуру.
Корак 2	Притисните: 

## Како да изаберете опцију за завршетак

<b>Корак 3</b>	За подешавање времена кувања.
<b>Корак 4</b>	Притисните: ● ● ●
<b>Корак 5</b>	Притисните: Крај активности
<b>Корак 6</b>	Изаберите жељени: Крај активности
<b>Корак 7</b>	Притисните: <b>OK</b> . Понављајте радњу док се на дисплеју не прикаже главни екран.

## Како да одложите почетак кувања


<b>Корак 1</b>	Подесите функцију загревања и температуру.
<b>Корак 2</b>	Притисните: 
<b>Корак 3</b>	За подешавање времена кувања.
<b>Корак 4</b>	Притисните: ● ● ●
<b>Корак 5</b>	Притисните: Одложени старт
<b>Корак 6</b>	Изаберите вредност.
<b>Корак 7</b>	Притисните: <b>OK</b> . Понављајте радњу док се на дисплеју не прикаже главни екран.

## Како се продужава времена кувања

Када преостане 10% времена кувања, а храна не изгледа као да ће ускоро бити готова, можете да продужите време кувања. Такође можете да промените функцију загревања.

Притисните **+1 min** да бисте продужили време кувања.

## Како да промените подешавање тајмера

<b>Корак 1</b>	Притисните: 
<b>Корак 2</b>	Подесите вредност тајмера.

# КАКО ДА КОРИСТИТЕ: ПРИБОР

## Како да промените подешавање тајмера

Корак 3      Притисните: ОК

Задато време можете да промените у било ком тренутку у току кувања.

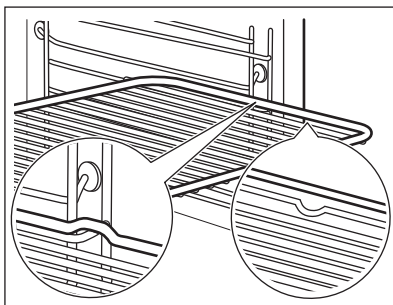
## 9. КАКО ДА КОРИСТИТЕ: ПРИБОР

### 9.1 Убацавање прибора

Мало удубљење са горње стране повећава безбедност. Удубљења такође спречавају превртање. Уздигнута ивица око полице спречава клизање посуђа на полици.

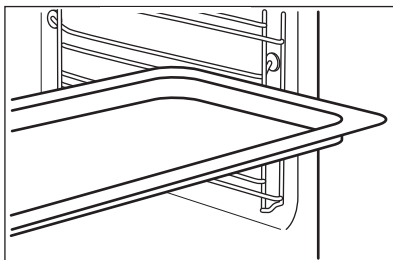
#### Решеткаста полица:

Угурајте полицу између вођица на носачу решетке и водите рачуна да ножице буду окренуте надоле.



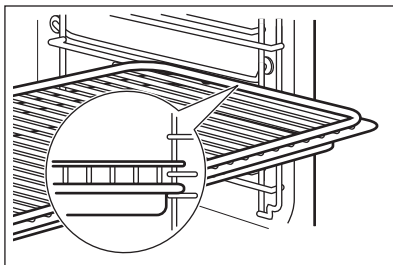
#### Плех за печење /Дубоки тигањ:

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. Можете да је користите са сваком функцијом загревања.

Треба да се подесе две температуре:	
 Температура рерне: минимум 120°C.	 Температура у средини.

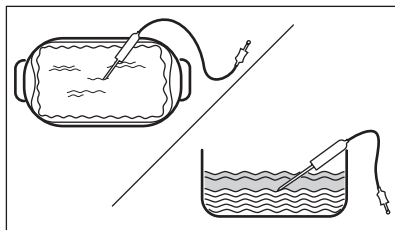
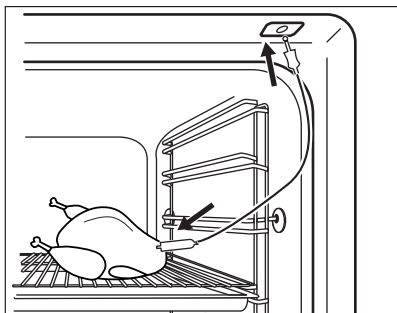
За најбоље резултате кувања:		
Састојци треба да буду на собној температури.	Не користите за течна јела.	Током кувања мора да остане унутар хране.



Рерна израчунава приближно време завршетка печења. Оно зависи од количине хране, подешене функције рерне и температуре.

## Како да користите: Температурни сензор

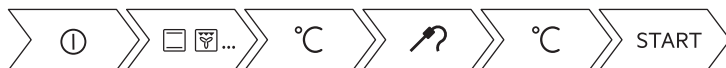
<b>Корак 1</b>	Укључите рерну.	
<b>Корак 2</b>	Подесите функцију загревања и по потреби температуру рерне.	
<b>Корак 3</b>	Поставите: Температурни сензор.	
<b>Месо, живина и риба</b>	<b>Касерола</b>	
Убаците врх Температурни сензор у центар меса, рибе, ако је могуће у најдебљи део. Водите рачуна да барем 3/4 Температурни сензор буде унутар јела.	Убаците врх Температурни сензор тачно у центар касероле. Температурни сензор треба да стоји стабилно на једном месту током печења. Да бисте то постигли, користите чврсте састојке. Користите обод посуде за печење као подршку за силиконску ручицу Температурни сензор. Врх Температурни сензор не треба да додирује дно посуде за печење.	

# КАКО ДА КОРИСТИТЕ: ПРИБОР



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.
Корак 6	<ul style="list-style-type: none"><li>● ● ● - притисните да бисте подесили жељену опцију:</li><li>• Огласи звучни сигнал - када храна достигне подешену температуру, чује се звучни сигнал.</li><li>• Огласи звучни сигнал и заустави припрему - када храна достигне подешену температуру, чује се звучни сигнал и пећница престаје са радом.</li></ul>
Корак 7	Изаберите опцију и узадно притисните: <b>OK</b> да бисте прешли на главни екран.
Корак 8	Притисните: <b>START</b> . 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.
Корак 9	Извучите утикач Температурни сензор из утичнице и извадите јело из пећнице. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <b>УПОЗОРЕЊЕ!</b> Постоји ризик од опекотина јер Температурни сензор постаје врео. Будите пажљиви када га искључујете и вадите из јела.</div>

Пођите пречицом!

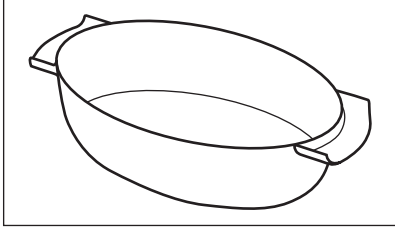
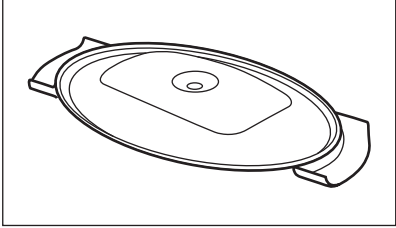
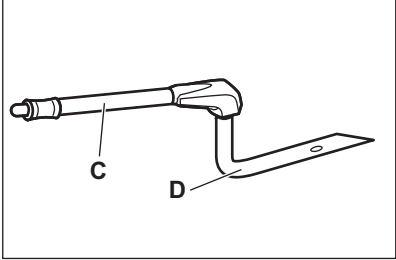
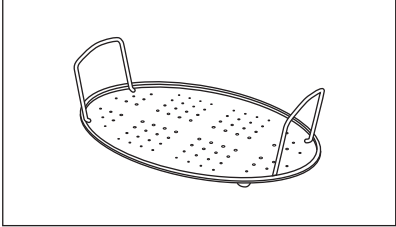


## 9.3 Прибор за кување на пари

Посуда за дијетално печење за функције кувања на пари

# КАКО ДА КОРИСТИТЕ: ПРИБОР

Посуда за дијетално печење састоји се од стаклене посуде (А), поклопаца (В), цеви бризгаљке (С), бризгаљке (D) и челичне решетке (E).

Стаклена посуда (А)	Поклопац (В)
	
Бризгаљка, цев бризгаљке и челична решетка.	
<p>Цев бризгаљке (С) служи за кување на пари, а бризгаљка (D) за кување на директној пари.</p>	
<p>Челична решетка (E)</p>	

- Не стављајте врелу посуду за печење на хладне/мокре површине.
- Не сипајте хладне течности у врелу посуду за печење.
- Не користите посуду за печење на врелој површини за кување.
- Не чистите посуду за печење абразивима, жицом и прашковима.

## ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ

### 9.4 Кување на пари у посуди за дијетално печење

Корак 1	Ставите посуду за печење на челичну решетку и покријте је поклопцем. Ставите цев бризгалке у отвор поклопца. Ставите посуду за печење на други положај решетке одоздо.
Корак 2	Прикључите цев бризгалке на цево за пару.
Корак 3	Подесите рерну на функцију кувања на пари.

### 9.5 Кување на директној пари

Ставите посуду за печење на челичну решетку. Успите мало воде. Не стављајте поклопац.



#### УПОЗОРЕЊЕ!


Бризгалка може бити врела док рерна ради. Увек користите рукавице за рерну. Извадите бризгалку из рерне кад не користите функцију паре.



Корак 1	Прикључите бризгалку заједно са њеном цеви. Прикључите цев бризгалке на цево за пару.
Корак 2	Ставите посуду за печење на први или други положај решетке одоздо. Уверите се да се цев бризгалке није заглавила. Бризгалку држите подалје од грејача.
Корак 3	Подесите рерну на функцију кувања на пари.
Кад припремате намирнице попут пилетине, пачетине, ћуретине или веће рибе, ставите бризгалку у јело.	

## 10. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ

### 10.1 Како да сачувате: Омиљено



Можете сачувати омиљена подешавања, као што су функција загревања, време кувања, температура или функција чишћења. Можете да сачувате 3 омиљена подешавања.

Корак 1	Укључите рерну.
Корак 2	Изаберите жељено подешавање.
Корак 3	Притисните:  . Изаберите: Омиљено.
Корак 4	Изаберите: Сачувај тренутна подешавања.

<b>Корак 5</b>	Притисните + да бисте додали подешавање у листу: Омиљено. Притисните ОК.
<p> – притисните да бисте поништили подешавање.</p> <p> – притисните да бисте отказали подешавање.</p>	



## 10.2 Контролна брава

Ова функција спречава случајну промену функције загревања.

<b>Корак 1</b>	Укључите рерну.
<b>Корак 2</b>	Подесите функцију загревања.
<b>Корак 3</b>	  - притисните истовремено ради укључивања функције.
Да бисте искључили функцију, поновите корак 3.	

## 10.3 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
250 - максимално	3

Аутоматско искључивање не ради са функцијама: Светло, Температурни сензор, Крај, Споро печење.

## 10.4 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 Препоруке у вези са печењем












Температура и време кувања наведени у табелама су само оријентациони. Они зависе од рецепата, квалитета и количине употребљених састојака. Ваша рерна можда пече на другачији начин у односу на рерну коју сте раније поседовали. Табеле испод приказују препоручена подешавања за температуру, време кувања и положај решетке за одређене врсте хране. Ако не можете да пронађете подешавања за одређени рецепт, потражите за сличан. Још прпрепорука у вези са кувањем можете наћи у табелама за кување на нашој веб страници. Да бисте пронашли одговарајуће Савете за кување, погледајте број производа (PNC) на плочици са техничким карактеристикама на предњем оквиру унутрашњости рерне.

### 11.2 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 решетастој полици	200	3	25 - 30
Медитеранско поврће, 0,7 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	4	25 - 30

## 11.3 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

## 11.4 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!

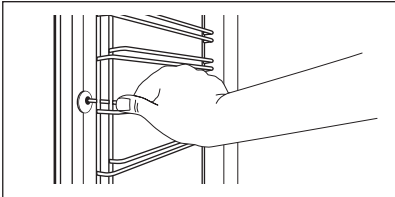
Погледајте поглавља о безбедности.

## 12.1 Напомене у вези са чишћењем

 <p><b>Средства за чишћење</b></p>	<p>Обришите предњу страну рерне меком крпом, топлом водом и благим средством за чишћење.</p> <p>За чишћење металних површина користите раствор средства за чишћење.</p> <p>Очистите мрље благим детерџентом.</p>
 <p><b>Свакодневна употреба</b></p>	<p>Очистите унутрашњост рерне након сваке употребе. Нагомилана масноћа или други остаци могу проузроковати пожар.</p> <p>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.</p>
 <p><b>Прибор</b></p>	<p>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.</p> <p>Не чистите прибор са нелепљивим премазом помоћу абразивних средстава за чишћење или предмета са оштрим ивицама.</p>

## 12.2 Како да извадите: Подршке за решетке

Извадите подршке решетака да бисте очистили рерну.

<p><b>Корак 1</b></p>	<p>Искључите рерну и сачекајте да се охлади.</p>	
<p><b>Корак 2</b></p>	<p>Извуците предњи део подршке решетке из бочног зида.</p>	

<p><b>Корак 3</b></p>	<p>Извуците задњи део подршке решетке из бочног зида и уклоните га.</p>	
<p><b>Корак 4</b></p>	<p>Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом. Клинови на телескопским вођицама морају бити окренути ка предњој страни.</p>	

## 12.3 Како да користите: 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:

<p>Искључите рерну и сачекајте да се охлади.</p>	<p>Уклоните сав прибор.</p>	<p>Очистите дно рерне и унутрашње стакло врата рерне топлом водом и меком крпом.</p>
--	-----------------------------	--

Корак 1	Корак 2	Корак 3
<p>Укључите рерну.</p>	<p>Притисните:  / Чишћење.</p>	<p>Изаберите режим чишћења.</p>
Опција	Режим чишћења	Трајање
<p>Пиролитичко чишћење, брзо</p>	<p>Благо чишћење</p>	<p>1 h</p>
<p>Пиролитичко чишћење, нормално</p>	<p>Нормално чишћење</p>	<p>1 h 30 min</p>
<p>Пиролитичко чишћење, интензивно</p>	<p>Темељно чишћење</p>	<p>2 h 30 min</p>

 Када чишћење почне, врата рерне се закључавају и лампица се искључује. Вентилатор за хлађење ради већом брзином.

**STOP** – притисните да зауставите чишћење пре завршетка.  
Не користите рерну док симбол за закључана врата не нестане са дисплеја.

### Када се чишћење заврши:

Искључите рерну и сачекајте да се охлади.	Обришите унутрашњост меком крпом.	Уклоните остатке са дна рерне.
---	-----------------------------------	--------------------------------

## 12.4 Како да очистите: Резервоар за воду

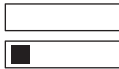



<b>Корак 1</b>	Искључите рерну.
<b>Корак 2</b>	Поставите дубоки тигањ испод црева за пару.
<b>Корак 3</b>	Сипајте воду у фиоку за воду: 850 ml. Додајте лимунску киселину: 5 кафених кашичица. Сачекајте 60 минута.
<b>Корак 4</b>	Укључите пећницу и подесите функцију: Ниска влажност. Подесите температуру на 230°C. Искључите пећницу након 25 минута и сачекајте да се охлади.
<b>Корак 5</b>	Укључите пећницу и подесите функцију: Ниска влажност. Подесите температуру између 130°C и 230°C. Искључите пећницу након 10 минута и сачекајте да се охлади.

**i** Да бисте спречили појаву наслага каменца, испразните резервоар за воду након сваког кувања на пари.

### Када се чишћење заврши:

Искључите рерну.	Испразните резервоар за воду. Погледајте део Свакодневна употреба, одељак „Прављење резервоара за воду“.	Исперите резервоар за воду и очистите преостале насlage каменца меком крпом.	Очистите одводну цев топлем водом и благим детергентом.
------------------	--	--	---

Табела испод приказује опсег тврдоће воде (dH) са одговарајућим нивоом наслага калцијума и квалитет воде. Када тврдоћа воде пређе 4. ниво, напуните фиоку за воду флашираном водом.

Тврдоћа воде		Тест трака	Наслаге калцијума (mg/l)	Класификација воде	Очистите резервоар за воду на сваких
Ниво	dH				
1	0 - 7		0 - 50	мека	75 циклуса – 2,5 месеца
2	8 - 14		51 - 100	умерено тврда	50 циклуса – 2 месеца
3	15 - 21		101 - 150	тврда	40 циклуса – 1,5 месеца
4	22 - 28		преко 151	веома тврда	30 циклуса – 1 месец

## 12.5 Подсетник за чишћење

Кад се појави подсетник, препоручује се чишћење.

Користите функцију: Пиролитичко чишћење.

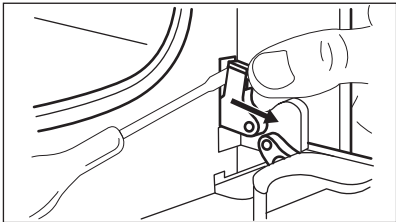
## 12.6 Како да скинете и инсталирате: Врата

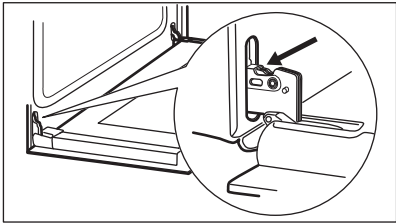
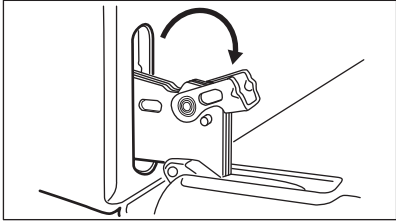
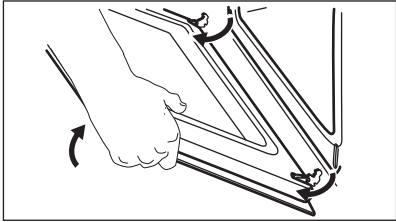
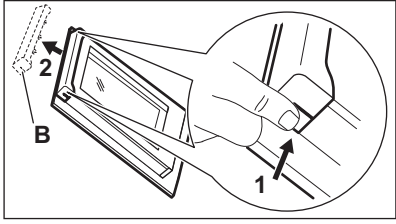
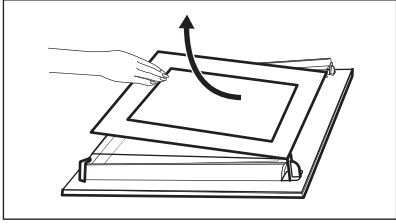
Врата рерне имају три стаклене плоче. Можете да скинете врата рерне и унутрашње стаклене плоче ради чишћења. Прочитајте цело упутство за „Скидање и инсталирање врата“ пре него што скинете стаклене плоче.



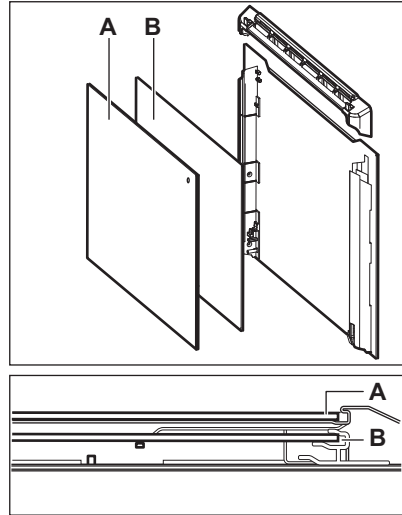
### ОПРЕЗ

Немојте да рерну без стаклених плоча.

<b>Корак 1</b>	Отворите врата до краја и пронађите шарку на десној стране врата.	
<b>Корак 2</b>	Користите одвијач да подигнете и до краја окренете полуку шарке с десне стране.	

<p><b>Корак 3</b></p>	<p>Пронађите шарку на левој страни врата.</p>	
<p><b>Корак 4</b></p>	<p>Подигните и до краја окрените полу на левој шарки.</p>	
<p><b>Корак 5</b></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><b>Корак 6</b></p>	<p>Ставите врата на меку крпу на стабилној површини.</p>	
<p><b>Корак 7</b></p>	<p>Притисните оквир врата (B) са обе стране горње ивице ка унутра да бисте отпустили стезну заптивку.</p>	
<p><b>Корак 8</b></p>	<p>Повуците оквир врата напред да бисте га уклонили.</p>	
<p><b>Корак 9</b></p>	<p>Ухватите стаклене плоче за горњу ивицу и једну по једну их пажљиво извуците нагоре. Почните од горње плоче. Уверите се да су стаклене плоче исклизнуле до краја из носача.</p>	
<p><b>Корак 10</b></p>	<p>Очистите стаклене плоче водом и сапуницом. Пажљиво осушите стаклене плоче. Не перите стаклене плоче у машини за прање судова.</p>	
<p><b>Корак 11</b></p>	<p>Након чишћења, монтирајте стаклене плоче и врата рерне.</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.



## 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
Искључите рерну. Сачекајте да се рерна охлади.	Искључите утикач кабла за напајање рерне из мрежне утичнице.	Дно унутрашњости рерне прекријте крпом.

## Задња лампица

Корак 1	Окренте стаклени поклопац како бисте га скинули.
Корак 2	Очистите стаклени поклопац.
Корак 3	Замените лампицу одговарајућом лампицом која је отпорна на топлоту до 300 °С.
Корак 4	Поставите стаклени поклопац.












## 13. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА

**УПОЗОРЕЊЕ!**




Погледајте поглавља о безбедности.

## 13.1 Шта учинити ако...

 <b>Рерна се не укључује или се не загрева</b>	
 <b>Могући узрок</b>	 <b>Решење</b>
Рерна није прикључена на електрично напајање или није правилно прикључена.	Проверите да ли је рерна правилно прикључена на електрично напајање. Погледајте електричну шему.
Сат није подешен.	Подесите сат, за појединости погледајте поглавље „Функције сата”, Како подесити: Функције сата.
Врата нису правилно затворена.	Скроз затворите врата.
Осигурач је прегорео.	Проверите да осигурач није узрок проблема. Уколико се проблем понавља, позовите овлашћеног електричара.
Активирана је функција рерне Блокада за безбедност деце.	Погледајте одељак „Мени”, подмени за: Опције.
 <b>Компоненте</b>	
 <b>Опис</b>	 <b>Решење</b>
Лампица је прегорела.	Замените лампицу, појединости потражите у одељку „Нега и чишћење”, Како заменити: Сијалица.


 Чишћење	
 Опис	 Проверите...
У унутрашњости пећнице има воде.	У резервоару за воду нема превише воде.
Кување на пару не ради.	У отвору за цево за пару нема наслага каменца.
Кување на пару не ради.	У резервоару за воду има воде.
Пражњење резервоара за воду траје дуже од три минута или вода цури из отвора за цево за пару.	У отвору за цево за пару нема наслага каменца. Очистите резервоар за воду.

Прекид напајања увек прекида чишћење. Поновите чишћење ако је прекинуто због нестанка струје.



 Проблеми са Wi-Fi сигналом	
 Могући узрок	 Решење
Проблем са бежичним мрежним сигналом.	Проверите бежичну мрежу и рутер. Рестартујте рутер.
Инсталиран је нови рутер или је промењена конфигурација рутера.	Да бисте поново конфигурисали рерну и мобилни уређај, погледајте одељак „Пре прве употребе”, Бежична веза.
Сигнал бежичне мреже је слаб.	Померите рутер што је могуће ближе рерни.
Микроталасни уређај постављен близу рерне прекида бежични сигнал.	Искључите микроталасни уређај.

## 13.2 Како да поступате у случају: Кодови грешке

Када дође до софтверске грешке, на дисплеју се приказује порука о грешци. У овом одељку наћи ћете листу проблема које можете сами да решите.

 Кôд и опис	 Решење
C2 - Температурни сензор је у унутрашњости рерне током Пиролитичко чишћење.	Извадите Температурни сензор.
C3 - врата нису до краја затворена током Пиролитичко чишћење.	Затворите врата.
F111 - Температурни сензор није правилно убачен у утичницу.	До краја убаците Температурни сензор у утичницу.
F240, F439 - поља осетљива на додир на дисплеју не раде правилно.	Очистите површину дисплеја. Уверите се да нема прљавштине на пољима осетљивим на додир.
F601 - постоји проблем са Вај-фај сигналом.	Проверите вашу мрежну везу. Погледајте одељак „Пре прве употребе“, Бежична веза.
F604 - прво поветивање на Вај-фај није успело.	Искључите рерну па покушајте поново. Погледајте одељак „Пре прве употребе“, Бежична веза.
F908 - систем рерне не може да се повеже са командном таблом.	Искључите па поново укључите рерну.

Када се једна од ових порука о грешци и даље појављује на дисплеју, то значи да је неисправан подсистем можда онемогућен. У том случају, обратите се вашем продавцу или овлашћеном сервисном центру. Ако се појави нека од ових грешака, остале функције рерне наставиће да раде као и обично.

 Кôд и опис	 Решење
F602, F603 - Вај-фај није доступан.	Искључите па поново укључите рерну.

### 13.3 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	EOC8P39WX 949494777 EOC8P39WZ 949494778 KOCBP39WX 949494776	
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	EOC8P39WX	35.9 kg
	EOC8P39WZ	36.5 kg
	KOCBP39WX	36.8 kg

\* За Европску унију у складу са прописима ЕУ 65/2014 и 66/2014.

За Републику Белорусију у складу са СТВ 2478-2017, додатак G; СТВ 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 постајајте 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

Ако је активиран програм код кога су изабране опције Трајање или Крај, а време кувања је дуже од 30 минута, грејни елементи се аутоматски искључују раније код неких функција пећнице.

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

Притисните  да бисте отворили Мени.

# СТРУКТУРА МЕНИЈА

Ставка у менију		Примена
Потпомогнута припрема		Приказује аутоматске програме.
Чишћење		Приказује програме чишћења.
Омиљено		Приказује омиљена подешавања.
Опције		За подешавање конфигурације пећнице.
Подешавања	Везе	За подешавање мрежне конфигурације.
	Конфигурација	За подешавање конфигурације пећнице.
	Сервисирање	Приказује верзију софтвера и конфигурацију.

## 15.2 Подмени за: Чишћење

Подмени	Примена
Пиролитичко чишћење, брзо	Трајање: 1 h.
Пиролитичко чишћење, нормално	Трајање: 1 h 30 min.
Пиролитичко чишћење, интензивно	Трајање: 2 h 30 min.

## 15.3 Подмени за: Опције

Подмени	Примена
Светло	За укључивање и искључивање лампе.

Подмени	Примена
Блок. за безб. деце	Спречава нехотично активирање пећнице. Кад је ова опција укључена, на дисплеју се појављује текст „Блокада за безбедност деце” кад укључите рерну. Да бисте омогућили употребу пећнице, изаберите слова шифре по абецедном реду. Кад је Блок. за безб. деце укључена, а пећница искључена, врата пећнице су закључана. Приступ тајмеру, даљинском управљању и лампици је могућ када је опција Блок. за безб. деце укључена.
Брзо загревање	Скраћује време загревања. Доступно је само за неке функције пећнице.
Подсетник за чишћење	Укључује и искључује подсетник.
Показивање времена	Укључује и искључује сат.
Стил дигиталног сата	Мења формат приказа времена.

## 15.4 Подмени за: Везе

Подмени	Опис
Вај-фај	За омогућавање и онемогућавање: Вај-фај.
Даљинско управљање	За омогућавање и онемогућавање даљинског управљања. Опција видљива само након што укључите: Вај-фај.
Аутоматско даљинско управљање	За аутоматско покретање даљинског управљања након притиска на ПОКРЕТАЊЕ. Опција видљива само након што укључите: Вај-фај.
Мрежа	Да бисте проверили статус мреже и снагу сигнала за: Вај-фај.
Заборави мрежу	За онемогућавање аутоматског повезивања тренутне мреже са рерном.

## 15.5 Подмени за: Конфигурација

Подмени	Опис
Језик	Подешава језик пећнице.
Осветљеност дисплеја	Подешава осветљеност дисплеја.
Звукови тастера	Укључује и искључује звук поља осетљивих на додир. Звук није могуће искључити за: ①.
Јачина звучног сигнала	Подешава јачину звукова тастера и сигнала.
Доба дана	Подешава тренутно време и датум.

## 15.6 Подмени за: Сервисирање

Подмени	Опис
Демо режим	Код за активацију/деактивацију: 2468
Верзија софтвера	Информације о верзији софтвера.
Поништи сва подешавања	Враћа на фабричка подешавања.

## 16. ЛАКО ЈЕ!


Пре прве употребе треба да подесите:


Језик	Осветљеност дисплеја	Звукови тастера	Јачина звучног сигнала	Доба дана
-------	----------------------	-----------------	------------------------	-----------

Упознајте се са основним иконама на командној табли и дисплеју:



① Укључено / Искључено	≡ Мени	☆ Омиљено	📶 Вај-фај	⌚ Тајмер	🔧 Температурни сензор	START / STOP
---------------------------	-----------	--------------	--------------	-------------	--------------------------	--------------



Почните да користите рерну				
Брзи почетак	Укључите рерну и почните да печете на подразумеваној температури и времену функције.	Корак 1	Корак 2	Корак 3
		Притисните и задржите: ①.	 ... - изаберите жељену функцију.	Притисните: START .
Брзо искључивање	Искључите рерну, било који екран или поруку у било ком тренутку.	① - притисните и задржите док се рерна не искључи.		

Почните да кувате				
Корак 1	Корак 2	Корак 3	Корак 4	Корак 5
① - притисните да бисте укључили рерну.	 ... - изаберите функцију загревања.	°C - подесите температуру.	ОК - притисните да бисте потврдили.	START - притисните да бисте почели да кувате.

Кухање на пари			
Сипајте хладну воду из водовода у фиоку за воду. Пратите упутства на дисплеју.			
Регенерисање паре Поновно загрејте храну.	Функција за пицу	Печење хлеба	Ниска влажност Кухање на пари. Убрзава кухање.
130°C	200–220°C	150–210°C	160–200°C

Сазнајте како да брзо кувате				
Користите аутоматске програме да, са подразумеваним подешавањима, брзо припремите јело:				
Потпомогнута припрема	Корак 1	Корак 2	Корак 3	Корак 4
	Притисните: ①.	Притисните: 	Притисните:  Потпомогнута припрема.	Изаберите јело.

## Користите брзе функције за постављање времена кувања

### Функција „10% Finish Assist“

Користите функцију „10% Finish Assist“ да бисте додали још времена када преостане 10% времена кувања.

Да бисте продужили време кувања, притисните **+1min.**

## 17. ПОЋИТЕ ПРЕЧИЦОМ!

Овде можете да видите све корисне пречице. Такође можете да их нађете у наменским поглављима у упутству за употребу.

### Бежична веза



### Како да подесите: Функције загревања



### Како да подесите: Кување помоћу функције загревања на пари



### Како да подесите: Потпомогнута припрема



### Како да подесите: Време кувања



### Како одложити: Почетак и крај кувања



Како да откажете: Подесите тајмер





Како да користите: Температурни сензор



## 18. 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.

## MISLIMO NA VAS

---

Zahvaljujemo se vam, da ste kupili napravo Electrolux. Izbrali ste izdelek, ki s sabo prinaša večdesetletne strokovne izkušnje in inovacije. Ta genialen in eleganten izdelek je bil zasnovan z vami v mislih. Kadar koli ga uporabite, ste tako lahko prepričani, da boste vsakič dobili odlične rezultate.

Pozdravljeni pri podjetju Electrolux.

Obiščite naše spletno mesto za



Pridobitev nasvetov glede uporabe, brošure, odpravljanje težav, servisne informacije in informacije glede popravil:

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



Registrirajte izdelek za večjo uporabnost:

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



Kupite dodatno opremo, potrošno blago in originalne nadomestne dele za vašo napravo:

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

## SKRB ZA STRANKE IN SERVIS

---

Vedno uporabite samo originalne rezervne dele.

Ko kličete servis, imejte pri roki naslednje podatke: Model, številka izdelka, serijska številka.

Podatke najdete na ploščici za tehnične navedbe.

 Opozorilo / varnostne informacije

 Splošni podatki in nasveti

 Informacije o varovanju okolja

Pridržujemo si pravico do sprememb.

## KAZALO

---

<b>1. VARNOSTNE INFORMACIJE.....</b>	<b>157</b>	<b>3. NAMESTITEV.....</b>	<b>163</b>
1.1 Varnost otrok in ranljivih oseb.....	158	3.1 Vgradnja.....	164
1.2 Splošna varnost.....	158	3.2 Pritrditev pečice v omaro.....	165
<b>2. VARNOSTNA NAVODILA.....</b>	<b>159</b>	<b>4. OPIS IZDELKA.....</b>	<b>165</b>
2.1 Montaža.....	159	4.1 Splošni pregled.....	165
2.2 Električne povezave.....	160	4.2 Pripomočki.....	166
2.3 Uporaba.....	161	<b>5. ZA VKLOP IN IZKLOP PEČICE.....</b>	<b>166</b>
2.4 Vzdrževanje in čiščenje.....	162	5.1 Nadzorna plošča.....	166
2.5 Pirolitično čiščenje.....	162	5.2 Prikazovalnik.....	167
2.6 Kuhanje v sopari.....	163	<b>6. PRED PRVO UPORABO.....</b>	<b>168</b>
2.7 Notranja osvetlitev.....	163	6.1 Začetno čiščenje.....	168
2.8 Servis.....	163	6.2 Prva povezava.....	168
2.9 Odlaganje.....	163	6.3 Brezžična povezava.....	168

6.4	Licence za programsko opremo..	170	12.	VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE.....	188
6.5	Začetno predgrevanje.....	170	12.1	Opombe glede čiščenja.....	189
7.	VSAKODNEVNA UPORABA.....	170	12.2	Odstranjevanje: nosilcev rešetk	189
7.1	Nastavitev: Funkcije pečice.....	170	12.3	Uporaba: Pirolytično čiščenje.....	190
7.2	Nastavitev: funkcija gretja s paro.	171	12.4	Postopek čiščenja: Posoda	
7.3	Posoda za vodo.....	172	za vodo.....		190
7.4	Nastavitev: Kuharski pomočnik....	173	12.5	Opomnik za čiščenje.....	192
7.5	Funkcije pečice.....	173	12.6	Odstranjevanje in	
7.6	Opombe glede: Vlažno pečenje... 176		nameščanje: Vrat.....		192
8.	ČASOVNE FUNKCIJE.....	176	12.7	Zamenjava: Luči.....	194
8.1	Opis časovnih funkcij.....	176	13.	ODPRAVLJANJE TEŽAV.....	195
8.2	Nastavitev: Časovne funkcije.....	177	13.1	Kaj storite v primeru .....	195
9.	UPORABA: PRIPOMOČKOV.....	178	13.2	Obvladovanje: Kod napak.....	196
9.1	Vstavljanje opreme.....	178	13.3	Servisni podatki.....	197
9.2	Sonda za hrano.....	179	14.	ENERGIJSKA UČINKOVITOST.....	198
9.3	Pripomočki za kuhanje v sopari... 181		14.1	Informacije o izdelku in	
9.4	Kuhanje v sopari v posodi za		informacijski list o izdelku*.....		198
	pečenje dietetičnih jedi.....	182	14.2	Varčevanje z energijo.....	199
9.5	Neposredno kuhanje v sopari.....	182	15.	STRUKTURA MENIJA.....	199
10.	DODATNE FUNKCIJE.....	183	15.1	Meni.....	199
10.1	Način shranjevanja: Priljubljene.	183	15.2	Podmeni za: Čiščenje.....	200
10.2	Zaklepanje tipk.....	183	15.3	Podmeni za: Možnosti.....	200
10.3	Samodejni izklop.....	184	15.4	Podmeni za: Povezave.....	201
10.4	Ventilator za hlajenje.....	184	15.5	Podmeni za: Nastavitev.....	201
11.	NAMIGI IN NASVETI.....	184	15.6	Podmeni za: Servis.....	202
11.1	Priporočila za pečenje.....	184	16.	PREPROSTO JE!.....	202
11.2	Vlažno pečenje.....	184	17.	UPORABITE BLIŽNJICO!.....	203
11.3	Vlažno pečenje -		18.	SKRB ZA OKOLJE.....	204
	priporočeni pripomočki.....	186			
11.4	Razpredelnice za pečenje za				
	preizkuševalne inštitute.....	187			

## 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 namestitev, priložena napravi.
- Pri premikanju naprave bodite pazljivi, ker je težka. Vedno uporabljajte zaščitne rokavice in priloženo obutev.
- Naprave ne vlecite za ročaj.
- Napravo namestite na varno in primerno mesto, ki ustreza zahtevam za namestitev.
- Upoštevajte predpisano najmanjšo razdaljo do drugih naprav in enot.
- Pred namestitvijo 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

# VARNOSTNA NAVODILA

Višina hrbtnega dela naprave	576 mm
Širina sprednjega dela naprave	595 mm
Širina hrbtnega dela naprave	559 mm
Globina naprave	569 mm
Vgradna globina naprave	548 mm
Globina ob odprtih vratih	1022 mm
Najmanjša velikost prezračevalne odprtine. Odprtina na dnu hrbtni strani	560x20 mm
Dolžina napajalnega kabla. Kabel je v desnem vogalu na hrbtni strani	1500 mm
Pritrdilni vijaki	4x25 mm

## 2.2 Električne povezave



### OPOZORILO!

Nevarnost požara in električnega udara.

- Električno priključitev mora opraviti usposobljen električar.
- Naprava mora biti ozemljena.
- Preverite, ali so parametri s ploščice za tehnične navedbe združljivi z električno napetostjo omrežja.
- Vedno uporabite pravilno nameščeno varnostno vtičnico.
- Ne uporabljajte razdelilnikov in podaljškov.
- Pazite, da ne poškodujete vtiča in kabla. Če je treba kabel zamenjati, mora to storiti osebje pooblaščenega servisnega centra.
- Priključni kabli ne smejo priti v stik ali bližino vrat naprave ali odprtine pod napravo, še posebej, ko naprava deluje ali so vrata vroča.
- Zaščita pred udarom električnega toka izoliranih delov in delov pod električno napetostjo mora biti pritrjena tako, da je ni mogoče odstraniti brez orodja.
- Vtič vtaknite v vtičnico šele ob koncu nameščanja. Poskrbite, da bo vtič dosegljiv tudi po namestitvi.
- Če je omrežna vtičnica zrahljana, ne vtikajte vtiča.
- Ne vlecite za električni priključni kabel, če želite izključiti napravo. Vedno povlecite za vtič.
- Uporabite le prave izolacijske naprave: odklopnike, varovalke (talilne varovalke odvijte iz nosilca), zaščitne naprave na diferenčni tok in kontaktorje.
- Električna napeljava mora imeti izolacijsko napravo, ki omogoča odklop naprave z omrežja na vseh polih. Izolacijska naprava mora imeti med posameznimi kontakti minimalno razdaljo 3 mm.
- 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 <sup>2</sup> )
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.

# VARNOSTNA NAVODILA

- 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 prezračen.

- 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 Kuhanje v sopari



### OPOZORILO!

Nevarnost opeklin in poškodb naprave.

- Sproščena para lahko povzroči opekline:
  - Med kuhanjem v sopari ne odpirajte vrat naprave.
  - Po kuhanju v sopari vrata naprave previdno odprite.

## 2.7 Notranja osvetlitev



### OPOZORILO!

Nevarnost električnega udara.

- O žarnicah v izdelku in nadomestnih žarnicah, ki se prodajajo ločeno: Te žarnice so zasnovane za ekstremne pogoje v gospodinjskih aparatih, kot so izjemne temperature, vibracije in vlažnosti, ali za sporočanje informacij o delovanju aparata. Niso namenjene za uporabo drugje in niso primerne za sobno razsvetljavo v gospodinjstvu
- Uporabite le žarnice z istimi specifikacijami.

## 2.8 Servis

- Za popravilo naprave se obrnite na pooblaščen servisni center.
- Uporabljajte samo originalne nadomestne dele.

## 2.9 Odlaganje



### OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe ali zadušitve.

- Za informacije o pravilnem odlaganju naprave se obrnite na občinsko upravo.
- Napravo izključite iz napajanja.
- Odrežite električni priključni kabel tik ob napravi in napravo zavržite.
- Odstranite zapah in na ta način preprečite, da bi se otroci, ali živali ujeli v napravo.

## 3. NAMESTITEV



### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

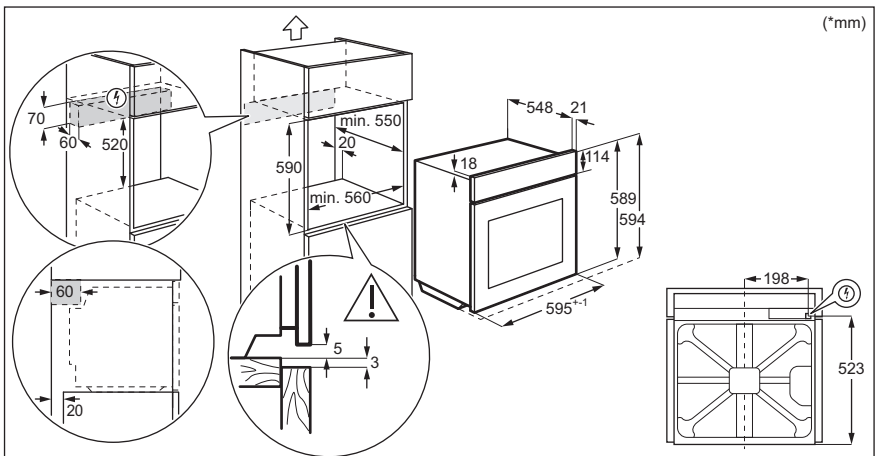
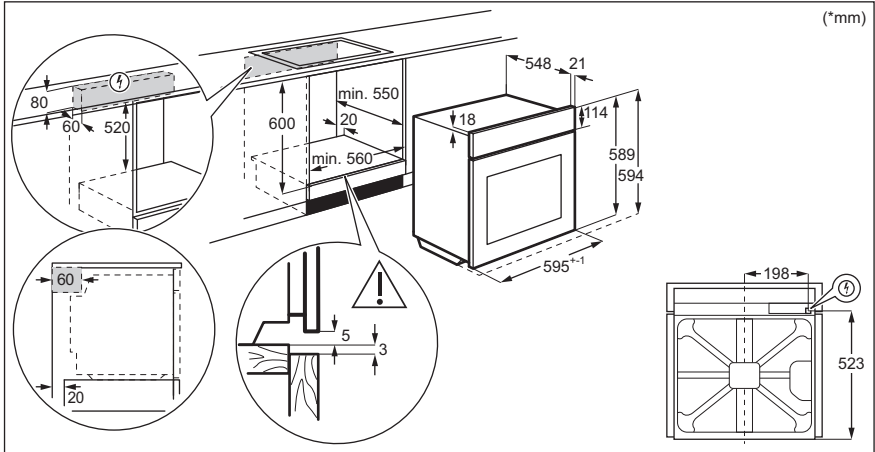
## 3.1 Vgradnja



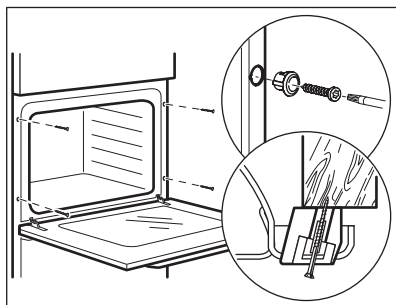
YouTube

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

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation

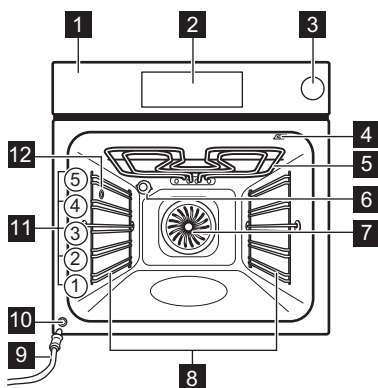


## 3.2 Pritrditev pečice v omaro



## 4. OPIS IZDELKA

### 4.1 Splošni pregled



- 1** Upravljalna plošča
- 2** Elektronski programator
- 3** Predal za vodo
- 4** Vtičnica za tipalo za jedi
- 5** Grelnik
- 6** Luč
- 7** Ventilator
- 8** Nosilec police, snemljiv
- 9** Odtočna cev
- 10** Ventil za odvod vode
- 11** Položaji polic
- 12** Dovod za paro

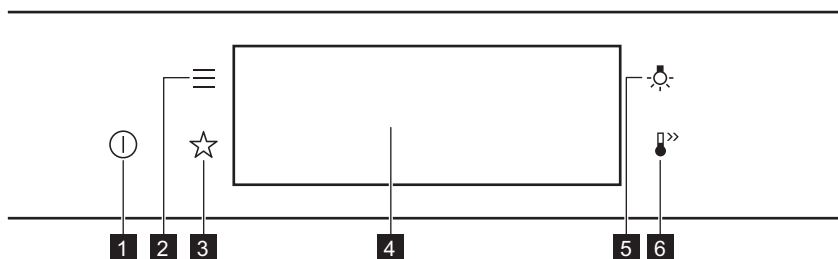
# ZA VKLOP IN IZKLOP PEČICE

## 4.2 Pripomočki

- **Mreža za pečenje**  
Za posode za kuhanje, pekače za pecivo, pečenke.
- **Pekač za pecivo**  
Za pecivo in biskvit.
- **Posoda za žar/pekač**  
Za peko in praženje ali kot posoda za zbiranje maščobe.
- **Sonda za hrano**  
Za merjenje stopnje kuhanosti hrane.
- **Teleskopska vodila**  
Teleskopski vodili omogočata lažje vstavljanje in odstranjevanje rešetk.
- **Model za peko dietetičnih jedi**  
Za funkcije kuhanja v sopari.



## 5. ZA VKLOP IN IZKLOP PEČICE

### 5.1 Nadzorna plošča

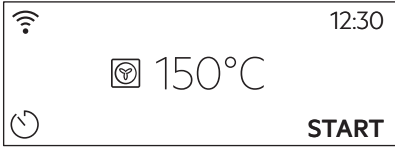

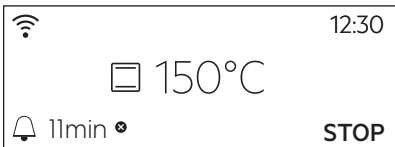
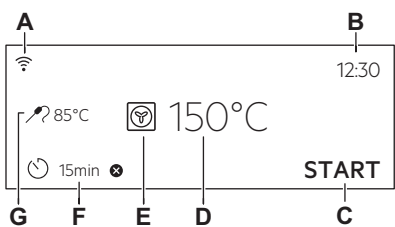


<b>1</b>	VKLOP / IZKLOP	Pritisnite in zadržite za vklop in izklop pečice.
<b>2</b>	Meni	Naštevajte funkcije pečice.
<b>3</b>	Priključene	Naštevajte priključene nastavitve.
<b>4</b>	Prikazovalnik	Prikazuje trenutne nastavitve pečice.
<b>5</b>	Stikalo za luč	Prižiganje in gašenje luči.
<b>6</b>	Hitro segrevanje pečice	Za vklop in izklop funkcije: Hitro segrevanje pečice.

# ZA VKLOP IN IZKLOP PEČICE

 <p><b>Pridržite tipko</b></p>	 <p><b>Premaknite</b></p>	 <p><b>Pritisnite in zadržite</b></p>
<p>S konico prsta se dotaknite površine.</p>	<p>S konico prsta podrsajte po površini.</p>	<p>Dotaknite se površine in počakajte 3 sekunde.</p>











## 5.2 Prikazovalnik

	<p>Po vklopu se na prikazovalniku prikaže glavni zaslon s funkcijo pečice in privzeto temperaturo.</p>
	<p>Če pečice ne uporabljate dve minuti, prikazovalnik preide v stanje pripravljenosti.</p>
	<p>Med pečenjem se na prikazovalniku prikažejo nastavljene funkcije in druge razpoložljive možnosti.</p>
	<p>Prikazovalnik z največjim številom nastavljenih funkcij.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A. Wi-Fi</li> <li>B. Ura</li> <li>C. ZAČETEK/ZAUSTAVITEV</li> <li>D. Temperatura</li> <li>E. Funkcije pečice</li> <li>F. Časovnik</li> <li>G. Sonda za hrano (samo izbrani modeli)</li> </ul>

### Indikatorji prikazovalnika

**Osnovni indikatorji** – za pomikanje po prikazovalniku.

# PRED PRVO UPORABO

 Za potrditev izbire/nastavitve.	 Za vrnitev za eno stopnjo v meniju.	 Za preklic zadnjega dejanja.	 Za vklop in izklop funkcij.
<b>Kazalniki funkcije Aktiviraj alarm</b> – ko nastavljeni čas kuhanja poteče, se sproži zvočni signal.			
 Funkcija je vklopljena.	 Funkcija je vklopljena. Pečenje se samodejno konča.	 Zvočni alarm je izklopljen.	
<b>Prikazovalniki programske ure</b>			
 Za nastavitev funkcije: Zakasnen vklop.	 Za preklic nastavitve.		
<b>Kazalnik z brezžično povezavo Wi-Fi</b> – pečico lahko povežete z brezžično povezavo WI-FI.			
 Povezava Wi-Fi je vklopljena.			

## 6. PRED PRVO UPORABO

 **OPOZORILO!**  
Oglejte si poglavja o varnosti.

### 6.1 Začetno čiščenje

1. korak	2. korak	3. korak
Iz pečice odstranite pripomočke in odstranljive nosilce rešetk.	Pečico in pripomočke očistite z mehko krpo, toplo vodo in blagim čistilom.	Pripomočke in odstranljive nosilce rešetk položite v pečico.

### 6.2 Prva povezava



Po prvi povezavi na napajanje se na prikazovalniku prikaže pozdravno sporočilo. Nastaviti morate: Jezik, Osvetlitev, Zvok tipk, Glasnost, Ura.

### 6.3 Brezžična povezava

Za povezavo pečice potrebujete:

- brezžično omrežje z internetno povezavo,
- mobilno napravo, povezano z brezžičnim omrežjem.



<b>1. korak</b>	Prenesite mobilno aplikacijo My Electrolux Kitchen in za naslednje korake sledite navodilom.
<b>2. korak</b>	Vklopite pečico.
<b>3. korak</b>	Pritisnite:  . Izberite: Nastavitve / Povezave.
<b>4. korak</b>	 – podrsajte ali pritisnite, da vklopite: Wi-Fi.
<b>5. korak</b>	Brezžični modul pečice se zažene v 90 sekundah.

## Uporabite bližnjico!



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).


## 6.5 Začetno predgrevanje

**Pred prvo uporabo prazno pečico predhodno ogrevajte.**

**1. korak:** Iz pečice odstranite vso opremo in odstranljive nosilce rešetk.

**2. korak:** Nastavite najvišjo temperaturo za funkcijo:   
Pečica naj deluje eno uro.

**3. korak:** Nastavite najvišjo temperaturo za funkcijo:   
Pečica naj deluje 15 minut.

 Pečica lahko med predgrevanjem oddaja neprijetne vonjave in dim. Poskrbite za prezračevanje prostora.

## 7. VSAKODNEVNA UPORABA



### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 7.1 Nastavitev: Funkcije pečice

<b>1. korak</b>	Vklopite pečico. Na prikazovalniku se prikaže privzeta funkcija pečice.
<b>2. korak</b>	Pritisnite simbol funkcije pečice za vstop v podmeni.
<b>3. korak</b>	Izberite funkcijo pečice in pritisnite: <b>OK</b> . Na prikazovalniku se prikaže: temperatura.
<b>4. korak</b>	Nastavite: temperaturo. Pritisnite: <b>OK</b> .

<b>5. korak</b>	Pritisnite: <b>START</b> . Sonda za hrano – senzor lahko vključite kadar koli pred ali med kuhanjem.
STOP – pritisnite za izklop funkcije pečice.	
<b>6. korak</b>	Izklopite pečico.


## Uporabite bližnjico!



## 7.2 Nastavitev: funkcija gretja s paro

<b>1. korak</b>	Vklopite pečico. Izberite simbol funkcije pečice in pritisnite za vstop v podmeni.
<b>2. korak</b>	Nastavite funkcijo gretja s paro.
<b>3. korak</b>	Pritisnite: <b>OK</b> . Na prikazovalniku se prikaže temperatura.
<b>4. korak</b>	Nastavite temperaturo.
<b>5. korak</b>	Pritisnite: <b>OK</b> .
<b>6. korak</b>	Pritisnite pokrov predala za vodo, da ga odprete.
<b>7. korak</b>	<p>Predal za vodo napolnite z mrzlo vodo do najvišje ravni (približno 900 ml), da se oglasi zvočni signal ali da se na prikazovalniku prikaže sporočilo. Predala za vodo ne napolnite prek najvišje ravni. Obstaja nevarnost iztekanja vode, prelitja in poškodb pohištva.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p><b>⚠ OPOZORILO!</b> Uporabljajte le mrzlo vodo iz pipe. Ne uporabljajte prefiltrirane (demineralizirane) ali destilirane vode. Ne uporabljajte drugih tekočin. V predal za vodo ne nalivajte vnetljivih ali alkoholnih tekočin.</p> </div>
<b>8. korak</b>	Predal za vodo potisnite v prvotni položaj.
<b>9. korak</b>	Pritisnite: <b>START</b> . Ko pečica doseže nastavljeno temperaturo, se oglasi zvočni signal.




# VSAKODNEVNA UPORABA

<b>10. korak</b>	Ko v predalu za vodo zmanjka vode, se oglasi zvočni signal. Napolnite predal za vodo.
<b>11. korak</b>	Izklopite pečico.
<b>12. korak</b>	Po končanem pečenju izpraznite predal za vodo. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <b>OPOZORILO!</b> Pečica je vroča. Obstaja tveganje opeklin. Pri praznjenju predala za vodo bodite previdni.</div>
<b>13. korak</b>	Odvečna voda lahko kondenzira v pečici. Po kuhanju previdno odprite vrata pečice. Ko se pečica ohladi, notranjost osušite z mehko krpo. Po vsaki uporabi počakajte vsaj 60 minut ter na ta način preprečite, da bi vroča voda pritekla iz ventila za odvod vode.

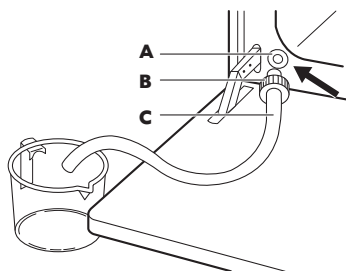
## Uporabite bližnjico!



## 7.3 Posoda za vodo

Indikator posode za vodo	
	Posoda je polna.
	Posoda je napolnjena do polovice.
	Posoda je prazna. Napolnite posodo.
Če v posodo nalijete preveč vode, varnostni odvod pomakne odvečno vodo na dno pečice. Z gobo odstranite vodo.	

Praznjenje posode za vodo	
<b>1. korak</b>	Izklopite pečico, pustite vrata odprta in počakajte, da se pečica ohladi.
<b>2. korak</b>	Priklopite odtočno cev (C) na ventil za odvod (A) prek konektorja (B).
<b>3. korak</b>	Držite konec cevi pod ravnjo A in večkrat pritisnite B, da pobere preostalo vodo.
<b>4. korak</b>	Odklopite C in B ter obrišite pečico do suhega z mehko gobico.



## 7.4 Nastavitev: Kuharski pomočnik

Vsaka jed v tem podmeniju ima priporočeno funkcijo in temperaturo. Nastavite lahko čas in temperaturo.

Nekatere jedi lahko pripravite tudi s funkcijo:

- Teža - Avtomatika
- Sonda za hrano

Stopnja zapečenosti jedi:

- Manj pečeno ali Manj
- Srednja
- Bolj pečeno ali Več

<b>1. korak</b>	Vklopite pečico.
<b>2. korak</b>	Pritisnite:
<b>3. korak</b>	Pritisnite: . Odprite: Kuharski pomočnik.
<b>4. korak</b>	Izberite jed ali vrsto hrane.
<b>5. korak</b>	Pritisnite: START .








Uporabite bližnjico!





## 7.5 Funkcije pečice







# VSAKODNEVNA UPORABA

## STANDARD



Funkcija pečice	Aplikacija
 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.
 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.
 Zamrznjene jedi	Za hrustljave pripravljene jedi (npr. ocvrti krompir, pečen krompir v oblicah ali spomladanski zvitki).
 Gretje zgoraj/spodaj	Za peko in pečenje mesa na enem položaju rešetke.
 Gretje spodaj	Za peko tort s hrustljivim dnom in da se hrana ne pokvari.
 Vzhajanje testa	Za pospešitev vzhajanja kvašenega testa. Preprečuje izsušitev površine testa in ohranja testo elastično.

## POSEBNOSTI



Funkcija pečice	Aplikacija
 Ohranjanja	Za ohranjanje zelenjave (npr. kislih kumaric).
 Sušenje	Za sušenje narezanega sadja, zelenjave in gob.

Funkcija pečice	Aplikacija
 <b>Gretje krožnikov</b>	Za predhodno segrevanje krožnikov za postrežbo.
 <b>Odtaljevanje</b>	Za odtaljevanje hrane (zelenjave in sadja). Čas odtaljevanja je odvisen od količine in velikosti zamrznjene hrane.
 <b>Gratiniranje</b>	Za jedi, kot sta lasanja ali gratiniran krompir. Za gratiniranje in dodatno za-pečenost.
 <b>Pečenje z nizko temp.</b>	Za pripravo mehkih, sočnih pečenk.
 <b>Ohrani toploto</b>	Za ohranjanje hrane tople.
 <b>Vlažno pečenje</b>	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.

## PARA

Funkcija pečice	Aplikacija
 <b>Pogrevanje s paro</b>	Pogrevanje hrane s paro prepreči izsušitev površine. Toplota se porazdeli nežno in enakomerno, kar omogoča povrnitev okusa in arome hrane, kot da bi bila ravno pripravljena. To funkcijo lahko uporabite za pogrevanje hrane neposredno na krožniku. Sočasno lahko pogrejete več kot en krožnik na različnih položajih rešetk.
 <b>Pizza funkcija</b>	Peka pizze.

# ČASOVNE FUNKCIJE

Funkcija pečice	Aplikacija
 <b>Peka kruha</b>	To funkcijo uporabite za pripravo kruha in žemelj s profesionalnimi rezultati glede hrustljivosti, barve in sijaja skorje.
 <b>Vlaga nizka</b>	Funkcija je primerna za meso, perutnino, jedi iz pečice in enolončnice. Zahvaljujoč kombinaciji pare in toplote je meso mehko in sočno ter ima hrustljivo površino.

## 7.6 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.

## 8. ČASOVNE FUNKCIJE


### 8.1 Opis časovnih funkcij

Časovne funkcije	Aplikacija
Čas priprave	Za nastavitev dolžine pečenja. Največ je 23 ur in 59 minut.
Končaj	Za nastavitev posledice konca štetja programske ure.
Zakasnen vklop	Za zamik začetka in/ali konca pečenja.
Podaljšanje časa	Za podaljšanje časa kuhanja.
Opomnik	Za nastavitev odštevanja. Največ je 23 ur in 59 minut. Ta funkcija ne vpliva na delovanje pečice.
Čas delovanja	Nadzoruje čas delovanja funkcije. Čas delovanja - lahko nastavite položaj za vklop in izklop.




## 8.2 Nastavitev: Časovne funkcije

Nastavitev ure	
1. korak	Pritisnite: Ura.
2. korak	Nastavite programsko uro. Pritisnite: OK.

Nastavitev časa kuhanja	
1. korak	Izberite funkcijo pečice in nastavite temperaturo.
2. korak	Pritisnite:  .
3. korak	Nastavite programsko uro. Pritisnite: OK.


Uporabite bližnjico!




Izbira funkcije konca	
1. korak	Izberite funkcijo pečice in nastavite temperaturo.
2. korak	Pritisnite:  .
3. korak	Nastavite čas kuhanja.
4. korak	Pritisnite: ● ● ● .
5. korak	Pritisnite: Končaj.
6. korak	Izberite želeni: Končaj.
7. korak	Pritisnite: OK. Postopek ponavljajte, dokler se na prikazovalniku ne prikaže glavni zaslon.

# UPORABA: PRIPOMOČKOV

---

Zamik vklopa kuhanja	
1. korak	Nastavite funkcijo pečice in temperaturo.
2. korak	Pritisnite:  .
3. korak	Nastavite čas kuhanja.
4. korak	Pritisnite: ● ● ● .
5. korak	Pritisnite: Zakasnjjen vklop.
6. korak	Izberite vrednost.
7. korak	Pritisnite: OK. Postopek ponavljajte, dokler se na prikazovalniku ne prikaže glavni zaslon.

Podaljšanje časa priprave
Ko preostane še 10 % časa kuhanja in se vam zdi, da hrana še ni pripravljena, lahko čas kuhanja podaljšate. Spremenite lahko tudi funkcijo pečice.
Pritisnite <b>+1min</b> , da podaljšate čas kuhanja.

Sprememba nastavitve programske ure	
1. korak	Pritisnite:  .
2. korak	Nastavite vrednost programske ure.
3. korak	Pritisnite: OK.
Nastavljeni čas lahko kadarkoli spremenite med kuhanjem.	

## 9. UPORABA: PRIPOMOČKOV

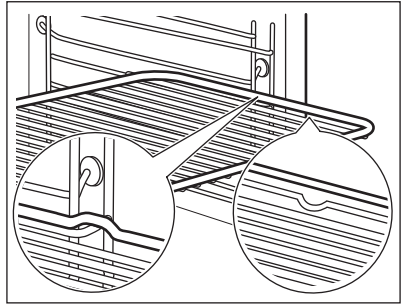
---

### 9.1 Vstavljanje opreme

Majhna zareza na vrhu poveča varnost. Zareze so tudi varovala pred prevračanjem. Visok rob okrog mreže preprečuje zdrs posode.

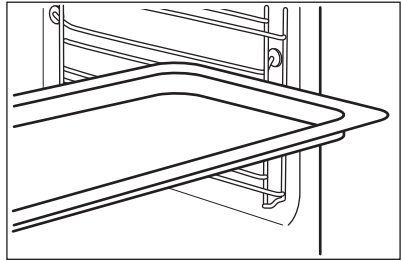
## Mreža za pečenje:

Mrežo potisnite med vodili nosilca rešetk in poskrbite, da bodo nogice obrnjene navzdol.



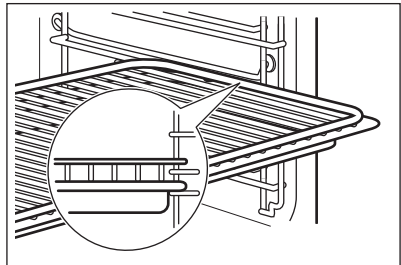
## Pekač za pecivo /Globok pekač:

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. Uporabite lahko z vsako funkcijo pečice.

### Nastaviti je mogoče dve temperaturi:



Temperaturo pečice: najmanj 120 °C.



Temperaturo jedra.

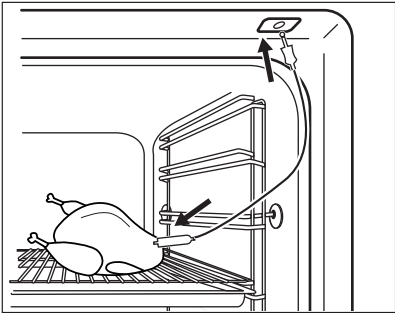
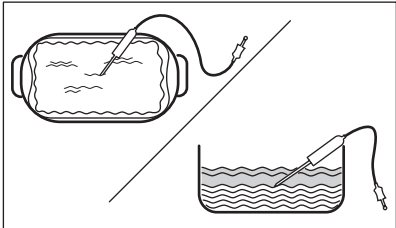

# UPORABA: PRIPOMOČKOV

## Za najboljše rezultate kuhanja:

Sestavine morajo imeti sobno temperaturo.	Ne uporabljajte za tekoče jedi.	Med pečenjem mora ostati v jedi.
---	---------------------------------	----------------------------------

Pečica izračuna približen končni čas kuhanja. Odvisen je od količine živil, nastavljene funkcije pečice in temperature.

## Uporaba: Sonda za hrano

<b>1. korak</b>	Vklopite pečico.
<b>2. korak</b>	Nastavite funkcijo pečice in po potrebi temperaturo pečice.
<b>3. korak</b>	Vstavite: Sonda za hrano.
<b>Meso, perutnina in ribe</b>	<b>Zloženska</b>
Konico Sonda za hrano potisnite v sredino mesa ali ribe, če je možno, v najdebelejši del. Poskrbite, da bo v jedi vsaj 3/4 konice Sonda za hrano.	Konico Sonda za hrano vstavite točno v sredino zloženske. Sonda za hrano med pečenjem mora biti trdno na enem mestu. Za to uporabite trdno sestavino. Z robom posode za pečenje podprite silikonski ročaj Sonda za hrano. Konica Sonda za hrano se ne sme dotikati dna posode za pečenje.
	
<b>4. korak</b>	Vključite Sonda za hrano v vtičnico na sprednji strani pečice. Na prikazovalniku se prikaže trenutna temperatura: Sonda za hrano.
<b>5. korak</b>	 – pritisnite, da nastavite temperaturo jedra sonde za meso.

<b>6. korak</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● ● ● – pritisnite, da nastavite želeno možnost:</li> <li>• Aktiviraj alarm – ko hrana doseže temperaturo jedra, se oglasi zvočni signal.</li> <li>• Aktiviraj alarm in končaj s kuhanjem – ko hrana doseže temperaturo jedra, se oglasi zvočni signal in pečica se izklopi.</li> </ul>
<b>7. korak</b>	Izberite funkcijo in pritisnite: <b>OK</b> , da odprete glavni zaslon.
<b>8. korak</b>	Pritisnite: <b>START</b> . Ko hrana doseže nastavljeno temperaturo, se oglasi zvočni signal. Izberete lahko prekinitvev delovanja ali nadaljevanje pečenja, da preverite, ali je jed dobro pečena.
<b>9. korak</b>	Iztaknite vtič Sonda za hrano iz vtičnice ter vzemite jed iz pečice. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p><b>⚠ OPOZORILO!</b>            Ker se Sonda za hrano segreje, obstaja nevarnost opeklin. Ob izključitvi in odstranjevanju iz jedi bodite previdni.</p> </div>

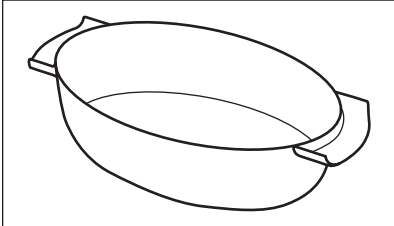
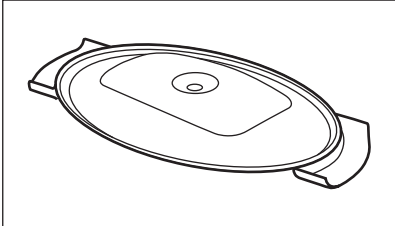
Uporabite bližnjico!



## 9.3 Pripomočki za kuhanje v sopari

### Posoda za pečenje dietetičnih jedi za funkcije kuhanja v sopari

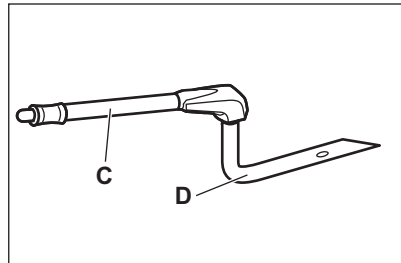
Posoda za pečenje dietetičnih jedi je sestavljena iz steklene posode (A), pokrova (B), cevi za injektor (C), injektorja (D) in jeklene rešetke (E).

Steklena posoda (A)	Pokrov (B)
	

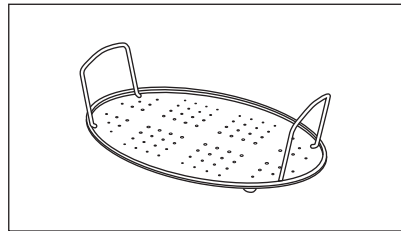
# UPORABA: PRIPOMOČKOV

## Injektor, cev za injektor in jeklena rešetka.

Cev za injektor (C) je namenjena kuhanju v sopari, injektor (D) pa neposrednemu kuhanju v sopari.



Jeklena rešetka (E)



- Vroče posode za pečenje ne postavljajte na hladne/mokre površine.
- V vročo posodo za pečenje ne vlivajte hladnih tekočin.
- Posode za pečenje ne uporabljajte na vroči kuhalni površini.
- Posode za pečenje ne čistite z abrazivnimi sredstvi, čistili in praški.

## 9.4 Kuhanje v sopari v posodi za pečenje dietetičnih jedi

1. korak	Posodo za pečenje postavite na jekleno rešetko in jo pokrijte s pokrovom. Cev za injektor vstavite skozi odprtino v pokrovu. Posodo za pečenje postavite na položaj druge police od spodaj navzgor.
2. korak	Cev za injektor priključite na dovod za paro.
3. korak	Nastavite pečico za funkcijo kuhanja v sopari.

## 9.5 Neposredno kuhanje v sopari

**Posodo za pečenje postavite na jekleno rešetko. Dodajte nekaj vode. Ne uporabite pokrova.**



### OPOZORILO!




Med delovanjem pečice se lahko injektor segreje. Vedno uporabljajte zaščitne rokavice. Ko ne uporabljate funkcije kuhanja v sopari, injektor odstranite iz pečice.

<b>1. korak</b>	Injektor povežite s cevjo za injektor. Cev za injektor priključite na dovod za paro.
<b>2. korak</b>	Posodo za pečenje postavite na položaj prve ali druge police od spodaj navzgor. Pazite, da se cev za injektor ne zagozdi. Injektorja ne približujte grelnemu elementu.
<b>3. korak</b>	Nastavite pečico za funkcijo kuhanja v sopari.
Ko pripravljate jedi, kot so piščanec, raca, puran ali velike ribe, injektor vstavite v živilo.	

## 10. DODATNE FUNKCIJE



### 10.1 Način shranjevanja: Priljubljene

Svoje priljubljene nastavitve, kot so funkcija pogrevanja, čas kuhanja, temperatura ali funkcija čiščenja, lahko shranite. Tri (3) najljubše nastavitve lahko shranite.

<b>1. korak</b>	Vklopite pečico.
<b>2. korak</b>	Izberite zeleno nastavev.
<b>3. korak</b>	Pritisnite:  . Izberite: Priljubljene.
<b>4. korak</b>	Izberite: Shrani trenutne nastavitve.
<b>5. korak</b>	Pritisnite +, da dodate nastavev na seznam: Priljubljene. Pritisnite OK.
<p> – pritisnite za ponastavev nastavitve.</p> <p> – pritisnite za preklic nastavitve.</p>	



### 10.2 Zaklepanje tipk

Ta funkcija preprečuje nenamerno spremembo funkcije pečice.

<b>1. korak</b>	Vklopite pečico.
<b>2. korak</b>	Nastavev funkcije pečice.
<b>3. korak</b>	 ,  – pritisnite sočasno, da vklopite funkcijo.
Za izklop funkcije ponovite 3. korak.	

## 10.3 Samodejni izklop

Iz varnostnih razlogov se pečica po določenem času izklopi, če deluje funkcija pečice in ne spremenite nastavitev.

 (°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, Konec, Pečenje z nizko temp..

## 10.4 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 Priporočila za pečenje



Temperature in časi pečenja v razpredelnica so le smernice. Odvisni so od recepta, kakovosti in količine uporabljenih sestavin.

Lastnosti vaše pečice so lahko drugačne, kot so bile lastnosti prejšnje. V spodnjih razpredelnica so prikazane priporočene nastavitve za temperaturo, čas pečenja in položaj rešetk za določene vrste hrane.






Če za določen recept ne najdete nastavitev, poiščite podobne.






Za dodatna priporočila glede pečenja si oglejte razpredelnice za pečenje na našem spletnem mestu. Da boste našli prave nasvete za pečenje, preverite število izdelka (PNC) na ploščici za tehnične navedbe na sprednjem okviru notranjosti pečice.

## 11.2 Vlažno pečenje

Za najboljše rezultate upoštevajte priporočila, navedena v spodnji razpredelnici.

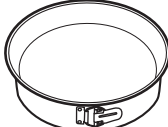

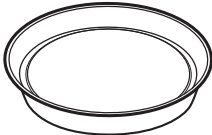


		 (°C)		 (min.)
Buhtlji, 16 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	20 - 30
Žemlje, 9 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	30 - 40
Pizza, zamrzje- na, 0,35 kg	mreža za pečenje	220	2	10 - 15
Rulada	Pekač ali prestrezna posoda	170	2	25 - 35
Čokoladni kolač z lešniki	Pekač ali prestrezna posoda	175	3	25 - 30
Soufflé/Narastek, 6 kosov	Keramični ramekini na mreži za pečenje	200	3	25 - 30
Testo za kolač	Model za testo za kolač na mreži za pečenje	180	2	15 - 25
Viktorijin kolač	Posoda za peko na mreži za pečenje	170	2	40 - 50
Poširana riba, 0,3 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	3	20 - 25
Cela riba, 0,2 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	3	25 - 35
Ribji file, 0,3 kg	Posoda za pico na mreži za pečenje	180	3	25 - 30
Poširano meso, 0,25 kg	Pekač ali prestrezna posoda	200	3	35 - 45
Šašlik, 0,5 kg	Pekač ali prestrezna posoda	200	3	25 - 30
Piškotki, 16 ko- sov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	20 - 30

		 (°C)		 (min.)
Makaroni, 24 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	25 - 35
Muffini, 12 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	170	2	30 - 40
Slano pecivo, 20 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	25 - 30
Piškoti iz krhkega testa, 20 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	150	2	25 - 35
Kolački, 8 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	170	2	20 - 30
Zelenjava, poširana, 0,4 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	3	35 - 45
Vegetarijanska omleta	Posoda za pico na mreži za pečenje	200	3	25 - 30
Mediterranska zelenjava, 0,7 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	4	25 - 30

## 11.3 Vlažno pečenje - priporočeni pripomočki








Uporabite temne in neodbojne pekače in posode. Bolje vsrkavajo toploto od svetlih barvnih in odbojnih posod.

			
<b>Posoda za pico</b>	<b>Pekač za peko</b>	<b>Majhne posodice za pečenje in serviranje</b>	<b>Model za testo za kolač</b>
Temen, neodbojen premer 28 cm	Temen, neodbojen premer 26 cm	Keramika premer 8 cm, višina 5 cm	Temen, neodbojen premer 28 cm








## 11.4 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	-
Biskvit, tortni model Ø 26 cm	Gretje zgoraj/spodaj	Mreža za pečenje	2	170	40 - 50	Pečico 10 minut predhodno segrevajte.

# VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

				 (°C)	 (min.)	
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 prestrezna ponev	4	maks.	20 - 30	Mrežo za pečenje postavite na četrti, prestrezno ponev pa na tretji nivo pečice. Hrano obrnite po polovici časa pečenja. Pečico 3 minute predhodno segrevajte.




## 12. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE



### OPOZORILO!

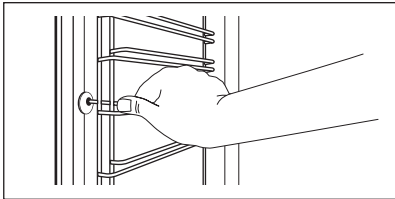
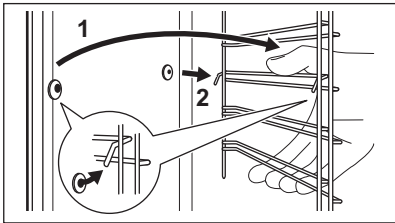
Oglejte si poglavja o varnosti.

## 12.1 Opombe glede čiščenja

 <p><b>Čistilna sredstva</b></p>	<p>Sprednji del pečice očistite z mehko krpo, toplo vodo in blagim čistilom.</p> <p>Za čiščenje kovinskih površin uporabite čistilno raztopino.</p> <p>Madeže očistite z blagim čistilnim sredstvom.</p>
 <p><b>Vsakodnevna uporaba</b></p>	<p>Pečico očistite po vsaki uporabi. Nakopičena maščoba ali drugi ostanki lahko povzročijo požar.</p> <p>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>
 <p><b>Pripomočki</b></p>	<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.</p> <p>Pripomočkov s premazom proti prijemanju ne čistite z abrazivnimi čistilnimi sredstvi ali ostrimi predmeti.</p>

## 12.2 Odstranjevanje: nosilcev rešetk

Pred začetkom čiščenja pečice odstranite nosilce rešetk.

<p><b>1. korak:</b></p>	<p>Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi.</p>	
<p><b>2. korak:</b></p>	<p>Sprednji del nosilca rešetke povlecite stran od stranske stene.</p>	
<p><b>3. korak:</b></p>	<p>Zadnji del nosilca rešetke potegnite s stranskih sten in ga odstranite.</p>	
<p><b>4. korak:</b></p>	<p>Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju. Zadrževalni zatiči na teleskopskih vodilih morajo biti obrnjeni naprej.</p>	

## 12.3 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.
--	------------------------	---

1. korak	2. korak	3. korak
Vklopite pečico.	Pritisnite:  / Čiščenje.	Izberite način čiščenja.
Možnost	Način čiščenja	Trajanje
Pirolitično čiščenje, kratka	Rahlo čiščenje	1 h
Pirolitično čiščenje, normalno	Običajno čiščenje	1 h 30 min
Pirolitično čiščenje, intenzivno	Temeljito čiščenje	2 h 30 min

 Ko se zažene čiščenje, so vrata pečice zaklenjena in luč je ugasnjena. Ventilator za hlajenje deluje z višjo hitrostjo.

**STOP** – pritisnite, če želite prekiniti čiščenje, preden se konča.  
Pečice ne uporabljajte, dokler s prikazovalnika ne izgine simbol zapore vrat.


### Ko se čiščenje konča:

Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi.	Notranjost pečice očistite z mehko krpo.	Z dna pečice odstranite ostanke.
--	--	----------------------------------

## 12.4 Postopek čiščenja: Posoda za vodo

<b>1. korak</b>	Izklopite pečico.
-----------------	-------------------

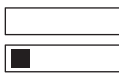



# VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

<b>2. korak</b>	Pod dovod za paro postavite globok pekač.
<b>3. korak</b>	V predal za vodo nalijte vodo: 850 ml. Dodajte citronsko kislino: 5 čajnih žličk. Počakajte 60 minut.
<b>4. korak</b>	Vklopite pečico in nastavite funkcijo: Vlaga nizka. Temperaturo nastavite na 230 °C. Po 25 minutah pečico izklopite in počakajte, da se ohladi.
<b>5. korak</b>	Vklopite pečico in nastavite funkcijo: Vlaga nizka. Temperaturo nastavite med 130 in 230 °C. Po 10 minutah pečico izklopite in počakajte, da se ohladi.
 Za preprečitev kopičenja apnenca posodo za vodo izpraznite po vsakem pečenju s paro.	

## Ko se čiščenje konča:

Izklopite pečico.	Izpraznite posodo za vodo. Oglejte si razdelek Vsakodnevna uporaba, poglavje »Praznjenje posode za vodo«.	Izperite posodo za vodo in odstranite ostanke apnenca z mehko krpo.	Očistite odvodno cev s toplo vodo in blagim čistilnim sredstvom.
-------------------	---	---	--

V spodnji razpredelnici so navedene stopnje trdote vode (dH) z ustreznimi stopnjami kalcijevih usedlin in kakovosti vode. Ko trdota vode preseže stopnjo 4, napolnite predal za vodo z ustekleničeno vodo.

Trdota vode		Testni listič	Kalcijeva usedlina (mg/l)	Razvrstitev vode	Očistite posodo za vodo vsakih
Raven	dH				
1	0 - 7		0 - 50	mehko	75 ciklov – 2,5 meseca
2	8 - 14		51 - 100	srednje trda	50 ciklov – 2 meseca
3	15 - 21		101 - 150	trda	40 ciklov – 1,5 meseca
4	22 - 28		nad 151	zelo trda	30 ciklov – 1 mesec

## 12.5 Opomnik za čiščenje

Ko se prikaže opomnik, je priporočeno čiščenje.

Uporabite funkcijo: Pirolitično 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«.



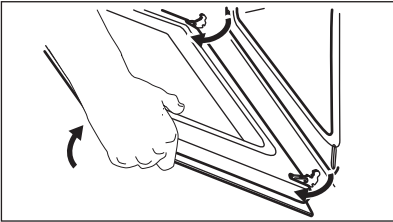
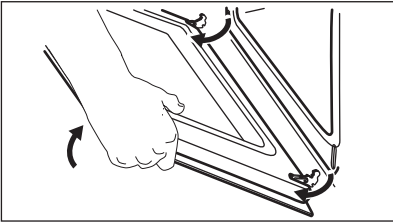
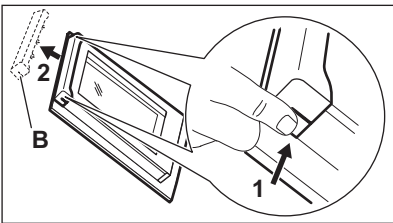

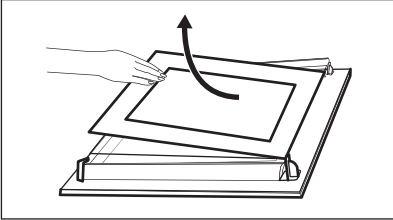
### POZOR!

Pečice ne uporabljajte brez steklenih plošč.

<b>1. korak:</b>	V celoti odprite vrata in poiščite tečaj na desni strani vrat.	
<b>2. korak:</b>	Z izvijačem dvignite in povsem obrnite desni vzvod tečaja.	
<b>3. korak:</b>	Poiščite tečaj na levi strani vrat.	
<b>4. korak:</b>	Dvignite in povsem zavrtite vzvod na levem tečaju.	
<b>5. korak:</b>	Vrata pečice zaprite do polovice do prvega položaja odpiranja. Potem jih dvignite in povlecite naprej ter snemite s tečajev.	
<b>6. korak:</b>	Vrata položite na mehko krpo na trdno površino.	



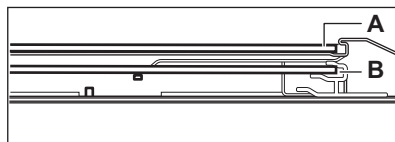
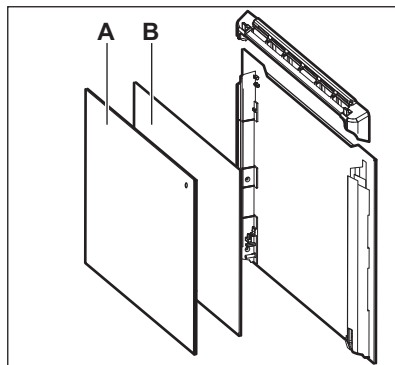
# VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

<b>7. korak:</b>	Primite okvir vrat (B) na zgornjem robu vrat na obeh straneh in pritisnite navznoter, da sprostite zaponko.	
<b>8. korak:</b>	Okvir vrat potegnite k sebi in ga odstranite.	
<b>9. korak:</b>	Držite steklene plošče vrat za zgornji rob in jih previdno izvlecite eno za drugo. Začnite z zgornjo ploščo. Poskrbite, da steklene plošče povsem zdrsnejo iz nosilcev.	
<b>10. korak:</b>	Steklene plošče očistite z vodo in milom. Temeljito jih osušite. Steklenih plošč ne pomivajte v pomivalnem stroju.	
<b>11. korak:</b>	Po čiščenju namestite steklene plošče in vrata pečice.	

Pazite, da stekleni plošči (A in B) namestite nazaj v pravem zaporedju. Preverite simbol/ natis na strani steklene plošče; vsaka steklena plošča je drugačna, da je razstavljanje in sestavljanje preprostejše.

Ko je okvir vrat pravilno nameščen, se zasliši klik.

Poskrbite, da bo srednja steklena plošča vstavljena na pravo mesto.



## 12.7 Zamenjava: Luči



### OPOZORILO!

Nevarnost električnega udara.  
Žarnica je lahko vroča.

Halogensko žarnico vedno prijemajte s krpo, da se ostanki maščobe ne bi zapekli nanjo.

#### Pred zamenjavo žarnice:

1. korak:	2. korak:	3. korak:
Izklopite pečico. Počakajte, da se pečica ohladi.	Pečico izključite iz napajanja.	Na dno pečice položite krpo.

## Žarnica na zadnji steni




<b>1. korak:</b>	Obrnite steklen pokrov in ga odstranite.
<b>2. korak:</b>	Očistite steklen pokrov.
<b>3. korak:</b>	Žarnico zamenjajte z ustrezno žarnico, odporno proti visoki temperaturi 300 °C.




<b>4. korak:</b>	Namestite steklen pokrov.
------------------	---------------------------

## 13. ODPRAVLJANJE TEŽAV




	<b>OPOZORILO!</b> Oglejte si poglavja o varnosti.
--	--

### 13.1 Kaj storite v primeru ...




 <b>Pečica se ne vklopi ali segreje</b>	
 <b>Možni vzrok</b>	 <b>Rešitev</b>
Pečica ni priključena na napajanje ali je priključena nepravilno.	Preverite, ali je pečica pravilno priključena na napajanje. Oglejte si vezalno shemo.
Ura ni nastavljena.	Nastavite uro; za podrobnosti si oglejte poglavje »Časovne funkcije«, Nastavitev: Časovne funkcije.
Vrata niso pravilno zaprta.	Povsem zaprite vrata.
Pregorela je varovalka.	Preverite, ali je varovalka vzrok za težave. Če se težave ponovijo, se obrnite na usposobljenega električarja.
Funkcija pečice Varovalo za otroke je vklopljena.	Oglejte si poglavje »Meni«, Podmeni za: Možnosti.

 <b>Komponente</b>	
 <b>Opis</b>	 <b>Rešitev</b>
Luč je pregorela.	Zamenjajte žarnico; za podrobnosti si oglejte poglavje »Vzdrževanje in čiščenje«, Zamenjava: Luč.

# ODPRAVLJANJE TEŽAV



 Čiščenje	
 Opis	 Preverite naslednje:
V pečici je voda.	V posodi za vodo ni preveč vode.
Pečenje s paro ne deluje.	V dovodu za paro ni ostankov vodnega kamna.
Pečenje s paro ne deluje.	V posodi za vodo je voda.
Praznjenje posode za vodo traja dlje kot tri minute ali pa voda izteka iz dovoda za paro.	V dovodu za paro ni ostankov vodnega kamna. Očistite posodo za vodo.

Izpad električne napetosti vedno prekine čiščenje. Čiščenje ponovite, če ga je prekinil izpad električne napetosti.



 Težave s signalom Wi-Fi	
 Možni vzrok	 Rešitev
Težave s signalom brezžičnega omrežja.	Preverite brezžično omrežje in usmerjevalnik. Ponovno zaženite usmerjevalnik.
Nameščen je bil nov usmerjevalnik ali pa je bila spremenjena njegova konfiguracija.	Za ponovno konfiguracijo pečice in mobilne naprave si oglejte poglavje »Pred prvo uporabo«, Brezžična povezava.
Signal brezžičnega omrežja je šibek.	Usmerjevalnik premaknite čim bližje pečici.
Brezžični signal moti mikrovalovna pečica, ki je postavljena zraven pečice.	Izklopite mikrovalovno pečico.

## 13.2 Obvladovanje: Kod napak

Ko se pojavi napaka programske opreme, se na prikazovalniku prikaže sporočilo o napaki. V tem razdelku boste našli seznam težav, ki jih lahko odpravite sami.

 <b>Koda in opis</b>	 <b>Rešitev</b>
C2 - Sonda za hrano je v pečici med Pirolytično čiščenje.	Izvlcite Sonda za hrano.
C3 - vrata med Pirolytično čiščenje niso povsem zaprta.	Zaprte vrata.
F111 - Sonda za hrano ni pravilno vključena v vtičnico.	Sonda za hrano povsem vključite v vtičnico.
F240, F439 - polja na dotik na prikazovalniku ne delujejo pravilno.	Očistite površino prikazovalnika. Poskrbite, da na poljih na dotik ne bo umazanije.
F601 - obstaja težava s signalom Wi-Fi.	Preverite omrežno povezavo. Oglejte si poglavje »Pred prvo uporabo«, Brezžična povezava.
F604 - prva povezava z omrežjem Wi-Fi ni uspela.	Pečico izklopite in vklopite, nato poskusite znova. Oglejte si poglavje »Pred prvo uporabo«, Brezžična povezava.
F908 - sistem pečice se ne more povezati z upravljalno ploščo.	Pečico izklopite in ponovno vklopite.

Ko se eno izmed teh sporočilo o napaki še naprej prikazuje na prikazovalniku, pomeni, da je morda onemogočen napačen podsistem. V tem primeru se obrnite na trgovca ali pooblaščenega serviserja. Če pride do ene izmed teh napak, bodo ostale funkcije pečice še naprej delovale kot običajno.

 <b>Koda in opis</b>	 <b>Rešitev</b>
F602, F603 - Wi-Fi ni na voljo.	Pečico izklopite in ponovno vklopite.

## 13.3 Servisni podatki

Če težave ne morete razrešiti sami, se obrnite na prodajalca ali pooblaščen servisni center. Potrebni podatki za servisni center se nahajajo na ploščici za tehnične navedbe. Ploščica za tehnične navedbe se nahaja na sprednjem okvirju notranjosti pečice. Ploščice za tehnične navedbe ne odstranjujte iz notranjosti pečice.

Priporočamo, da podatke vpišete sem:	
Model (MOD.)	.....

# ENERGIJSKA UČINKOVITOST

**Priporočamo, da podatke vpišete sem:**

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	EOC8P39WX 949494777 EOC8P39WZ 949494778 KOCBP39WX 949494776	
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	EOC8P39WX	35.9 kg
	EOC8P39WZ	36.5 kg
	KOCBP39WX	36.8 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

Pri nekaterih funkcijah pečice se v primeru, da vklopite program z izbiro Trajanje ali Konec ter pečenje traja več kot 30 minut, grelnika samodejno izklopita prej.

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 tople obroke, izberite najnižjo možno nastavitev temperature. Na prikazovalniku se prikaže indikator akumulirane toplote ali temperatura.

### Pečenje ob izklopljeni luči

Med pečenjem izklopite luč. Vključite jo samo, ko jo potrebujete.


### Vlažno pečenje

Funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem.

Ko uporabljate to funkcijo, luč po 30 sekundah samodejno ugasne. Luč lahko ponovno vklopite, a to dejanje bo zmanjšalo pričakovani prihranek energije.

## 15. STRUKTURA MENIJA

### 15.1 Meni

Pritisnite , da odprete Meni.

Element menija	Aplikacija
Kuharski pomočnik	Našteva samodejne programe.
Čiščenje	Našteva programe čiščenja.

# STRUKTURA MENIJA

Element menija		Aplikacija
Priljubljene		Našteva priljubljene nastavitve.
Možnosti		Za nastavitve konfiguracije pečice.
Nastavitve	Povezave	Za nastavitve omrežne konfiguracije.
	Nastavitev	Za nastavitve konfiguracije pečice.
	Servis	Prikaže različico in konfiguracijo programske opreme.

## 15.2 Podmeni za: Čiščenje

Podmeni	Aplikacija
Pirolitično čiščenje, kratka	Trajanje: 1 h.
Pirolitično čiščenje, normalno	Trajanje: 1 h 30 min.
Pirolitično čiščenje, intenzivno	Trajanje: 2 h 30 min.

## 15.3 Podmeni za: Možnosti

Podmeni	Aplikacija
Osvetlitev	Vklopi in izklopi luč.
Varovalo za otroke	Preprečuje nenameren vklop pečice. Ko je funkcija vklopljena, se ob vklopu pečice na prikazovalniku prikaže besedilo »Varovalo za otroke«. Če želite omogočiti uporabo pečice, izberite kodne črke po abecednem vrstnem redu. Ko je vklopljeno varovalo za otroke in je pečica izklopljena, so vrata pečice zaklenjena. Dostop do programske ure, daljinskega upravljanja in luči je izvedljiv z vklopljenim varovalom za otroke.
Hitro segrevanje pečice	Skrajša čas segrevanja. Na voljo je samo za nekatere funkcije pečice.
Opomnik za čiščenje	Izvede vklop in izklop opomnika.



Podmeni	Aplikacija
Prikaz časa	Izvede vklop in izklop ure.
Stil digitalne ure	Omogoča spremembo oblike prikaza časa na prikazovalniku.

## 15.4 Podmeni za: Povezave

Podmeni	Opis
Wi-Fi	Če želite vklopiti in izklopiti: Wi-Fi.
Zapomni si nastavitve časovnika.	Za vklop in izklop daljinskega upravljalnika. Funkcija je vidna samo po vklopu: Wi-Fi.
Samodejno daljinsko delovanje	Za samodejni vklop daljinskega upravljanja po pritisku ZAČETEK. Funkcija je vidna samo po vklopu: Wi-Fi.
Omrežje	Za preverjanje stanja omrežja in moči signala: Wi-Fi.
Pozabi omrežje	Za onemogočanje samodejnega povezovanja trenutnega omrežja s pečico.

## 15.5 Podmeni za: Nastavitev

Podmeni	Opis
Jezik	Nastavi jezik pečice.
Osvetlitev	Nastavi svetlost prikazovalnika.
Zvok tipk	Vklopi in izklopi zvok polj na dotik. Izklop zvoka ni možen za: ①.
Glasnost	Nastavi glasnost zvokov tipk in signalov.
Ura	Nastavi trenutni čas in datum.






# PREPROSTO JE!




## 15.6 Podmeni za: Servis

Podmeni	Opis
Predstavitveni način	Koda za vklop/izklop: 2468
Različica programske opreme	Informacije o različici programske opreme.
Ponastavi vse nastavitve	Ponastavi tovarniške nastavitve.

## 16. PREPROSTO JE!




Pred prvo uporabo morate nastaviti:				
Jezik	Osvetlitev	Zvok tipk	Glasnost	Ura

Seznajte se z osnovnimi ikonami na upravljalni plošči in prikazovalniku:						
 VKLOP / IZKLOP	 Meni	 Prijubljene	 Wi-Fi	 Časovnik	 Sonda za hrano	START / STOP

Začetek uporabe pečice				
Hitri začetek	Vključite pečico in začnite s pečenjem s privzeto temperaturo in časom funkcije.	1. korak	2. korak	3. korak
		Pritisnite in držite:  .	 ... – Izberite zeleno funkcijo.	Pritisnite: START .
Hitri izklop	Pečico izklopite kadarkoli, s kateregakoli zaslo- na ali s sporočilom.	 – pritisnite in držite, dokler se pečica ne izklopi.		

Začetek pečenja				
1. korak	2. korak	3. korak	4. korak	5. korak

## Začetek pečenja

 – pritisnite za vklop pečice.	 ... – izberite funkcijo pečice in pritisnite.	 – nastavite temperaturo.	OK – pritisnite za potrditev.	START – pritisnite za začetek kuhanja.
--	--	---	----------------------------------	---




## Priprava jedi s paro

Vlijte hladno vodo v predal za vodo. Sledite navodilom na prikazovalniku.

<b>Pogrevanje s paro</b> Pogrejte hrano.	<b>Pizza funkcija</b>	<b>Peka kruha</b>	<b>Vlaga nizka</b> Priprava jedi s paro. Pospeši pripravo jedi.
130 °C	200–220 °C	150–210 °C	160–200 °C

## Spoznajte, kako hitro peči

Uporabite samodejne programe ali aplikacijo za hitro pripravo jedi s privzetimi nastavitvami:

Kuharski pomočnik	1. korak	2. korak	3. korak	4. korak
	Pritisnite:  .	Pritisnite:  .	Pritisnite:  Kuharski pomočnik.	Izberite jed.

## S hitrimi funkcijami nastavite čas pečenja

### 10-odstotno dodatno zapekanje

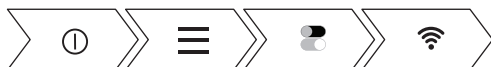
Z 10-odstotnim dodatnim zapekanjem dodajte čas, ko je preostalo še 10 % časa pečenja.

Za podaljšanje časa pečenja pritisnite **+1 min..**

## 17. UPORABITE BLIŽNJICO!

Tukaj si lahko ogledate vse uporabne bližnjice. Najdete jih tudi v posebnih poglavjih v navodilih za uporabo.

### Brezžična povezava



# UPORABITE BLIŽNJICO!

---

## Nastavitev: Funkcije pečice



## Nastavitev: Kuhanje s funkcijo segrevanja s paro



## Nastavitev: Kuharski pomočnik



## Nastavitev: Čas priprave



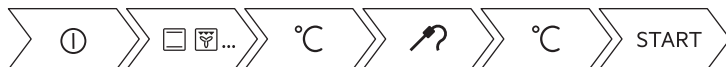
## Zamik: Vklopa in konca kuhanja



## Preklic: Nastavljene programske ure





## Uporaba: Tipalo za hrano



## 18. SKRB ZA OKOLJE

---

Reciklirajte materiale, ki jih označuje simbol . Embalažo odložite v ustrezne zabojnike za reciklažo. Pomagajte zaščititi okolje in zdravje ljudi ter reciklirati odpadke električnih in elektronskih naprav. Naprav, označenih s simbolom , ne odstranjujte z gospodinjstvi odpadki. Izdelek vrnite na krajevno zbirališče za recikliranje ali se obrnite na občinski urad.

## MISLIMO NA VAS

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

Dobro došli u Electrolux.

Posjetite naše internetske stranice:



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

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



Registrirajte svoj proizvod za bolju uslugu:

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



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


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

## KORISNIČKA SLUŽBA I SERVIS


Uvijek koristite originalne zamjenske dijelove.

Kada kontaktirate naš ovlašteni 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

<b>1. INFORMACIJE O SIGURNOSTI.....</b>	<b>206</b>	<b>3. POSTAVLJANJE.....</b>	<b>212</b>
1.1 Sigurnost djece i ranjivih osoba... 207		3.1 Ugrađivanje u ugradbene	
1.2 Opća sigurnost.....207		ormariće.....213	
<b>2. SIGURNOSNE UPUTE.....</b>	<b>208</b>	3.2 Pričvršćivanje pećnice za kuhinjski	
2.1 Instalacija.....208		ormarić.....214	
2.2 Električni priključak.....209		<b>4. OPIS PROIZVODA.....</b>	<b>214</b>
2.3 Primjena.....210		4.1 Opći pregled.....214	
2.4 Održavanje i čišćenje.....211		4.2 Dodatna oprema.....215	
2.5 Potrebno je čišćenje.....211		<b>5. KAKO UKLJUČITI I ISKLJUČITI</b>	
2.6 Kuhanje na pari.....212		<b>PEĆNICU.....</b>	<b>215</b>
2.7 Unutarnje osvjetljenje.....212		5.1 Upravljačka ploča.....215	
2.8 Usluga.....212		5.2 Zaslon.....216	
2.9 Zbrinjavanje.....212			

<b>6. PRIJE PRVE UPORABE.....</b>	<b>217</b>	<b>11.3</b> Vlažno pečenje - preporučeni dodaci.....	235
6.1 Početno čišćenje .....	217	<b>11.4</b> Tablice pečenja za ispitne ustanove.....	235
6.2 Prvo spajanje.....	217	<b>12. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE.....</b>	<b>237</b>
6.3 Bežična veza .....	217	12.1 Napomene o čišćenju.....	237
6.4 Licenca za softver.....	219	12.2 Kako ukloniti: Nosači police .....	238
6.5 Početno predgrijavanje.....	219	12.3 Način upotrebe: Pirólitičko čišćenje.....	238
<b>7. SVAKODNEVNA UPORABA.....</b>	<b>219</b>	12.4 Kako očistiti: Spremnik za vodu.....	239
7.1 Kako postaviti: Funkcije pećnice.....	219	12.5 Podsjetnik Za Čišćenje.....	240
7.2 Kako podesiti: Parnu funkciju pećnice.....	220	12.6 Kako ukloniti i postaviti: Vrata.....	241
7.3 Spremnik za vodu.....	221	12.7 Kako zamijeniti: Žarulju.....	242
7.4 Kako postaviti: Pomoć pri kuhanju.....	222	<b>13. RJEŠAVANJE PROBLEMA.....</b>	<b>243</b>
7.5 Funkcije pećnice.....	222	13.1 Što učiniti ako .....	243
7.6 Napomene o: Vlažno pečenje.....	225	13.2 Kako upravljati: Šiframa pogreški.....	245
<b>8. FUNKCIJE SATA.....</b>	<b>225</b>	13.3 Podaci o servisu.....	246
8.1 Opis funkcija sata.....	225	<b>14. ENERGETSKA UČINKOVITOST.....</b>	<b>246</b>
8.2 Kako postaviti: Funkcije sata.....	226	14.1 Podaci o proizvodu i List s podacima o proizvodu*.....	246
<b>9. NAČIN KORIŠTENJA: PRIBOR.....</b>	<b>227</b>	14.2 Ušteda energije.....	247
9.1 Umetanje dodataka.....	227	<b>15. STRUKTURA IZBORNIKA.....</b>	<b>248</b>
9.2 Senzor za hranu.....	228	15.1 Izbornik.....	248
9.3 Pribor za kuhanje na pari.....	230	15.2 Podizbornik za: Čišćenje.....	248
9.4 Kuhanje na pari u dijetalnoj posudi za pečenje.....	231	15.3 Podizbornik za: Opcije.....	249
9.5 Izravno kuhanje na pari.....	231	15.4 Podizbornik za: Veze.....	249
<b>10. DODATNE FUNKCIJE.....</b>	<b>232</b>	15.5 Podizbornik za: Postavljanje.....	250
10.1 Kako uštedjeti: Favoriti.....	232	15.6 Podizbornik za: Servis.....	250
10.2 Blokiranje tipki.....	232	<b>16. LAKO JE!.....</b>	<b>250</b>
10.3 Automatsko isključivanje.....	232	<b>17. PREČAC!.....</b>	<b>252</b>
10.4 Ventilator za hlađenje.....	233	<b>18. BRIGA ZA OKOLIŠ.....</b>	<b>253</b>
<b>11. SAVJETI.....</b>	<b>233</b>		
11.1 Preporuke za kuhanje.....	233		
11.2 Vlažno pečenje.....	233		

## 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, ovlaštenu servisnu 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.

# SIGURNOSNE UPUTE

---

- **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 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 ovlaštenu servisnu centar.
- Ne dopustite da kabel napajanja dodiruje ili dođe blizu vrata uređaja ili niši ispod uređaja, posebice kada radi ili su vrata vruća.
- Zaštita od strujnog udara dijelova pod naponom i izoliranih dijelova mora biti pričvršćena na takav način da se ne može ukloniti bez alata.
- Utikač kabela napajanja uključite u utičnicu tek po završetku postavljanja. Provjerite postoji li nakon montaže pristup utikaču.
- Ako je utičnica labava, nemojte priključivati utikač.
- Ne povlačite kabel napajanja kako biste izvukli utikač iz utičnice. Uvijek uhvatite i povucite utikač.

# SIGURNOSNE UPUTE

- Koristite samo odgovarajuće izolacijske uređaje: automatske sklopke, osigurače (osigurače na uvrtnje izvaditi iz ležišta), sklopke i releje zemnog spoja.
- Električna instalacija mora imati izolacijski uređaj koji vam omogućuje isključivanje uređaja iz električne mreže na svim polovima. Izolacijski uređaj mora imati kontakte s otvorom minimalne širine 3 mm.
- 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 <sup>2</sup> )
maksimum 1380	3 x 0.75
maksimum 2300	3 x 1
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 pritiskajte otvorena vrata.
- Ne koristite uređaj kao radnu površinu ili kao površinu za odlaganje.
- Pažljivo otvorite vrata uređaja. Korištenje sastojaka s alkoholom može uzrokovati mješavinu alkohola i zraka.
- Kad otvarate vrata, ne dopustite da iskre ili otvoreni plamen dođu u kontakt s uređajem.
- Ne stavljajte zapaljive proizvode ili mokre predmete sa zapaljivim proizvodima u uređaj, blizu uređaja ili na uređaj.
- Ne dijelite lozinku za Wi-Fi.



### UPOZORENJE!

Postoji opasnost od oštećenja uređaja.

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

# POSTAVLJANJE

---

- Kućni ljubimci (osobito ptice) ne smiju biti u blizini pećnice tijekom i nakon pirolitičkog čišćenja 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 Kuhanje na pari



### UPOZORENJE!

Postoji opasnost od opekotina i oštećenja na uređaju.

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

## 2.7 Unutarnje osvjetljenje



### UPOZORENJE!

Opasnost od električnog udara.

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

## 2.8 Usluga

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

## 2.9 Zbrinjavanje



### UPOZORENJE!

Opasnost od ozljede ili gušenja.

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

# 3. POSTAVLJANJE

---



### UPOZORENJE!

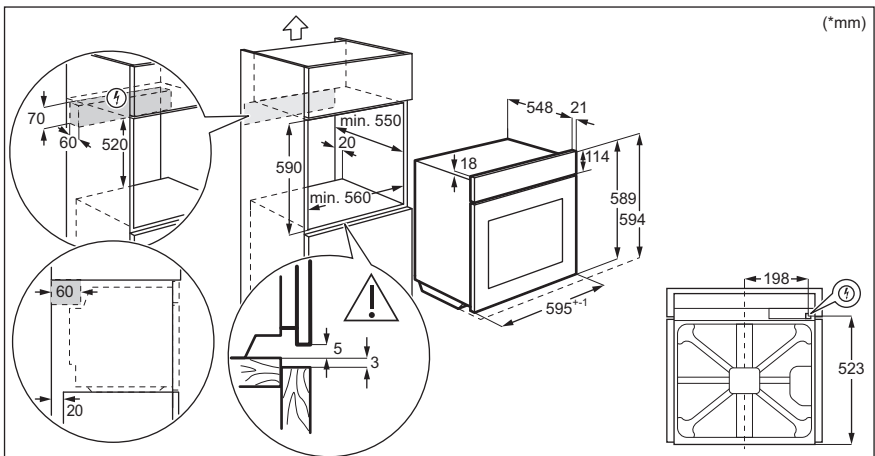
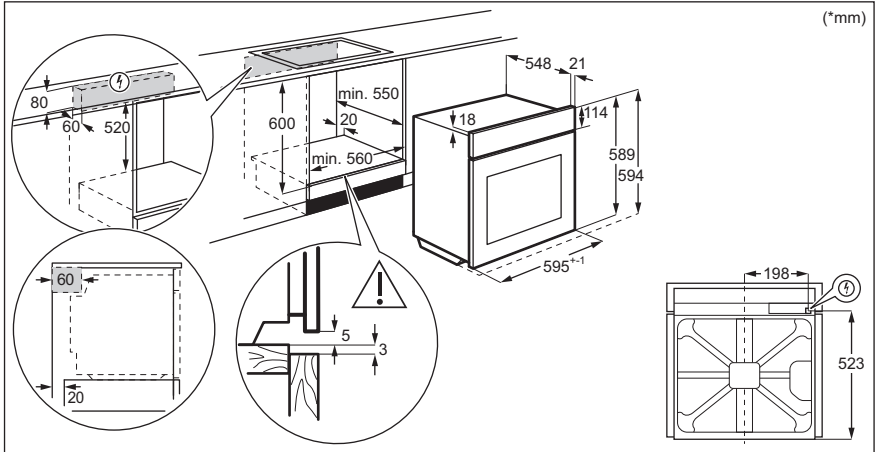
Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

## 3.1 Ugrađivanje u ugradbene ormariće

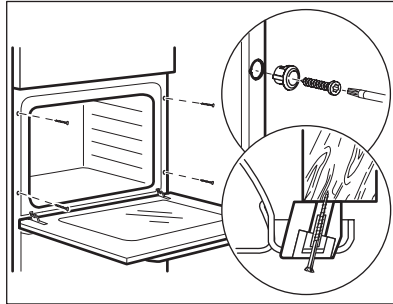


[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



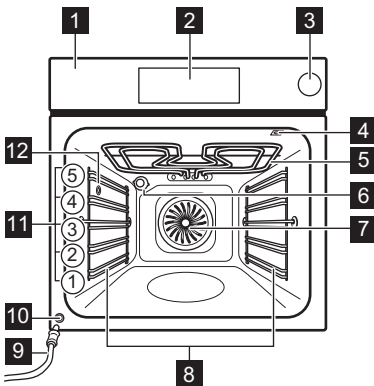
## 3.2 Pričvršćivanje pećnice za kuhinjski ormarić



## 4. OPIS PROIZVODA

---

### 4.1 Opći pregled



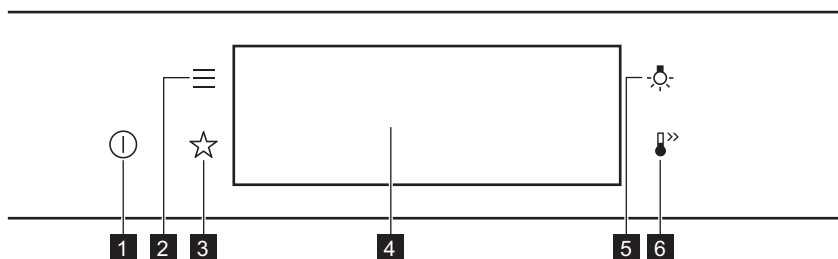
- 1** Upravljačka ploča
- 2** Elektronski programator
- 3** Spremnik za vodu
- 4** Utičnica za senzor za hranu
- 5** Toplinski element
- 6** Žarulja
- 7** Ventilator
- 8** Nosač polica, uklonjiv
- 9** Cijev za ispuštanje
- 10** Ventil za izlaz vode
- 11** Položaji polica
- 12** Otvor za paru

## 4.2 Dodatna oprema

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


## 5. KAKO UKLJUČITI I ISKLJUČITI PEĆNICU

### 5.1 Upravljačka ploča


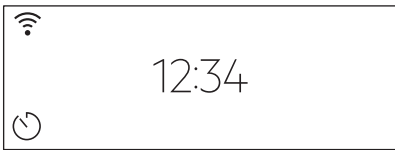
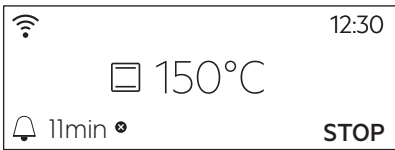
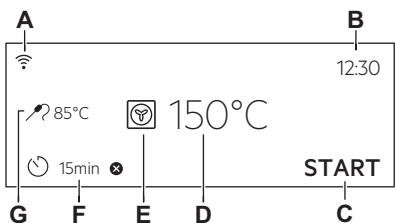


<b>1</b>	Uključeno / Isključeno	Pritisnite i zadržite za uključivanje i isključivanje pećnice.
<b>2</b>	Izbornik	Navodi funkcije pećnice.
<b>3</b>	Favoriti	Navodi omiljene postavke.
<b>4</b>	Zaslon	Prikazuje trenutne postavke pećnice.
<b>5</b>	Prekidač za svjetlo	Za uključivanje i isključivanje svjetla.
<b>6</b>	Brzo zagrijavanje	Za uključivanje i isključivanje funkcije: Brzo zagrijavanje.

# KAKO UKLJUČITI I ISKLJUČITI PEĆNICU

 <p><b>Pritisnite</b></p>	 <p><b>Pomicanje</b></p>	 <p><b>Pritisnite i držite</b></p>
<p>Dodirnite površinu vrhom prsta.</p>	<p>Kliznite vrhom prsta po površini.</p>	<p>Dodirnite površinu na 3 sekunde.</p>










## 5.2 Zaslona

	<p>Nakon uključivanja, na zaslonu se prikazuje glavni zaslon s funkcijama pećnice i zadanom temperaturom.</p>
	<p>Ako ne koristite pećnicu 2 minute, zaslon će se prebaciti u stanje pripravnosti.</p>
	<p>Kad kuhate, na zaslonu se prikazuju postavljene funkcije i ostale dostupne opcije.</p>
	<p>Zaslon s maksimalnim brojem postavljenih funkcija.</p> <p>A. Wi-Fi          B. Sat          C. POČETAK/ZAUSTAVI          D. Temperatura          E. Funkcije pećnice          F. Tajmer          G. Senzor za hranu (samo odabrani modeli)</p>

### Indikatori zaslona

**Osnovni indikatori** - za kretanje po zaslonu.



<p>OK</p> <p>Za potvrdu odabira / postavke.</p>	<p></p> <p>Za povratak za jednu razinu nazad u izborniku.</p>	<p></p> <p>Za poništavanje posljednje radnje.</p>	<p></p> <p>Za uključivanje i isključivanje opcija.</p>
<p><b>Zvučni alarm indikatori funkcije</b> - na kraju postavljenog vremena kuhanja, oglašava se zvučni signal.</p>			
<p></p> <p>Funkcija je uključena.</p>	<p> STOP</p> <p>Funkcija je uključena. Kuhanje se automatski zaustavlja.</p>	<p></p> <p>Zvučni alarm je isključen.</p>	
<p><b>Indikatori tajmera</b></p>			
<p></p> <p>Za postavljanje funkcije: Odgođeno pokretanje</p>	<p></p> <p>Za poništavanje postavke.</p>		
<p><b>Wi-Fi indikator</b> - pećnica može biti spojena na Wi-Fi.</p>			
<p></p> <p>Wi-Fi veza je uključena.</p>			

## 6. PRIJE PRVE UPORABE



### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 6.1 Početno čišćenje

Korak 1	2. korak	Korak 3
<p>Uklonite sav pribor i sve uklonjive nosače polica iz pećnice.</p>	<p>Pećnicu i pribor očistite mekom krpom, mlakom vodom i blagim deterdžentom.</p>	<p>Vratite pribor i uklonjive nosače polica u pećnicu.</p>

### 6.2 Prvo spajanje

Nakon prvog povezivanja na zaslonu se prikazuje poruka dobrodošlice. Morate postaviti: Jezik, Svjetlina zaslona, Tonovi tipki, Glasnoća zujalice, Sat.



### 6.3 Bežična veza

Za povezivanje pećnice trebate:

- Bežičnu mrežu s internetskom vezom.

# PRIJE PRVE UPORABE

- Mobilni uređaj spojen na vašu bežičnu mrežu.

<b>1. korak</b>	Preuzmite mobilnu aplikaciju My Electrolux Kitchen i slijedite upute za sljedeće korake.
<b>2. korak</b>	Uključite pećnicu.
<b>3. korak</b>	Pritisnite:  . Odaberite: Postavke / Veze.
<b>4. korak</b>	 - kliznite ili pritisnite kako biste uključili: Wi-Fi.
<b>5. korak</b>	Bežični modul pećnice pokreće se u roku od 90 sek.

## Prečac!



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, 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).


## 6.5 Početno predgrijavanje

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

**1. korak** Izvadite sav pribor i sve uklonjive nosače polica iz pećnice.

**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.

## 7. SVAKODNEVNA UPORABA



### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 7.1 Kako postaviti: Funkcije pećnice

**1. korak** Uključite pećnicu. Na zaslonu se prikazuje zadana funkcija pećnice.

**2. korak** Za ulazak u podizbornik, pritisnite simbol funkcije pećnice.

**3. korak** Odaberite funkciju pećnice i pritisnite: **OK**. Na zaslonu se prikazuje: temperatura.

**4. korak** Podešavanje temperature. Pritisnite: **OK**.

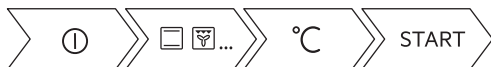
**5. korak** Pritisnite: **START**.  
Senzor za hranu - senzor možete uključiti u bilo koje vrijeme prije ili tijekom kuhanja.

# SVAKODNEVNA UPORABA


STOP - pritisnite za isključivanje funkcije pećnice.


**6. korak** Isključite pećnicu.

**Prečac!**



## 7.2 Kako podesiti: Parnu funkciju pećnice




<b>1. korak</b>	Uključite pećnicu. Odaberite simbol funkcije pećnice i pritisnite ga za ulazak u podizbornik.
<b>2. korak</b>	Podesite parnu funkciju pećnice.
<b>3. korak</b>	Pritisnite: OK. Na zaslonu se prikazuju postavke temperature.
<b>4. korak</b>	Postavite temperaturu.
<b>5. korak</b>	Pritisnite: OK.
<b>6. korak</b>	Pritisnite poklopac spremnika za vodu kako biste ga otvorili.
<b>7. korak</b>	Spremnik za vodu napunite hladnom vodom do maksimalne razine (oko 900 ml) dok se ne oglasi signal ili se na zaslonu ne prikaže poruka. Nemojte puniti spremnik za vodu preko maksimalnog kapaciteta. Postoji rizik od curenja vode, prelijevanja i oštećenja namještaja. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"><p> <b>UPOZORENJE!</b> Koristite samo hladnu vodu sa slavine. Ne koristite filtriranu (demine-raliziranu) ili destiliranu vodu. Ne koristite druge tekućine. U sprem-nik za vodu ne ulijevajte zapaljive ili tekućine koje sadrže alkohol.</p></div>
<b>8. korak</b>	Gurnite spremnik za vodu u njegov početni položaj.
<b>9. korak</b>	Pritisnite: START . Kad pećnica postigne zadanu temperaturu, oglašava se signal.
<b>10. ko-rak</b>	Kad spremnik za vodu ostane bez vode, oglašava se signal. Napunite spremnik za vo-du.

<b>11. korak</b>	Isključite pećnicu.
<b>12. korak</b>	<p>Nakon završetka kuhanja ispraznite spremnik za vodu.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">  <p><b>UPOZORENJE!</b> Pećnica je vruća. Postoji rizik od opekлина. Budite pažljivi kada praznite spremnik za vodu.</p> </div>
<b>13. korak</b>	Preostala voda može se kondenzirati u unutrašnjosti pećnice. Nakon kuhanja, vrata pećnice pažljivo otvorite. Kad se pećnica ohladi, posušite unutrašnjost mekanom krpom. Pričekajte najmanje 60 minuta nakon svake upotrebe kako biste spriječili da vruća voda izađe kroz ventil za izlaz vode.

## Prečac!

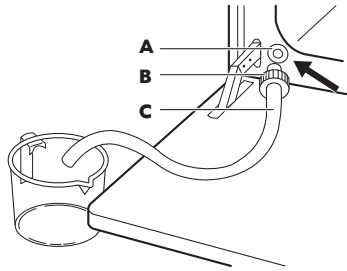


## 7.3 Spremnik za vodu

Indikator spremnika za vodu	
	Spremnik je pun.
	Spremnik je pun do pola.
	Spremnik je prazan. Napunite spremnik.
Ako u spremnik ulijete previše vode, sigurnosni ispušt premješta višak vode na dno unutrašnjosti pećnice. Vodu uklonite spužvom.	

# svakodnevna uporaba

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



## 7.4 Kako postaviti: Pomoć pri kuhanju



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

Za neka jela možete također kuhati s:

- Automatska težina
- Senzor za hranu

Stupanj na kojem se jelo kuha:

- Slabo pečeno ili Manje pečeno
- Srednje pečeno
- Dobro pečeno ili Više








<b>1. korak</b>	Uključite pećnicu.
<b>2. korak</b>	Pritisnite: 
<b>3. korak</b>	Pritisnite:  . Unesite: Pomoć pri kuhanju.
<b>4. korak</b>	Odaberite jelo ili vrstu hrane.
<b>5. korak</b>	Pritisnite: START .

**Prečac!**




## 7.5 Funkcije pećnice








## STANDARD

Funkcija pećnice	Aplikacija
 <b>Roštilj</b>	Za roštiljanje tankih komada hrane i pripremu tostiranog kruha.
 <b>Turbo roštilj</b>	Za pečenje velikih komada mesa ili peradi s kostima na jednom položaju police. Za pripremu zapečenih jela i tamnjenje.
 <b>Vrući zrak</b>	Za pečenje na do tri razine police istovremeno i za sušenje hrane. Podesite temperaturu 20 - 40 °C niže nego za Tradicionalno pečenje.
 <b>Zamrznuta hrana</b>	Za pripremu hrskavih gotovih jela (npr. pomfrita, kroketa od krumpira ili proljetnih rolada).
 Tradicionalno pečenje	Za pečenje i prženje hrane na jednoj razini police.
 <b>Donji grijač</b>	Za pečenje kolača s hrskavim dnom i konzerviranje hrane.
 <b>Dizanje tijesta</b>	Za ubrzavanje dizanja dizanog tijesta. Sprječava površinu tijesta od sušenja i održava tijesto elastičnim.


## POSEBNO

Funkcija pećnice	Aplikacija
 <b>Konzerviranje</b>	Za konzerviranje povrća (npr. krastavaca).




# svakodnevna uporaba

Funkcija pećnice	Aplikacija
 Dehidracija	Za sušenje narezanog voća, povrća i gljiva.
 Zagrijavanje tanjura	Za prethodno zagrijavanje tanjura za posluživanje.
 Odmrzavanje	Za odmrzavanje (povrće i voće). Vrijeme odmrzavanja ovisi o količini i veličini zamrznute hrane.
 Au gratin	Za jela poput lasanja ili zapečenog krumpira. Za pripremu zapečenih jela i tamnjenje.
 Sporo pečenje	Za pripremu mekanog, sočnog pečenja.
 Održavanje topline	Za održavanje topline hrane.
 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.

## PARA

Funkcija pećnice	Aplikacija
 Podgrijavanje parom	Podgrijavanje namirnica parom sprječava sušenje površine. Toplina se distribuira nježno i ujednačeno što omogućuje obnavljanje okusa i arome hrane kao da je upravo pripremljena. Ova funkcija može se koristiti za podgrijavanje hrane izravno na tanjuru. Možete podgrijavati više od jednog tanjura u isto vrijeme, koristeći različite položaje polica.



Funkcija pećnice	Aplikacija
 <b>Funkcija za pizzu</b>	Pečenje pizze.
 <b>Pečenje kruha</b>	Tu funkciju koristite za pripremu kruha i peciva s jako dobrim rezultatima poput profesionalnih u pogledu hrskavosti, boje i sjaja korice.
 <b>Niska vlažnost</b>	Funkcija je prikladna za meso, perad, jela iz pećnice i složenice. Zahvaljujući kombinaciji pare i topline, meso dobije mekanu i sočnu strukturu s hrskavom koricom.

## 7.6 Napomene o: Vlažno pečenje

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

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

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


## 8. FUNKCIJE SATA

### 8.1 Opis funkcija sata

Funkcija sata	Aplikacija
Vrijeme kuhanja	Postavljanje trajanja kuhanja. Maksimalno je 23 h i 59 min.
Završetak postupka	Kako biste postavili što se događa kad tajmer završi s odbrojavanjem.
Odgodeno pokretanje	Za odgodu početka i / ili završetka kuhanja.
Produženje vremena	Za produženje vremena kuhanja.
Podsjetnik	Za postavljanje odbrojavanja. Maksimalno je 23 h 59 min. Ova funkcija ne utječe na rad pećnice.
Tajmer prema gore	Prati koliko dugo funkcija radi. Tajmer prema gore - možete ga uključiti i isključiti.


## 8.2 Kako postaviti: Funkcije sata


Kako postaviti sat	
1. korak	Pritisnite: Sat
2. korak	Postavite vrijeme. Pritisnite: OK

Kako postaviti vrijeme kuhanja	
1. korak	Odaberite funkciju pećnice i postavite temperaturu.
2. korak	Pritisnite: 
3. korak	Postavite vrijeme. Pritisnite: OK


### Prečac!



Kako odabrati opciju završetka	
1. korak	Odaberite funkciju pećnice i postavite temperaturu.
2. korak	Pritisnite: 
3. korak	Postavite vrijeme kuhanja.
4. korak	Pritisnite: ● ● ●
5. korak	Pritisnite: Završetak postupka
6. korak	Odaberite preferirani: Završetak postupka
7. korak	Pritisnite: OK. Ponavljajte radnju dok se na zaslonu ne prikaže glavni zaslon.

Kako odgoditi početak kuhanja	
1. korak	Postavite funkciju pećnice i temperaturu.
2. korak	Pritisnite: 
3. korak	Postavite vrijeme kuhanja.
4. korak	Pritisnite: ● ● ●
5. korak	Pritisnite: Odgođeno pokretanje
6. korak	Odaberite vrijednost.
7. korak	Pritisnite: OK. Ponavljajte radnju dok se na zaslonu ne prikaže glavni zaslon.

Kako produžiti vrijeme kuhanja
Kad je preostalo 10% vremena kuhanja a hrana ne izgleda kao da je gotova, možete produžiti vrijeme kuhanja. Također možete promijeniti i funkciju pećnice.
Pritisnite <b>+1min</b> za produženje vremena kuhanja.

Kako promijeniti postavke tajmera	
1. korak	Pritisnite: 
2. korak	Postavite vrijednost tajmera.
3. korak	Pritisnite: OK
Postavljeno vrijeme možete promijeniti u bilo kojem trenutku tijekom kuhanja.	

## 9. NAČIN KORIŠTENJA: PRIBOR

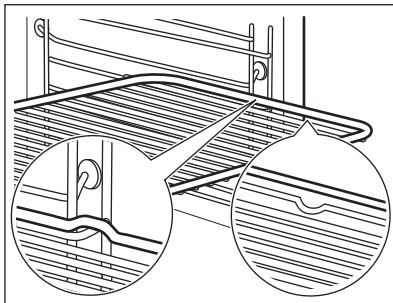
### 9.1 Umetanje dodataka

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

# NAČIN KORIŠTENJA: PRIBOR

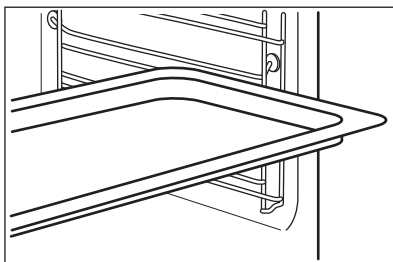
## Mreža za pečenje:

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



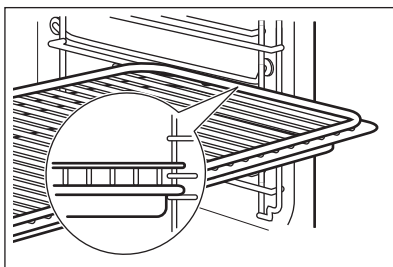
## Pekač za pecivo /Duboka plitica:

Gurnite pladanj za pečenje između vodilica police.



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

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



## 9.2 Senzor za hranu

Senzor za hranu- mjeri temperaturu unutar hrane. Možete ga koristiti sa svakom funkcijom pećnice.

**Potrebno je podesiti dvije temperature:**

°C

Temperaturu pećnice minimum 120 °C.



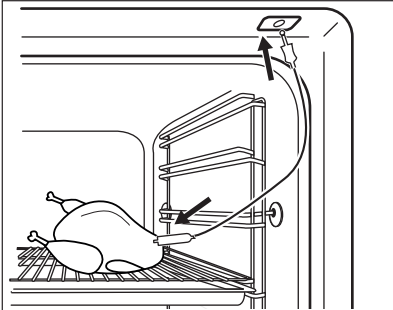
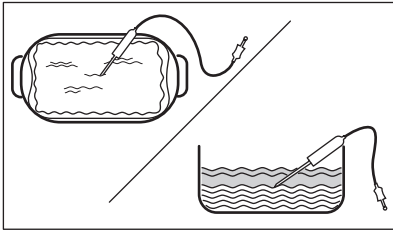

Temperaturu jezgre.

## Za najbolje rezultate kuhanja:


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

Pećnica izračunava približno vrijeme kraja kuhanja. To ovisi o količini hrane, postavljenoj funkciji pećnice i temperaturi.

## Način upotrebe: Senzor za hranu

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

# NAČIN KORIŠTENJA: PRIBOR

<b>6. korak</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>● ● ● - pritisnite za postavljanje preferirane opcije:</li><li>• Zvučni alarm - kad hrana dosegne temperaturu jezgre, začut će se signal.</li><li>• Zvučni alarm i zaustavljanje kuhanja - kad hrana dosegne temperaturu jezgre, začut će se signal a pećnica se zaustavlja.</li></ul>
<b>7. korak</b>	Odaberite opciju i nekoliko puta pritisnite: <b>OK</b> za prijelaz na glavni zaslon.
<b>8. korak</b>	Pritisnite: <b>START</b> . Kad hrana dosegne postavljenu temperaturu, oglašava se signal. Možete odlučiti zaustaviti ili nastaviti kuhati kako biste bili sigurni da je dobro pečena.
<b>9. korak</b>	Uklonite utikač Senzor za hranu iz utičnice i izvadite jelo iz pećnice. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"><p> <b>UPOZORENJE!</b> Postoji opasnost od opekline jer Senzor za hranu postaje vruć. Budite pažljivi kad iskopčavate senzor za hranu iz utičnice i kad ga vadite iz hrane.</p></div>

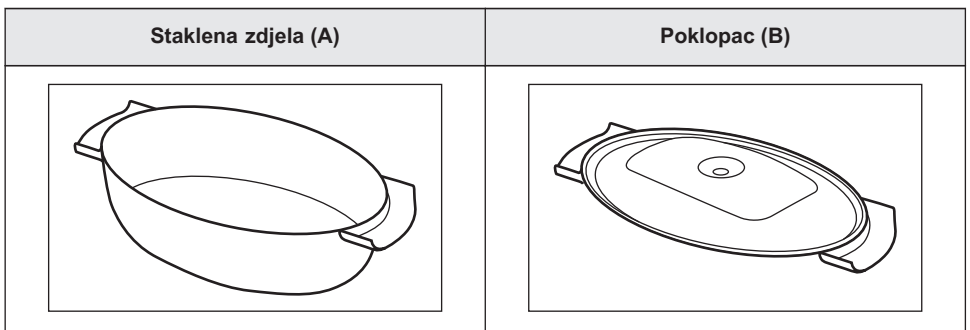
## Prečac!



## 9.3 Pribor za kuhanje na pari

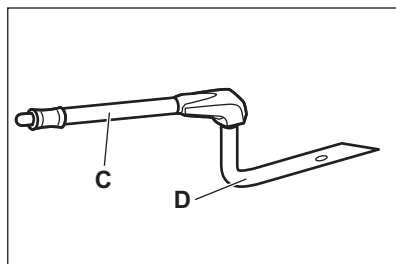
### Dijetalna posuda za pečenje za funkcije kuhanja na pari

Dijetalna posuda za pečenje sastoji se od staklene zdjele (A), poklopca (B), cijevi mlaznice (C), mlaznice (D) i čelične rešetke (E).

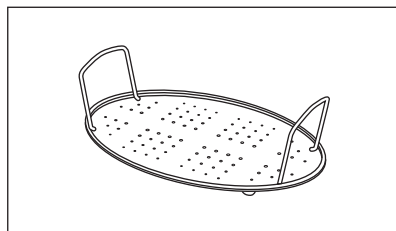


## Mlaznica, cijev mlaznice i čelična rešetka.

Cijev mlaznice (C) služi za kuhanje na pari, mlaznica (D) služi za izravno kuhanje na pari.



Čelična rešetka (E)



- Ne stavljajte vruću posudu za pečenje na hladne / mokre površine.
- Ne sipajte hladne tekućine u posudu za pečenje kad je vruća.
- Ne koristite posudu za pečenje na vrućoj površini za kuhanje.
- Ne čistite posudu za pečenje abrazivnim sredstvima, strugalicama i prahom.

## 9.4 Kuhanje na pari u dijetalnoj posudi za pečenje

<b>1. korak</b>	Stavite posudu za pečenje na čelični rešetku i pokrijte je s poklopcem. Postavite cijev mlaznice u otvor na poklopcu. Stavite posudu za pečenje na drugi položaj police od dna.
<b>2. korak</b>	Spojite cijev mlaznice na otvor za paru.
<b>3. korak</b>	Podesite pećnicu na funkciju kuhanja na pari.

## 9.5 Izravno kuhanje na pari

**Stavite posudu za pečenje na čelični rešetku. Dodajte malo vode. Ne koristite poklopac.**



### UPOZORENJE!

Mlaznica može biti vruća kad pećnica radi. Uvijek koristite zaštitne rukavice. Uklonite mlaznicu iz pećnice kad ne koristite parnu funkciju.

# DODATNE FUNKCIJE

---

<b>1. korak</b>	Spojite mlaznicu s cijevi mlaznice. Spojite cijev mlaznice na otvor za paru.
<b>2. korak</b>	Stavite posudu za pečenje na prvi ili drugi položaj police od dna. Pazite da cijev mlaznice nije zaglavljena. Držite mlaznicu podalje od grijača.
<b>3. korak</b>	Podesite pećnicu na funkciju kuhanja na pari.


Kad pripremate hranu poput piletine, patke, puretine ili velike ribe, postavite mlaznicu u hranu.



## 10. DODATNE FUNKCIJE

---

### 10.1 Kako uštedjeti: Favoriti



Možete spremiti svoje omiljene postavke, poput funkcije pećnice, vremena kuhanja, temperature ili funkcije čišćenja. Možete spremiti 3 omiljene postavke.

<b>1. korak</b>	Uključite pećnicu.
<b>2. korak</b>	Odaberite željenu postavku.
<b>3. korak</b>	Pritisnite:  . Odaberite: Favoriti.
<b>4. korak</b>	Odaberite: Spremi trenutne postavke.
<b>5. korak</b>	Pritisnite + da biste postavku dodali na popis: Favoriti. Pritisnite <b>OK</b> .

 - pritisnite da biste resetirali postavku.  
 - pritisnite da biste poništili postavku.

### 10.2 Blokiranje tipki

Ova funkcija sprječava nehotičnu promjenu funkcije pećnice.



<b>1. korak</b>	Uključite pećnicu.
<b>2. korak</b>	Postavite funkciju pećnice.
<b>3. korak</b>	  - pritisnite istovremeno za uključivanje funkcije.

Za isključivanje funkcije ponovite korak 3.

### 10.3 Automatsko isključivanje

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



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


Automatsko isključivanje ne radi s funkcijama: Osvijetljenje unutrašnjosti, Senzor za hranu, Vrijeme završetka, Sporo pečenje.

## 10.4 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 Preporuke za kuhanje







<p>Temperature i vremena kuhanja u tablicama služe kao primjeri. Ovisi o receptima, kvaliteti i količini korištenih sastojaka.</p> <p>Vaša pećnica može peći ili pržiti drugačije od pećnice koju ste imali ranije. Donje tablice prikazuju preporučene postavke za temperaturu, vrijeme kuhanja i položaj polica za određene vrste hrane. Ako ne možete naći postavke za posebni recept, potražite onaj koji mu je sličan.</p> <p>Više preporuka za kuhanje potražite u tablicama za kuhanje na našoj web stranici. Za pronalaženje knjižice recepata pogledajte PNC broj na natpisnoj pločici na prednjem okviru unutrašnjosti pećnice.</p>






### 11.2 Vlažno pečenje

Za najbolje rezultate slijedite preporuke navedene u tablici ispod.

		 (°C)		 (min)
Slatke rolade, 16 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjeđilom	180	2	20 - 30


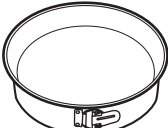

# SAVJETI

		 (°C)		 (min)
Rolade, 9 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	2	30 - 40
Pizza, smrznuta, 0,35 kg	rešetka za pečenje	220	2	10 - 15
Švicarska rolada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	170	2	25 - 35
Brownie	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	175	3	25 - 30
Sufle, 6 komada	keramički kalupi na rešetki za pečenje	200	3	25 - 30
Biskvitna podloga za flan	podloga za flan na rešetki za pečenje	180	2	15 - 25
Biskvitna torta Victoria	posuda za pečenje na rešetki za pečenje	170	2	40 - 50
Poširana riba, 0,3 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	3	20 - 25
Cijela riba, 0,2 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	3	25 - 35
Ribljí filet, 0,3 kg	pizza na rešetki za pečenje	180	3	25 - 30
Poširano meso, 0,25 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	200	3	35 - 45
Ražnjić, 0,5 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	200	3	25 - 30
Kolačići, 16 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	2	20 - 30
Makroni, 24 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	2	25 - 35

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

### 11.3 Vlažno pečenje - preporučeni dodaci

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








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








### 11.4 Tablice pečenja za ispitne ustanove

#### Informacije za ustanove za testiranje

Provjere prema IEC 60350-1.

# SAVJETI

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

				 (°C)	 (min)	
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

 <p><b>Sredstva za čišćenje</b></p>	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.

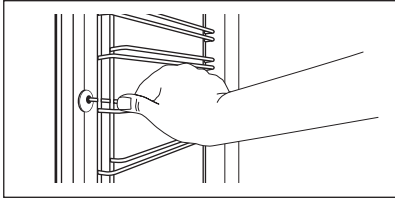
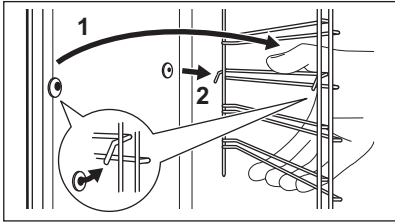
# ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

 <b>Svakodnevna uporaba</b>	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.

 <b>Dodatna oprema</b>	Nakon svake upotrebe očistite svu dodatnu opremu i pustite da se osuši. Koristite meku krpu namočenu u toplu vodu i blagi deterdžent. Pribor ne perite u perilici posuđa.
	Ne čistite pribor s neprijanjajućim površinama pomoću abrazivnih sredstava za čišćenje ili predmeta s oštrim rubovima.

## 12.2 Kako ukloniti: Nosači police


Kako biste očistili pećnicu, skinite nosače police.

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


## 12.3 Način upotrebe: Pirolytičko čišćenje

Očistite pećnicu opcije Pirolytičko čišćenje.

	<b>UPOZORENJE!</b> Postoji rizik od opekline.
--	--

	<b>OPREZ!</b> 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, mekanom krpom i blagim deterdžentom.

1. korak	2. korak	3. korak
Uključite pećnicu.	Pritisnite:  / Čišćenje.	Odaberite način za čišćenje.
Opcija	Način čišćenja	Trajanje
Pirolitičko čišćenje, brzo	Lagano čišćenje	1 h
Pirolitičko čišćenje, normalno	Normalno čišćenje	1 h 30 min
Pirolitičko čišćenje, intenzivno	Temeljito čišćenje	2 h 30 min
<p><b>i</b> Kad čišćenje započne, vrata pećnice su zaključana i svjetiljka je isključena. Ventilator za hlađenje radi najvećom brzinom.</p>		
<p>STOP – pritisnite za zaustavljanje čišćenja prije završetka. Ne upotrebljavajte pećnicu dok simbol za zaključana vrata ne nestane sa zaslona.</p>		

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

## 12.4 Kako očistiti: Spremnik za vodu

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





# ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

<b>5. korak</b>	Uključite pećnicu i podesite funkciju: Niska vlažnost. Podesite temperaturu između 130 i 230 °C. Isključite pećnicu nakon 10 minuta i pričekajte dok se ne ohladi.
ⓘ Da biste spriječili nakupljanje kamenca, nakon svakog kuhanja na paru ispraznite spremnik za vodu.	

## Po završetku čišćenja:

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

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

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

## 12.5 Podsjetnik Za Čišćenje

Čišćenje se preporučuje kad se pojavi podsjetnik.
Koristite funkciju: Pirolitičko 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".

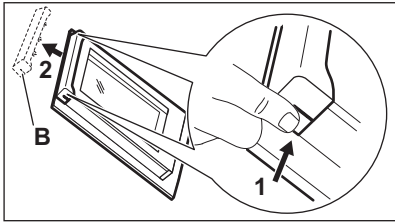
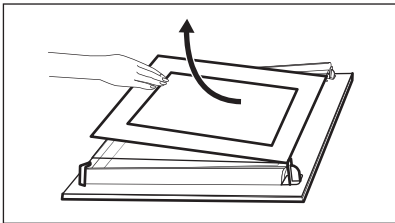



### OPREZI!

Pećnicu ne upotrebljavajte bez staklenih ploča.

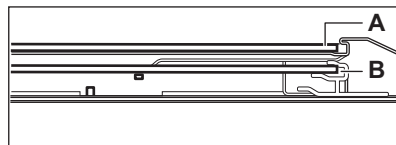
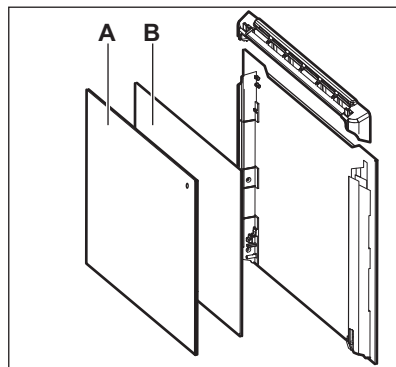
1. korak	Otvorite vrata do kraja i pronađite šarku s desne strane vrata.	
2. korak	Pomoću odvijača podignite i potpuno okrenite polugu desne bočne šarke.	
3. korak	Pronađite šarku na lijevoj strani vrata.	
4. korak	Podignite i potpuno okrenite polugu na lijevoj šarki.	
5. korak	Zatvorite vrata pećnice napola, do prvog položaja. Zatim podignite i povucite vrata prema naprijed i izvadite ih iz ležišta.	
6. korak	Stavite vrata na stabilnu površinu zaštićenu mekom krpom.	
7. korak	Uхватite okvir (B) na gornjem rubu vrata s dvije strane i pritisnite prema unutra kako biste oslobodili kočču.	
8. korak	Povucite okvir vrata prema naprijed kako biste ga skinuli.	

# ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

<b>9. korak</b>	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.	
<b>10. korak</b>	Staklene ploče očistite sapunom i vodom. Pažljivo osušite staklene ploče. Staklene ploče ne perite u perilici posuđa.	
<b>11. korak</b>	Nakon čišćenja, postavite staklene ploče i vrata pećnice.	

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

Kada se pravilno postavi, okvir vrata klikne. Osigurajte da unutarnje staklene ploče postavite ispravno na mjesto.



## 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 ...




 <b>Pećnica se ne uključuje ili se ne zagrijava</b>	
 <b>Mogući uzrok</b>	 <b>Rješenje</b>
Pećnica nije povezana na napajanje ili nije pravilno priključena.	Provjerite je li pećnica ispravno priključena na napajanje. Pogledajte shemu povezivanja.
Sat nije postavljen.	Postavite sat, za detalje pogledajte poglavlje "Funkcije sata", Kako postaviti: Funkcije sata.
Vrata nisu pravilno zatvorena.	Zatvorite vrata do kraja.
Osigurač je pregorio.	Uvjerite se da je osigurač uzrok kvara. Ako se problem ponovi, obratite se kvalificiranom električaru.
Funkcija pećnice Roditeljska zaštita je uključena.	Pogledajte poglavlje "Izbornik", podizbornik za: Opcije.




# RJEŠAVANJE PROBLEMA

 Komponente	
 Opis	 Rješenje
Žarulja je pregorjela.	Zamijenite žarulju, za detalje pogledajte poglavlje "Održavanje i čišćenje", Kako zamijeniti: Žarulja.

 Čišćenje	
 Opis	 Provjerite ako ...
U unutrašnjosti pećnice ima vode.	U spremniku za vodu nema previše vode.
Kuhanje parom ne radi.	U otvoru za paru nema ostataka kamenca.
Kuhanje parom ne radi.	U spremniku za vodu ima vode.
Potrebno je više od tri minute da ispraznite spremnik za vodu ili voda curi iz otvora za paru.	U otvoru za paru nema ostataka kamenca. Očistite spremnik za vodu.



Prekid napajanja uvijek zaustavlja čišćenje. Ponovite čišćenje ako je prekinuto prekidom napajanja.

 Problemi s Wi-Fi signalom	
 Mogući uzrok	 Rješenje
Problem sa signalom bežične mreže.	Provjerite bežičnu mrežu i usmjerivač. Ponovno pokrenite usmjerivač.
Instaliran je novi usmjernik ili je promijenjena konfiguracija usmjernika.	Kako biste ponovno konfigurirali pećnicu i mobilni uređaj, pročitatte poglavlje "Prije prve uporabe", Bežična veza.
Signal bežične mreže je slab.	Pomaknite usmjernik što bliže pećnici.

 <b>Problemi s Wi-Fi signalom</b>	
 <b>Mogući uzrok</b>	 <b>Rješenje</b>
Bežični signal ometa mikrovalni uređaj postavljen u blizini pećnice.	Isključite mikrovalni uređaj.



## 13.2 Kako upravljati: Šiframa pogreški

Kada se dogodi softverska greška, na zaslonu se pojavi poruka o pogrešci. U ovom ćete odjeljku pronaći popis problema koje možete sami riješiti.

 <b>Kodovima i opisima</b>	 <b>Rješenje</b>
C2 - Senzor za hranu je u unutrašnjosti pećnice tijekom Piroliitičko čišćenje.	Izvadite Senzor za hranu.
C3 - vrata nisu potpuno zatvorena tijekom Piroliitičko čišćenje.	Zatvorite vrata.
F111 - Senzor za hranu nije pravilno utaknut u utičnicu.	Potpuno utaknite Senzor za hranu u utičnicu.
F240, F439 - dodirna polja na zaslonu ne rade ispravno.	Očistite površinu zaslona. Provjerite da na dodirnim poljima nema prljavštine.
F601 - postoji problem s Wi-Fi signalom.	Provjerite vašu mrežnu vezu. Pogledajte poglavlje "Prije prve uporabe", Bežična veza.
F604 - prvo povezivanje na Wi-Fi nije uspjelo.	Isključite i uključite pećnicu i pokušajte ponovno. Pogledajte poglavlje "Prije prve uporabe", Bežična veza.
F908 - sustav pećnice ne može se povezati s upravljačkom pločom.	Isključite i uključite pećnicu.

Kada se jedna od ovih poruka o pogrešci i dalje prikazuje na zaslonu, to znači da je neispravni podsustav možda isključen. U tom slučaju obratite se svom dobavljaču ili ovlaštenom servisnom centru. Ako se dogodi jedna od tih pogrešaka, ostale funkcije pećnice i dalje će raditi kao i obično.

# ENERGETSKA UČINKOVITOST

 <b>Kodovima i opisima</b>	 <b>Rješenje</b>
F602, F603 - Wi-Fi nije dostupan.	Isključite i uključite pećnicu.

## 13.3 Podaci o servisu

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

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

Preporučujemo da podatke upišete 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	EOC8P39WX 949494777 EOC8P39WZ 949494778 KOCBP39WX 949494776
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	EOC8P39WX	35.9 kg
	EOC8P39WZ	36.5 kg
	KOCBP39WX	36.8 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.

## 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

Ako se uključi program s odabirom trajanja ili završetka, a vrijeme kuhanja je dulje od 30 min, kod nekih se funkcija pećnice grijači automatski ranije isključuju.

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 nastavit će kuhanje.

Koristite preostalu toplinu za zagrijavanje ostalih jela.

### Održavajte jela toplim

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

### Kuhanje s isključenim svjetlom

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

### Vlažno pečenje


Funkcija je namijenjena je za uštedu energije tijekom kuhanja.

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

## 15. STRUKTURA IZBORNIKA

---

### 15.1 Izbornik

Pritisnite  da otvorite Izbornik.

Stavka izbornika		Aplikacija
Pomoć pri kuhanju		Navodi automatske programe.
Čišćenje		Navodi programe čišćenja.
Favoriti		Navodi omiljene postavke.
Opcije		Za postavljanje konfiguracije pećnice.
Postavke	Veze	Za postavljanje konfiguracije mreže.
	Postavljanje	Za postavljanje konfiguracije pećnice.
	Servis	Prikazuje verziju softvera i konfiguraciju.

### 15.2 Podizbornik za: Čišćenje

Podizbornik	Aplikacija
Pirolitičko čišćenje, brzo	Trajanje: 1 h.
Pirolitičko čišćenje, normalno	Trajanje: 1 h 30 min.
Pirolitičko čišćenje, intenzivno	Trajanje: 2 h 30 min.



## 15.3 Podizbornik za: Opcije

Podizbornik	Aplikacija
Osvijetljenje unutrašnjosti	Uključuje i isključuje svjetlo.
Roditeljska zaštita	Sprječava slučajno uključivanje pećnice. Kad je opcija uključena, na zaslonu se pojavljuje tekst "Roditeljska zaštita" kad uključite pećnicu. Da biste omogućili uporabu pećnice, odaberite kodna slova abecednim redom. Kad je roditeljska zaštita uključena i pećnica isključena, vrata pećnice su blokirana. Pristup tajmeru, daljinskom radu i svjetlu je moguć kad je uključena opcija roditeljska zaštita.
Brzo zagrijavanje	Skraćuje vrijeme zagrijavanja. Dostupno samo za neke funkcije pećnice.
Podsjetnik Za Čišćenje	Uključuje i isključuje podsjetnik.
Prikaz vremena	Uključuje i isključuje sat.
Digitalni sat	Mijenja format prikazanog prikaza vremena.

## 15.4 Podizbornik za: Veze

Podizbornik	Opis
Wi-Fi	Da biste omogućili i onemogućili: Wi-Fi.
Daljinski rad	Da biste omogućili i onemogućili daljinsko upravljanje. Opcija je vidljiva tek nakon što uključite: Wi-Fi.
Automatski daljinski rad	Da biste automatski pokrenuli daljinski rad nakon pritiska POČETAK. Opcija je vidljiva tek nakon što uključite: Wi-Fi.
Mreža	Za provjeru statusa mreže i jakosti signala: Wi-Fi.
Zaboravi mrežu	Da biste isključili automatsku vezu trenutne mreže s pećnicom.

# LAKO JE!

---

## 15.5 Podizbornik za: Postavljanje

Podizbornik	Opis
Jezik	Postavlja jezik pećnice.
Svjetlina zaslona	Postavlja svjetlinu zaslona.
Tonovi tipki	Uključuje i isključuje ton dodirnih polja. Utišavanje tona nije moguće za: ①.
Glasnoća zujalice	Postavlja glasnoću tonova tipki i signala.
Sat	Postavlja trenutno vrijeme i datum.

## 15.6 Podizbornik za: Servis

Podizbornik	Opis
Demo način rada	Aktivacijska/deaktivacijska šifra: 2468
Verzija softvera	Informacije o verziji softvera.
Resetiraj sve postavke	Vraćanje na tvorničke postavke.

# 16. LAKO JE!




---




### Prije prve upotrebe morate postaviti:

Jezik	Svjetlina zaslona	Tonovi tipki	Glasnoća zujalice	Sat
-------	-------------------	--------------	-------------------	-----




### Upoznajte se s osnovnim ikonama na upravljačkoj ploči i zaslonu:

 Uključeno / Isključeno	 Izbornik	 Favoriti	 Wi-Fi	 Tajmer	 Senzor za hranu	START / STOP
---	---	---	--	---	--	--------------

Počnite koristiti pećnicu				
<b>Brzi početak</b>	Uključite pećnicu i počnite kuhati sa zadanom temperaturom i vremenom funkcije.	<b>1. korak</b>	<b>2. korak</b>	<b>3. korak</b>
		Pritisnite i držite:  .	 ... - odaberite preferiranu funkciju.	Pritisnite: START .
<b>Brzo isključivanje</b>	Isključite pećnicu, bilo koji zaslom ili poruku u bilo kojem trenutku.	 - pritisnite i držite dok se pećnica ne isključi.		

Početak kuhanja				
<b>1. korak</b>	<b>2. korak</b>	<b>3. korak</b>	<b>4. korak</b>	<b>5. korak</b>
 - pritisnite za isključivanje pećnice.	 ... - odaberite funkciju pećnice.	 - postavite temperaturu.	OK - pritisnite za potvrdu.	START - pritisnite za početak kuhanja.

Kuhanje na pari			
U spremnik za vodu nalijte hladnu vodu iz slavine. Slijedite upute prikazane na zaslonu.			
<b>Podgrijavanje parom</b> Podgrijte hranu.	<b>Funkcija za pizzu</b>	<b>Pečenje kruha</b>	<b>Niska vlažnost</b> Kuhanje s parom. Ubrzava kuhanje.
130 °C	200 - 220 °C	150 - 210 °C	160 - 200 °C

Naučite kako brzo kuhati				
Upotrijebite automatske programe da brzo pripremite jelo sa zadanim postavkama:				
<b>Pomoć pri kuhanju</b>	<b>1. korak</b>	<b>2. korak</b>	<b>3. korak</b>	<b>4. korak</b>
	Pritisnite:  .	Pritisnite:  .	Pritisnite:  Pomoć pri kuhanju.	Odaberite jelo.

## Koristite brze funkcije za postavljanje vremena kuhanja

### 10% pomoći pri završetku

Koristeći 10% Finish assist dodajte dodatno vrijeme kad vam ostane 10% vremena kuhanja.

Da biste produžili vrijeme kuhanja pritisnite **+1min.**

## 17. PREČAC!

Ovdje možete vidjeti sve korisne prečace. Možete ih pronaći i u namjenskim poglavljima u korisničkom priručniku.

### Bežična veza



### Kako postaviti: Funkcije pećnice



### Kako postaviti: Kuhanje pomoću parne funkcije pećnice



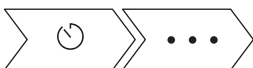
### Kako postaviti: Pomoć pri kuhanju



### Kako postaviti: Vrijeme kuhanja



### Kako odgoditi: Početak i završetak kuhanja





Kako poništiti: Postavi tajmer



Način upotrebe: Senzor za hranu



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

Zaregistrujte svůj spotřebič a získejte lepší servis:

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



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

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

## PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS


---


Doporučujeme používat originální náhradní díly.

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

Tyto informace naleznete na typovém štítku.

 Varování / Důležité bezpečnostní informace

 Všeobecné informace a rady

 Informace o ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

## OBSAH

---

<b>1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....</b>	<b>255</b>	<b>2.8</b> Obsluha.....	261
<b>1.1</b> Bezpečnost dětí a zranitelných osob.....	256	<b>2.9</b> Likvidace.....	261
<b>1.2</b> Všeobecné bezpečnostní informace.....	256	<b>3. INSTALACE.....</b>	<b>262</b>
<b>2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY .....</b>	<b>257</b>	<b>3.1</b> Vestavba.....	262
<b>2.1</b> Instalace.....	257	<b>3.2</b> Připevnění trouby ke skřínce.....	263
<b>2.2</b> Připojení k elektrické síti.....	258	<b>4. POPIS SPOTŘEBIČE.....</b>	<b>264</b>
<b>2.3</b> Použijte.....	259	<b>4.1</b> Celkový pohled.....	264
<b>2.4</b> Čištění a údržba.....	260	<b>4.2</b> Příslušenství.....	264
<b>2.5</b> Pyrolytické čištění.....	260	<b>5. JAK ZAPNOUT A VYPNOUT TROUBU..</b>	<b>265</b>
<b>2.6</b> Vaření v páře.....	261	<b>5.1</b> Ovládací panel.....	265
<b>2.7</b> Vnitřní osvětlení.....	261	<b>5.2</b> Displej.....	265

<b>6. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....</b>	<b>267</b>	<b>11.4</b> Tabulky vaření pro zkušební.....	<b>285</b>
6.1 První čištění .....	267	<b>12. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....</b>	<b>287</b>
6.2 První připojení.....	267	12.1 Poznámky k čištění.....	287
6.3 Bezdrátové připojení .....	267	12.2 Jak vyjmout: Drážky na rošty ....	288
6.4 Softwarové licence.....	268	12.3 Pokyny k použití:	
6.5 První předeřhátí.....	268	Pyrolytická čisticí.....	288
<b>7. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....</b>	<b>269</b>	12.4 Jak provádět čištění: Nádržka	
7.1 Jak nastavit: Pečicí funkce.....	269	na vodu.....	289
7.2 Jak nastavit: Parní pečicí funkce.	269	12.5 Připomínka čištění.....	290
7.3 Nádržka na vodu.....	271	12.6 Jak odstranit a nainstalovat:	
7.4 Jak nastavit:		Dviřka.....	290
Podporované Vaření.....	271	12.7 Jak vyměnit: Osvětlení.....	292
7.5 Pečicí funkce.....	272	<b>13. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....</b>	<b>293</b>
7.6 Poznámky: Vlhký horkovzduch....	274	13.1 Co dělat, když.....	293
<b>8. FUNKCE HODIN.....</b>	<b>275</b>	13.2 Jak spravovat: Chybové kódy....	295
8.1 Popis funkcí hodin.....	275	13.3 Servisní údaje.....	296
8.2 Jak nastavit: Funkce hodin.....	275	<b>14. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....</b>	<b>296</b>
<b>9. POUŽITÍ: PŘÍSLUŠENSTVÍ.....</b>	<b>277</b>	14.1 Informace o výrobku a list s údaji o	
9.1 Vkládání příslušenství.....	277	výrobku*.....	296
9.2 Pečicí sonda.....	278	14.2 Úspora energie.....	297
9.3 Příslušenství pro přípravu v páře.	279	<b>15. STRUKTURA NABÍDKY.....</b>	<b>298</b>
9.4 Dietní příprava v páře v zapékací		15.1 Nabídka.....	298
míse.....	280	15.2 Dílčí nabídka pro: Čištění.....	298
9.5 Přímá příprava v páře.....	281	15.3 Dílčí nabídka pro: Funkce.....	298
<b>10. DOPLŇKOVÉ FUNKCE.....</b>	<b>281</b>	15.4 Podnabídka pro: Připojení.....	299
10.1 Jak uložit: Oblíbené.....	281	15.5 Dílčí nabídka pro: Nastavení.....	299
10.2 Blokování tlačítek.....	281	15.6 Podnabídka pro: Obsluha.....	300
10.3 Automatické vypnutí.....	282	<b>16. JE TO SNADNÉ!.....</b>	<b>300</b>
10.4 Chladicí ventilátor.....	282	<b>17. VYUŽIJTE ZKRATKU!.....</b>	<b>302</b>
<b>11. TIPY A RADY.....</b>	<b>283</b>	<b>18. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO</b>	
11.1 Doporučení k pečení.....	283	<b>PROSTŘEDÍ.....</b>	<b>303</b>
11.2 Vlhký horkovzduch.....	283		
11.3 Vlhký horkovzduch -			
doporučená příslušenství.....	285		

## 1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

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

## 1.1 Bezpečnost dětí a zranitelných osob

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

# BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

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 připravena tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.

- Sítovou zástrčku zapojte do sítové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojujte 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 sítové zástrčky do sítové zásuvky zcela zavřete dvířka spotřebiče.
- Spotřebič se dodává se síťovou zástrčkou a napájecím kabelem.

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

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

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

Celkový výkon (W)	Průřez kabelu (mm <sup>2</sup> )
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.

# BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- 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 zavřenými nábytkovým panelem může docházet k nárůstu horka a vlhka, což může následně poškodit spotřebič, podlahu 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 Vaření v páře



### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí poranění nebo poškození spotřebiče.

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

## 2.7 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 .

## 2.8 Obsluha

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

## 2.9 Likvidace



### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

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

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

## 3. INSTALACE



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

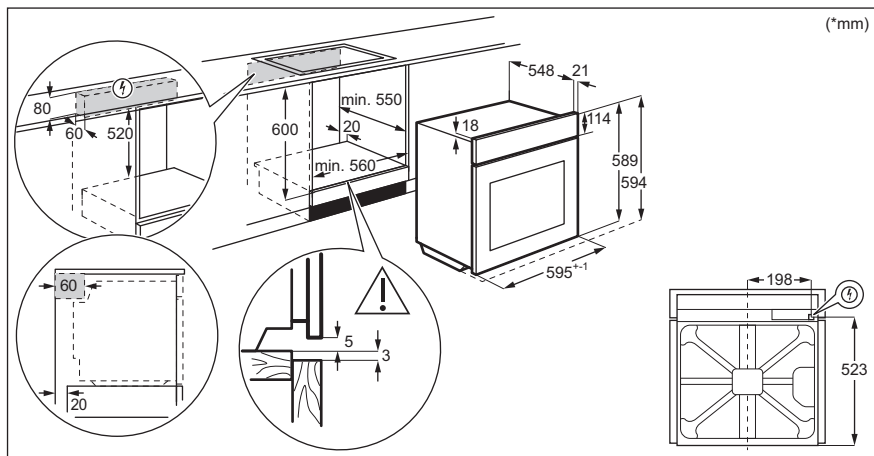
### 3.1 Vestavba

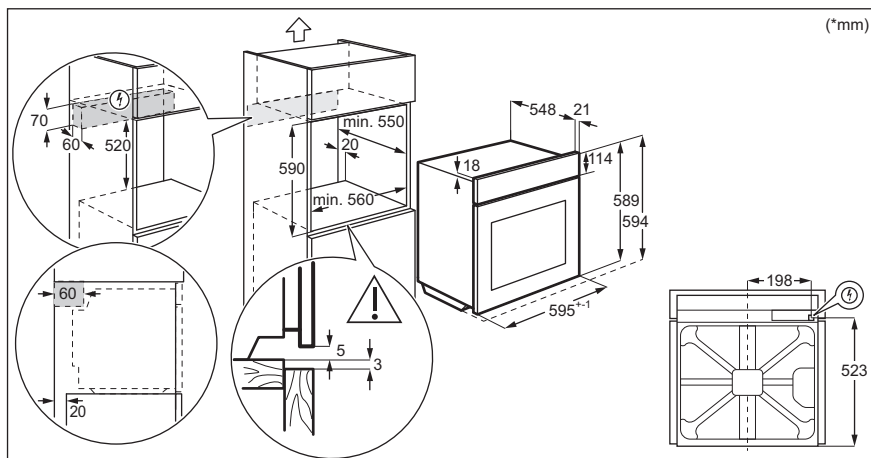


YouTube

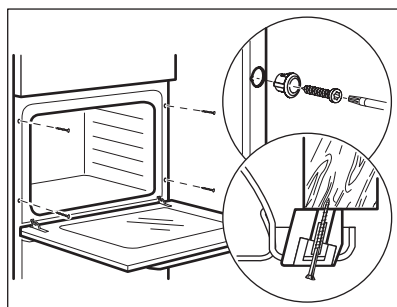
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation





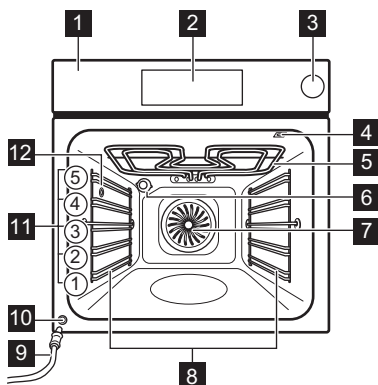
## 3.2 Připevnění trouby ke skřínce



## 4. POPIS SPOTŘEBIČE

---

### 4.1 Celkový pohled



- 1** Ovládací panel
- 2** Elektronický programátor
- 3** Zásobník na vodu
- 4** Zásuvka pro pečicí sondu
- 5** Topné těleso
- 6** Osvětlení
- 7** Ventilátor
- 8** Zasouvací mřížka, vyjímatelné
- 9** Vypouštěcí hadice
- 10** Ventil pro vypouštění vody
- 11** Polohy mřížky
- 12** Vstup páry

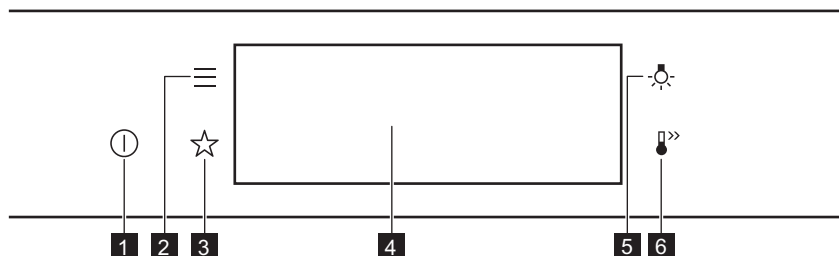
### 4.2 Příslušenství

- **Tvarovaný rošt**  
Pro nádoby na pečení, koláčové formy, pečeně.
- **Plech na pečení**  
Pro koláče a sušenky.
- **Hluboký pekáč/plech**  
K pečení a opékání jídel nebo jako plech na zachytávání tuku.
- **Pečicí sonda**  
Slouží k měření stupně přípravy jídla.
- **Teleskopické výsuvy**  
Teleskopické výsuvy usnadňují vkládání nebo vytahování roštů.
- **Zapékací mísa pro dietní vaření**  
Pro funkce pečení v páře.






## 5. JAK ZAPNOUT A VYPNOUT TROUBU

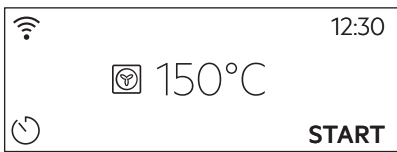
### 5.1 Ovládací panel



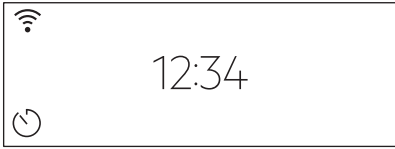
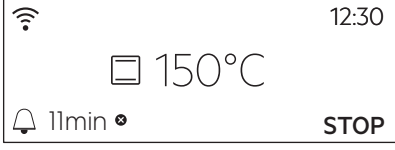
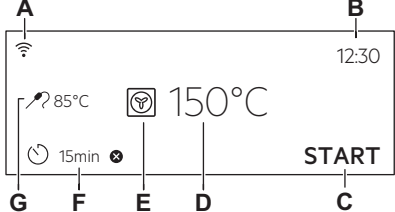
<b>1</b>	Zapnout / Vypnout	Stisknutím a podržením zapnete a vypnete troubu.
<b>2</b>	Nabídka	Zobrazí funkce trouby.
<b>3</b>	Oblíbené	Zobrazí oblíbená nastavení.
<b>4</b>	Displej	Zobrazí aktuální nastavení trouby.
<b>5</b>	Spínač osvětlení	Slouží k zapnutí a vypnutí osvětlení.
<b>6</b>	Rychlé zahřátí	Slouží k zapnutí a vypnutí funkce: Rychlé zahřátí.










 <p><b>Mačkejte tlačítko</b></p>	 <p><b>Posuňte</b></p>	 <p><b>Stiskněte a podržte</b></p>
Dotkněte se povrchu konečkem prstu.	Posuňte konečkem prstu po povrchu.	Dotkněte se povrchu na tři sekundy.

### 5.2 Displej

	Po zapnutí se na displeji zobrazí hlavní obrazovka s pečicí funkcí a výchozí teplotou.
---	--

# JAK ZAPNOUT A VYPNOUT TROUBU

	<p>Pokud troubu nepoužijete během 2 minut, displej se přepne do pohotovostního režimu.</p>
	<p>Při pečení se na displeji zobrazí nastavené a další dostupné funkce.</p>
	<p>Displej s maximálním počtem nastavených funkcí.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A. WiFi</li> <li>B. Denní čas</li> <li>C. ZAPNOUT/VYPNOUT</li> <li>D. Teplota</li> <li>E. Pečicí funkce</li> <li>F. Časovač</li> <li>G. Pečicí sonda (pouze u vybraných modelů)</li> </ul>

<h2>Ukazatele na displeji</h2>			
<p><b>Základní ukazatele</b> – slouží k navigaci na displeji.</p>			
<p> K potvrzení volby/nastavení.</p>	<p> K návratu o jednu úroveň v nabídce.</p>	<p> K vrácení posledního úkolu.</p>	<p> K zapnutí a vypnutí funkcí.</p>
<p><b>Ukazatele funkce Zvukový signál</b> – když skončí nastavený čas pečení, zazní zvukový signál.</p>			
<p> Funkce je zapnutá.</p>	<p> Funkce je zapnutá. Pečení se automaticky vypne.</p>	<p> Zvukový signál je vypnutý.</p>	
<h2>Ukazatele časovače</h2>			
<p> Pro nastavení funkce: Odložený start.</p>	<p> Ke zrušení nastavení.</p>		
<p><b>Ukazatel WiFi</b> – troubu lze připojit k síti Wi-Fi.</p>			



Připojení k síti WiFi je zapnuté.

## 6. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 6.1 První čištění

Krok 1	Krok 2	Krok 3
Odstraňte z trouby veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.	Troubu a příslušenství otřete měkkým hadříkem, teplou vodou a šetrným mycím prostředkem.	Příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty vložte do trouby.

### 6.2 První připojení

Po prvním připojení se na displeji zobrazí uvítací zpráva.

Musíte nastavit: Jazyk, Displej jas, Tóny tlačítek, Hlasitost zv. signalizace, Denní čas.

### 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	Zapněte troubu.
Krok 3	Stiskněte: . Zvolte: Nastavení / Připojení.
Krok 4	– přetažením nebo stisknutím zapněte: WiFi.
Krok 5	Bezdrátový modul trouby se spustí během 90 sekund.

Využijte zkratku!



# PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

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).

## 6.5 První předehtání

**Před prvním použitím prázdnou troubu předehtejte.**

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

**Před prvním použitím prázdnou troubu předehřejte.**

<b>Krok 3</b>	Nastavte maximální teplotu pro funkci  Nechte troubu pracovat 15 minut.
---------------	---

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

## 7. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 7.1 Jak nastavit: Pečicí funkce

<b>Krok 1</b>	Zapněte troubu. Na displeji se zobrazí výchozí pečicí funkce.
<b>Krok 2</b>	Stisknutím symbolu pečicí funkce přejděte do dílčí nabídky.
<b>Krok 3</b>	Zvolte pečicí funkci a stiskněte: OK. Na displeji se zobrazí: teplota.
<b>Krok 4</b>	Nastavte teplotu. Stiskněte: OK.
<b>Krok 5</b>	Stiskněte: START . Pečicí sonda – sondu lze připojit kdykoliv před nebo během procesu přípravy.
STOP – stisknutím vypnete pečicí funkci.	
<b>Krok 6</b>	troubu vypněte.



**Využijte zkratku!**



### 7.2 Jak nastavit: Parní pečicí funkce

<b>Krok 1</b>	Zapněte troubu. Zvolte symbol pečicí funkce a stisknutím přejděte do dílčí nabídky.
<b>Krok 2</b>	Nastavte parní pečicí funkci.




# DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

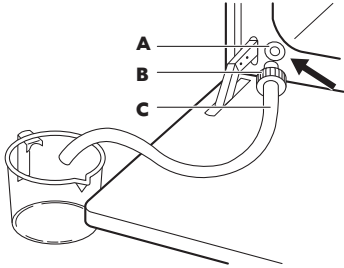
<b>Krok 3</b>	Stiskněte: OK. Na displeji se zobrazí nastavení teploty.
<b>Krok 4</b>	Nastavte teplotu.
<b>Krok 5</b>	Stiskněte: OK.
<b>Krok 6</b>	Stisknutím krytu zásobníku na vodu ho otevřete.
<b>Krok 7</b>	<p>Zásobník na vodu naplňte studenou vodou na maximální úroveň (asi 900 ml), dokud nezazní zvukový signál nebo se na displeji nezobrazí zpráva. Nepřepĺňujte zásobník na vodu nad maximální kapacitu. Hrozí nebezpečí úniku vody, přetečení a poškození nábytku.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"><p> <b>VAROVÁNÍ!</b> Používejte pouze studenou kohoutkovou vodu. Nepoužívejte filtrovanou (demineralizovanou) nebo destilovanou vodu. Nepoužívejte jiné tekutiny. Do zásobníku na vodu nenalévejte hořlavé či alkoholické tekutiny.</p></div>
<b>Krok 8</b>	Zatlačte zásobník na vodu do původní polohy.
<b>Krok 9</b>	Stiskněte: START . Když trouba dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál.
<b>Krok 10</b>	Když dojde v zásobníku voda, zazní signál. Doplňte zásobník na vodu.
<b>Krok 11</b>	troubu vypněte.
<b>Krok 12</b>	Po každém dokončení pečení zásobník na vodu vyprázdněte. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"><p> <b>VAROVÁNÍ!</b> Trouba je horká. Hrozí nebezpečí popálení. Při vyprazdňování zásobníku na vodu buďte opatrní.</p></div>
<b>Krok 13</b>	Uvnitř trouby může docházet ke kondenzaci zbytkové vody. Po dokončení pečení opatrně otevřete dvířka trouby. Jakmile trouba vychladne, vysušte její vnitřek pomocí měkkého hadříku. Po každém použití vyčkejte nejméně 60 minut, abyste zabránili úniku horké vody z ventilu pro vypouštění vody.

**Využijte zkratku!**



## 7.3 Nádržka na vodu

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

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



## 7.4 Jak nastavit: Podporované Vaření

Každý pokrm v této podnabídce má doporučenou funkci a teplotu. Můžete upravit čas a teplotu. U některých pokrmů můžete také péct pomocí:

- Automatická váha
- Pečící sonda

Úroveň, na kterou je pokrm připraven:

- Nepropečené nebo Méně
- Středně velké
- Dobře propečené nebo Více

<b>Krok 1</b>	Zapněte troubu.
<b>Krok 2</b>	Stiskněte: 
<b>Krok 3</b>	Stiskněte:  . Zadejte: Podporované Vaření.

# DENNÍ POUŽÍVÁNÍ







<b>Krok 4</b>	Zvolte pokrm nebo druh jídla.
<b>Krok 5</b>	Stiskněte: START .

Využijte zkratku!




## 7.5 Pečicí funkce








### STANDARDNÍ


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







Pečící funkce	Použití
 <p>Kynutí těsta</p>	K urychlení kynutí těsta. Brání vysychání povrchu těsta a udržuje jeho pružnost.

## SPECIALITY

Pečící funkce	Použití
 <p>Zavařování</p>	K zavařování zeleniny (např. nakládané zeleniny).
 <p>Sušení</p>	K sušení krájeného ovoce, zeleniny a hub.
 <p>Ohřev talířů</p>	K předehřátí talířů k servírování.
 <p>Rozmrazování</p>	K rozmrazování potravin (zeleniny a ovoce). Doba rozmrazování závisí na množství a velikosti zmražených potravin.
 <p>Gratinované pokrmy</p>	Pro pokrmy jako lasagne nebo zapečené brambory. K zapékání a pečení dozlatova.
 <p>Nízkoteplotní pečení</p>	K přípravě měkkých a šťavnatých pečení.
 <p>Uchovat teplé</p>	K udržení teploty jídla.

Pečící funkce	Použití
 <p><b>Vlhký horkovzduch</b></p>	<p>Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení. Při použití této funkce se teplota ve vnitřku trouby může lišit od nastavené teploty. Je využito zbytkové teplo. Může dojít ke snížení tepelného výkonu. Další informace naleznete v kapitole „Denní používání“, Poznámky: Vlhký horkovzduch.</p>

## PÁRA

Pečící funkce	Použití
 <p><b>Regenerace</b></p>	<p>Opakovaný ohřev v páře brání vysychání povrchu jídel. Teplo je rozváděno šetrně a rovnoměrně, což umožňuje obnovení chuti a vůně právě připravených pokrmů. Tuto funkci lze použít k opakovanému ohřevu jídel přímo na talíři. Najednou lze ohřát několik talířů umístěných na různých polohách roštů.</p>
 <p><b>Pizza</b></p>	<p>Příprava pizzy.</p>
 <p><b>Pečení chleba</b></p>	<p>Pomocí této funkce můžete připravovat chléb a housky s velmi dobrými profesionálními výsledky co do křupavosti, barvy a kůrky.</p>
 <p><b>Nízká vlhkost</b></p>	<p>Funkce je vhodná pro maso, drůbež a dušená/zapékaná jídla a jídla z trouby. Díky kombinaci páry a horkého vzduchu maso získá křehkou a šťavnatou strukturu a zároveň křupavou kůrku.</p>

## 7.6 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 nejsporněji.

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.


## 8. FUNKCE HODIN

### 8.1 Popis funkcí hodin

Funkce hodiny	Použití
Čas pečení	K nastavení délky přípravy jídla. Maximum je 23 h 59 min.
Ukončit akci	K nastavení toho, co se stane po dokončení počítání časovače.
Odložený start	K odložení startu nebo konce přípravy jídla.
Prodloužení doby pečení	K prodloužení doby přípravy.
Připomínka	K nastavení odpočítávání času. Maximum je 23 h 59 minut. Tato funkce nemá žádný vliv na provoz trouby.
Časovač	Kontroluje, jak dlouho je tato funkce v provozu. Časovač – můžete jej zapnout a vypnout.

### 8.2 Jak nastavit: Funkce hodin

Jak nastavit hodiny	
<b>Krok 1</b>	Stiskněte: Denní čas.
<b>Krok 2</b>	Nastavte čas. Stiskněte: OK.


Jak nastavit dobu přípravy	
<b>Krok 1</b>	Zvolte pečicí funkci a nastavte teplotu.
<b>Krok 2</b>	Stiskněte:  .
<b>Krok 3</b>	Nastavte čas. Stiskněte: OK.


Využijte zkratku!



# FUNKCE HODIN

---

Jak zvolit funkci ukončení	
<b>Krok 1</b>	Zvolte pečicí funkci a nastavte teplotu.
<b>Krok 2</b>	Stiskněte:  .
<b>Krok 3</b>	Nastavte dobu přípravy.
<b>Krok 4</b>	Stiskněte: ● ● ● .
<b>Krok 5</b>	Stiskněte: Ukončit akci.
<b>Krok 6</b>	Zvolte upřednostňované: Ukončit akci.
<b>Krok 7</b>	Stiskněte: OK. Opakujte, dokud se na displeji nezobrazí hlavní obrazovka.

Jak odložit začátek přípravy	
<b>Krok 1</b>	Nastavte pečicí funkci a teplotu.
<b>Krok 2</b>	Stiskněte:  .
<b>Krok 3</b>	Nastavte dobu přípravy.
<b>Krok 4</b>	Stiskněte: ● ● ● .
<b>Krok 5</b>	Stiskněte: Odložený start.
<b>Krok 6</b>	Zvolte hodnotu.
<b>Krok 7</b>	Stiskněte: OK. Opakujte, dokud se na displeji nezobrazí hlavní obrazovka.

Jak prodloužit dobu přípravy	
Když zbývá 10 % doby přípravy a jídlo se nezdá být hotové, můžete prodloužit dobu přípravy. Také můžete změnit pečicí funkci.	
Stisknutím <b>+1min</b> prodloužíte dobu přípravy.	

## Jak změnit nastavení časovače

**Krok 1** Stiskněte: .

**Krok 2** Nastavte hodnotu časovače.

**Krok 3** Stiskněte: OK.

Nastavený čas lze změnit kdykoliv během přípravy jídla.

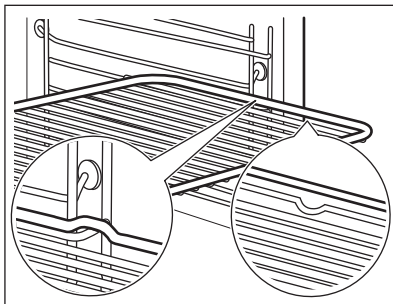
## 9. POUŽITÍ: PŘÍSLUŠENSTVÍ

### 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.

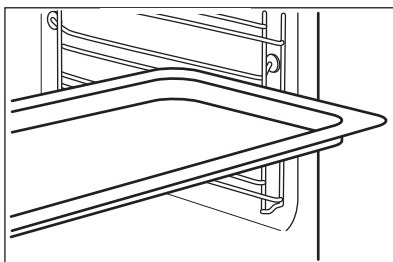
#### Tvarovaný rošt:

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



#### Plech na pečení /Hluboký pekáč:

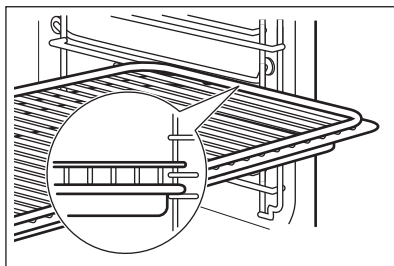
Zasuňte plech mezi drážky zvolené úrovně roštu.



# POUŽITÍ: PŘÍSLUŠENSTVÍ

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

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



## 9.2 Pečicí sonda

Pečicí sonda – měří teplotu uvnitř pokrmu. Použití je možné u každé pečicí funkce.

### Lze nastavit dvě teploty:



Teplota trouby: minimálně 120 °C.



Teplota ve středu pokrmu.

### Pro dosažení nejlepších výsledků:

Přísady by měly mít pokojovou teplotu.

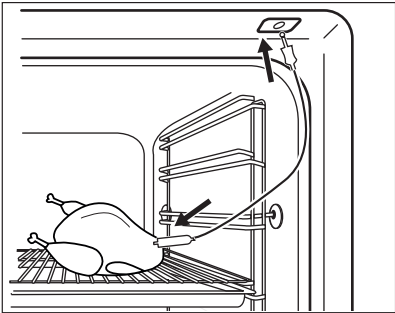
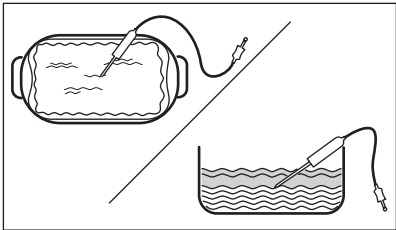


Nepoužívejte pro tekuté pokrmy.

V průběhu přípravy musí zůstat v pokrmu.

Trouba vypočítá přibližný čas konce pečení. Ten závisí na množství pokrmu, nastavené funkci trouby a teplotě.

## Pokyny k použití: Pečicí sonda

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

	
<b>Krok 4</b>	Zapojte Pečicí sonda do zásuvky na přední straně trouby. Displej zobrazí aktuální teplotu: Pečicí sonda.
<b>Krok 5</b>	 – stisknutím nastavíte teplotu pečicí sondy ve středu pokrmu.
<b>Krok 6</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● ● ● – stisknutím nastavte upřednostňovanou volbu:</li> <li>• Zvukový signál – jakmile střed pokrmu dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál.</li> <li>• Zvukový signál a ukončení pečení – jakmile střed pokrmu dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál a trouba se vypne.</li> </ul>
<b>Krok 7</b>	Zvolte funkci a opakovaným stisknutím: OK přejděte na hlavní obrazovku.
<b>Krok 8</b>	Stiskněte: START . Jakmile pokrm dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál. Můžete se rozhodnout skončit nebo pokračovat v přípravě jídla, abyste zajistili, že je pokrm dobře propečený.
<b>Krok 9</b>	Zástrčku Pečicí sonda vytáhněte ze zásuvky a pokrm vyjměte z trouby. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;">  <b>VAROVÁNÍ!</b>            Pečicí sonda může být velmi horký a hrozí nebezpečí popálenin. Při vytahování zástrčky a vyjmutí sondy z pokrmu buďte opatrní.         </div>

**Využijte zkratku!**

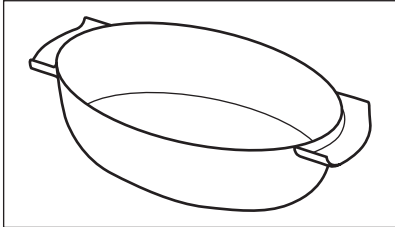
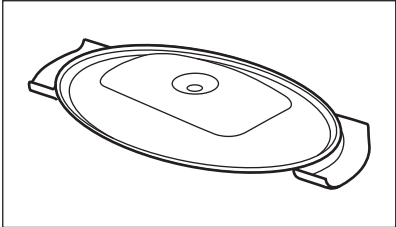
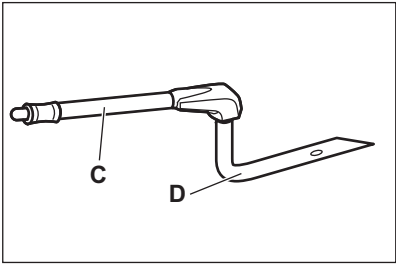
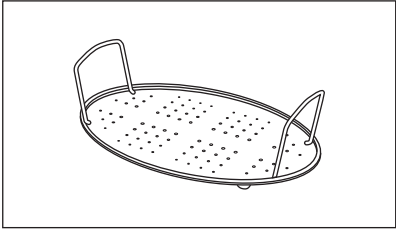


## 9.3 Příslušenství pro přípravu v páře

Zapékací mísa pro funkce dietní přípravy v páře

# POUŽITÍ: PŘÍSLUŠENSTVÍ

Zapékací mísa pro dietní přípravu se skládá ze skleněné mísy (A), víka (B), hadice trysky (C), trysky (D) a ocelového roštu (E).

Skleněná mísa (A)	Víko (B)
	
Tryska, hadice trysky a ocelový rošt.	
<p>Hadice trysky (C) je určena pro přípravu v páře, tryska (D) je určena pro přímou přípravu v páře.</p>	
<p>Ocelový rošt (E)</p>	

- Horkou zapékací mísu nepokládejte na chladné či mokré povrchy.
- Do horké zapékací mísy nenalévejte studené tekutiny.
- Zapékací mísu nepokládejte na horkou varnou plochu.
- Zapékací mísu neumývejte pomocí drátěnek a abrazivních nebo práškových prostředků.


## 9.4 Dietní příprava v páře v zapékací míse

<b>Krok 1</b>	Zapékací mísu vložte na ocelový rošt a zakryjte ji víkem. Hadici trysky zasuňte do otvoru ve víku. Zapékací mísu vložte na druhou úroveň roštu odspodu.
---------------	---



<b>Krok 2</b>	Hadici trysky připojte ke vstupu páry.
<b>Krok 3</b>	Nastavte troubu na funkci příprava v páře.




## 9.5 Přímá příprava v páře

<b>Zapékací mísu vložte na ocelový rošt. Přidejte trochu vody. Nepoužívejte víko.</b>	
 <b>VAROVÁNÍ!</b> Během provozu trouby může být tryska horká. Vždy používejte kuchyňské chňapky. Nepoužíváte-li parní funkci, vyjměte trysku z trouby.	
<b>Krok 1</b>	Trysku spojte s hadicí trysky. Hadici trysky připojte ke vstupu páry.
<b>Krok 2</b>	Zapékací mísu vložte na první nebo druhou úroveň roštu odspodu. Ujistěte se, že hadice trysky není ucpaná. Trysku udržujte mimo topné těleso.
<b>Krok 3</b>	Nastavte troubu na funkci příprava v páře.
Když připravujete pokrmy, jako je kuře, kachna, krůta nebo velká ryba, trysku vložte dovnitř pokrmu.	

## 10. DOPLŇKOVÉ FUNKCE

### 10.1 Jak uložit: Oblíbené

Můžete ukládat svá oblíbená nastavení, jako např. pečicí funkci, dobu pečení, teplotu nebo čistící funkci. Můžete uložit tři oblíbená nastavení.

<b>Krok 1</b>	Zapněte troubu.
<b>Krok 2</b>	Zvolte upřednostňované nastavení.
<b>Krok 3</b>	Stiskněte:  . Zvolte: Oblíbené.
<b>Krok 4</b>	Vyberte: Uložit aktuální nastavení.
<b>Krok 5</b>	Stisknutím + přidáte nastavení do seznamu: Oblíbené. Stiskněte tlačítko <b>OK</b> .
 – stisknutím resetujete nastavení.  – stisknutím zrušíte nastavení.	

### 10.2 Blokování tlačítek



Tato funkce brání náhodné změně pečicí funkce.

# DOPLŇKOVÉ FUNKCE

<b>Krok 1</b>	Zapněte troubu.
<b>Krok 2</b>	Nastavte pečicí funkci.
<b>Krok 3</b>	Současným stisknutím ☆ a 🔔 zapněte funkci.
K vypnutí funkce zopakujte krok 3.	

## 10.3 Automatické vypnutí

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

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

Automatické vypnutí nefunguje s funkcemi: Osvětlení, Pečicí sonda, Čas ukončení, Nízkoteplotní pečení.

## 10.4 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 Doporučení k pečení



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






Vaše trouba může péct jinak, než jak jste byli zvyklí u staré trouby. Nižší uvedené tabulky zobrazují doporučená nastavení teploty, délky přípravy a polohy roštu pro specifické druhy pokrmů.

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






Více doporučení ohledně vaření naleznete v tabulkách vaření na naší webové stránce. Tipy pro vaření naleznete pomocí výrobního čísla PNC, které je uvedeno na typovém štítku na předním rámu vnitřku trouby.

### 11.2 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 pečicí šálky na tvarovaný rošt	200	3	25 - 30
Dort. korp., pišk. těsto	dortový korpus na tvarovaný rošt	180	2	15 - 25
Piškotový dort	zapékací mísa na tvarovaný rošt	170	2	40 - 50

# TIPY A RADY

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

### 11.3 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.

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








### 11.4 Tabulky vaření pro zkušebny








#### Informace pro zkušebny

Testy podle normy IEC 60350-1.

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

# TIPY A RADY

				 (°C)	 (min)	
Jablečný koláč, 2 formy na pečení, Ø 20 cm	Pravý horký vzduch	Tvarovný rošt	2	160	70 - 90	-
Piškotový koláč, v dortové formě Ø 26 cm	Horní/spodní ohřev	Tvarovný rošt	2	170	40 - 50	Předehejte troubu po dobu 10 minut.
Piškotový koláč, v dortové formě Ø 26 cm	Pravý horký vzduch	Tvarovný rošt	2	160	40 - 50	Předehejte troubu po dobu 10 minut.
Piškotový koláč, v dortové formě Ø 26 cm	Pravý horký vzduch	Tvarovný rošt	2 a 4	160	40 - 60	Předehejte 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	-
Topinky, 4 - 6 kusů	Gril	Tvarovný rošt	4	max.	2 - 3 minuty z jedné strany; 2 - 3 minuty z druhé strany	Předehejte troubu po dobu 3 minut.

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




## 12. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



### VAROVÁNÍ!

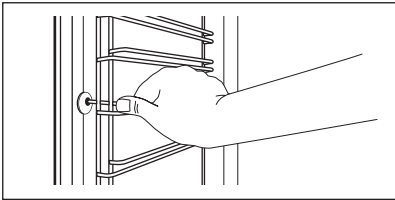
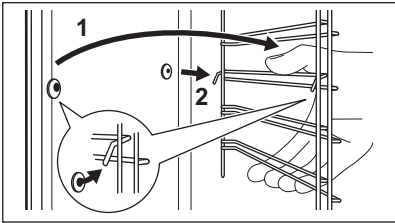
Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 12.1 Poznámky k čištění

 <p><b>Čistící prostředky</b></p>	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.
 <p><b>Každodenní použití</b></p>	Vnitřek trouby očistěte po každém použití. Hromadění mastnoty či zbytků jídel může způsobit požár.
	V troubě nebo na skleněných panelech dvířek se může srážet vlhkost. Ke snížení kondenzace troubu před přípravou jídla vždy na 10 minut předehřejte. Neuchovávejte potraviny v troubě déle než 20 minut. Osušte vnitřek měkkým hadrem po každém použití.
 <p><b>Příslušenství</b></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
	Nepřilnavé příslušenství nečistěte pomocí abrazivních čistících prostředků nebo ostrých předmětů.

## 12.2 Jak vyjmout: Drážky na rošty

K vyčištění trouby vyjměte drážky na rošty.

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

## 12.3 Pokyny k použití: Pyrolytická čističí

Vyčistěte troubu pomocí Pyrolytická čističí.



### 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 čističí:

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.
---	--------------------------------	--

Krok 1	Krok 2	Krok 3
Zapněte troubu.	Stiskněte:  / Čištění.	Vyberte režim čištění.
<b>Funkce</b>	<b>Režim čištění</b>	<b>Délka</b>



Pyrolytická čisticí, krátký	Lehké čištění	1 h
Pyrolytická čisticí, normální	Normální čištění	1 h 30 min
Pyrolytická čisticí, intenzivní	Důkladné čištění	2 h 30 min

**i** Když se spustí čištění, dvířka trouby se zablokují a osvětlení je vypnuté. Chladicí ventilátor pracuje při vyšších otáčkách.

**STOP** – stisknutím zastavíte čištění před dokončením.  
Troubu nepoužívejte, dokud nezhasne symbol zamčených dvířek na displeji.

### Po ukončení čištění:

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

## 12.4 Jak provádět čištění: Nádržka na vodu

<b>Krok 1</b>	troubu vypněte.
<b>Krok 2</b>	Pod vstup páry umístěte hluboký plech.
<b>Krok 3</b>	Do zásobníku na vodu nalijte 850 ml vody. Přidejte 5 lžic kyseliny citrónové. Vyčkejte 60 minut.
<b>Krok 4</b>	Zapněte troubu a nastavte funkci: Nízká vlhkost. Nastavte teplotu na 230 °C. Troubu vypněte po 25 minutách a vyčkejte, dokud nevychladne.
<b>Krok 5</b>	Zapněte troubu a nastavte funkci: Nízká vlhkost. Nastavte teplotu mezi 130 a 230 °C. Troubu vypněte po 10 minutách a vyčkejte, dokud nevychladne.





**i** Po každém pečení v páře vylijte zásobník na vodu, aby nedocházelo k usazování vodního kamene.

# ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

## Po ukončení čištění:

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

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

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

## 12.5 Připomínka čištění

Zobrazí-li se připomínka, je doporučeno provést čištění.

Použijte funkci: Pyrolytická čistící.

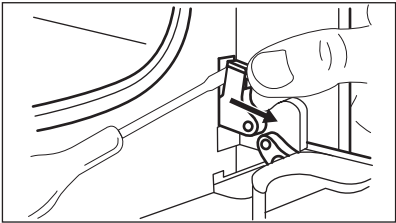
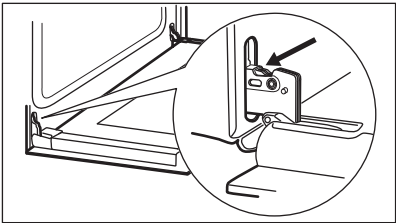
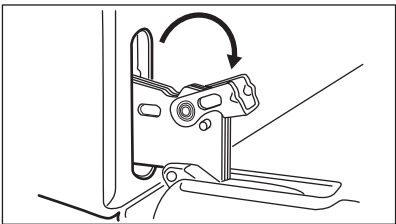
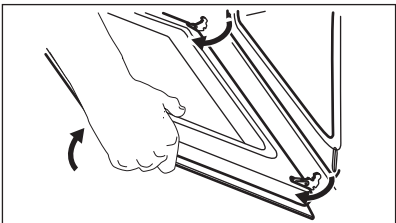
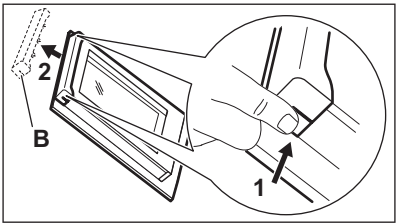
## 12.6 Jak odstranit a nainstalovat: Dvířka

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

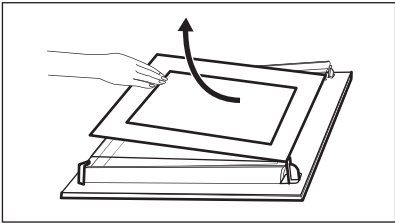


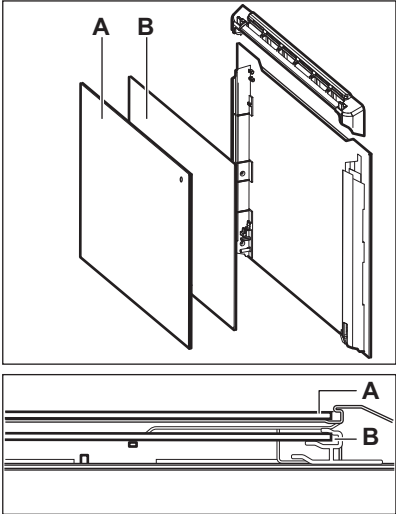
### POZOR!

Troubu bez skleněných panelů nepoužívejte.

<p><b>Krok 1</b></p>	<p>Dvířka zcela otevřete a zaměřte se na dveřní závěs na pravé straně dvířek.</p>	
<p><b>Krok 2</b></p>	<p>Pomocí šroubováku nadzdvihněte a otočte páčku pravého závěsu.</p>	
<p><b>Krok 3</b></p>	<p>Zaměřte se na dveřní závěs na levé straně dvířek.</p>	
<p><b>Krok 4</b></p>	<p>Zvedněte a zcela otočte páčku na levém závěsu.</p>	
<p><b>Krok 5</b></p>	<p>Přivřete dvířka trouby do první polohy otevření (do poloviny). Pak dvířka nadzdvihněte a vytáhněte směrem dopředu z jejich umístění.</p>	
<p><b>Krok 6</b></p>	<p>Dvířka položte na pevnou plochu na měkkou látku.</p>	
<p><b>Krok 7</b></p>	<p>Uchopte okrajovou lištu (B) na horní straně dvířek na obou stranách a zatlačením směrem dovnitř uvolněte svorku těsnění.</p>	
<p><b>Krok 8</b></p>	<p>Vytáhněte okrajovou lištu dopředu a odstraňte ji.</p>	
<p><b>Krok 9</b></p>	<p>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.</p>	

# ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

<b>Krok 10</b>	Skleněné panely omyjte vodou se saponátem. Skleněné panely pečlivě osušte. Skleněné panely nemyjte v myčce nádobí.	
<b>Krok 11</b>	Po vyčištění skleněné panely a dvířka trouby opět nasadte.	

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

## 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

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

## 13. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 13.1 Co dělat, když...



**Trouba se nezapne nebo se neohřívá**



**Možná příčina**



**Řešení**

Trouba není zapojená do elektrické sítě nebo je zapojená nesprávně.

Zkontrolujte, zda je trouba správně zapojena do elektrické sítě.  
Viz schéma zapojení.

Hodiny nejsou nastavené.

Nastavte hodiny. Instrukce naleznete v kapitole „Funkce hodin“ v části Jak nastavit: Funkce hodin.

Dvířka nejsou správně zavřená.

Zcela zavřete dvířka.




Je spálená pojistka.




Zkontrolujte, zda není příčinou závady pojistka. Pokud problém přetrvává, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře.

Dětská bezpečnostní pojistka trouby je zapnutá.




Viz kapitola „Nabídka“, podnabídka pro: Funkce.




# ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

 <b>Součásti</b>	
 <b>Popis</b>	 <b>Řešení</b>
Spálená žárovka.	Vyměňte žárovku. Podrobnosti naleznete v kapitole „Čištění a údržba“ v části Jak vyměnit: Osvětlení.

 <b>Čištění</b>	
 <b>Popis</b>	 <b>Zkontrolujte, zda...</b>
Uvnitř trouby je voda.	V zásobníku není příliš mnoho vody.
Pečení v páře nefunguje.	V otvoru vstupu páry nejsou žádné usazeniny vodního kamene.
Pečení v páře nefunguje.	V zásobníku je voda.
Vyprázdnění zásobníku na vodu trvá déle než tři minuty nebo z otvoru vstupu páry uniká voda.	V otvoru vstupu páry nejsou žádné usazeniny vodního kamene. Vyčistěte zásobník na vodu.



Výpadek proudu vždy čištění zastaví. Je-li čištění přerušeno výpadkem proudu, zopakujte jej.

 <b>Problémy se signálem Wi-Fi sítě</b>	
 <b>Možná příčina</b>	 <b>Řešení</b>
Problém se signálem bezdrátové sítě.	Zkontrolujte bezdrátovou síť a router. Restartujte router.
Byl nainstalován nový router nebo byla změněna konfigurace routeru.	Chcete-li znovu konfigurovat troubu a mobilní zařízení, viz část Bezdrátové připojení v kapitole „Před prvním použitím“.
Signál bezdrátové sítě je slabý.	Přesuňte router co nejbližší k troubě.

 <b>Problémy se signálem Wi-Fi sítě</b>	
 <b>Možná příčina</b>	 <b>Řešení</b>
Bezdrátový signál je rušen mikrovlnným spotřebičem umístěným poblíž trouby.	Vypněte mikrovlnný spotřebič.



## 13.2 Jak spravovat: Chybové kódy

Když dojde k chybě software, na displeji se zobrazí chybová zpráva. V této části naleznete seznam problémů, které můžete zvládnout sami.

 <b>Kód a popis</b>	 <b>Řešení</b>
C2 - Pečicí sonda se nachází uvnitř trouby během Pyrolytická čisticí.	Vyjměte Pečicí sonda.
C3 - dvířka nejsou plně zavřená během Pyrolytická čisticí.	Zavřete dvířka.
F111 - Pečicí sonda není správně zastrčená do zásuvky.	Plně zastrčte Pečicí sonda do zásuvky.
F240, F439 - dotyková tlačítka na displeji nefungují správně.	Vyčistěte povrch displeje. Ujistěte se, že na dotykových políčkách nejsou nečistoty.
F601 - je problém se signálem WiFi.	Zkontrolujte vaše síťové připojení. Viz část „Před prvním použitím“, Bezdrátové připojení.
F604 - první připojení k WiFi selhalo.	Trouby vypněte a zapněte a zkuste to znovu. Viz část „Před prvním použitím“, Bezdrátové připojení.
F908 - systém trouby se nemohl připojit k ovládacímu panelu.	Troubu vypněte a zapněte.

Pokud se jedna z těchto chybových zpráv nadále zobrazuje na displeji, znamená to možné vypnutí chybného podsystému. V takovém případě se obraťte na autorizované servisní středisko. Pokud dojde k jedné z těchto chyb, zbývající funkce trouby budou dále fungovat jako obvykle.

# ENERGETICKÁ ÚČINNOST

 <b>Kód a popis</b>	 <b>Řešení</b>
F602, F603 - WiFi není dostupná.	Troubu vypněte a zapněte.

## 13.3 Servisní údaje

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

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

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

## 14. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

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

Název dodavatele	Electrolux
Označení modelu	EOC8P39WX 949494777 EOC8P39WZ 949494778 KOCBP39WX 949494776
Index energetické účinnosti	81.2
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	EOC8P39WX	35.9 kg
	EOC8P39WZ	36.5 kg
	KOCP39WX	36.8 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 prouduky při pečení byly co nejkratší.

### Horkovzdušné pečení

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

### Zbytkové teplo

Je-li spuštěn program s volbou času Trvání nebo Ukončení a doba pečení je delší než 30 minut, topné články se u některých funkcí trouby automaticky vypnou dříve.

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

Stisknutím  otevřete Nabídka.

Položka nabídky		Použití
Podporované Vaření		Zobrazí automatické programy.
Čištění		Zobrazí čisticí programy.
Oblíbené		Zobrazí oblíbená nastavení.
Funkce		K nastavení konfigurace trouby.
Nastavení	Připojení	Slouží ke konfiguraci sítě.
	Nastavení	K nastavení konfigurace trouby.
	Obsluha	Zobrazuje verzi software a konfiguraci.

### 15.2 Dílčí nabídka pro: Čištění

Dílčí nabídka	Použití
Pyrolytická čisticí, krátký	Délka: 1 h.
Pyrolytická čisticí, normální	Délka: 1 h 30 min.
Pyrolytická čisticí, intenzivní	Délka: 2 h 30 min.

### 15.3 Dílčí nabídka pro: Funkce

Dílčí nabídka	Použití
Osvětlení	Slouží k zapnutí a vypnutí osvětlení.

Dílčí nabídka	Použití
Dětská bezp. pojistka	Brání náhodnému zapnutí trouby. Když je tato funkce zapnutá, na displeji se po zapnutí trouby zobrazí text „Dětská bezp. pojistka“. Abyste mohli troubu používat, zvolte písmeno kódu v abecedním pořadí. Jestliže je zapnutá funkce dětské bezpečnostní pojistky a trouba je vypnutá, dvířka trouby jsou zablokována. Přístup k časovači, dálkovému ovládní a osvětlení je možné provést pomocí se zapnutou dětskou bezpečnostní pojistkou.
Rychlé zahřátí	Zkracuje čas zahřívání. Tato funkce je dostupná pouze u některých funkcí trouby.
Připomínka čištění	Slouží k zapnutí a vypnutí připomínky.
Časové údaje	Slouží k zapnutí a vypnutí hodin.
Formát digitálních hodin	Slouží ke změně formátu zobrazování časových údajů.

## 15.4 Podnabídka pro: Připojení

Podnabídka	Popis
WiFi	Zapnutí a vypnutí: WiFi.
Dálkové ovládní	K zapnutí a vypnutí dálkového ovládní. Funkce je viditelná pouze po zapnutí: WiFi.
Automatický chod na dálku	K automatickému spuštění operace na dálku po stisknutí ZAPNOUT. Funkce je viditelná pouze po zapnutí: WiFi.
Sít'	Ke kontrole stavu sítě a signálu: WiFi.
Zapomenout síť	K vypnutí automatického připojení trouby k aktuální síti.

## 15.5 Dílčí nabídka pro: Nastavení

Dílčí nabídka	Popis
Jazyk	K nastavení jazyka trouby.

# JE TO SNADNÉ!







Dílčí nabídka	Popis
Displej jas	K nastavení jasu displeje.
Tóny tlačítek	K zapnutí a vypnutí tónů dotykových políček. Ozvučení nelze vypnout u: ①.
Hlasitost zv. signalizace	K nastavení hlasitosti tónů tlačítek a signalizace.
Denní čas	K nastavení aktuálního času a data.


## 15.6 Podnabídka pro: Obsluha


Podnabídka	Popis
Režim demo	Aktivační / deaktivací kód: 2468
Verze software	Informace o verzi softwaru.
Zrušit všechna nastavení	K obnovení továrního nastavení.

## 16. JE TO SNADNÉ!



Před prvním použitím musíte nastavit:				
Jazyk	Displej jas	Tóny tlačítek	Hlasitost zv. signalizace	Denní čas

Seznamte se se základními symboly na ovládacím panelu a displeji:						
 Zapnout / Vypnout	 Nabídka	 Oblíbené	 WiFi	 Časovač	 Pečící sonda	START / STOP

Zahájení používání trouby				
Rychlé spuštění	Zapněte troubu a začněte vařit s výchozí teplotou a délkou trvání funkce.	Krok 1	Krok 2	Krok 3
		Stiskněte a podržte: ①.	 ... – zvolte upřednostňovanou funkci.	Stiskněte: START .
Rychlé vypnutí	Troubu můžete kdykoliv vypnout na jakékoliv obrazovce nebo při jakékoliv zobrazené zprávě.	① – stiskněte a podržte, dokud se trouba nevypne.		

Zahájení vaření				
Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4	Krok 5
① – stisknutím zapněte troubu.	 ... – zvolte pečicí funkci.	°C – nastavte teplotu.	OK – potvrďte stisknutím.	START – stisknutím spusťte vaření.

Pečení v páře			
Studenou vodu z kohoutku nalijte do zásobníku na vodu. Řiďte se pokyny na displeji.			
<b>Regenerace</b> Znovu ohřejte potraviny.	<b>Pizza</b>	<b>Pečení chleba</b>	<b>Nízká vlhkost</b> Pečení v páře. Urychluje pečení.
130 °C	200–220 °C	150–210 °C	160–200 °C

Zjistěte, jak vařit rychle				
K rychlé přípravě pokrmů s výchozími nastaveními používejte automatické programy:				
Podporované Vaření	Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4
	Stiskněte: ①.	Stiskněte: 	Stiskněte:  Podporované Vaření.	Zvolte pokrm.

# JE TO SNADNÉ!

## K nastavení doby přípravy použijte rychlé funkce.

**Podpora dokončení přípravy při 10 %**  
Když zbývá jen 10 % doby přípravy, použijte možnost Podpora dokončení přípravy při 10 %, která přidá dodatečný čas.

Stisknutím **+1min** prodloužíte dobu přípravy.

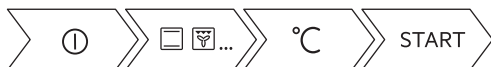
## 17. VYUŽIJTE ZKRATKU!

Zde se můžete podívat na všechny užitečné zkratky. Najdete je také ve vyhrazených kapitolách návodu k použití.

### Bezdrátové připojení



### Jak nastavit: Pečící funkce



### Jak nastavit: Příprava s funkcí pečení v páře



### Jak nastavit: Podporované Vaření



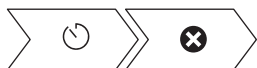
### Jak nastavit: Čas pečení



### Jak odložit: Začátek a konec přípravy





## Jak zrušit: Nastavení časovače



## Pokyny k použití: Pečící sonda



## 18. 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 pikaagest 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](http://www.electrolux.com/support)



Paremaks teeninduseks registreerige oma toode aadressil

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



Ostke oma seadmele lisaseadmeid, tarvikuid ja originaalvaruosi aadressil

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

## 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

---

<b>1. OHUTUSINFO.....</b>	<b>305</b>	<b>3. PAIGALDAMINE.....</b>	<b>311</b>
1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus.....	306	3.1 Sisseehitamine.....	312
1.2 Üldine ohutus.....	306	3.2 Seadme kinnitamine köögimööblisse.....	313
<b>2. OHUTUSJUHISED.....</b>	<b>307</b>	<b>4. TOOTE KIRJELDUS.....</b>	<b>313</b>
2.1 Paigaldamine.....	307	4.1 Ülevaade.....	313
2.2 Elektriühendus.....	308	4.2 Lisatarvikud.....	314
2.3 Kasutamine.....	309	<b>5. AHJU SISSE- JA VÄLJALÜLITAMINE... 314</b>	
2.4 Puhastus ja hooldus.....	310	5.1 Juhtpaneel.....	314
2.5 Pürolüüspuhastamine.....	310	5.2 Ekraan.....	315
2.6 Auruküpsetus.....	311	<b>6. ENNE ESIMEST KASUTAMIST..... 316</b>	
2.7 Sisevalgustus.....	311	6.1 Esmane puhastamine .....	316
2.8 Hooldus.....	311	6.2 Esmakordne ühendamine.....	316
2.9 Kõrvaldamine.....	311		



6.3	Juhtmevaba ühendus .....	316	11.2	Niiske küpsetus pöördõhuga.....	333
6.4	Tarkvaralitsentsid.....	318	11.3	Niiske küpsetus pöördõhuga - soovitavad tarvikud.....	335
6.5	Algne eelkuumutamine.....	318	11.4	Küpsetustabelid testimisasutustele.....	335
<b>7.</b>	<b>IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....</b>	<b>318</b>	<b>12.</b>	<b>PUHASTUS JA HOOLDUS.....</b>	<b>337</b>
7.1	Kuidas seadistada: Küpsetusrežiimid	318	12.1	Juhised puhastamiseks.....	337
7.2	Kuidas seadistada: Auruküpsetusrežiim.....	319	12.2	Kuidas eemaldada: restitoed ....	338
7.3	veepaak.....	320	12.3	Kuidas kasutada: Pürolüüspuhastamine.....	338
7.4	Kuidas seadistada: Juhendatud küpsetamine.....	321	12.4	Kuidas puhastada: veepaak.....	339
7.5	Küpsetusrežiimid.....	322	12.5	Puhastamise meeldetuletus.....	340
7.6	Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga.....	324	12.6	Kuidas eemaldada ja paigaldada: Uks.....	340
<b>8.</b>	<b>KELLA FUNKTSIOONID.....</b>	<b>324</b>	12.7	Kuidas asendada: lamp.....	342
8.1	Kella funktsioonide kirjeldus.....	324	<b>13.</b>	<b>VEAOTSING.....</b>	<b>343</b>
8.2	Kuidas seadistada: Kella funktsioonid.....	325	13.1	Mida teha, kui.....	343
<b>9.</b>	<b>KUIDAS KASUTADA: TARVIKUD.....</b>	<b>327</b>	13.2	Kuidas hallata: veakoodid.....	345
9.1	Tarvikute sisestamine.....	327	13.3	Hooldusandmed.....	346
9.2	Toidusensor.....	328	<b>14.</b>	<b>ENERGIATÕHUSUS.....</b>	<b>346</b>
9.3	Auruga küpsetamise lisatarvikud.	330	14.1	Tooteteave ja toote infoleht* .....	346
9.4	Auruküpsetamine dieettoidu küpsetusnõus.....	331	14.2	Energia kokkuhoid.....	347
9.5	Otsene auruga küpsetus.....	331	<b>15.</b>	<b>MENÜÜ STRUKTUUR.....</b>	<b>348</b>
<b>10.</b>	<b>LISAFUNKTSIOONID.....</b>	<b>331</b>	15.1	Menüü.....	348
10.1	Kuidas salvestada: Lemmikud...	331	15.2	Alammenüü: Puhastamine.....	348
10.2	Nuppude lukustus.....	332	15.3	Alammenüü: Funktsioonid.....	348
10.3	Automaatne väljalülitus.....	332	15.4	Alammenüü: Ühendused.....	349
10.4	Jahutusventilaator.....	332	15.5	Alammenüü: Seadistamine.....	349
<b>11.</b>	<b>VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....</b>	<b>333</b>	15.6	Alammenüü: Hooldus.....	350
11.1	Soovitused söögivalmistamiseks.....	333	<b>16.</b>	<b>SEE ON LIHTNE!.....</b>	<b>350</b>
			<b>17.</b>	<b>KASUTAGE OTSETEED!.....</b>	<b>352</b>
			<b>18.</b>	<b>JÄÄTMEKÄITLUS.....</b>	<b>353</b>

## 1. ⚠ OHUTUSINFO

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

## 1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus

- Vähemalt 8-aastased ja vanemad lapsed ning piiratud füüsiliste, sensoorsete 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 tagaososa kõrgus	576 mm
Seadme esiosa laius	595 mm
Seadme tagaososa laius	559 mm
Seadme sügavus	569 mm
Sisseehitatud seadme sügavus	548 mm
Sügavus avatud uksega	1022 mm
Ventilatsiooniava minimaalne suurus. Ava asub põhja tagumises osas	560x20 mm
Toitejuhtme pikkus. Juhe asub tagumisel küljel parempoolses nurgas	1500 mm
Kinnituskruvid	4x25 mm

## 2.2 Elektriühendus



### HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht!

- Kõik elektriühendused peab teostama kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.
- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektriandmed vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud elektriohutut pistikupesa.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Veenduge, et te ei vigastaks toitepistikut ega -juhet. Kui seadme toitekaabel tuleb välja vahetada, siis pöörduge meie hoolduskeskusse.
- Jälgige, et toitejuhe ei puutuks vastu seadme ust ega oleks uksele lähedal või seadme all olevas nišis, eriti siis, kui seade töötab või uks on kuum.
- Isoleeritud ja isoleerimata osad peavad olema kinnitatud nii, et neid ei saaks ilma tööriistadeta eemaldada.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast paigalduse lõpuleviimist. Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge pange sinna toitepistikut.
- Seadet vooluvõrgust eemaldades ärge tõmmake toitekaablist. Võtke alati kinni pistikust.

- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontaktoreid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.
- 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 <sup>2</sup> )
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!

- Emailikihi kahjustamise või värvimuutuse ärahoidmiseks:

- ärge pange ahjunõusid ega muid esemeid otse seadme põhjale.
- ärge asetage alumiiniumfooliumit vahetult seadme sisemuse põhjale.
- ärge pange vett vahetult kuuma seadmesse.
- ärge hoidke pärast küpsetamise lõpetamist seadmes niiskeid nõusid ja toitu.
- olge lisavarustuse eemaldamisel või paigaldamisel ettevaatlik.
- Emaili või roostevaba terase värvi muutumine ei mõjuta seadme tööd kuidagi.
- Mahlasemate kookide puhul kasutage sügavat vormi. Puuviljamahlad tekitavad plekke, mis võivad olla püsivad.
- 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 -jäädgid.
  - kõik lahtivõetavad osad (sealhulgas ahjuresidid, 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 küpsetusjääkidest 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.
- Teflonkattega potid, pannid, küpsetusplaadid või muud köögiriistad võivad pürolüütilise puhastuse ajal kasutatava kõrge temperatuuri tõttu kahjustuda; samuti võib neist selle käigus eralduda kahjulikke aure.
- Ülal kirjeldatud aarud, mis pürolüütilistest ahjudest või küpsetusjääkidest eralduvad, ei ole inimestele, sealhulgas väikestele ega haigusi põdevatele inimestele ohtlikud.

## 2.6 Auruküpsetus



### HOIATUS!

Põletuse ja seadme kahjustamise oht!

- Eralduv aur võib põhjustada põletust:
  - Ärge avage seadme ust auruküpsetuse ajal.
  - Pärast auruküpsetust olge ukse avamisel ettevaatlik.

## 2.7 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 .

## 2.8 Hooldus

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

## 2.9 Kõrvaldamine



### HOIATUS!

Lämbumis- või vigastusoht!

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

## 3. PAIGALDAMINE



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

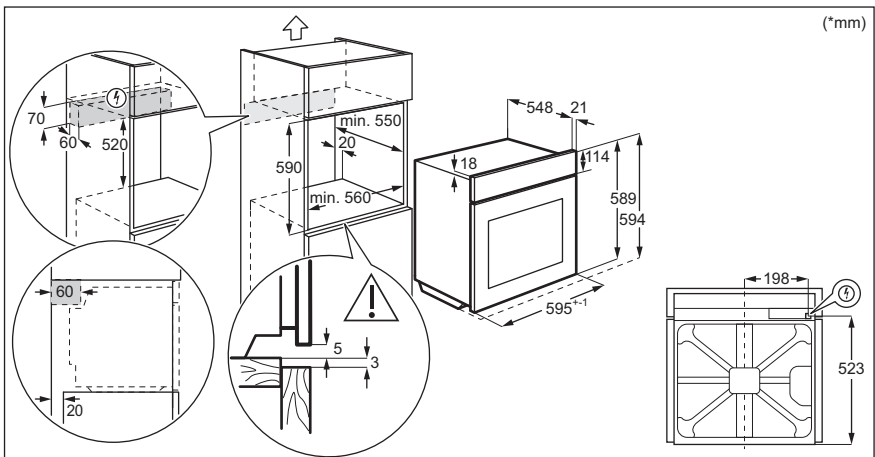
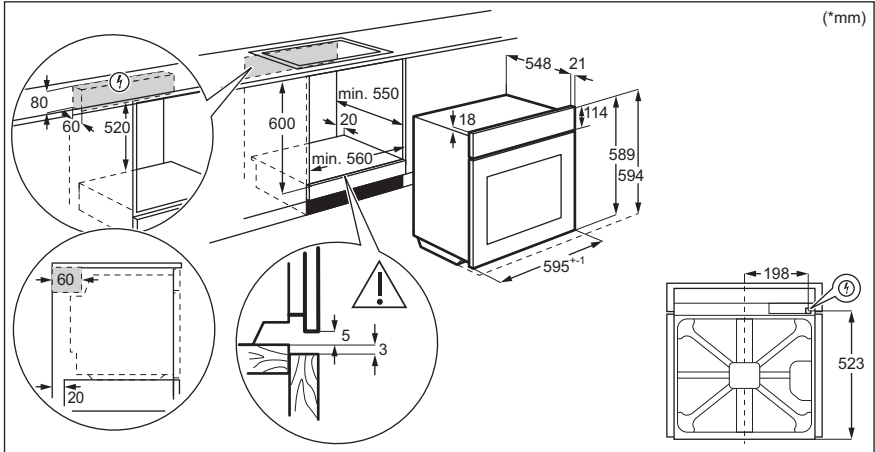
## 3.1 Sissehitamine



YouTube

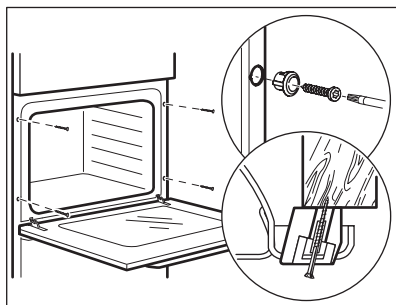
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



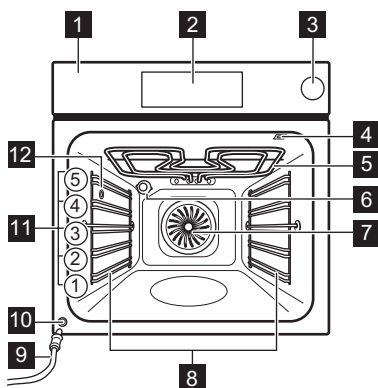


## 3.2 Seadme kinnitamine köögimööblisse



## 4. TOOTE KIRJELDUS

### 4.1 Ülevaade



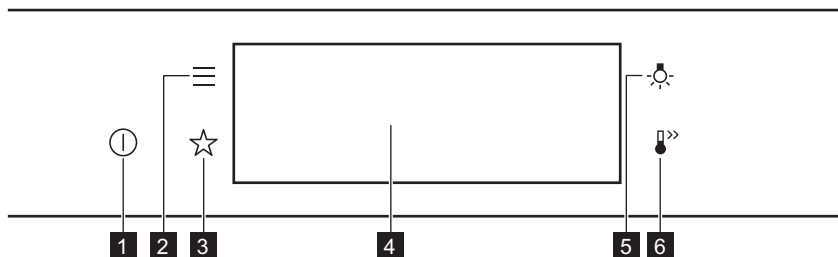
- 1** Juhtpaneel
- 2** Elektronprogrammeerija
- 3** Veesahtel
- 4** Toidutermomeetri pesa
- 5** Kuumutuselement
- 6** Lamp
- 7** Ventilaator
- 8** Riilutugi, eemaldatav
- 9** Äravoolutoru
- 10** Vee väljalaskeklapp
- 11** Riuli asendid
- 12** Auru sisselaskeava

## 4.2 Lisatarvikud

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




## 5. AHJU SISSE- JA VÄLJALÜLITAMINE

### 5.1 Juhtpaneel


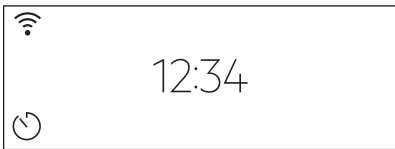
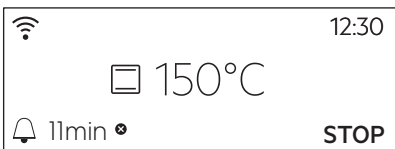
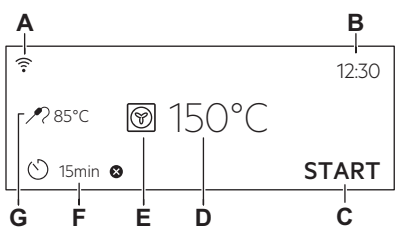


<b>1</b>	SEES / VÄLJAS	Vajutage ja hoidke ahju sisse ja välja lülitamiseks.
<b>2</b>	Menüü	Kuvab ahjufunktsioonid.
<b>3</b>	Lemmikud	Kuvab lemmikseaded.
<b>4</b>	Ekraan	Näitab ahju praegusi sätteid.
<b>5</b>	Lambi lüliti	Lambi sisse ja välja lülitamiseks.
<b>6</b>	Kiirkuumutus	Funktsiooni sisse- ja väljalülitamiseks: Kiirkuumutus.

# AHJU SISSE- JA VÄLJALÜLITAMINE

 <p><b>Vajutage</b></p>	 <p><b>Liikuge</b></p>	 <p><b>Vajutage ja hoidke</b></p>
<p>Puudutage pinda sõrmeotsaga..</p>	<p>Libistage sõrmeots üle pinna.</p>	<p>Puudutage pinda 3 sekundit.</p>











## 5.2 Ekraan

	<p>Pärast sisselülitamist kuvatakse ekraanil põhi-vaade küpsetusrežiimide ja vaiketemperatuuridega.</p>
	<p>Kui te 2 minuti jooksul ahju kasutama ei hakka, läheb ekraan ooterežiimi.</p>
	<p>Toiduvalmistamise ajal näitab ekraan seatud funktsioone ja teisi saadaolevaid valikuid.</p>
	<p>Ekraan maksimaalse valitud funktsioonide hulgaga.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A. Wi-Fi</li> <li>B. Kellaeg</li> <li>C. START/STOPP</li> <li>D. Temperatuur</li> <li>E. Küpsetusrežiimid</li> <li>F. Taimer</li> <li>G. Toidusensor (ainult valitud mudelitel)</li> </ul>

### Ekraani indikaatorid

**Põhiindikaatorid** – ekraanil liikumiseks.

# ENNE ESIMEST KASUTAMIST

 Valiku või seade kinnitamiseks.	 Menüüs ühe taseme võrra tagasi liikumiseks.	 Viimase toimingu tühistamiseks.	 Funktsioonide sisse ja välja lülitamiseks.
<b>Helisignaal funktsiooni indikaatorid</b> – kui seatud küpsetusaeg lõpeb, kõlab signaal.			
 Funktsioon on sees.	 Funktsioon on sees. Küpsetamine peatub automaatselt.	 Helisignaal on väljas.	
<b>Taimeri indikaatorid</b>			
 Funktsiooni seadmiseks: Viitkäivitus	 Seade tühistamiseks.		
<b>Wi-Fi indikaator</b> – ahju saab ühendada WiFi-ga.			
 Wi-Fi ühendus on sisse lülitatud.			

## 6. ENNE ESIMEST KASUTAMIST



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 6.1 Esmane puhastamine

1. samm	2. samm	3. samm
Eemaldage ahjust kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoided.	Puhastage ahju ja tarvikuid pehme lapi, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga.	Pange tarvikud ja eemaldatavad restitoided ahju.

### 6.2 Esmakordne ühendamine

Pärast esmakordset ühendamist kuvab ekraan tervitussõnumi.



Peate seadma järgmised funktsioonid: Keel, Ekraani heledus, Nuputoonid, Helitugevus, Kellaeg.

### 6.3 Juhtmevaba ühendus

Ahju ühendamiseks on vaja:

# ENNE ESIMEST KASUTAMIST

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

<b>1. samm</b>	Laadige alla mobiilirakendus My Electrolux Kitchen ja järgige alltoodud sammude juhiseid.
<b>2. samm</b>	Lülitage ahi sisse.
<b>3. samm</b>	Vajutage:  . Valige: Seaded / Ühendused.
<b>4. samm</b>	 – libistage või vajutage, et lülitada sisse: Wi-Fi.
<b>5. samm</b>	Ahju WiFi moodul käivitub 90 sekundi jooksul.

## Kasutage otseteed!



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 minge aadressil <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (kaust NIU5).

## 6.5 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.

**3. samm** Valige maksimumtemperatuur funktsioonile: .  
Laske ahjul 15 min töötada.

 Eelkuumutuse ajal võib ahjust tulla lõhna ja suitsu. Tuulutage ruumi pärast seda toimingut.

## 7. IGAPÄEVANE KASUTAMINE



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 7.1 Kuidas seadistada: Küpsetusrežiimid

<b>1. samm</b>	Lülitage ahi sisse. Näidikul kuvatakse vaikeküpsetusrežiim.
<b>2. samm</b>	Vajutage küpsetusrežiimi sümbolit, et siseneda alammenüüsse.
<b>3. samm</b>	Valige küpsetusrežiim ja vajutage: <b>OK</b> . Ekraanil kuvatakse: temperatuur.
<b>4. samm</b>	Seatud: temperatuur. Vajutage: <b>OK</b> .
<b>5. samm</b>	Vajutage: <b>START</b> . Toidusensor – toidutermomeetri võite sisse lülitada igal ajal enne küpsetamist või küpsetamise käigus.


STOP – vajutage, et küpsetusrežiim välja lülitada.

**6. samm** Lülitage ahi välja.


## Kasutage otseteed!



## 7.2 Kuidas seadistada: Auruküpsetusrežiim

<b>1. samm</b>	Lülitage ahi sisse. Valige küpsetusrežiimi sümbol ja vajutage seda, et siseneda alammenüüsse.
<b>2. samm</b>	Seadke auruküpsetuse režiim.
<b>3. samm</b>	Vajutage: OK. Näidikul kuvatakse temperatuurisätted.
<b>4. samm</b>	Seadke temperatuur.
<b>5. samm</b>	Vajutage: OK.
<b>6. samm</b>	Veesahtli avamiseks vajutage sahtlikatet.
<b>7. samm</b>	Täitke veesahtel külma veega kuni maksimumtasemeni (umbes 900 ml vett), kuni kostub helisignaali või ekraanil kuvatakse vastav teade. Ärge täitke veesahtlit üle maksimumtaseme. Vesi võib välja valguda ja seadme osi kahjustada.  <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p> <b>HOIATUS!</b> Kasutage ainult külma kraanivett. Ärge kasutage filtreeritud (demineeraliseeritud) ega destilleeritud vett. Ärge kasutage muid vedelikke. Ärge kallake veesahtlisse süttivaid või alkoholi sisaldavaid vedelikke.</p> </div>
<b>8. samm</b>	Lükake veesahtel oma kohale.
<b>9. samm</b>	Vajutage: START. Kui ahi saavutab seatud temperatuuri, kõlab signaal.




# IGAPÄEVANE KASUTAMINE

<b>Samm 10</b>	Kui veesahtlis saab vesi otsa, kõlab signaal. Täitke sahtel uuesti veega.
<b>Samm 11</b>	Lülitage ahi välja.
<b>Samm 12</b>	Tühjendage veesahtel pärast küpsetuse lõppu. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <b>HOIATUS!</b> Ahi on tuline. Eksisteerib põletusoht. Olge veesahtli tühjendamisel ettevaatlik.</div>
<b>Samm 13</b>	Jääkvesi võib kondenseeruda ahjuseintele. Pärast küpsetamise lõppu avage ettevaatlikult uks. Kui ahi on jahtunud, kuivatage sisemust pehme lapiga. Pärast igat kasutamist oodake vähemalt 60 minutit, et vältida kuuma vee väljumist vee väljalaskeklapist.

## Kasutage otseteed!



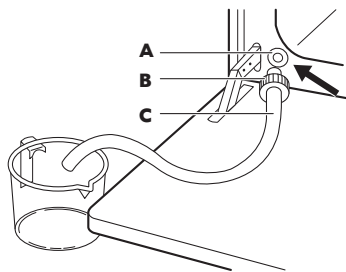
## 7.3 veepaak

Veepaagi indikaator	
	Paak on täis.
	Paak on pooltäis.
	Paak on tühi. Täitke paak.

Kui kallate paaki liiga palju vett, juhib turvaväljalaskeava liigse vee ahju põhjale. Eemaldage vesi käsna.



Veepaagi tühjendamine	
<b>1. samm</b>	Lülitage ahi välja, jätke selle uks lahti ja oodake, kuni ahi on maha jahtunud.
<b>2. samm</b>	Ühendage tühjestustoru (C) konnektori (B) kaudu väljalaskeklapiga (A).
<b>3. samm</b>	Hoidke toru otsa A-tasemest madalamal ja vajutage B-d korduvalt järelejäänud vee kogumiseks.
<b>4. samm</b>	Eemaldage C ja B ning kuivatage ahi pehme käsnaaga.



## 7.4 Kuidas seadistada: Juhendatud küpsetamine

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

Mõningate roogade puhul võite valmistamiseks kasutada ka järgmisi funktsioone.

- Kaaluautomaatika
- Toidusensor

Toidu küpsetamiskraad:

- Vähekiips või Vähem
- Keskmine
- Täisküps või Rohkem








<b>1. samm</b>	Lülitage ahi sisse.
<b>2. samm</b>	Vajutage:
<b>3. samm</b>	Vajutage: . Sisestage: Juhendatud küpsetamine.
<b>4. samm</b>	Valige toit või toidu tüüp.
<b>5. samm</b>	Vajutage: START .

### Kasutage otseteed!











## 7.5 Küpsetusrežiimid

### TAVALINE


Küpsetusrežiim	Kasutamine
 Grill	Õhemate toidupalade grillimiseks ja leiva röstimiseks.
 Turbogrill	Suurte kondiga liha- või linnulihatükkide röstimiseks ühel ahjutasandil. Gratineerimiseks ja pruunistamiseks.
 Pöördõhk	Küpsetamiseks korraga kuni kolmel tasandil ja toidu kuivatamiseks. Seadke temperatuur 20 – 40 °C madalamaks kui funktsiooniga Ülemine + alumine kuumutus.
 Külmutatud toiduained	Kiirtoidu (nt friikartulite, kartuliviilude, kevadrullide) krõbestamiseks.
 Ülemine + alumine kuumutus	Ühel ahjutasandil küpsetamiseks ja röstimiseks.
 Alumine kuumutus	Krõbeda põhjaga kookide küpsetamiseks ja toidu hoidistamiseks.
 Taina kergitamine	Pärmitaigna kerkimise kiirendamiseks. See takistab taina pinna kuivamist ja hoiab selle elastsena.

### MUU




Küpsetusrežiim	Kasutamine
 Hoidistamine	Köögiviljade hoidistamiseks (nt marineeritud kurgid).

Küpsetusrežiim	Kasutamine
 <b>Kuivatamine</b>	Viiulatud puuviljade, köögiviljade ja seente kuivatamiseks.
 <b>Nõude soojendamise</b>	Taldrikute soojendamiseks enne serveerimist.
 <b>Sulatamine</b>	Toidu sulatamiseks (puu- ja juurviljad). Sulatamise aeg sõltub külmutatava toidu kogusest ja suurusest.
 <b>Gratineerimine</b>	Selliste toitude jaoks nagu lasanje või kartuligratään. Gratineerimiseks ja pruunistamiseks.
 <b>Küpsetamine madalal t°</b>	Õrnade, mahlaste praadide valmistamiseks.
 <b>Soojashoidmine</b>	Toidu soojashoidmiseks.
 <b>Niiske küpsetus pöördõhuga</b>	Funktsioon küpsetamise ajal energia säästmiseks. Selle funktsiooni kasutamisel võib ahju sisemine temperatuur erineda valitud temperatuurist. Kasutatakse jääkkuumust. Kuumutusvõimsus võib väheneda. Lisateavet leiate jaotisest "Igapäevane kasutamine", Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga.

## AURUTATUD

Küpsetusrežiim	Kasutamine
 <b>Kuumutamine auruga</b>	Toidu auruga soojendamine hoiab ära pinna kuivamise. Kuumus levib õrnalt ja ühtlaselt, võimaldades maitsete ja lõhna esiletoomist sarnaselt äsja valminud toidule. Selle funktsiooni abil saate toitu soojendada ka otse taldrikul. Korraga saate soojendada ka mitu taldrikutäit, kui kasutate erinevaid ahjutasandeid.

# KELLA FUNKTSIOONID

Küpsetusrežiim	Kasutamine
 Pitsa funktsioon	Pitsa küpsetamine.
 Leib	Kasutage seda funktsiooni siis, kui soovite professionaalset tulemust – krõbedust, kaunist värvi ja läikivat koorikut.
 Madal niiskus	Funktsioon sobib lihale, linnulihale, ahju- ja vormiroogadele. Tänu auru ja kuumuse kombinatsioonile küpseb liha õrnaks ja mahlaseks, kuid omandab krõbeda pinna.

## 7.6 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 leiate jaotisest "Nõuanded ja näpunäited", Niiske küpsetus pöördõhuga. Üldiseid energiasäästunõuandeid leiate jaotise „Energiatõhusus“ alajaotisest Energiasääst.


## 8. KELLA FUNKTSIOONID

### 8.1 Kella funktsioonide kirjeldus

Kella funktsioon	Kasutamine
Küpsetusaeg	Küpsetamise kestuse valimiseks. Maksimum on 23 h 59 min.
Tegevuse lõpp	Määrata, mis juhtub siis, kui taimer lõpetab minutite lugemise.
Viitkäivitus	Algasaja ja/või küpsetusaja lõpu edasilükkamiseks.
Küpsetusaja pikendus	Küpsetusaja pikendamiseks.
Meeldetuletus	Pöördloenduse seadmiseks. Maksimumaeg on 23 h 59 min. See funktsioon ei mõjuta ahju tööd.
Uptimer	Jälgib funktsiooni kestust. Uptimer – saate selle sisse ja välja lülitada.


## 8.2 Kuidas seadistada: Kella funktsioonid

Kuidas seada kella	
1. samm	Vajutage: Kellaaeg
2. samm	Seadke kellaaeg. Vajutage: OK

Kuidas seada küpsetusaega	
1. samm	Valige küpsetusrežiim ja seadke temperatuur.
2. samm	Vajutage: 
3. samm	Seadke kellaaeg. Vajutage: OK

### Kasutage otseeteid!



Kuidas valida funktsiooni Lõpp	
1. samm	Valige küpsetusrežiim ja seadke temperatuur.
2. samm	Vajutage: 
3. samm	Seadke küpsetusaeg.
4. samm	Vajutage: ● ● ●
5. samm	Vajutage: Tegevuse lõpp


# KELLA FUNKTSIOONID

---

## Kuidas valida funktsiooni Lõpp

6. samm	Valige eelistatud: Tegevuse lõpp
7. samm	Vajutage: OK. Korrake toimingut, kuni ilmub põhikuva.

## Küpsetuse alguse edasilükkamine

1. samm	Seadke küpsetusrežiim ja temperatuur.
2. samm	Vajutage: 
3. samm	Seadke küpsetusaeg.
4. samm	Vajutage: ● ● ●
5. samm	Vajutage: Viitkäivitus
6. samm	Valige väärtus.
7. samm	Vajutage: OK. Korrake toimingut, kuni ilmub põhikuva.

## Kuidas pikendada küpsetusaega

Kui küpsetusajast on alles 10% ja teile tundub, et toit pole veel valmis, võite aega pikendada. Samuti võite muuta küpsetusrežiimi.

Küpsetusaja pikendamiseks vajutage nuppu **+1 min**.

## Taimerisätete muutmine

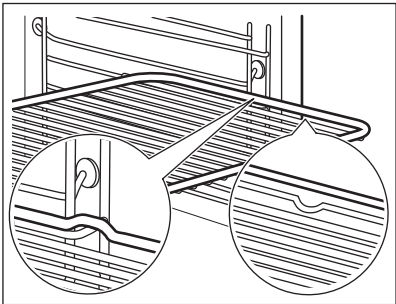
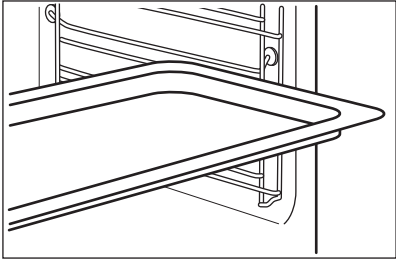
1. samm	Vajutage: 
---------	---

Taimerisätete muutmine	
<b>2. samm</b>	Seadke taimeriväärtus.
<b>3. samm</b>	Vajutage: OK
Küpsetamise ajal võite seatud aega alati muuta.	

## 9. KUIDAS KASUTADA: TARVIKUD

### 9.1 Tarvikute sisestamine

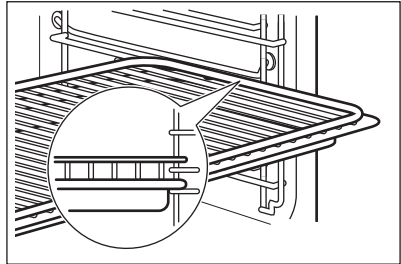
Väike ülaosas asuv sälk suurendab turvalisust. Need sälgud aitavad ära hoida ka kaldumist. Kõrged servad aitavad ära hoida ahjunõude restilt mahalibisemist.

<p><b>Traatrest:</b> Lükake rest restitoe juhtsoontele ja jälgige, et restikumerused oleksid allpool.</p>	
<p><b>Küpsetusplaat /Sügav pann:</b> 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. Saate seda kasutada iga küpsetusrežiimiga.

### Saadaval on kaks temperatuurisätet:

$^{\circ}\text{C}$ Ahju temperatuur (minimaalselt 120 $^{\circ}\text{C}$ ).	 Toidu sisetemperatuur.
--	----------------------------

### Parimateks küpsetustulemusteks:

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

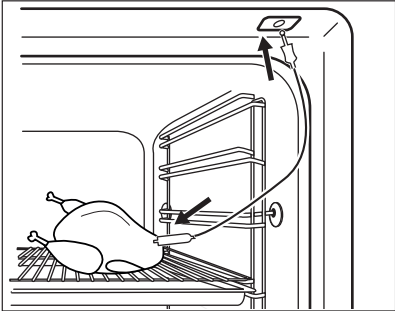
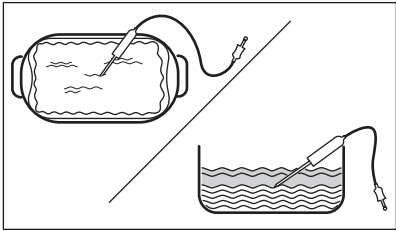


Ahi arvutab välja küpsetuse ligikaudse lõpuaja. See oleneb toidu kogusest, seatud funktsioonist ja temperatuurist.

## Kuidas kasutada: Toidusensor

<b>1. samm</b>	Lülitage ahi sisse.
<b>2. samm</b>	Seadke küpsetusrežiim ja ahju temperatuur, kui see on vajalik.
<b>3. samm</b>	Sisestamine: Toidusensor.
<b>Liha, linnuliha ja kala</b>	<b>Vormiroog</b>



# KUIDAS KASUTADA: TARVIKUD

<p>Suruge Toidusensor ots liha või kala keskos- sa, kõige paksemasse kohta. Jälgige, et Toi- dusensor oleks vähemalt 3/4 ulatuses toidu sees.</p>	<p>Sisestage. Toidusensor ots täpselt vormiroa kes- kossa. Toidusensor peaks üpsemise ajal püsima ühes kohas paigal. Kasutage selleks mõnda tah- kemat koostisainet. Kasutage küpsetusnõu äärist Toidusensorsilikonist käepideme kinnitamiseks. Toidusensor ots ei tohiks puudutada küpsetus- nõu põhja.</p>
	
<p><b>4. sam m</b></p>	<p>Lükake Toidusensor ahju esiosas olevasse pesa. Näidiku kuvatakse praegune temperatuur: Toidusensor.</p>
<p><b>5. sam m</b></p>	<p> – vajutage, et seada sensori sisetemperatuur.</p>
<p><b>6. sam m</b></p>	<p>● ● ● – vajutage, et seada sobiv valik:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Helisignaali – kui toit saavutab sisetemperatuuri, kõlab signaal.</li> <li>• Helisignaali ja küpsetamise lõpp – kui toit saavutab sisetemperatuuri, kõlab signaal ja ahi peatub.</li> </ul>
<p><b>7. sam m</b></p>	<p>Tehke valik ja vajutage järjest: <b>OK</b>, et liikuda põhikuvale.</p>
<p><b>8. sam m</b></p>	<p>Vajutage: <b>START</b>. Kui toit saavutab seatud temperatuuri, kostab helisignaali. Võite toiduvalmistamise lõpetada või seda jätkata, et veenduda toidu valmimises.</p>
<p><b>9. sam m</b></p>	<p>Eemaldage Toidusensor pistik pesast ja tõstke toit ahjust välja.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p> <b>HOIATUS!</b> Põletusohu: Toidusensor võib olla väga tuline. Olge ettevaatlik, kui selle välja võtate ja toidu seest eemaldate.</p> </div>

# KUIDAS KASUTADA: TARVIKUD

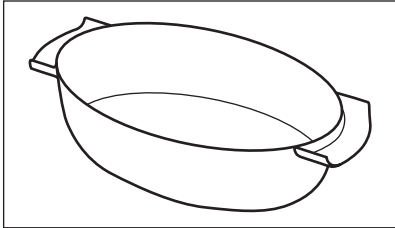
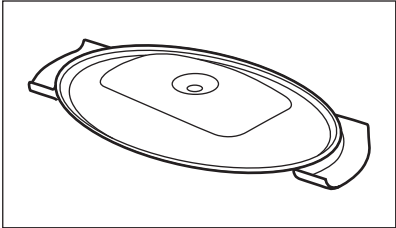
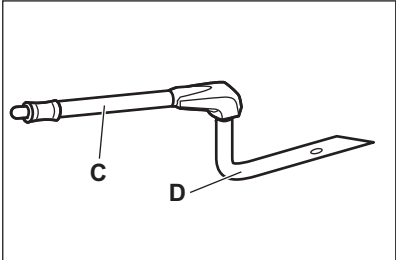
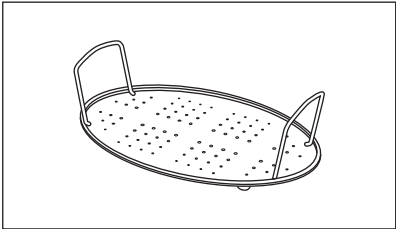
Kasutage otseteed!



## 9.3 Auruga küpsetamise lisatarvikud

### Dieettoidunõu aurukeetmise funktsioonide jaoks

Dieettoidunõu koosneb klaaskaussist (A), kaanest (B), pihustitorust (C), pihustist (D) ja terasest grillist (E).

Klaaskauss (A)	Kaan (B)
	
Pihusti, pihustitoru ja terasest grill.	
<p>Pihustitoru (C) on mõeldud aurutamiseks, pihusti (D) on mõeldud otseseks aurutamiseks.</p>	
<p>Terasest grill (E)</p>	

- Ärge pange kuuma küpsetusnõud külmale / märjale pinnale.

- Ärge valage külma vedelikku küpsetusnõusse kui see on kuum.
- Ärge kasutage küpsetusnõud kuumal küpsetuspinnal.
- Ärge puhastage küpsetusnõud abrasiivide, kuumimisvahendite ja pulbritega.

## 9.4 Auruküpsetamine dieettoidu küpsetusnõus

1. samm	Asetage küpsetusnõu terasest grillile ja katke see kaanega. Asetage pihustitoru kaane sees olevasse auku. Asetage küpsetusnõu altpoolt teise riuli asendisse.
2. samm	Ühendage pihustitoru auru sisselaskeavaga.
3. samm	Seadke ahi aurutamise funktsioonile.

## 9.5 Otsene auruga küpsetus

**Asetage küpsetusnõu terasest grillile. Lisage vett. Ärge kaant kasutage.**



**HOIATUS!**

Pihusti võib ahju töötamise ajal olla kuum. Kasutage alati ahjukindaid. Kui te ei kasuta aurufunktsiooni, eemaldage pihusti ahjust.



1. samm	Ühendage pihusti pihustitoruga. Ühendage pihustitoru auru sisselaskeavaga.
2. samm	Asetage küpsetusnõu alt esimesele või teisele riuliasendile. Veenduge, et pihustitoru ei oleks ummistunud. Hoidke pihustit küttekehast eemal.
3. samm	Seadke ahi aurutamise funktsioonile.
Kui küpsetate sellist toitu nagu, kana, part, kalkun või suuri kalu, asetage pihusti toidu sisse.	

# 10. LISAFUNKTSIOONID

## 10.1 Kuidas salvestada: Lemmikud



Võite salvestada oma lemmikseadeid, näiteks küpsetusrežiimi, küpsetusaega, temperatuuri või puhastusfunktsiooni. Saate salvestada 3 oma lemmikseadet.

1. samm	Lülitage ahi sisse.
2. samm	Valige sobiv seade.
3. samm	Vajutage: . Valige: Lemmikud.

<b>4. samm</b>	Valige: Salvesta praegused seaded.
<b>5. samm</b>	Vajutage nuppu <b>+</b> , et lisada seade loendisse: Lemmikud. Vajutage nuppu <b>OK</b> .
	 – vajutage, et seade lähtestada.  – vajutage, et seade tühistada.



## 10.2 Nuppude lukustus

See funktsioon hoiab ära küpsetusrežiimi tahtmatu muutmise.

<b>1. samm</b>	Lülitage ahi sisse.
<b>2. samm</b>	Seadke küpsetusrežiim
<b>3. samm</b>	 ,  – vajutage samaaegselt, et funktsioon sisse lülitada.
Funktsiooni väljalülitamiseks korrake 3. sammu.	

## 10.3 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, Lõpp, Küpsetamine madalal t°.

## 10.4 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 Soovitused söögivalmistamiseks



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






Teie uus ahi võib küpsetada erinevalt kui teie varasem seade. Alltoodud tabelites on toodud kindlat tüüpi toitude temperatuuri, küpsetusaja ja restitasandite soovitatavad seaded.

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






Täiendavaid küpsetussoovitusi leiate meie veebilehel olevatest küpsetustabelitest. Küpsetussoovituste leidmiseks otsige üles seadme PNC-number, mis asub andmeplaadil ahjuõõnsuse esiküljel.

### 11.2 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
Suflee, 6 tükki	keramilised ahjuvormid traatrestil	200	3	25 - 30
Biskviitaignast põhi	pirukavorm traatrestil	180	2	15 - 25
Victoria võileib	ahjuvorm ahjurestil	170	2	40 - 50

# VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

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

## 11.3 Niiske küpsetus pöördõhuga - soovitatavad tarvikud








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

 <b>Pitsapann</b>	 <b>Küpsetusnõu</b>	 <b>Portsjoninõu</b>	 <b>Pirukavorm</b>
Tume, mittepeegelduv 28 cm läbimõõduga	Tume, mittepeegelduv 26 cm läbimõõduga	Keraamika 8 cm läbi- mõõduga, 5 cm kõrged	Tume, mittepeegelduv 28 cm läbimõõduga








## 11.4 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	-
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	-

# VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

				 (°C)	 (min)	
Õuna- kook, 2 vormis Ø 20 cm	Pöördõhk	Traatrest	2	160	70 - 90	-
Tordipõ- hi, 26 cm koogivor- mis	Ülemine + alumine kuumutus	Traatrest	2	170	40 - 50	Eelkuumutage ah- ju 10 minutit.
Tordipõ- hi, 26 cm koogivor- mis	Pöördõhk	Traatrest	2	160	40 - 50	Eelkuumutage ah- ju 10 minutit.
Tordipõ- hi, 26 cm koogivor- mis	Pöördõhk	Traatrest	2 ja 4	160	40 - 60	Eelkuumutage ah- ju 10 minutit.
Liivaküp- sised	Pöördõhk	Ahjuplaat	3	140 - 150	20 - 40	-
Liivaküp- sised	Pöördõhk	Ahjuplaat	2 ja 4	140 - 150	25 - 45	-
Liivaküp- sised	Ülemine + alumine kuumutus	Ahjuplaat	3	140 - 150	25 - 45	-
Röst- leib/-sai, 4 - 6 tk	Grill	Traatrest	4	maks.	2-3 minutit ühelt poolt; 2-3 minutit teiselt poolt	Eelkuumutage ah- ju 3 minutit.



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




## 12. PUHASTUS JA HOOLDUS



### HOIATUS!

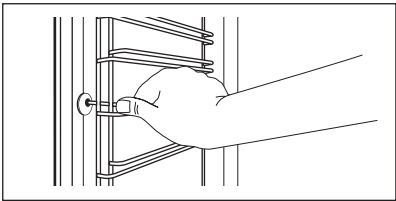
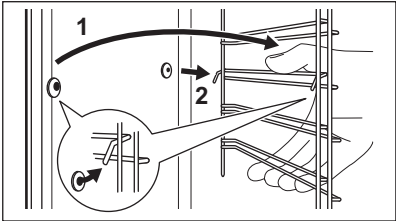
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 12.1 Juhised puhastamiseks

 <b>Puhastusvahendid</b>	Puhastage ahju esikülge pehme lapi, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga.
	Metallpindadel kasutage puhastusvahendi lahust.
	Plekkide eemaldamiseks kasutage pehmetoimelist puhastusvahendit.
 <b>Igapäevane kasutamine</b>	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.
 <b>Tarvikud</b>	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 eemaldada: restitoed

Ahju puhastamiseks eemaldage restitoed .

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

## 12.3 Kuidas kasutada: Pürolüüsipuhastamine

Puhastage ahi, kasutades Pürolüüsipuhastamine.



### HOIATUS!

Eksisteerib põletusohu.




### ETTEVAATUST!

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

### Enne Pürolüüsipuhastamine:

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

<p><b>1. samm</b></p>	<p><b>2. samm</b></p>	<p><b>3. samm</b></p>
<p>Lülitage ahi sisse.</p>	<p>Vajutage nuppu:  / Puhastamine.</p>	<p>Valige puhastusrežiim.</p>
<p><b>Funktsioon</b></p>	<p><b>Puhastusrežiim</b></p>	<p><b>Kestus</b></p>

Pürolüüspuhastamine, kiire	Kerge puhastamine	1 h
Pürolüüspuhastamine, tavaline	Tavaline puhastamine	1 h 30 min
Pürolüüspuhastamine, intensiivne	Põhjalik puhastamine	2 h 30 min

① Kui puhastamine algab, on ahjuuks lukustatud ja tuli on kustunud. Jahutusventilaator töötab suuremal kiirusel.

STOP – vajutage puhastamise peatamiseks, enne kui see on lõpule viidud.  
Ärge kasutage ahju seni, kuni ukseleku sümbol kaob ekraanilt.

### Kui puhastamine lõpeb:

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

## 12.4 Kuidas puhastada: veepaak

<b>1. samm</b>	Lülitage ahi välja.
<b>2. samm</b>	Asetage auru sisselaskeava alla sügav pann.
<b>3. samm</b>	Kallake vesi ahju põhjas olevasse süvendisse: 850 ml. Lisage sidrunhape: 5 teelusikatait. Oodake 60 min.
<b>4. samm</b>	Lülitage ahi sisse ja seadke funktsioon: Madal niiskus. Seadke temperatuur tasemele 230 °C. Lülitage ahi 25 minuti pärast välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
<b>5. samm</b>	Lülitage ahi sisse ja seadke funktsioon: Madal niiskus. Seadke temperatuur vahemikus 130 kuni 230 °C. Lülitage ahi 10 minuti pärast välja ja oodake, kuni see on jahtunud.

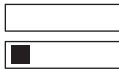



① Vältimaks katlakivi moodustumist, tühjendage veepaak pärast iga auruküpsetust.

# PUHASTUS JA HOOLDUS

## Kui puhastamine lõpeb:

Lülitage ahi välja.	Tühjendage vee-paak. Vt jaotist "Iga-päevane kasutamine", alajaotis "Vee-paagi tühjendamine".	Loputage veepaak ja eemaldage katlakivijäägid pehme lapi abil.	Puhastage tühjendustoru sooja vee ja lahja pesuvahendiga.
---------------------	---	--	---

Alltoodud tabelist leiate vee kareduse astmed (dH) koos vastava kaltsiumisisalduse ja vee kvaliteedi näitajaga. Kui vee karedusaste on üle 4, täitke veesahtel pudeliveega.

Vee karedus		Testriba	Kaltsiumi sade (mg/l)	Vee klassifikatsioon	Puhastage veepaaki, kui on läbitud/möödunud
Tase	dH				
1	0 - 7		0 - 50	pehme	75 tsükli - 2,5 kuud
2	8 - 14		51 - 100	mõõdukalt kare	50 tsükli - 2 kuud
3	15 - 21		101 - 150	kare	40 tsükli - 1,5 kuud
4	22 - 28		üle 151	väga kare	30 tsükli - 1 kuu

## 12.5 Puhastamise meeldetuletus

Kui kuvatakse meeldetuletus, on soovitatav läbi viia puhastamine.

Kasutage funktsiooni: Pürolüüspuhastamine.

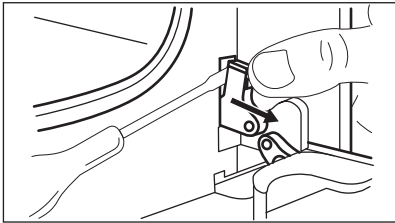
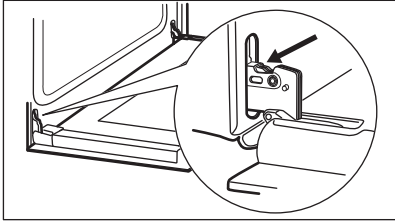
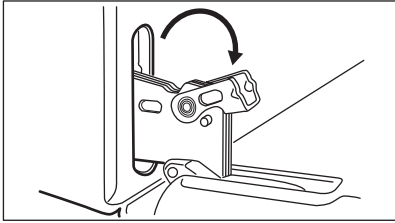
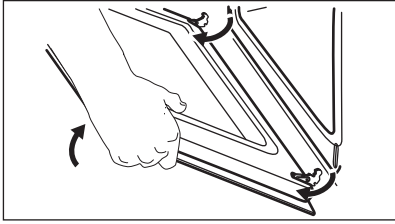
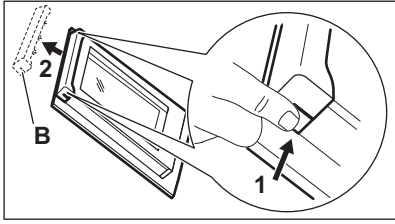
## 12.6 Kuidas eemaldada ja paigaldada: Uks

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

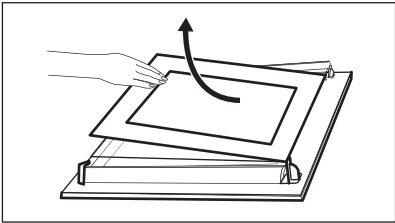


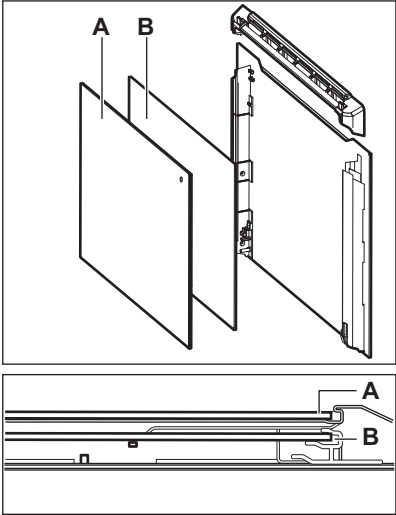
### ETTEVAATUST!

Ärge kasutage ahju ilma klaaspaneelideta.

<p><b>1. samm</b></p>	<p>Avage uks täielikult ja leidke üles ukse paremal poolel asuv hing.</p>	
<p><b>2. samm</b></p>	<p>Kasutage kruvikeerajat, et parempoolse hinge hoob üles tõsta ja lõpuni keerata.</p>	
<p><b>3. samm</b></p>	<p>Leidke üles ukse vasakul poolel asuv hing.</p>	
<p><b>4. samm</b></p>	<p>Tõstke vasaku hinge hoob täiesti üles ja keerake seda.</p>	
<p><b>5. samm</b></p>	<p>Sulgege ahjuuks poole peale esimese avamisasendisse. Seejärel tõmmake ust ettepoole ja tõstke oma kohalt ära.</p>	
<p><b>6. samm</b></p>	<p>Asetage uks tasasele pehme riidega kaetud pinnale.</p>	
<p><b>7. samm</b></p>	<p>Võtke mõlemalt poolt ukseliistu (B) ülemistest servadest kinni ja suruge sissepoole, et vabastada kinnitusnaga.</p>	
<p><b>8. samm</b></p>	<p>Eemaldamiseks tõmmake ukseliistu ettepoole.</p>	
<p><b>9. samm</b></p>	<p>Võtke kinni ukse klaaspaneelide ülemisest servast ja tõmmake need üksahaaval ettevaatlikult välja. Alustage pealmisest paneelist. Jälgige, et klaas libiseks hoidikutest täielikult välja.</p>	

# PUHASTUS JA HOOLDUS

<b>10. samm</b>	Puhastage klaaspaneelid seebiveega. Kuivatage klaaspaneelid hoolikalt. Ärge peske terakomplekti nõudepesumasinas.	
<b>11. samm</b>	Pärast puhastamist paigutage klaaspaneel ja ahjuuks tagasi kohale.	

<p>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 tagasipanek kergemaks.</p> <p>Ukseliistu õigel paigaldamisel kostab klõps. Veenduge, et paigaldate keskmise klaaspaneeli oma kohale õigesti.</p>	
--	---

## 12.7 Kuidas asendada: lamp

	<b>HOIATUS!</b> 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

<b>1. samm</b>	Klaaskatte eemaldamiseks keerake seda.
<b>2. samm</b>	Puhastage klaaskate.
<b>3. samm</b>	Asendage lamp sobiva 300 °C taluva kuumakindla lambiga.
<b>4. samm</b>	Paigaldage klaaskate.

## 13. VEAOTSING



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 13.1 Mida teha, kui...



Ahi ei lülitu sisse või ei kuumene









Võimalik põhjus






Kõrvaldamise abinõu

Ahi ei ole elektrivõrku ühendatud või on valesti ühendatud.	Kontrollige, kas ahi on õigesti elektrivõrku ühendatud. Vt ühendusskeemi.
Kella ei ole seadistatud.	Seadistage kell; üksikasjalikumat teavet leiate jaotisest "Kella funktsioonid", Kuidas seadistada: Kella funktsioonid.
Seadme uks ei ole korralikult kinni.	sulgege uks täielikult.
Kaitse on vallandunud.	tehke kindlaks, kas probleemi põhjustas kaitse. kui probleem tekib uuesti, pöörduge elektrikü poole.
Ahju lapselukk on sisse lülitatud.	Vt jaotist "Menüü", alammenüü: Funktsioonid.




 <b>Komponendid</b>	
 <b>Kirjeldus</b>	 <b>Kõrvaldamise abinõu</b>
Lamp on läbi põlenud.	Asendage lamp, täpsemalt vt jaotist "Puhastus ja hooldus", Kuidas asendada: Lamp.

 <b>Puhastamine</b>	
 <b>Kirjeldus</b>	 <b>Kontrollige, kas ...</b>
Ahjuõõnsuses on vett.	Veepaagis ei ole liiga palju vett.
Auruküpsetus ei tööta.	Auru sisselaskeava ümber ei ole lubjasetet.
Auruküpsetus ei tööta.	Veepaagis on vett.
Veepaagi tühjendamine või vee valgumine auru sisselaskeavast võtab üle kolme minuti.	Auru sisselaskeava ümber ei ole lubjasetet. Puhastage veepaaki.

Elektrikatkestus peatab alati puhastustoingu. Elektrikatkestuse korral korrake puhastustoimingut.

 <b>Probleemid WiFi-signaliga</b>	
 <b>Võimalik põhjus</b>	 <b>Kõrvaldamise abinõu</b>
Probleem WiFi-võrgu signaaliga.	Kontrollige juhtmevaba võrku ja ruuterit. Taaskäivitage ruuter.
Paigaldatud on uus ruuter või on ruuteri konfiguratsiooni muudetud.	Ahju ja mobiilseadme uuesti konfigureerimiseks vt peatükki "Enne esimest kasutamist", WiFi ühendus.
Juhtmevaba võrgu signaal on nõrk.	Viige ruuter ahjule võimalikult lähedale.





 <b>Probleemid WiFi-signaaliga</b>	
 <b>Võimalik põhjus</b>	 <b>Kõrvaldamise abinõu</b>
WiFi signaal on tõkestatud ahju lähedal asuva mikrolaineahju tõttu.	Lülitage mikrolaineseade välja.

### 13.2 Kuidas hallata: veakoodid

Kui ilmneb tarkvaratõrge, kuvatakse ekraanil vastav tõrkekood.

Sellest jaotisest leiate probleemide loendi, mille lahendamiseks võite ise hakkama saada.

 <b>Kood ja kirjeldus</b>	 <b>Lahendus</b>
C2 – Toidusensor on ahjus, kui toimub Pürolüüspuhastamine.	Võtke Toidusensor välja.
C3 – uks ei ole korralikult kinni, kui toimub Pürolüüspuhastamine.	Sulge uks.
F111 – Toidusensor ei ole korralikult pessa sisestatud.	Sisestage Toidusensor korralikult pessa.
F240, F439 – ekraani puuteväljad ei tööta õigesti.	Puhastage ekraani pinda. Vaadake, et puuteväljadel ei oleks mustust.
F601 – probleem Wi-Fi signaaliga.	Kontrollige võrguühendust. Vt "Enne esimest kasutamist", WiFi-ühendus.
F604 – esimene Wi-Fi-ühenduse loomine nurjus.	Lülitage ahi välja ja proovige siis uuesti. Vt "Enne esimest kasutamist", WiFi-ühendus.
F908 – ahjusüsteem ei loo ühendust juhtpaneeliga.	Lülitage ahi välja ja sisse.

Kui mõni nendest tõrketeadetest kuvatakse ekraanil korduvalt, tähendab see, et rikkis alamsüsteem võib olla välja lülitatud. Sel juhul pöörduge edasimüüja või volitatud parandustöökoja poole. Kui ilmneb mõni nendest tõrgetest, jätkavad ülejäänud ahjufunktsioonid oma tavapärasest tööd.

# ENERGIATÕHUSUS

 <b>Kood ja kirjeldus</b>	 <b>Lahendus</b>
F602, F603 – Wi-Fi ei ole saadaval.	Lülitage ahi välja ja sisse.

## 13.3 Hooldusandmed

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

Vajalikud teeninduskeskuse andmed leiate andmesildilt. Andmesildi leiate ahju sisepinna esiraamilt. Ärge andmesilti ahju sisemusest eemaldage.

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

## 14. ENERGIATÕHUSUS

### 14.1 Tooteteave ja toote infoleht\*

Tarnija nimi	Electrolux
Mudeli tunnus	EOC8P39WX 949494777 EOC8P39WZ 949494778 KOCBP39WX 949494776
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	EOC8P39WX	35.9 kg
	EOC8P39WZ	36.5 kg
	KOCBP39WX	36.8 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

Kui on valitud programm koos funktsiooniga Kestus või Lõppaeg ja kui küpsetusaeg ei ületa 30 minutit, lülituvad kuumutuselemendid mõne ahjufunktsiooni puhul automaatselt varem välja.

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

Vajutage,  et avada Menüü.

Menüü-üksus		Kasutamine
Juhendatud küpsetamine		Kuvab automaatprogrammid.
Puhastamine		Kuvab puhastusprogrammid.
Lemmikud		Kuvab lemmikseaded.
Funktsioonid		Ahju konfiguratsiooni seadmiseks.
Seaded	Ühendused	Võrgukonfiguratsiooni määramiseks.
	Seadistamine	Ahju konfiguratsiooni seadmiseks.
	Hoolitus	Kuvab tarkvara versiooni ja konfiguratsiooni.

### 15.2 Alammenüü: Puhastamine

Alammenüü	Kasutamine
Pürolüüspuhastamine, kiire	Kestus: 1 h.
Pürolüüspuhastamine, tavaline	Kestus: 1 h 30 min.
Pürolüüspuhastamine, intensiivne	Kestus: 2 h 30 min.

### 15.3 Alammenüü: Funktsioonid

Alammenüü	Kasutamine
Sisevalgustus	Lülitab lambi sisse ja välja.

Alammenüü	Kasutamine
Lapselukk	Ennetab ahju juhuslikku sisselülitamist. Kui see valik on aktiivne, kuvatakse ekraanile tekst „Lapselukk“ siis, kui ahi lülitatakse sisse. Võimaldamaks ahju kasutamist, valige koodi tähed tähestikulises järjekorras. Kui lapselukk on sees ja ahi on välja lülitatud, on ahjuuks lukustatud. Juurdepääs taime- rile, kaugjuhtimisele ja lambile on võimalik sisselülitatud lap- seluku abil.
Kiirkuumutus	Lühendab soojendusaega. See on saadaval ainult mõne ahjufunktsiooniga.
Puhastamise meeldetuletus	Lülitab meenutuse sisse ja välja.
Aja näitamine	Lülitab kella sisse ja välja.
Kellanäit	Muudab kuvatud ajaindikaatori vormingut.

## 15.4 Alammenüü: Ühendused

Alammenüü	Kirjeldus
Wi-Fi	Lubamiseks ja keelamiseks: Wi-Fi.
Kaugjuhtimine	Kaugjuhtimise lubamiseks ja keelamiseks. Valik on nähtaval ainult siis, kui lülitate sisse: Wi-Fi.
Automaatne kaugtöötamine	Kaugjuhtimise automaatseks käivitamiseks, kui olete vajuta- nud START. Valik on nähtaval ainult siis, kui lülitate sisse: Wi-Fi.
Võrk	Et kontrollida võrgu olekut ja signaali tugevust: Wi-Fi.
Tühista võrk	Praeguse võrgu eemaldamine automaatselt ühendamisest ahjuga.

## 15.5 Alammenüü: Seadistamine

Alammenüü	Kirjeldus
Keel	Seab ahju keele.

# SEE ON LIHTNE!

Alammenüü	Kirjeldus
Ekraani heledus	Seab ekraani heleduse.
Nuputoonid	Lülitab puutekraani toonid sisse ja välja. Tooni ei saa vaigistada valikuga: ①.
Helitugevus	Reguleerib nuputoonide ja signaalide helitugevust.
Kellaaeg	Seab praeguse kellaaaja ja kuupäeva.

## 15.6 Alammenüü: Hooldus

Alammenüü	Kirjeldus
Demorežiim	Aktiveerimis-/deaktiveerimiskood: 2468
Tarkvaraversioon	Info tarkvaraversiooni kohta.
Taasta tehaseseaded	Lähtestab tehaseseaded.


# 16. SEE ON LIHTNE!


Enne esimest kasutamist tuleb seada:

Keel	Ekraani heledus	Nuputoonid	Helitugevus	Kellaaeg
------	-----------------	------------	-------------	----------



Jätke meelde juhtpaneelil ja näidikul olevad põhiikoonid:

 SEES / VÄLJAS	 Menüü	 Lemmikud	 Wi-Fi	 Taimer	 Toidusen- sor	START / STOP
---	--	---	--	---	---	-----------------

Alustage ahju kasutamist				
Kiirkäivitus	Lülitage ahi sisse ja alustage küpsetamist, kasutades funktsiooni vaaketemperatuuri ja -aega.	1. samm	2. samm	3. samm
		Vajutage ja hoidke all: ①.	 ... – valige sobiv funktsioon.	Vajutage: START .
Kiirväljalülitus	Lülitage ahi välja ükskõik millal, iga näidikukuva või teate puhul.	① – vajutage ja hoidke, kuni ahi lülitub välja.		

Alustage küpsetamist				
1. samm	2. samm	3. samm	4. samm	5. samm
① - vajutage ahju sisselülitamiseks.	 ... - valige küpsetusrežiim.	°C -Seadke temperatuur.	OK - vajutage kinnitamiseks.	START - vajutage küpsetamise alustamiseks.

Auruküpsetus			
Valage veesahhulise külma kraanivett. Järgige ekraanil kuvatavaid juhiseid.			
<b>Kuumutamine auruga</b> Toidu ülessoojendamine.	<b>Pitsa funktsioon</b>	<b>Leib</b>	<b>Madal niiskus</b> Auruga küpsetus. Kiirendab küpsetamist.
130 °C	200 – 220°C	150 – 210°C	160 – 200°C

Vaadake, kuidas kiirelt küpsetada				
Kasutage automaatprogramme, et valmistada toitu kiirelt, kasutades vaikesätteid:				
Juhendatud küpsetamine	1. samm	2. samm	3. samm	4. samm
	Vajutage: ①.	Vajutage:  .	Vajutage:  Juhendatud küpsetamine.	Valige toit.

# SEE ON LIHTNE!

## Kasutage kiirfunktsioone, et seada küpsetusaeg

### 10% lõpuabi

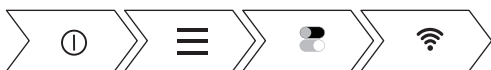
Kasutage 10% lõpuabi, et lisada aega, kui küpsetusaega on järel 10%.

Küpsetusaja pikendamiseks vajutage nuppu **+1min.**

## 17. KASUTAGE OTSETEED!

Siit leiате kõik kasulikud otseteed. Otseteede kohta leiате infot ka kasutusjuhendi vastavatest peatükkidest.

### Juhtmevaba ühendus



### Kuidas seadistada: Küpsetusrežiimid



### Kuidas seadistada: küpsetamine aurutusfunktsiooniga



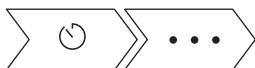
### Kuidas seadistada: Juhendatud küpsetamine



### Kuidas seadistada: Küpsetusaeg



### Kuidas edasi lükata: küpsetamise algus- ja lõpuaeg





**Kuidas tühistada: taimeri seadistus**





**Kuidas kasutada: Toidusensor**



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



Regisztrálja termékét a még kiválóbb szolgáltatásokért:

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



Tartozékok, segédanyagok és eredeti alkatrészek vásárlása a készülékhez:

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


## ÜGYFÉLSZOLGÁLAT ÉS SZERVIZ


---

Mindig eredeti cserealkatrészeket használjon.

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

Az információk az adattáblán találhatóak.

 **Figyelem / Vigyázat – Biztonsági információk**

 **Általános információk és tanácsok**

 **Környezetvédelmi információk**

A változtatások jogát fenntartjuk.

## TARTALOM

---

<b>1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....</b>	<b>355</b>	<b>3. ÜZEMBE HELYEZÉS.....</b>	<b>362</b>
1.1 Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága.....	356	3.1 Beépítés.....	362
1.2 Általános biztonság.....	356	3.2 A sütő rögzítése a konyhaszekrényhez.....	363
<b>2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....</b>	<b>357</b>	<b>4. TERMÉKLEÍRÁS.....</b>	<b>364</b>
2.1 Üzembe helyezés.....	357	4.1 Általános áttekintés.....	364
2.2 Elektromos csatlakozás.....	358	4.2 Tartozékok.....	364
2.3 Használat.....	359	<b>5. A SÜTŐ BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA.....</b>	<b>365</b>
2.4 Ápolás és tisztítás.....	360	5.1 Kezelőpanel.....	365
2.5 Pirolitikus tisztítás.....	361	5.2 Kijelző.....	366
2.6 Gőzsütés.....	361	<b>6. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....</b>	<b>367</b>
2.7 Belső világítás.....	361	6.1 Kezdeti tisztítás .....	367
2.8 Szerviz.....	362		
2.9 Ártalmatlanítás.....	362		

6.2 Első csatlakoztatás.....	367	<b>12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....</b>	<b>388</b>
6.3 Vezeték nélküli kapcsolat .....	367	12.1 Tisztítással kapcsolatos	
6.4 Szoftver licencek.....	368	megjegyzések.....	388
6.5 Kezdeti előmelegítés.....	369	12.2 Hogyan távolítsa el: Polctartók .	389
<b>7. NAPI HASZNÁLAT.....</b>	<b>369</b>	12.3 Hogyan használja:	
7.1 Sütőfunkciók beállítása.....	369	Pirolitikus tisztítás.....	389
7.2 Hogyan állítsa be: Gőzölés		12.4 Hogyan tisztítsa: Víztartály.....	390
sütőfunkció.....	370	12.5 Tisztítás emlékeztető.....	391
7.3 Víztartály.....	371	12.6 Eltávolítás és	
7.4 Hogyan állítsa be: Előre		visszaszerelés: Ajtó.....	391
programozott sütés.....	372	12.7 Hogyan cserélje: Lámpa.....	393
7.5 Sütőfunkciók.....	373	<b>13. HIBAELHÁRÍTÁS.....</b>	<b>394</b>
7.6 Megjegyzések a Konvekciós levegő		13.1 Mi a teendő, ha.....	394
(nedves) funkcióhoz.....	375	13.2 Hogyan kezelje: Hibakódok.....	396
<b>8. ÓRAFUNKCIÓK.....</b>	<b>375</b>	13.3 A szerviz számára szükséges	
8.1 Órafunkciók leírása.....	375	adatok.....	397
8.2 Órafunkciók beállítása.....	376	<b>14. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....</b>	<b>397</b>
<b>9. HOGYAN HASZNÁLJA: TARTOZÉKOK</b>	<b>378</b>	14.1 Termékre vonatkozó információk és	
9.1 Tartozékok behelyezése.....	378	Termékismertető*.....	397
9.2 Hűshőmérő szenzor.....	378	14.2 Energiatakarékosság.....	398
9.3 Tartozékok gőzsütéshez.....	380	<b>15. A MENÜ FELÉPÍTÉSE.....</b>	<b>399</b>
9.4 Gőzsütés diétás ételkészítő		15.1 Menü.....	399
edénnyel.....	381	15.2 Almenü ehhez: Tisztítás.....	399
9.5 Közvetlen gőzsütés.....	382	15.3 Almenü ehhez: Egyéb funkciók.	400
<b>10. TOVÁBBI FUNKCIÓK.....</b>	<b>382</b>	15.4	
10.1 Hogyan mentheti: Kedvencek...	382	Almenü a következőhöz: Csatlakoztatá	
10.2 Funkciózár.....	383	s.....	400
10.3 Automatikus kikapcsolás.....	383	15.5 Almenü ehhez: Beállítás.....	401
10.4 Hűtőventilátor.....	383	15.6	
<b>11. HASZNOS TANÁCSOK ÉS</b>		Almenü a következőhöz: Szerviz.....	401
<b>JAVASLATOK.....</b>	<b>384</b>	<b>16. POFONEGYSZERŰ!.....</b>	<b>401</b>
11.1 Sütési javaslatok.....	384	<b>17. HASZNÁLJON PARANCSIKONT!.....</b>	<b>403</b>
11.2 Konvekciós levegő (nedves).....	384	<b>18. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK.</b>	<b>404</b>
11.3 Konvekciós levegő (nedves) -			
ajánlott tartozékok.....	386		
11.4 Ételkészítési táblázatok a			
bevizsgáló intézetek számára.....	386		

## 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 játszanak a készülékkel 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 üvegeinek tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.
- A kiömlött anyagokat a pirolitikus tisztítás előtt el kell távolítani. Távolítsa el minden tartozékot a sütőből.

## 2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

---

### 2.1 Üzembe helyezés

**FIGYELMEZTETÉS!**

A készüléket csak képesített személy helyezheti üzembe.

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

# BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

- 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 márkaszervizüknél végeztesse el.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne kerüljenek közel, illetve ne érjenek hozzá a készülék ajtajához vagy a készülék alatti rekeszhez, különösen akkor, ha a készülék működik, vagy ajtaja forró.

- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.
- 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 <sup>2</sup> )
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.

# BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

- Ne gyakoroljon nyomást a nyitott ajtóra.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Az alkoholtartalmú alkotóelemek alkoholos levegőelegyet hozhatnak létre.
- Ügyeljen arra, hogy szikra vagy nyílt láng ne legyen a készülék közelében, amikor kinyitja az ajtót.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.
- Wifi-jelszavát bizalmasan kezelje, ne ossza meg másokkal.



## FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- A zománc károsodásának vagy elszíneződésének megelőzéséhez:
  - ne tegyen edényt vagy egyéb tárgyat közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
  - ne tegyen alufóliát közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
  - ne engedjen vizet a forró készülékbe.
  - a főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.
  - a tartozékok kivételekor vagy berakásakor óvatosan járjon el.
- A zománc vagy rozsdamentes acél elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére.
- A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsit használjon a sütéshez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat ejtethet.
- 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 csatlakozóaljzatból.
- Ellenőrizze, hogy lehűlt-e a készülék. Máskülönb fennáll a veszély, hogy az üveglapok eltörnek.
- A sütőajtó sérült üveglapját haladéktalanul cserélje ki. Forduljon a márkaszervizhez.
- Legyen óvatos, amikor az ajtót leszereli a készülékről. Az ajtó nehéz!
- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felület károsodását.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószer használjon. Ne használjon súrolószert, 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/vegyszerkibocsátás (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 mellékelte polcokat, vezetősíneket stb.), különösen a tapadásmentes felületű lábasokat, fazekakat, edényeket, tepsiket, tálcákat, konyhai eszközöket stb.
- Olvassa el a pirolitikus tisztítással kapcsolatos összes utasítást.
- A pirolitikus tisztítás alkalmazása közben tartsa távol a 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 Gőzsütés



### FIGYELMEZTETÉS!

Égési sérülés és a készülék károsodásának veszélye áll fenn.

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

## 2.7 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.

# ÜZEMBE HELYEZÉS

- Kizárólag az eredetivel megegyező műszaki jellemzőkkel rendelkező lámpát használjon.

## 2.8 Szerviz

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

## 2.9 Ártalmatlanítás



### FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély.

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

# 3. ÜZEMBE HELYEZÉS



### FIGYELMEZTETÉS!

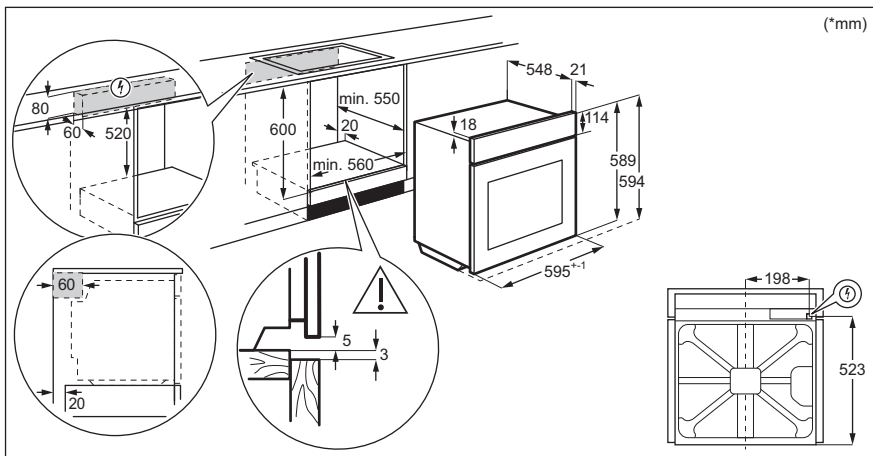
Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

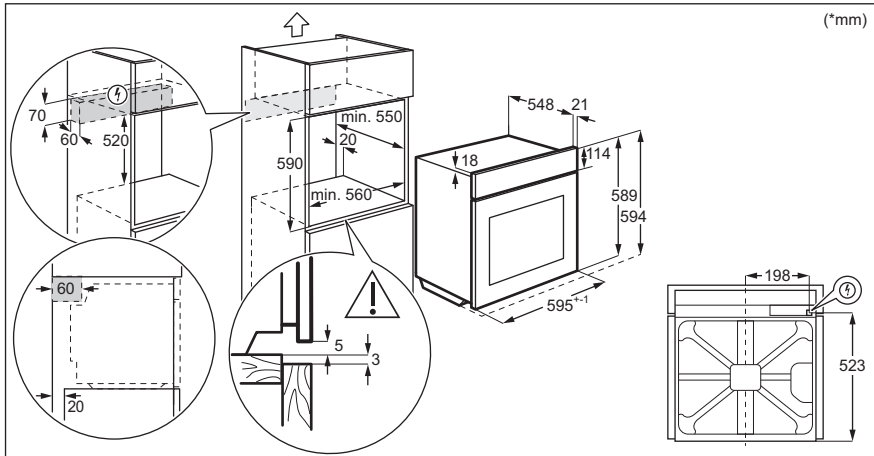
## 3.1 Beépítés



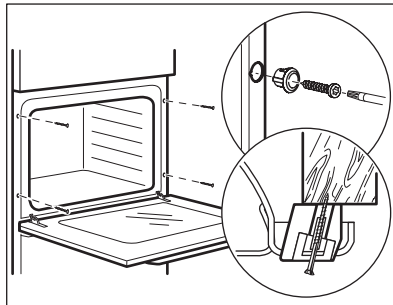
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation





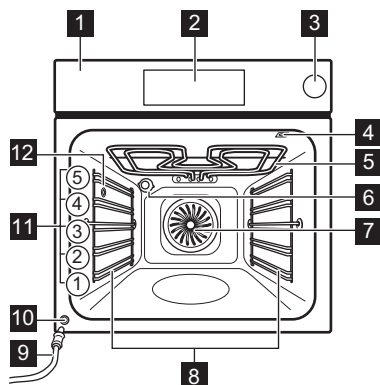
## 3.2 A sütő rögzítése a konyhaszekrényhez



## 4. TERMÉKLEÍRÁS

---

### 4.1 Általános áttekintés



- 1** Kezelőpanel
- 2** Elektronikus programkapcsoló
- 3** Víztartály
- 4** Húshőmérő szenzor csatlakozója
- 5** Fűtőbetét
- 6** Lámpa
- 7** Ventilátor
- 8** Polctartó, eltávolítható
- 9** Lefolyócsó
- 10** Vízleeresztő szelep
- 11** Polcpozíciók
- 12** Gőz bemenet

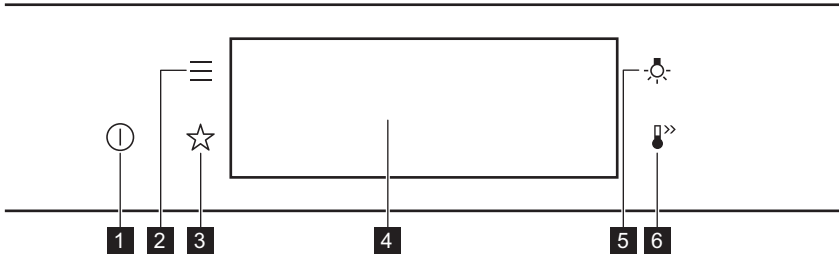
### 4.2 Tartozékok

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

A gőzöléses főzési funkciókhoz.

## 5. A SÜTŐ BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA

### 5.1 Kezelőpanel

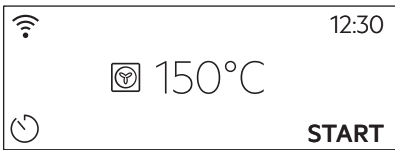
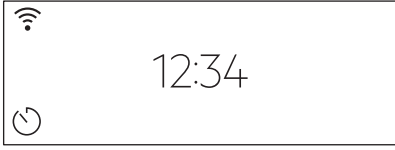

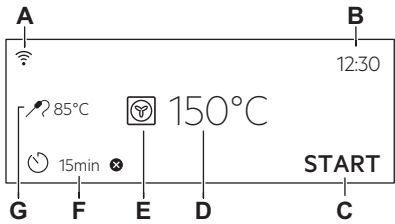


<b>1</b>	BE / KI	Tartsa nyomva a sütő be- és kikapcsolásához.
<b>2</b>	Menü	Sütőfunkciók listázása.
<b>3</b>	Kedvencek	Kedvenc beállítások listázása.
<b>4</b>	Kijelző	A sütő aktuális beállításait mutatja.
<b>5</b>	Világításkapcsoló	A sütővilágítás be- és kikapcsolása.
<b>6</b>	Gyors felfűtés	A következő funkció be- és kikapcsolása: Gyors felfűtés.

 <p><b>Nyomja meg a</b></p>	 <p><b>Áthelyezés</b></p>	 <p><b>Tartsa nyomva</b></p>
Érintse meg ujjhegygel a felületet.	Húzza végig az ujját a felületen.	Érintse meg a felületet 3 másodpercre.

# A SÜTŐ BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA

## 5.2 Kijelző

	<p>Bekapcsolás után a kijelzőn megjelenik a fő képernyő a sütőfunkcióval és az alapértelmezett hőmérséklettel.</p>
	<p>A kijelző készenléti állapotba lép, ha 2 percen át nem használja a sütőt.</p>
	<p>Főzéskor a kijelző megjeleníti a beállított funkciókat és az egyéb rendelkezésre álló kiegészítő funkciókat.</p>
	<p>A kijelző a maximális számú beállított funkcióval.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A. Wi-Fi</li> <li>B. Pontos idő</li> <li>C. START/LEÁLLÍTÁS</li> <li>D. Hőmérséklet</li> <li>E. Sütőfunkciók</li> <li>F. Időzítő</li> <li>G. Húshőmérő szenzor (csak a kijelölt modellek esetén)</li> </ul>







### Kijelző visszajelzői

**Alapvető visszajelzők** - a kijelzőn való mozgáshoz.

<p><b>OK</b> Választás / beállítás megerősítése.</p>	<p><b>&lt;</b> Visszalépés egy szinttel a menüben.</p>	<p><b>↶</b> Az utolsó művelet visszavonása.</p>	<p><b>🔌</b> A kiegészítő funkciók be- és kikapcsolása.</p>
--	--	---	--

**Figyelmeztető hangjelzés funkció visszajelzők** - amikor a beállított főzési idő véget ér, hangjelzés hallható.

# AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

 A funkció be van kapcsolva.	 A funkció be van kapcsolva. A főzés automatikusan leáll.	 A figyelmeztető hangjelzés ki van kapcsolva.
<b>Időzítő visszajelzők</b>		
 A funkció beállítása: Késleltetett indítás funkciót.	 A beállítás törlése.	
<b>Wi-Fi visszajelző</b> - a sütő a Wi-Fi-hálózathoz csatlakoztatható.		
 Wi-Fi csatlakozás be van kapcsolva.		

## 6. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 6.1 Kezdeti tisztítás

1. lépés	2. lépés	3. lépés
Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből és a kivehető polc-tartót is távolítsa el.	Puha ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel tisztítsa meg a sütőt és a tartozékokat.	Helyezze a sütőbe a tartozékokat és a kivehető polc-tartókat.

### 6.2 Első csatlakoztatás

Az első csatlakoztatás után a kijelzőn üdvözlő üzenet jelenik meg.

A következőket kell beállítania: Nyelv, Kijelző fényerő, Nyomógomb Hang, Figyelmeztető hangerő, Pontos idő.



### 6.3 Vezeték nélküli kapcsolat

A sütő csatlakoztatásához az alábbiak szükségesek:

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

<b>1. lépés</b>	Töltse le a mobilos alkalmazást My Electrolux Kitchen, és kövesse az utasításokat a következő lépésekhez.
<b>2. lépés</b>	Kapcsolja be a sütőt.

# AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

<b>3. lépés</b>	Nyomja meg:  . Válassza ezt: Beállítások / Csatlakoztatás.
<b>4. lépés</b>	 - csúsztassa vagy nyomja meg a funkció bekapcsolásához: Wi-Fi funkciót.
<b>5. lépés</b>	A sütő vezeték nélküli modulja 90 másodpercen belül működni kezd.

## Használjon parancsikont!



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 hálját 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 megtekinthesse ezek teljes körű szerzői jogi adatait és vonatkozó licencfeltételeit, kérjük, látogassa meg a <http://electrolux.opensource-repository.com> (NIU5 mappa) weboldalakat.


## 6.5 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.

## 7. NAPI HASZNÁLAT



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 7.1 Sütőfunkciók beállítása

**1. lépés** Kapcsolja be a sütőt. A kijelzőn megjelenik az alapértelmezett sütőfunkció.

**2. lépés** Nyomja meg a sütőfunkció szimbólumát az almenübe lépéshez.

**3. lépés** Válassza ki a sütőfunkciót, majd nyomja meg ezt a gombot: **OK**. A kijelzőn ez látható: hőmérséklet.

**4. lépés** Állítsa be a hőmérsékletet. Nyomja meg: **OK** funkciót.

**5. lépés** Nyomja meg: **START** funkciót.  
Hűshőmérő szenzor - a hűshőmérő szenzor a főzési folyamat előtt vagy alatt bármikor csatlakoztatható.


**STOP** - nyomja meg a sütőfunkció kikapcsolásához.


<b>6. lépés</b>	Kapcsolja ki a sütőt.
-----------------	-----------------------

## Használjon parancsikont!



## 7.2 Hogyan állítsa be: Gőzölés sütőfunkció




<b>1. lépés</b>	Kapcsolja be a sütőt. Válassza ki a sütőfunkció szimbólumát, majd nyomja meg az almenübe lépéshez.
<b>2. lépés</b>	Állítsa be a gőzben sütés funkciót.
<b>3. lépés</b>	Nyomja meg: <b>OK</b> . A kijelző a hőmérséklet-beállításokat mutatja.
<b>4. lépés</b>	Állítsa be a hőmérsékletet.
<b>5. lépés</b>	Nyomja meg: <b>OK</b> funkciót.
<b>6. lépés</b>	Nyomja meg a víztartály fedelét a kinyitáshoz.
<b>7. lépés</b>	Hideg vízzel töltsse fel a víztartályt a maximális szintig (kb. 900 ml), míg hangjelzés nem hallható, vagy míg a kijelző nem jelenít meg üzenetet. Ne töltsse a víztartályt a maximális szinten túl. Ellenkező esetben víz szivároghat ki, és tönkremehet a készüléket burkoló bútor. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"><p> <b>FIGYELMEZTETÉS!</b> Csak hideg csapvizet használjon. Ne használjon szűrt (demineralizált) vagy desztillált vizet. Ne használjon egyéb folyadékokat. Ne töltsön a víztartályba gyúlékony vagy alkoholtartalmú folyadékot.</p></div>
<b>8. lépés</b>	Tolja a víztartályt az eredeti helyzetébe.
<b>9. lépés</b>	Nyomja meg: <b>START</b> funkciót. Amikor a sütő eléri a beállított hőmérsékletet, hangjelzés hallható.
<b>10. lépés</b>	Amikor a víztartály kiürül, hangjelzés hallható. Töltsse fel újra a víztartályt.
<b>11. lépés</b>	Kapcsolja ki a sütőt.

<b>12. lépés</b>	<p>A sütés befejezése után ürítse ki a víztartályt.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">  <p><b>FIGYELMEZTETÉS!</b> A sütő forró! Égés veszélye áll fenn. Legyen óvatos, amikor kiüríti a víztartályt.</p> </div>
<b>13. lépés</b>	<p>A maradék víz lecsapódhat a sütőtérben. Sütés után óvatosan nyissa ki a sütő ajtaját. Miután a sütő lehűlt, puha kendővel törölje szárazra a sütőtérrel. Minden használat után várjon legalább 60 percet, hogy megelőzze a forró víz kifolyását a vízleeresztő szelepen.</p>

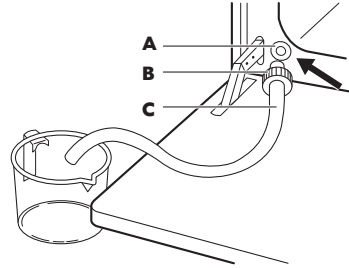
## Használjon parancsikont!



## 7.3 Víztartály

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

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



## 7.4 Hogyan állítsa be: Előre programozott sütés



Az almenüben szereplő összes ételhez van javasolt funkció és hőmérséklet. Beállíthatja az időt és a hőmérsékletet.

Egyes ételek főzéséhez az alábbiak is használhatók:

- Súlyautomatika
- Húshőmérő szenzor

Az étel megfőzöttségének szintje:

- Véres vagy Kevesebb
- Közepes
- Jól átsütve vagy Tovább








1. lépés	Kapcsolja be a sütőt.
2. lépés	Nyomja meg:  funkciót.
3. lépés	Nyomja meg:  . Adja meg ezt: Előre programozott sütés funkciót.
4. lépés	Válasszon ki egy fogást vagy ételfajtát.
5. lépés	Nyomja meg: START funkciót.

Használjon parancsikont!




## 7.5 Sütőfunkciók








### HAGYOMÁNYOS

Sütőfunkció	Alkalmazás
 <p>Grill</p>	Vékony szelet élelmiszerek grillezéséhez és pirítós készítéséhez.
 <p>Infrasütés</p>	Nagy sült húsdarabok vagy nem kicsontozott szárnyas sütéséhez egy polcszinten. Csőben sütéshez és pirításhoz.
 <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>Fagyasztott ételek</p>	Készételek (pl. sült burgonya, steak burgonya vagy tavaszi tekercs) ropogóssá tételéhez.
 <p>Alsó + felső sütés</p>	Egy sütőszinten történő sütéshez, valamint pörköléshez.
 <p>Alsó sütés</p>	Ropogós aljú sütemények készítéséhez és étel tartósításához.
 <p>Tészta kelesztés</p>	A kelt tészta kelesztésének felgyorsítására. Megóvja a tészta felületét a kiszáradástól, és megtartja a tészta puhaságát.


### SPECIÁLIS BEÁLLÍTÁSOK




Sütőfunkció	Alkalmazás
 <p>Tartósítás</p>	Tartósított zöldségek, például savanyúság készítéséhez.

# NAPI HASZNÁLAT

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Aszalás	Szeletelt gyümölcs, zöldség és gomba aszalásához.
 Edény Melegítés	A tányérok tálaláshoz való előmelegítésére.
 Kiolvasztás	Élelmiszerek felolvasztásához (zöldségek és gyümölcsök). A felolvasztás időtartama a fagyasztott étel méretétől és mennyiségétől függ.
 Csőben sütés	Sütőben készíthető fogásokhoz, mint a lasagna és burgonyafelfújt. Csőben sütéshez és pirításhoz.
 Hőlégbefúvás, Kis Hőfok	Különösen porhanyós, szaftos sülték készítéséhez.
 Melegen tartás	Élelmiszerek melegen tartásához.
 Konvekciós levegő (nedves)	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.

## GŐZÖLÉS

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Regenerálódás	A gőzzel történő melegítés meggátolja az ételek felületének kiszáradását. A hőközlés finoman, egyenletesen történik, és biztosítja, hogy az ételnek olyan íze és aromája legyen, mintha most készült volna el. Ez a funkció az étel közvetlenül tányéron történő melegítésére használható. Egyszerre egyenlő több tányér étel melegíthető fel különböző polcmagasságokban.

Sütőfunkció	Alkalmazás
 <p>Pizza funkció</p>	Pizzasütés.
 <p>Kenyér</p>	A funkcióval kenyér és zsemle készíthető nagyon jó, professzionális minőségben a ropogósság, a szín és a kéreg fényének szempontjából.
 <p>Páratartalom, alacsony</p>	A funkció hús, szárnyasok, tepsiben sülték és felfújtak készítéséhez alkalmas. A gőz és a hő kombinálása révén a hús porhanyóssá, szaftossá és kérges felületűvé válik.

## 7.6 Megjegyzések a Konvekciós levegő (nedves) funkcióhoz

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

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

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

## 8. ÓRAFUNKCIÓK


### 8.1 Órafunkciók leírása

Órafunkció	Alkalmazás
Főzési idő	A sütés hosszúságának beállításához. Maximum 23 ó 59 perc.
Művelet befejezése	Segítségével beállítható, hogy mi történjen, amikor az időzítő befejezte a visszaszámlálást.
Késleltetett indítás	Sütés elindításának és / vagy befejezésének késleltetése.
Idő kiterjesztés	A sütési idő meghosszabbítása.
Emlékeztető	Visszaszámlálás beállítása. Legfeljebb 23 ó 59 perc. Ez a funkció nincs hatással a sütő működésére.

Órafunkció	Alkalmazás
Működésidőzítő	Megfigyeli, hogy milyen hosszan működik a funkció. Működésidőzítő - be- és kikapcsolható.


## 8.2 Órafunkciók beállítása

Az óra beállítása	
1. lépés	Nyomja meg: Pontos idő funkciót.
2. lépés	Állítsa be az időt. Nyomja meg: OK funkciót.

Főzési időtartam beállítása	
1. lépés	Válassza ki a sütőfunkciót, majd állítsa be a hőmérsékletet.
2. lépés	Nyomja meg:  funkciót.
3. lépés	Állítsa be az időt. Nyomja meg: OK funkciót.

### Használjon parancsikont!




A befejezés kiegészítő funkció kiválasztása	
1. lépés	Válassza ki a sütőfunkciót, majd állítsa be a hőmérsékletet.
2. lépés	Nyomja meg:  funkciót.
3. lépés	A sütési idő beállítása.
4. lépés	Nyomja meg: ● ● ● funkciót.
5. lépés	Nyomja meg: Művelet befejezése funkciót.



## A befejezés kiegészítő funkció kiválasztása

<b>6. lépés</b>	Válassza ki a megfelelő értékeket: Művelet befejezése funkciót.
<b>7. lépés</b>	Nyomja meg: <b>OK</b> . Addig ismételje a műveletet, míg a fő képernyő meg nem jelenik a kijelzőn.

## Főzés indításának késleltetése


<b>1. lépés</b>	Válasszon ki egy sütőfunkciót és a hőmérsékletet.
<b>2. lépés</b>	Nyomja meg:  funkciót.
<b>3. lépés</b>	A sütési idő beállítása.
<b>4. lépés</b>	Nyomja meg: ● ● ● funkciót.
<b>5. lépés</b>	Nyomja meg: Késleltetett indítás funkciót.
<b>6. lépés</b>	Válassza ki az értéket.
<b>7. lépés</b>	Nyomja meg: <b>OK</b> . Addig ismételje a műveletet, míg a fő képernyő meg nem jelenik a kijelzőn.

## Főzési időtartam kiterjesztése

Ha a főzési időtartamból 10% maradt fenn, és az étel nem tűnik késznek, az időtartam meghosszabbítható. A sütőfunkciót is módosíthatja.

A sütési idő meghosszabbításához nyomja meg a **+1min** gombot.

## Az időzítő beállításának módosítása

<b>1. lépés</b>	Nyomja meg:  funkciót.
<b>2. lépés</b>	Állítsa be az időzítési értéket.
<b>3. lépés</b>	Nyomja meg: <b>OK</b> funkciót.
A sütés alatt bármikor módosítható a beállított idő.	

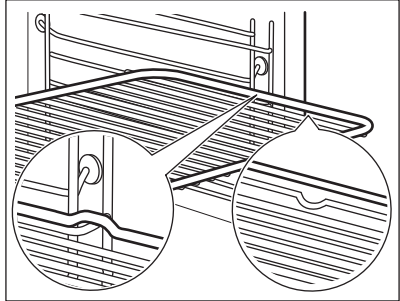
## 9. HOGYAN HASZNÁLJA: TARTOZÉKOK

### 9.1 Tartozékok behelyezése

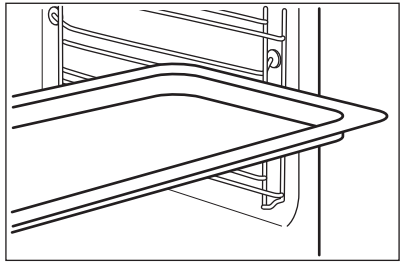
A felül található mélyedés a biztonságot növeli. Ezek a mélyedések megakadályozzák a megbillenést. A polc körüli magas perem megakadályozza a főzőedény lecsúszását a polcról.

**Sütőrács:**

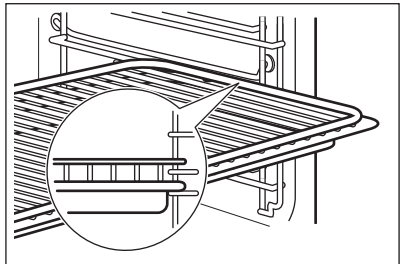
Csúsztassa be a huzalpolcot a polcvezető sínek közé, és ügyeljen arra, hogy lábai lefelé mutassanak.

**Sütő tálca /Mély tepsi:**

Csúsztassa be a tálcat a polcvezető sínek közé.

**Sütőrács, Sütő tálca /Mély tepsi:**

Tolja a tálcat a polctartó vezetősínjei és a vezetősínek feletti huzalpolc közé.



### 9.2 Húshőmérő szenzor

Húshőmérő szenzor- méri a hőmérsékletet az étel belsejében. Valamennyi sütőfunkció mellett használhatja.

# HOGYAN HASZNÁLJA: TARTOZÉKOK

## Két hőmérsékletet kell beállítani:



A sütő hőmérsékletét: minimum 120 °C.



A maghőmérsékletet.

## A legjobb sütési eredmény eléréséhez:

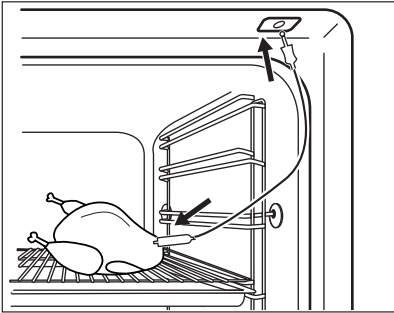
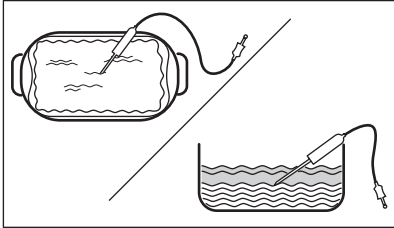
A hozzávalók legyenek szobahőmérsékletűek.

Ne használja folyékony állagú ételekhez.



Sütés közben az érzékelőnek végig az ételben kell maradnia.

A sütő kiszámítja az ételkészítés hozzávetőleges befejezési idejét. Ez függ az étel mennyiségétől, a beállított sütőfunkciótól és hőmérséklettől.

## Hogyan használja: Húshőmérő szenzor

<b>1. lépés</b>	Kapcsolja be a sütőt.
<b>2. lépés</b>	Válasszon egy sütőfunkciót és, ha szükséges, a sütő hőmérsékletét.
<b>3. lépés</b>	Helyezze be: Húshőmérő szenzor funkciót.
<b>Hús, szárnyas és hal</b>	<b>Zöldség/hús felfűjtak</b>
<p>Szúrja a Húshőmérő szenzor hegyét a hús vagy a hal közepébe, lehetőleg a legvastagabb résznél. 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 felfűjt közepébe. A Húshőmérő szenzor maradjon a sütés alatt stabilan, ugyanabban a pozícióban. Ennek eléréséhez használjon egy szilárd hozzávalót. A sütőedény peremével támassza alá a Húshőmérő szenzor szilikon fogantyúját. A Húshőmérő szenzor hegye nem érintkezhet a sütőedény aljával.</p>
	

# HOGYAN HASZNÁLJA: TARTOZÉKOK

4. lépés	Illessze a Hűshőmérő szenzor dugaszát a sütő elején lévő aljzatba. A kijelzőn a pillanatnyi hőmérséklet jelenik meg ennél: Hűshőmérő szenzor funkciót.
5. lépés	 - a gomb megnyomásával állítsa be a szenzor maghőmérsékletét.
6. lépés	<ul style="list-style-type: none"><li>• • • - nyomja meg a megfelelő kiegészítő funkció beállításához:</li><li>• Figyelmeztető hangjelzés - amikor az étel eléri a megfelelő maghőmérsékletet, hangjelzés hallható.</li><li>• Figyelmeztető jelzés és sütés vége - amikor az étel eléri a megfelelő maghőmérsékletet, hangjelzés hallható, és a sütő leáll.</li></ul>
7. lépés	Válassza ki a kiegészítő funkciót, majd többször nyomja meg ezt a gombot: OK a fő képernyőre lépéshez.
8. lépés	Nyomja meg: START funkciót. Amikor az étel eléri a beállított hőmérsékletet, hangjelzés hallható. Dönthet a leállítás vagy a főzés folytatása mellett, hogy az étel jól át legyen sütvé.
9. lépés	Húzza ki a Hűshőmérő szenzor dugaszát a csatlakozóaljzatból, majd vegye ki az ételt a sütőből. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <b>FIGYELMEZTETÉS!</b> Égésveszély áll fenn, mivel a Hűshőmérő szenzor forró lehet. Legyen óvatos, amikor kihúzza és eltávolítja azt az ételből.</div>

## Használjon parancsikont!

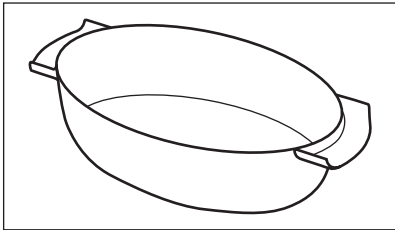
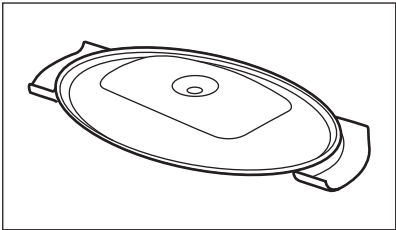


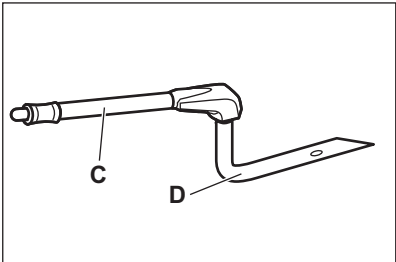
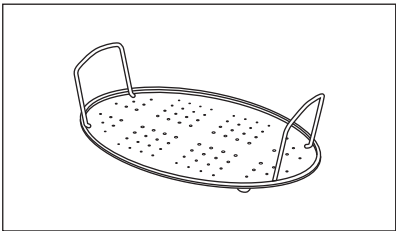
## 9.3 Tartozékok gőzsütéshez

### Diétás ételkészítő edény gőzsütési funkciókhoz

A diétás ételkészítő edény a következőkből áll: üvegtál (A), fedő (B), befűvő tömlő (C), fűvóka (D) és acélrács (E).

# HOGYAN HASZNÁLJA: TARTOZÉKOK

Üvegtál (A)	Fedő (B)
	

Fúvóka, befúvó tömlő és acélrács.	
A befúvó tömlő (C) a gőzsütéshez, a fúvóka (D) a közvetlen gőzsütéshez használható.	
Acélrács (E)	

- Ne helyezze hideg / nedves felületre a forró sütőedényt.
- Ne öntsön hideg folyadékot a forró sütőedénybe.
- Ne helyezze a sütőedényt forró főzőfelületre.
- Ne tisztítsa a sütőedényt súroló- és csiszológazdokkal, valamint porokkal.

## 9.4 Gőzsütés diétás ételkészítő edénnyel

1. lépés	Helyezze a sütőedényt az acélrácsra, majd tegye az edényre a fedőt. Illessze a befúvó tömlőt a fedő furatába. A sütőedényt helyezze a sütő alulról számított második polcszintjére.
----------	---

# TOVÁBBI FUNKCIÓK

2. lépés	Csatlakoztassa a befúvó tömlőt a gőzbemenethez.
3. lépés	A sütőn állítsa be a gőzsütés funkciót.

## 9.5 Közvetlen gőzsütés

Helyezze a sütőedényt az acélrácsra. Adjon hozzá némi vizet. Ne használja a fedőt.



### FIGYELMEZTETÉS!

A fűvóka forróvá válhat, amikor a sütő működik. Mindig használjon edényfogó kesztyűt. A fűvókát távolítsa el a sütőtől, ha nem használja a gőz funkciót.



1. lépés	Csatlakoztassa a fűvókát a befúvó tömlőhöz. Csatlakoztassa a befúvó tömlőt a gőzbemenethez.
2. lépés	A sütőedényt helyezze a sütő alulról számított első vagy második polcszintjére. Ügyeljen arra, hogy a befúvó tömlő ne legyen összenyomva. A fűvókát tartsa távol a fűtőelemtől.
3. lépés	A sütőn állítsa be a gőzsütés funkciót.



Amikor csirkét, kacsát, pulykát vagy nagyobb halat készít, a fűvókát a hús üreges részébe vezesse be.

# 10. TOVÁBBI FUNKCIÓK

## 10.1 Hogyan mentheti: Kedvencek

Kedvenc beállításait, mint például a sütőfunkciót, a főzés időtartamát, a hőmérsékletet vagy a tisztítás funkciót eltárolhatja a készülék memóriájába. 3 kedvenc beállítás tárolható.

1. lépés	Kapcsolja be a sütőt.
2. lépés	Válassza ki a megfelelő beállítást.
3. lépés	Nyomja meg:  . Válassza ezt: Kedvencek.
4. lépés	Válassza ezt: Aktuális beállítások mentése.
5. lépés	Nyomja meg a + gombot, hogy hozzáadja a beállítást a következők listájához: Kedvencek. Nyomja meg ezt:  .

 - nyomja meg a beállítás visszaállításához.  
 - nyomja meg a beállítás törléséhez.



## 10.2 Funkciózár

Ez a funkció megakadályozza a sütőfunkció véletlen megváltoztatását.

<b>1. lépés</b>	Kapcsolja be a sütőt.
<b>2. lépés</b>	Állítson be egy sütőfunkciót.
<b>3. lépés</b>	☆, ⏸ - nyomja meg egyszerre a funkció bekapcsolásához.
A funkció kikapcsolásához ismétlje meg a 3. lépést.	

## 10.3 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, Húshőmérő szenzor, Befejezési idő, Hőlégbefúvás, Kis Hőfok.

## 10.4 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 Sütési javaslatok


<p>A táblázatban szereplő hőmérsékleti értékek és sütési időtartamok csak tájékoztatóként szolgálnak. A valós értékek a receptektől, a felhasznált összetevők minőségétől és mennyiségétől függenek.</p> <p>Előfordulhat, hogy az új sütő az Ön korábbi sütőjétől eltérően fogja sütni a húsokat vagy a süteményeket. Az alábbi táblázatok a különféle ételekhez javasolt beállításokat tartalmazzák a hőmérséklet, főzési időtartam és polcszintek értékei számára.</p> <p>Ha nem találja a beállításokat egy adott recepthez, akkor keressen hasonló ételt.</p> <p>További sütési javaslatokért tekintse meg a weboldalunkon található sütési táblázatokat. A sütési javaslatok megkereséséhez tekintse meg a sütőtér elülső keretén található adattáblán szereplő termékszámot (PNC).</p>






### 11.2 Konvekciós levegő (nedves)

A legjobb eredmény érdekében használja az alábbi táblázatban szereplő ajánlásokat.

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







# HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK

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

## 11.3 Konvekciós levegő (nedves) - ajánlott tartozékok








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

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







## 11.4 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	Huzal- polc	2	180	70 - 90	-

# HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK

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

# ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

				(°C)		(perc)	
Marha- hús ham- burger, 6 db, 0,6 kg	Grill	Huzal- polc és cseptál- ca	4	max.	20 - 30		Helyezze a huzal- polcot a negyedik szintre, míg a cseptálcát a har- madik szintre. A sütési idő félidejé- ben fordítsa meg az ételt. Melegítse elő a sütőt 3 percig.




## 12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



### FIGYELMEZTETÉS!

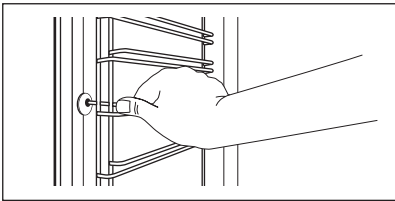
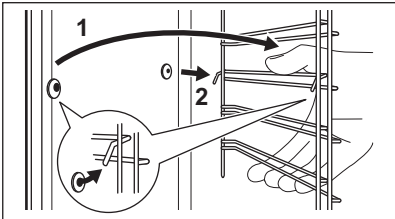
Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 12.1 Tisztítással kapcsolatos megjegyzések

 <b>Tisztítósze- rek</b>	A sütő elejét meleg vizes és enyhe mosogatószeres puha ruhával tisztítsa meg.
	A fémfelületeket háztartási tisztítószerekkel tisztítsa meg.
	A szennyeződések elenyhe mosogatószerrel távolítsa el.
 <b>Napi haszná- lat</b>	A sütőteret minden használat után tisztítsa meg. A lerakódott zsír vagy egyéb maradvány tüzet okozhat.
	A nedvesség lecsapódhat a 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 törleruhával törölje szárazra a sütő belsejét.
 <b>Tartozékok</b>	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 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 kisereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza. A teleszkópos sütősíneken található tartócsapok előre nézzenek.	

## 12.3 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.
--	---	---

1. lépés	2. lépés	3. lépés
Kapcsolja be a sütőt.	Nyomja meg:  / Tisztítás.	Válassza a tisztítás üzemmódot.
<b>Kiegészítő funkció</b>	<b>Tisztítás üzemmód</b>	<b>Időtartam</b>
Pirolitikus tisztítás, gyors	Enyhe tisztítás	1 h

# ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

Pirolitikus tisztítás, normál	Normál tisztítás	1 h 30 min
Pirolitikus tisztítás, intenzív	Alapos tisztítás	2 h 30 min
<b>i</b> Amikor megkezdődik a tisztítás, a sütő ajtaja reteszeli, és a sütővilágítás kikapcsol. Magasabb fordulatszámon működik a hűtőventilátor.		
STOP - megnyomásával a tisztítás a vége előtt bármikor leállítható. A sütőt ne használja, amíg az ajtózár szimbólum el nem tűnik a kijelzőről.		

## 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.
--	--	--






## 12.4 Hogyan tisztítsa: Víztartály

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

## Amikor a tisztítás véget ér:

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

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

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

## 12.5 Tisztítás emlékeztető

Amikor az emlékeztető üzenet megjelenik, tisztítás elvégzése javasolt.

Használja a következő funkciót: Pirolitikus tisztítás.

## 12.6 eltávolítás és visszaszerelés: Ajtó

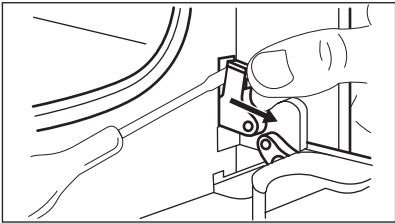
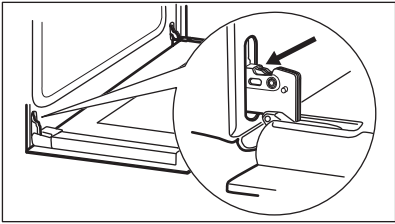
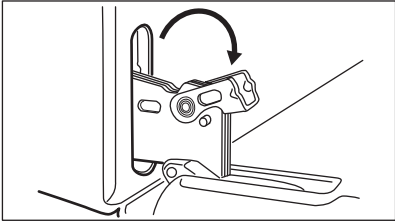
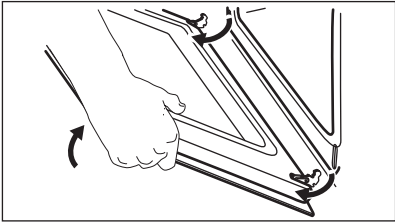
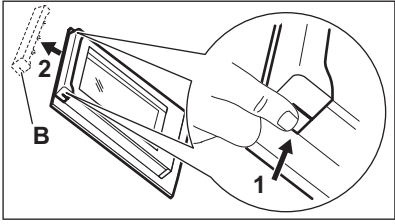
A sütőajtóban három üveglap található. A sütő ajtaja és a belső üveglapok a tisztításhoz kivehetők. Az üveglapok kiszérése előtt olvassa el „Az ajtó eltávolítása és visszaszerelése” c. rész összes utasítását.



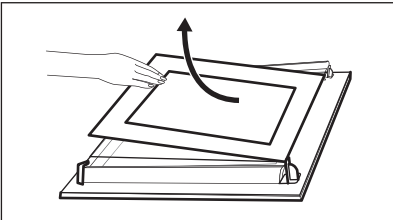
### VIGYÁZAT!

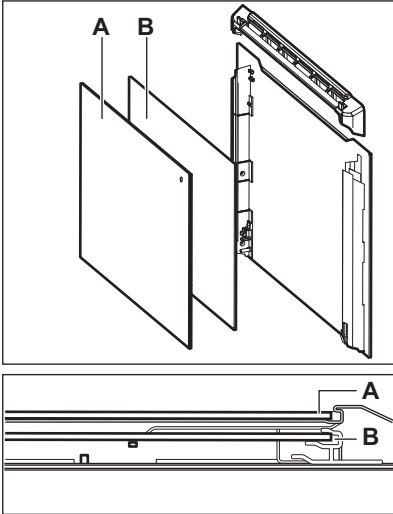
Ne használja a sütőt az üveglapok nélkül.

# ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

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



<b>10. lépés</b>	Tisztítsa meg az üveglapokat mosogatószeres vízzel. Óvatosan szárítsa meg az ajtó üveglapjait. Az üveglapokat tilos mosogatógépben tisztítani.	
<b>11. lépés</b>	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 dísléce 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. HIBAELHÁRÍTÁS



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 13.1 Mi a teendő, ha...



A sütő nem kapcsol be vagy nem melegszik fel



Lehetséges ok



Megoldás

A sütő nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz, vagy nincs megfelelően csatlakoztatva.

Ellenőrizze, hogy a sütő megfelelően van-e csatlakoztatva az elektromos hálózathoz. Lásd a bekötési rajzot.

Az óra nincs beállítva.

Állítsa be az órát. A részletekért olvassa el az „Óra funkciók” fejezet „Hogyan állítsa be:” című szakaszát Órafunkciók funkciót.

Az ajtó nem csukódik rendesen.




Teljesen zárja be az ajtót.




Leolvadt a biztosíték.

Ellenőrizze, hogy nem a biztosíték okozza-e a hibát. Ha a hiba többször előfordul, hívjon szakképzett villanyszerelőt.




A sütőn a Gyerekzár be van kapcsolva.




Olvassa el a „Menü” c. fejezetben ezt az almenüt: Egyéb funkciók funkciót.

 <b>Alkotóelemek</b>	
 <b>Leírás</b>	 <b>Megoldás</b>
Kiégett az izzó.	Cserélje ki az izzót. A részletekért olvassa el az „Ápolás és tisztítás” fejezetben ezt a szakaszt: Hogyan cserélje: Lámpa.

 <b>Tisztítás</b>	
 <b>Leírás</b>	 <b>Ellenőrizze, hogy...</b>
Víz került a sütőtérbe.	Nincs túl sok víz a víztartályban.
A gőzben sütés nem működik.	Nincs vízkőmaradvány a gőz bemenet nyílásánál.
A gőzben sütés nem működik.	Van víz a víztartályban.
Több, mint 3 percig tart a víztartály kiürítése, vagy víz szivárog a gőz bemenet nyílásából.	Nincs vízkőmaradvány a gőz bemenet nyílásánál. Tisztítsa meg a víztartályt.

Az áramkimaradás mindig leállítja a tisztítást. Ismétlje meg a tisztítást, ha azt az áramkimaradás félbeszakította.



 <b>Hibák a WiFi jelnél</b>	
 <b>Lehetséges ok</b>	 <b>Megoldás</b>
Hiba lépett fel a vezeték nélküli hálózat jelénél.	Ellenőrizze vezeték nélküli hálózatot és az útválasztót (router). Indítsa újra a routert.
Új router került telepítésre, vagy a router beállítása megváltozott.	A sütő és a mobil eszköz ismételt beállításához olvassa el „Az első használat előtt” című fejezet „Vezeték nélküli kapcsolat” c. szakaszát.

 <b>Hibák a WiFi jelnél</b>	
 <b>Lehetséges ok</b>	 <b>Megoldás</b>
Gyenge a vezeték nélküli hálózat jelerőssége.	Helyezze a routert a lehető legközelebb a sütőhöz.
A vezeték nélküli jelet megszakította a sütő közelében elhelyezett mikrohullámú készülék.	Kapcsolja ki a mikrohullámú készüléket.

## 13.2 Hogyan kezelje: Hibakódok



Szoftverhiba esetén a kijelzőn hibaüzenet látható.

Ebben a szakaszban az olyan hibák listáját láthatja, melyeket saját maga is képes kezelni.

 <b>Kód és leírás</b>	 <b>Javítási mód</b>
C2 - Hűshőmérő szenzor van a sütőtérben Pirolitikus tisztítás közben.	Távolítsa el a Hűshőmérő szenzor-t.
C3 - az ajtó nincs teljesen becsukva Pirolitikus tisztítás közben.	Zárja be az ajtót.
F111 - A Hűshőmérő szenzor nincs megfelelően az aljzatba illesztve.	Teljesen dugja be a Hűshőmérő szenzor-t az aljzatba.
F240, F439 - a kijelző érzékelőmezői nem működnek megfelelően.	Tisztítsa meg a kijelző felületét. Ügyeljen arra, hogy ne maradjon szennyeződés az érzékelőmezőkön.
F601 - hiba merült fel a Wi-Fi jelnél.	Ellenőrizze a hálózati csatlakozását. Lásd „Az első használat előtt” fejezet Vezeték nélküli kapcsolat című részét.
F604 - az első Wi-Fi csatlakozási kísérlet nem sikerült.	Kapcsolja ki és be a sütőt, majd próbálja meg ismét. Lásd „Az első használat előtt” fejezet Vezeték nélküli kapcsolat című részét.
F908 - a sütő rendszere nem tud csatlakozni a kezelőpanelhez.	Kapcsolja ki és be a sütőt.

Ha ezen hibaüzenetek egyike folyamatosan megjelenik a kijelzőn, azt jelzi, hogy a hibás alrendszer letiltásra kerülhetett. Ilyen esetben forduljon a márkakereskedőhöz vagy a

márkaszervezhez. Ha a fenti hibák egyike előfordul, a többi sütőfunkció továbbra is a szokásos módon működik.

 Kód és leírás	 Javítási mód
F602, F603 - a Wi-Fi nem érhető el.	Kapcsolja ki és be a sütőt.

## 13.3 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 előlő keretén található. Ne távolítsa el az adattáblát a készülék sütőterének keretéről.

Javasoljuk, hogy írja ide az adatokat:	
Modell (Mod.)	.....
Termékszám (PNC)	.....
Sorozatszám (S.N.)	.....

## 14. ENERGIAHATÉKONYSÁG

### 14.1 Termékre vonatkozó információk és Termékismertető\*

Gyártó neve	Electrolux
A készülék azonosítójele	EOC8P39WX 949494777 EOC8P39WZ 949494778 KOCBP39WX 949494776
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	EOC8P39WX	35.9 kg
	EOC8P39WZ	36.5 kg
	KOCBP39WX	36.8 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.

## 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 ajtó tömítést, 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.

### Maradék hő

Amikor egy sütőfunkciót vagy programot időbeállítással (Időtartam, Befejezés) kapcsol be, és a sütés időtartama 30 percnél hosszabb, a fűtőelemek automatikusan korábban kapcsolnak ki egyes sütőfunkcióknál.

A sütővilágítás és a légkeverés továbbra is működik. Amikor kikapcsolja a sütőt, a kijelző jelzi a maradék hőt. A maradék hőt 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 maradék hő tovább folytatja a sütést.

A maradék hőt más ételek felmelegítéséhez is használhatja.

### Ételek melegen tartása

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

Nyomja meg a  gombot a Menü megnyitásához.

Menüpont		Alkalmazás
Előre programozott sütés		Automatikus programok listázása.
Tisztítás		Tisztítóprogramok listázása.
Kedvencek		Kedvenc beállítások listázása.
Egyéb funkciók		A sütőparaméterek beállítása.
Beállítások	Csatlakoztatás	A hálózati paraméterek beállítása.
	Beállítás	A sütőparaméterek beállítása.
	Szervíz	A szoftver verziószám és a konfiguráció megjelenítése.

### 15.2 Almenü ehhez: Tisztítás

Almenü	Alkalmazás
Pirolitikus tisztítás, gyors	Időtartam: 1 h.
Pirolitikus tisztítás, normál	Időtartam: 1 h 30 min.
Pirolitikus tisztítás, intenzív	Időtartam: 2 h 30 min.

## 15.3 Almenü ehhez: Egyéb funkciók

Almenü	Alkalmazás
Sütő világítás	A sütővilágítás be- és kikapcsolása.
Gyerekszár	Megakadályozza a sütő véletlen bekapcsolását. Ha a kiegészítő funkció be van kapcsolva, a „Gyerekszár” kijelzés megjelenik a kijelzőn a sütő bekapcsolásakor. A sütő használatához válassza ki a kód betűit ábécé sorrendben. Ha a Gyerekszár aktív, és a sütő ki van kapcsolva, a sütő ajtaja zárva van. Bekapcsolt gyerekszár mellett is hozzáférhető az időzítő, a távirányítás és a sütővilágítás.
Gyors felfűtés	Lerövidíti a felfűtési időt. Ez csak bizonyos sütőfunkcióknál áll rendelkezésre.
Tisztítás emlékeztető	Az emlékeztető be- és kikapcsolása.
Idő kijelzés	Az óra be- és kikapcsolása.
Digitális óra stílus	Az időkijelzés formátumának módosítása.

## 15.4 Almenü a következőhöz: Csatlakoztatás

Almenü	Leírás
Wi-Fi	Engedélyezés és letiltás: Wi-Fi.
Távirányítás	A távvezérlés engedélyezése és letiltása. A kiegészítő funkció csak ennek a bekapcsolása után látható: Wi-Fi.
Automatikus távműködtetés	A távvezérlés automatikus megkezdése a START megnyomása után. A kiegészítő funkció csak ennek a bekapcsolása után látható: Wi-Fi.
Hálózat	A hálózati állapot és a jelerősség ellenőrzése: Wi-Fi.
Hálózat elejtése	Az aktuális hálózat sütőhöz való automatikus csatlakozásának letiltása.



## 15.5 Almenü ehhez: Beállítás

Almenü	Megnevezés
Nyelv	A kívánt nyelv beállítása.
Kijelző fényerő	A kijelző fényerejének beállítása.
Nyomógomb Hang	Az érintőmezők hangjának be- és kikapcsolása. A hang elnémítása nem lehetséges a következőnél: ① funkciót.
Figyelmeztető hangerő	A gombnyomások és jelzések hangerejének beállítása.
Pontos idő	A pontos idő és dátum beállítása.

## 15.6 Almenü a következőhöz: Szervíz

Almenü	Leírás
Demo üzemmód	Aktiváló / inaktíváló kód: 2468
Szoftver verzió	Szoftver verzióra vonatkozó információk.
Összes beállítás törlése	Visszaállítás gyári beállításokra.

## 16. POFONEGYSZERŰ!


**Az első használat előtt be kell állítania az alábbiakat:**


Nyelv	Kijelző fényerő	Nyomógomb Hang	Figyelmeztető hangerő	Pontos idő
-------	-----------------	----------------	-----------------------	------------

**Ismerkedjen meg a kezelőpanelen és a kijelzőn található alapvető ikonokkal:**

 BE / KI	 Menü	 Kedvencek	 Wi-Fi	 Időzítő	 Hűhőmérő szenzor	START / STOP
--	---	--	--	--	---	--------------

# POFONEGYSZERŰ!




A sütő használatának megkezdése				
<b>Gyors elindítás</b>	Kapcsolja be a sütőt, majd kezdjen sütni alapértelmezett hőmérséklettel és funkció időtartammal.	<b>1. lépés</b>	<b>2. lépés</b>	<b>3. lépés</b>
		Tartsa megnyomva az alábbi gombot: ① funkciót.	 ... - válasza ki a kívánt funkciót.	Nyomja meg: START funkciót.
<b>Gyors kikapcsolás</b>	A sütőt bármikor, bármilyen képernyőről vagy üzenetről ki lehet kapcsolni.	① - tartsa nyomva a gombot, amíg a sütő ki nem kapcsol.		

Főzés elindítása				
1. lépés	2. lépés	3. lépés	4. lépés	5. lépés
① - nyomja meg a sütő bekapcsolásához.	 ... - válassza ki a sütőfunkciót.	°C - állítsa be a következőt: hőmérséklet.	OK - nyomja meg a megerősítéshez.	START - nyomja meg a főzés elindításához.

Gőzöléses főzés			
Hideg csapvízzel töltsé fel a víztartályt. Kövesse a kijelzőn látható utasításokat.			
Regenerálódás Melegítse újra az ételt.	Pizza funkció	Kenyér	Páratartalom, alacsony Gőzöléses főzés. Felgyorsítja a főzést.
130 °C	200 - 220 °C	150 - 210 °C	160 - 200 °C

Sajátítsa el a gyors főzés módszerét
Használja az automatikus programokat az étel gyors elkészítéséhez az alapértelmezett beállításokkal:

## Sajátítsa el a gyors főzés módszerét

Előre programozott sütés	1. lépés	2. lépés	3. lépés	4. lépés
	Nyomja meg:  funkciót.	Nyomja meg:  funkciót.	Nyomja meg:  Előre programozott sütés.	Válassza ki az ételt.

## A sütés időtartamának beállításához használja a gyors funkciókat

### 10% befejezési segéd

Használja a 10% befejezési segédet, hogy további időtartamot adjon hozzá, amikor a főzési időből 10% maradt fenn.

A sütési idő meghosszabbításához nyomja meg a **+1min** gombot.

## 17. HASZNÁLJON PARANCSIKONT!

Az alábbiakban az összes hasznos parancsikont látható. Ezek a felhasználói kézikönyv vonatkozó fejezeteiben is megtalálhatók.

### Vezeték nélküli kapcsolat



### Hogyan állítsa be: Sütőfunkciók



### Hogyan állítsa be: Főzés gőzfunkcióval



### Hogyan állítsa be: Előre programozott sütés



### Hogyan állítsa be: Főzési idő



# HASZNÁLJON PARANCSIKONT!

---

Hogyan késleltesse: Sütés indítása és a sütés befejezése



Hogyan törölje: Időzítő beállítása





Használata: Húshőmérő szenzor



## 18. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

---

A  következő jelzéssel ellátott anyagokat hasznosítsa újra. Újrahasznosításhoz tegye a megfelelő konténerekbe a csomagolást. Járuljon hozzá környezetünk és egészségünk védelméhez, és hasznosítsa újra az elektromos és elektronikus hulladékot. A  tiltó szimbólummal ellátott készüléket ne dobja a háztartási hulladék közé. Juttassa el a készüléket a helyi újrahasznosító telepre, vagy lépjen kapcsolatba a hulladékkezelésért felelős hivatallal.

## MĒS DOMĀJAM PAR JUMS

Paldies, ka iegādājāties Electrolux ierīci. Esat izvēlējušies produktu, kas jau 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](http://www.electrolux.com/support)

reģistrētu savu ierīci labāka servisa saņemšanai:

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



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

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

## KLIENTU APKALPOŠANA UN SERVISS

Izmantojiet tikai oriģinālās rezerves daļas.

Sazinoties ar mūsu pilnvaroto servisa centru, nodrošiniet, lai jums būtu pieejami šādi dati: modelis, PNC, sērijas numurs.

Šī informācija ir norādīta uz datu plāksnītes.

 Uzmanību / drošības informācija

 Vispārīga informācija un ieteikumi

 Ar vidi saistīta informācija

Izmaiņu tiesības rezervētas.

## SATURS

<b>1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....</b>	<b>406</b>	<b>3. UZSTĀDĪŠANA.....</b>	<b>412</b>
1.1 Bērnu un neaizsargātu personu drošība.....	407	3.1 Iebūve.....	413
1.2 Vispārīgā drošība.....	407	3.2 Ierīces nostiprināšana pie virtuves mēbelēm.....	414
<b>2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....</b>	<b>408</b>	<b>4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....</b>	<b>414</b>
2.1 Uzstādīšana.....	408	4.1 Vispārējs pārskats.....	414
2.2 Pieslēgums elektrotīklam.....	409	4.2 Papildpiederumi.....	415
2.3 Lietošana.....	410	<b>5. CEPEŠKRĀSNS IESLĒGŠANA UN IZSLĒGŠANA.....</b>	<b>415</b>
2.4 Aprūpe un tīrīšana.....	411	5.1 Vadības panelis.....	415
2.5 Pirolitiskā tīrīšana.....	411	5.2 Displejs.....	416
2.6 Gatavošana ar tvaiku.....	412	<b>6. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES.....</b>	<b>417</b>
2.7 Iekšējais apgaismojums.....	412	6.1 Sākotnējā tīrīšana .....	417
2.8 Servisa izvēlne.....	412		
2.9 Utilizācija.....	412		

6.2 Pirmreizējais savienojums.....	417	11.4 Gatavošanas tabulas pārbaudes iestādēm.....	436
6.3 Bezvadu savienojums .....	418	<b>12. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....</b>	<b>438</b>
6.4 Programmatūras licences.....	419	12.1 Piezīmes par tīrīšanu.....	438
6.5 Sākotnējā uzkarsēšana.....	419	12.2 Kā izņemt: Plauktu balsti .....	439
<b>7. IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....</b>	<b>419</b>	12.3 Funkcijas Pirolītiskā tīrīšana izmantošana.....	439
7.1 Karsēšanas funkcijas iestatīšana.....	419	12.4 Kā tīrīt? Ūdens tvertne.....	440
7.2 Iestatīšana. Tvaika karsēšanas funkcija.....	420	12.5 Tīrīšanas atgādinājums.....	441
7.3 Ūdens tvertne.....	421	12.6 Izņemšana un uzstādīšana: Durvis.....	441
7.4 Iestatīšana Gatavošanas palīgs.....	422	12.7 Kā nomainīt: Lampa.....	443
7.5 Karsēšanas funkcijas.....	422	<b>13. PROBLĒMRISINĀŠANA.....</b>	<b>444</b>
7.6 Ieslēgtas piezīmes: Ventilatora kars. ar mitrumu.....	425	13.1 Kā rīkoties, ja.....	444
<b>8. PULKSTĒŅA FUNKCIJAS.....</b>	<b>425</b>	13.2 Kā pārvaldīt: Kļūdu kodi.....	446
8.1 Pulkstēņa funkciju apraksts.....	425	13.3 Servisa dati.....	447
8.2 Pulkstēņa funkcijas iestatīšana.....	426	<b>14. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....</b>	<b>447</b>
<b>9. IZMANTOŠANA: PAPILDPIEDERUMI.....</b>	<b>428</b>	14.1 Produkta informācija un produkta informācijas lapa*.....	447
9.1 Piederumu ievietošana.....	428	14.2 Elektroenerģijas taupīšana.....	448
9.2 Termozonde.....	428	<b>15. IZVĒLNES STRUKTŪRA.....</b>	<b>449</b>
9.3 Papildpiederumi gatavošanai ar tvaiku.....	430	15.1 Izvēlne.....	449
9.4 Gatavošana ar tvaiku, izmantojot cepamtrauku.....	431	15.2 Apakšizvēlne: Tīrīšana.....	449
9.5 Gatavošana ar tvaiku nenosegtā cepamtraukā.....	432	15.3 Apakšizvēlne: Iespējas.....	450
<b>10. PAPILDFUNKCIJAS.....</b>	<b>432</b>	15.4 Apakšizvēlne: Savienojums.....	450
10.1 Saglabāšana: Izlase.....	432	15.5 Apakšizvēlne: Uzstādīšana.....	451
10.2 Funkciju bloķēšana.....	432	15.6 Apakšizvēlne: Servisa izvēlne.....	451
10.3 Automātiskā izslēgšanās.....	433	<b>16. TAS IR VIENKĀRŠI!.....</b>	<b>451</b>
10.4 Dzesēšanas ventilators.....	433	<b>17. IZMANTOJIET SAĪSNI!.....</b>	<b>453</b>
<b>11. PADOMI UN IETEIKUMI.....</b>	<b>434</b>	<b>18. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU.....</b>	<b>454</b>
11.1 Gatavošanas ieteikumi.....	434		
11.2 Ventilatora kars. ar mitrumu.....	434		
11.3 Ventilatora kars. ar mitrumu - ieteicamie piederumi.....	436		

## 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 pārlicinieties, vai ierīce ir izslēgta, lai neizraisītu elektrošoku.
- **BRĪDINĀJUMS!** Lietošanas laikā ierīce sakarst. Nepieskarieties sildelementiem.

# DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

- Vienmēr izmantojiet cepeškrāsns cimdus, 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.
- Neuzstādiet un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātās uzstādīšanas norādes.
- Vienmēr uzmanīgi pārvietojiet ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr izmantojiet drošības cimdus un slēgtus apavus.
- Nevelciet ierīci aiz roktura.
- Uzstādiet ierīci drošā un atbilstošā vietā, kas atbilst uzstādīšanas prasībām.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Pirms ierīces uzstādīšanas pārlicinieties, ka būs iespējams brīvi atvērt 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 priekšpuses augstums	594 mm



ierīces aizmugures augstums	576 mm
ierīces priekšpusēs 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.

- Elektrības padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektriķim.
- Ierīcei jābūt iezemētai.
- Pārlicinieties, 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 no 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.

# DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

## 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 <sup>2</sup> )
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 un nēglabājiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.
- Neizpaužiet savu Wi-Fi paroli citām personām.



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Lai novērstu emaljas bojājumus vai krāsas maiņu:
  - neievietojiet cepeškrāsns traukus vai citus priekšmetus nepastarpināti uz ierīces grīdas;
  - nenovietojiet alumīnija foliju nepastarpināti uz ierīces grīdas;
  - neļējiet ūdeni karstā ierīcē.
  - neatstājiet ierīcē mitrus traukus un produktus pēc gatavošanas beigām.

- ievērojiet piesardzību, izņemot vai ievietojot papildaprīkojumu.
- Emaljas vai nerūsējošā tērauda krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību.
- Mitrām kūkām izmantojot dziļo pannu. Augļu sulas var radīt paliekošus traipus.
- 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!
- 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/aizdegšanās/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 tuvojies 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.

# UZSTĀDĪŠANA

---

- 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, paplāšu, 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 Gatavošana ar tvaiku



### **BRĪDINĀJUMS!**

Pastāv apdegumu un ierīces bojājumu risks.

- Izplūstošais tvaiks var izraisīt apdegumus:
  - Gatavojot ar tvaiku, neveriet vaļā ierīces durvis.
  - Pēc gatavošanas ar tvaiku atveriet ierīces durvis piesardzīgi.

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

## 2.8 Servisa izvēlne

- Lai salabotu ierīci, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.
- Lietojiet tikai oriģinālas rezerves daļas.

## 2.9 Utilizācija



### **BRĪDINĀJUMS!**

Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

- Sazinieties ar vietējās pašvaldības iestādēm, lai noskaidrotu, kā utilizēt ierīci.
- Atvienojiet ierīci no elektropadeves.
- Nogrieziet strāvas kabeli netālu no ierīces un utilizējiet to.
- Noņemiet durvju fiksatoru, lai bērni vai mājdzīvnieki nevarētu sevi iesprostot ierīcē.

# 3. UZSTĀDĪŠANA

---



### **BRĪDINĀJUMS!**

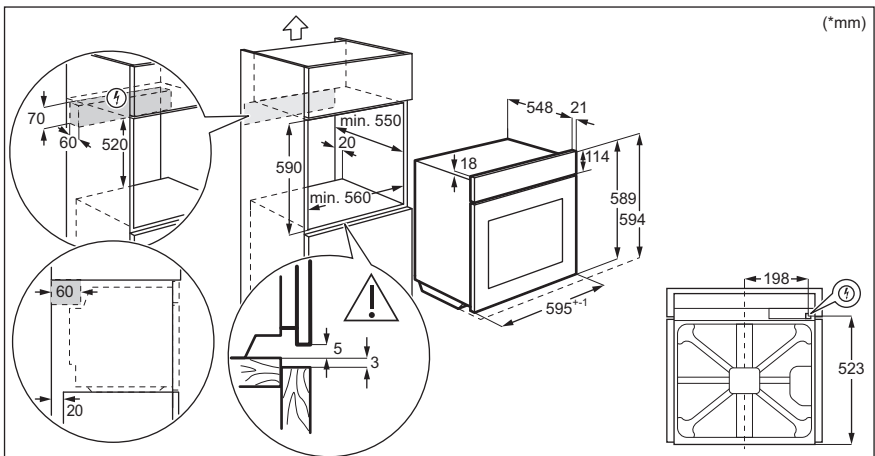
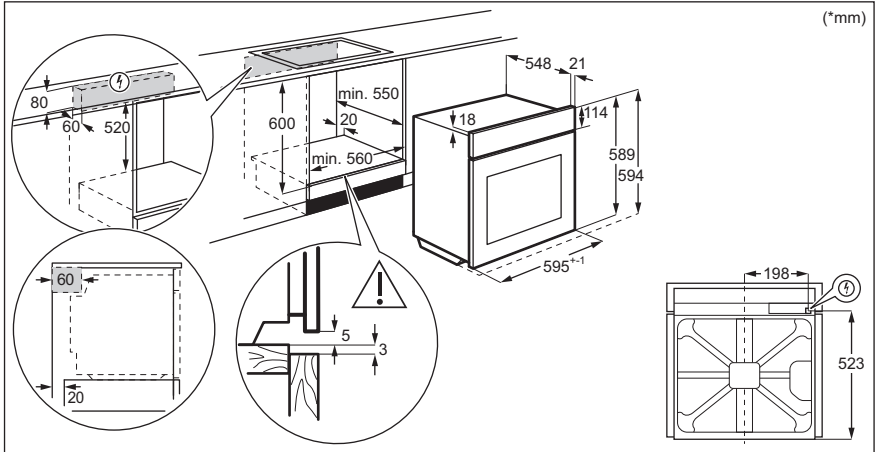
Skatiet sadaļu "Drošība".

## 3.1 Iebūve



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

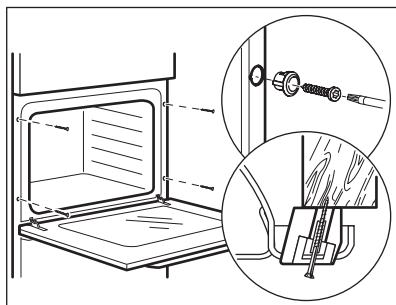
How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



# IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

---

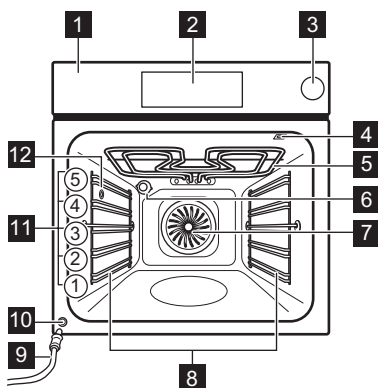
## 3.2 Ierīces nostiprināšana pie virtuves mēbelēm



# 4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

---

## 4.1 Vispārējs pārskats



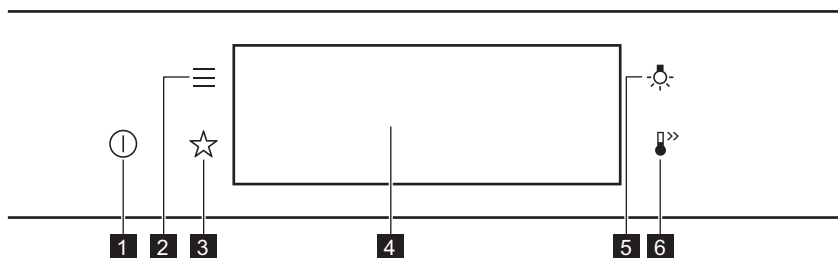
- 1** Vadības panelis
- 2** Elektroniskais programmētājs
- 3** Ūdens atvilktnē
- 4** Termozondes kontaktligzda
- 5** Sildelements
- 6** Lampa
- 7** Ventilators
- 8** Plaukta atbalsts, izņemams
- 9** Novadcaurule
- 10** Ūdens izvades vārsts
- 11** Plauktu līmeņi
- 12** Tvaika pievads

## 4.2 Papildpiederumi

- **Restots plaukts**  
Gatavošanas traukiem, kūku formām, cepešiem.
- **Cepamā Paplāte**  
Kūkām un biskvītiem.
- **Grila/cepamā panna**  
Paredzēts(-a) apbrūnināšanai un cepšanai vai kā paliktis tauku savākšanai.
- **Termozonde**  
Ēdiena gatavības pakāpes noteikšanai.
- **Teleskopiskās vadotnes**  
Izmantojot teleskopiskās vadotnes, jūs varat ērtāk ievietot cepeškrāsnī un izņemt no tās paplātes.
- **Cepamtrauks**  
Gatavošanai ar tvaika funkciju.


## 5. CEPEŠKRĀSNS IESLĒGŠANA UN IZSLĒGŠANA

### 5.1 Vadības panelis


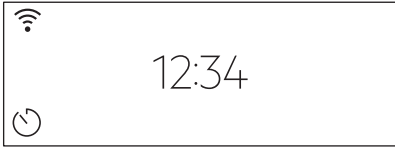

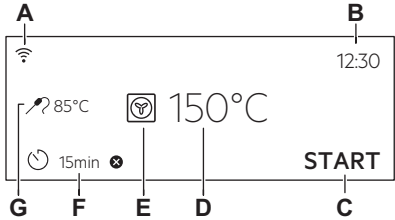


<b>1</b>	IESLĒGT / IZ-SLĒGT	Nospiediet un turiet nospiestu, lai ieslēgtu un izslēgti cepeškrāsnī.
<b>2</b>	Izvēlne	Uzskaita cepeškrāsns funkcijas.
<b>3</b>	Izlase	Uzskaita iecienītākos iestatījumus.
<b>4</b>	Displejs	Rāda cepeškrāsns pašreizējos iestatījumus.
<b>5</b>	Lampas slēdzis	Lai ieslēgtu un izslēgtu lampu.
<b>6</b>	Ātrā uzsilšana	Lai ieslēgtu un izslēgtu funkciju: Ātrā uzsilšana.

# CEPEŠKRĀSNS IESLĒGŠANA UN IZSLĒGŠANA

 <p><b>Piespiediet</b></p>	 <p><b>Pavirziet</b></p>	 <p><b>Nospiediet un turiet nospiestu</b></p>
<p>Pieskarieties virsmai ar pirksta galu.</p>	<p>Slidiniet pirksta galu pāri virsmai.</p>	<p>Pieskarieties virsmai uz 3 sekundēm.</p>

## 5.2 Displejs











	<p>Pēc ierīces ieslēgšanas displejā ir redzams galvenais ekrāns ar karsēšanas funkciju un noklusējuma temperatūru.</p>
	<p>Ja nelietojat cepeškrāsni 2 minūtes, displejs pārslēdzas gaidstāves režīmā.</p>
	<p>Gatavošanas laikā displejs attēlo iestatītās funkcijas un citas pieejamās iespējas.</p>
	<p>Displejs ar maksimālo iestatīto funkciju skaitu.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A. Wi-Fi</li> <li>B. Diennakts laiks</li> <li>C. SĀKT/PĀRTRAUKT</li> <li>D. Temperatūra</li> <li>E. Karsēšanas funkcijas</li> <li>F. Taimers</li> <li>G. Termozonde (tikai atsevišķiem modeļiem)</li> </ul>

### Displeja indikatori

**Pamata indikatori** – lai pārvietotos pa izvēlni displejā.



# PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

 Izvēles/iestatījumu apstiprināšana.	 Izvēlnē atgriezties vienu līmeni atpakaļ.	 Pēdējās darbības atcelšana.	 Iespēju ieslēgšana un izslēgšana.
<b>Skaņas signāls funkciju indikatori</b> — beidzoties iestatītajam gatavošanas laikam, atskanēs signāls.			
 Funkcija ir ieslēgta.	 Funkcija ir ieslēgta. Ēdiena gatavošana beidzas automātiski.	 Skaņas signāls ir izslēgts.	
<b>Taimera indikatori</b>			
 Funkcijas iestatīšana: Atliktais starts.	 Iestatījuma atcelšana.		
<b>Wi-Fi indikators</b> — cepeškrāsnij var izveidot Wi-Fi savienojumu.			
 Wi-Fi savienojums ir ieslēgts.			

## 6. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 6.1 Sākotnējā tīrīšana

1. solis.	2. solis	3. solis.
Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus un noņemamos plauktu balstus.	Noīrīet cepeškrāsnī un piederumus ar mīkstu drānu, siltu ūdeni un maigu tīrīšanas līdzekli.	Ievietojiet cepeškrāsnī piederumus un izņemamos plauktu balstus.

### 6.2 Pirmreizējais savienojums



Displejs rāda "Laipni lūdzam!" ziņojumu pēc pirmās savienošanās.

Iestatīšana: Valoda, Displeja spilgtums, Taustiņu skaņa, Skaņas signāla skaļums, Diennakts laiks.

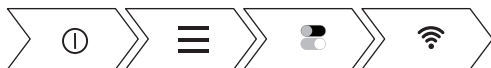
## 6.3 Bezvadu savienojums

Cepeškrāsns savienojuma izveidošanai nepieciešams tālāk minētais.

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

<b>1. solis</b>	Lejupielādējiet mobilo lietotni My Electrolux Kitchen un izpildiet norādījumus turpmākiem soļiem.
<b>2. solis.</b>	Ieslēdziet cepeškrāsni.
<b>3. solis.</b>	Nospiediet  . Atlasiet: Iestatījumi / Savienojums.
<b>4. solis</b>	 – pavelciet vai nospiediet, lai ieslēgtu: Wi-Fi.
<b>5. solis.</b>	Cepeškrāsns bezvadu modulis ieslēgsies 90 sekunžu laikā.

**Izmantojiet saīsni!**



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 atvērta pirmkoda programmatūrā. Electrolux pateicas par atklātā pirmkoda programmatūras un robottehnikas aprindu sniegto ieguldījumu šī projekta izstrādē.


Lai piekļūtu pirmkodam, kura pamatā ir šie bezmaksas un atvērta pirmkoda programmatūras komponenti, kuru licences nosacījumos ir noteikts publicēšanas pienākums, kā arī lai aplūkotu pilnu to autortiesību informāciju un piemērojamos licences nosacījumus, lūdzu apmeklējiet vietni <http://electrolux.opensourcerepository.com> (mape NIU5).


## 6.5 Sākotnējā uzkarsēšana

**Iepriekš uzkarsējiet tukšu cepeškrāsni pirms pirmās lietošanas.**

**1. solis** Izņemiet visus papildpiederumus un noņemamās plauktu balstus no cepeškrāsns.

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

**3. solis** Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai:   
Ļaujiet cepeškrāsni darboties 15 minūtes.

 Iepriekšējās uzkarsēšanas laikā no cepeškrāsns var izdalīties aromāts un dūmi. Nodrošiniet telpā ventilāciju.

## 7. IZMANTOŠANA IKDIENĀ



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 7.1 Karsēšanas funkcijas iestatīšana

**1. solis** Ieslēdziet cepeškrāsni. Displejā ir redzama noklusējuma karsēšanas funkcija.

**2. solis** Nospiediet karsēšanas funkcijas simbolu, lai atvērtu apakšizvēlni.

**3. solis** Atlasiet karsēšanas funkciju un nospiediet: **OK**. Displejs rāda iestatīto temperatūru.

**4. solis** Temperatūras iestatīšana. Nospiediet **OK**.


# IZMANTOŠANA IKDIENĀ


<b>5. solis</b>	Nospiediet <b>START</b> . Termozonde — varat pievienot sensoru jebkurā brīdī pirms ēdiena gatavošanas vai tās laikā.
STOP – nospiediet, lai izslēgtu karsēšanas funkciju.	
<b>6. solis</b>	Izslēdziet cepeškrāsni.

## Izmantojiet saīsni!



## 7.2 Iestatīšana. Tvaika karsēšanas funkcija




<b>1. solis</b>	Izslēdziet cepeškrāsni. Atlasiet karsēšanas funkcijas simbolu un nospiediet to, lai ieiētu apakšizvēlnē.
<b>2. solis.</b>	Iestatiet tvaika karsēšanas funkciju.
<b>3. solis.</b>	Nospiediet: <b>OK</b> . Displejā būs redzami temperatūras iestatījumi.
<b>4. solis</b>	Iestatiet temperatūru.
<b>5. solis.</b>	Nospiediet <b>OK</b> .
<b>6. solis</b>	Nospiediet ūdens atvilktnes vāku, lai to atvērtu.
<b>7. solis</b>	Uzpildiet ūdens atvilktni ar aukstu ūdeni līdz maksimālajam līmenim (aptuveni 900 ml), līdz atskan skaņas signāls vai displejā parādās paziņojums. Neuzpildiet ūdens atvilktni pāri tās maksimālajai ietilpībai. Pastāv ūdens noplūdes, pārplūšanas un mēbeļu bojājumu risks. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"><p> <b>BRĪDINĀJUMS!</b> Izmantojiet tikai aukstu krāna ūdeni. Neizmantojiet filtrētu (no minerālvielām attīrītu) vai destilētu ūdeni. Neizmantojiet citu veidu šķidrumus. Neiepildiet ūdens atvilktnē uzliesmojošus vai spirtu saturošus šķidrumus.</p></div>
<b>8. solis</b>	Ievietojiet ūdens atvilktni tās sākotnējā pozīcijā.

<b>9. solis</b>	Nospiediet <b>START</b> . Cepeškrāsnij sasniedzot iestafīto temperatūru, atskan skaņas signāls.
<b>10. solis</b>	Ja ūdens atvilktnē beidzas ūdens, atskan skaņas signāls. Uzpildiet ūdens atvilktni.
<b>11. solis</b>	Izslēdziet cepeškrāsni.
<b>12. solis</b>	Pēc gatavošanas iztukšojiet ūdeni no atvilktnes. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;">  <b>BRĪDINĀJUMS!</b> Cepeškrāsns ir karsta. Pastāv apdedzināšanās risks. Uzmanieties, iztukšojot ūdens atvilktni.         </div>
<b>13. solis</b>	Cepeškrāsns iekšpusē var uzkrāties atlikušā ūdens kondensāts. Pēc gatavošanas uzmanīgi atveriet cepeškrāsns durvis. Kad cepeškrāsns ir atdzisusi, nosusiniet tās iekšpusi ar mīkstu drānu. Nogaidiet vismaz 60 minūtes pēc katras izmantošanas, lai izvairītos no karstā ūdens izvadīšanas pa ūdens izvades vārstu.

## Izmantojiet saīsni!



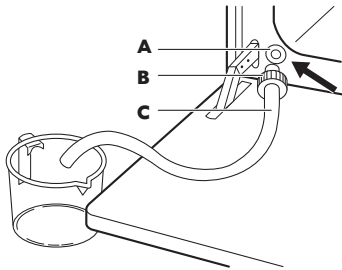
## 7.3 Ūdens tvertne

Ūdens tvertnes indikators	
	Tvertne ir pilna.
	Tvertne ir daļēji pilna.
	Tvertne ir tukša. Uzpildiet tvertni.

Ja iepildīsiet tvertnē par daudz ūdens, drošības sistēma to novadīs atpakaļ cepeškrāsns pamatnes daļā. Noīriet ūdeni ar sūkli

# IZMANTOŠANA IKDIENĀ

Iztukšojiet ūdens tvertni	
<b>1. solis</b>	Izslēdziet cepeškrāsni, atstājiet tās durvis atvērtas un uzgaidiet, līdz cepeškrāsns atdziest.
<b>2. solis.</b>	Pievienojiet novadcauruli (C) izvades vārstam (A), izmantojot savienotāju (B).
<b>3. solis.</b>	Raugieties, lai gals atrastos zemākā līmenī nekā A, un nospiediet B atkārtoti, lai savāktu atlikušo ūdeni.
<b>4. solis</b>	Atvienojiet C un B un nosusiniet cepeškrāsni ar mīkstu sūkli.



## 7.4 Iestatīšana Gatavošanas palīgs



Katram ēdienam šajā apakšizvēlnē ir ieteikta funkcija un temperatūra. Jūs varat mainīt laiku un temperatūru.

Dažus ēdienus var gatavot arī ar:

- Automātisks svars
- Termozonde

Ēdiena sagatavošanas pakāpe:

- Pusjēls vai Mazāk
- Vidējs
- Labi izcepts vai Vairāk








<b>1. solis.</b>	Izslēdziet cepeškrāsni.
<b>2. solis</b>	Nospiediet: 
<b>3. solis</b>	Nospiediet:  . Ievadiet: Gatavošanas palīgs.
<b>4. solis.</b>	Atlasiet ēdienu vai ēdiena veidu.
<b>5. solis</b>	Nospiediet START .

Izmantojiet sānsni!




## 7.5 Karsēšanas funkcijas








## STANDARTS

Karsēšanas funkcija	Lietošana
 <p><b>Grils</b></p>	Plānu produktu grilēšanai un maizes grauздēšanai.
 <p><b>Infratermiskā grilēšana</b></p>	Lielākus cepeša gabalu un mājputnu gaļas ar kauliem cepšanai vienā plaukta līmenī. Sacepumu pagatavošana un apbrūnināšana.
 <p><b>Karsēšana ar ventilatoru</b></p>	Ēdiena vienlaicīgai cepšanai un kaltēšanai līdz pat trīs plauktu līmenī. Iestatiet temperatūru par 20–40 °C zemāk nekā funkcijai Augš./Apakškarsēšana.
 <p><b>Saldēta pārtika</b></p>	Pusfabrikātu kraukšķīguma (piem., kartupeļi frī, kartupeļu daiviņas vai pildītas pankūciņas) panākšanai.
 <p><b>Augš./Apakškarsēšana</b></p>	Ēdiena gatavošana un cepšana viena plaukta līmenī.
 <p><b>Apakškarsēšana</b></p>	Kūku ar kraukšķīgu pamatni cepšanai un pārtikas konservēšanai.
 <p><b>Mīklas raudzēšana</b></p>	Rauga mīklas paātrinātai uzraudzēšanai. Tā novērš rauga mīklas virspuses izžūšanu un saglabā mīklas elastīgumu.


## SPECIĀLIE

Karsēšanas funkcija	Lietošana
 <p><b>Konservēšana</b></p>	Dārzeņu konservēšanai (piem., marinēti dārzeņi).




# IZMANTOŠANA IKDIENĀ

Karsēšanas funkcija	Lietošana
 Žāvēšana	Šķēlēs sagrieztu augļu, dārzeņu un sēņu kaltēšanai.
 Trauku uzsildīšana	Šķīvju uzsildīšanai pirms ēdiena pasniegšanas.
 Atkausēšana	Ēdiena atkausēšanai (dārzeņi un augļi). Atkausēšanas laiks ir atkarīgs no sasaldētās pārtikas daudzuma un izmēra.
 Sacepums	Tādiem ēdieniem kā lazanja un kartupeļu sacepums. Sacepumu pagatavošana un apbrūnināšana.
 Lēnā gatavošana	Mīkstu, sulīgu ceptu ēdienu pagatavošana.
 Siltuma uzturēšana	Ēdiena uzturēšana siltumā.
 Ventilatora kars. ar mitrumu	Šī funkcija ir paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā. Izmantojot šo funkciju, temperatūra cepeškrāsnī iekšpusē var atšķirties no iestatītās temperatūras. Tiek izmantots atlikušais siltums. Sildīšanas jaudu var samazināt. Plašāka informācija pieejama nodaļā "Ikdienu lietošana" sniegtajās piezīmēs par: Ventilatora kars. ar mitrumu.

## TVAIKS

Karsēšanas funkcija	Lietošana
 Ēdiena uzsildīšana ar tvaiku	Ēdienam, kas tiek atkārtoti uzsildīts ar tvaiku, virsējā kārtā neļūst sausa. Karstums izplatās lēni un vienmērīgi, ļaujot tam iegūt tādu garšu un smaržu, kā tikko pagatavotam ēdienam. Šo funkciju var izmantot ēdiena uzsildīšanai tieši uz šķīvja. Jūs varat vienlaikus atkārtoti uzsildīt vairākus šķīvjus, izmantojot dažādus plauktu līmeņus.



Karsēšanas funkcija	Lietošana
 <b>Picas funkcija</b>	Picas cepšana.
 <b>Maizes cepšana</b>	Izmantojiet šo funkciju, lai pagatavotu maizi un bulciņas ar profesionāla konditora izpildījumam pielīdzināmu kraukšķīgumu, krāsu un garozas spīdumu.
 <b>Zems mitrums</b>	Šī funkcija ir piemērota gaļas, putnu gaļas, cepeškrāsns ēdienu un sautējumu terīnē pagatavošanai. Tvaika un karsēšanas kombinācija padara gaļu sulīgu un mīkstu, ar kraukšķīgu garoziņu.

## 7.6 Ieslēgtas piezīmes: Ventilatora kars. ar mitrumu

Šī funkcija tika izmantota, lai atbilstu energoefektivitātes klases un ekodizaina prasībām saskaņā ar standartu ES 65/2014 un ES 66/2014. Pārbaudes saskaņā ar standartu EN 60350-1.

Cepeškrāsns durvīm jābūt aizvērtām cepšanas laikā, lai funkcija netiktu pārtraukta un cepeškrāsns darbotos ar vislielāko iespējamo energoefektivitāti.

Izmantojot šo funkciju, lampa automātiski izslēdzas pēc 30 sekundēm.

Gatavošanas norādījumus skatiet sadaļā "Ieteikumi un padomi", Ventilatora kars. ar mitrumu. Vispārīgus elektroenerģijas taupīšanas ieteikumus skatiet nodaļas "Energoefektivitāte" sadaļā "Elektroenerģijas taupīšana".

## 8. PULKSTEŅA FUNKCIJAS

### 8.1 Pulksteņa funkciju apraksts


Pulksteņa funkcija	Lietošana
Gatavošanas laiks	Ēdiena gatavošanas ilguma iestatīšana. Maksimālais ilgums ir 23 st. 59 min.
Darbības beigas	Darbību iestatīšana pēc taimera laika atskaites beigām.
Atliktais starts	Ēdiena gatavošanas sākuma un/vai beigu atlikšana.
Laika regulēšana	Gatavošanas laika pagarināšana.
Atgādinājums	Laika atskaites iestatīšana. Maksimālais ilgums ir 23 st. 59 min. Šī funkcija neietekmē cepeškrāsns darbību.

# PULKSTEŅA FUNKCIJAS

Pulksteņa funkcija	Lietošana
Laika skaitīšana	Uzrauga, cik ilgi darbojas funkcija. Laika skaitīšana — jūs varat to ieslēgt un izslēgt.



## 8.2 Pulksteņa funkcijas iestatīšana

Pulksteņa iestatīšana	
1. solis	Nospiediet: Diennakts laiks.
2. solis.	Iestatiet laiku. Nospiediet: OK.

Ēdiena gatavošanas laika iestatīšana	
1. solis	Atlasiet karsēšanas funkciju un temperatūru.
2. solis.	Nospiediet:  .
3. solis	Iestatiet laiku. Nospiediet: OK.

Izmantojiet saīsni!





Funkcijas beigu iespējas atlasīšana	
1. solis	Atlasiet karsēšanas funkciju un temperatūru.
2. solis.	Nospiediet:  .
3. solis	Iestatiet gatavošanas laiku.
4. solis	Nospiediet  .
5. solis	Nospiediet Darbības beigas.

## Funkcijas beigu iespējas atlasīšana

<b>6. solis</b>	Atlasiet vēlamo: Darbības beigas.
<b>7. solis</b>	Nospiediet: <b>OK</b> . Atkārtojiet darbību, līdz displejā ir redzams galvenais ekrāns.

## Gatavošanas sākuma atlikšana


<b>1. solis</b>	Karsēšanas funkcijas un temperatūras iestatīšana.
<b>2. solis</b>	Nospiediet:  .
<b>3. solis</b>	Iestatiet gatavošanas laiku.
<b>4. solis</b>	Nospiediet  .
<b>5. solis</b>	Nospiediet Atliktais starts.
<b>6. solis</b>	Atlasiet vērtību.
<b>7. solis</b>	Nospiediet: <b>OK</b> . Atkārtojiet darbību, līdz displejā ir redzams galvenais ekrāns.

## Gatavošanas laika pagarināšana

Kad atlikuši 10 % no gatavošanas laika un ēdiens vēl nešķiet gatavs, jūs varat pagarināt gatavošanas laiku. Tāpat ir iespējams mainīt karsēšanas funkciju.

Nospiediet **+1 min**, lai pagarinātu gatavošanas laiku.

## Taimera iestatījumu mainīšana

<b>1. solis</b>	Nospiediet:  .
<b>2. solis</b>	Iestatiet taimera vērtību.
<b>3. solis</b>	Nospiediet: <b>OK</b> .
Iestatīto laiku ir iespējams mainīt jebkurā brīdī visā gatavošanas laikā.	

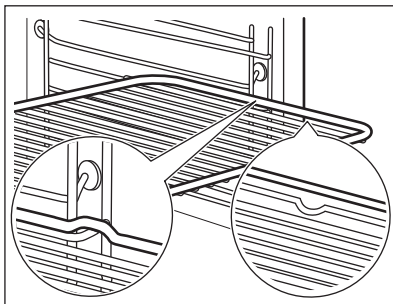
## 9. IZMANTOŠANA: PAPILDPIEDERUMI

### 9.1 Piederumu ievietošana

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

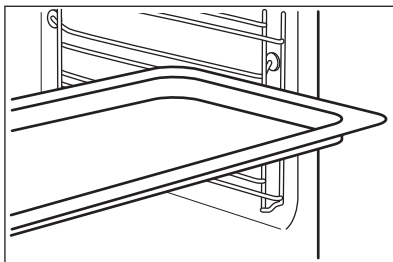
#### Restots plaukts:

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



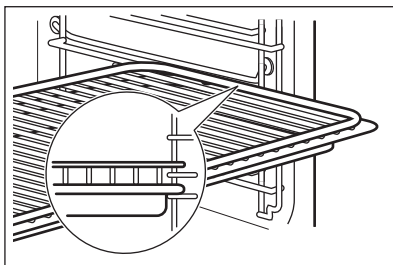
#### Cepamā Paplāte /Cepamā panna:

Iebīdiet cepamo paplāti starp plauktu atbalsta vadotnes stieņiem.



#### 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. Jūs varat to izmantot ar visām karsēšanas funkcijām.

# IZMANTOŠANA: PAPILDPIEDERUMI

Iespējams iestatīt divu veidu temperatūras:

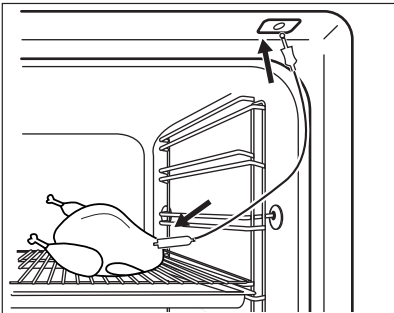
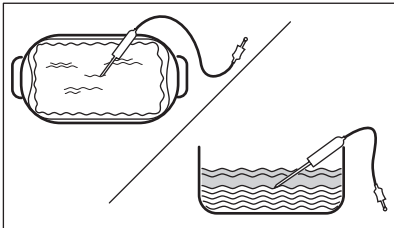
°C cepeškrāsns temperatūru: minimālā – 120 °C).	 ēdiena iekšējo temperatūru.
--	--

Labākam gatavošanas rezultātam:



ēdiena sastāvdaļām jābūt istabas temperatūrā.	Neizmantojiet to šķidru ēdienu pagatavošanai.	Gatavošanas laikā tam ir jāpaliek ēdienā.
---	---	---

Cepeškrāsns aprēķina aptuveno gatavošanas beigu laiku. Tas ir atkarīgs no produktu daudzuma, iestatītās cepeškrāsns funkcijas un temperatūras.

## Funkcijas Termozonde izmantošana

<b>1. solis</b>	Ieslēdziet cepeškrāsni.	
<b>2. solis</b>	Iestatiet karsēšanas funkciju un, ja nepieciešams, cepeškrāsns temperatūru.	
<b>3. solis</b>	Ievietošana. Termozonde.	
<b>Gaļa, putnu gaļa un zivis</b>	<b>Sautējums terīnē</b>	
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.	
		
<b>4. solis</b>	Iespraudiet Termozonde cepeškrāsns priekšpusē esošajā ligzdā. Displejā redzama pašreizējā temperatūra: Termozonde.	

# IZMANTOŠANA: PAPILDPIEDERUMI

5. solis.	 - nospiediet, lai iestatītu sensora iekšējo temperatūru.
6. solis	<ul style="list-style-type: none"><li>● ● ● - nospiediet, lai iestatītu vēlamo iespēju:</li><li>• Skaņas signāls — ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskan skaņas signāls.</li><li>• Skaņas signāls un pārtraukt gatavot — ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskan skaņas signāls un cepeškrāsns beidz darboties.</li></ul>
7. solis	Atlasiet iespēju un vairākas reizes nospiediet: <b>OK</b> , lai pārietu uz galveno ekrānu.
8. solis	Nospiediet: <b>START</b> . Ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskanēs skaņas signāls. Jūs varat izvēlēties pārtraukt vai turpināt gatavošanu, lai pārliecinātos, ka ēdiens ir labi izcepts.
9. solis	Izņemiet Termozonde kontaktspraudni no ligzdas un izņemiet ēdienu no cepeškrāsns. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <b>BRĪDINĀJUMS!</b> Termozonde sakarstot, pastāv apdegumu risks. Rīkojieties uzmanīgi, atvienojot to un izņemot to no ēdiena.</div>

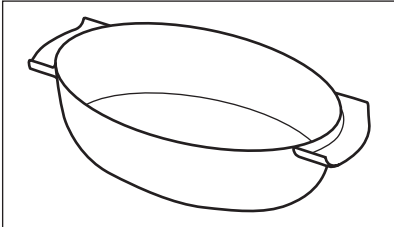
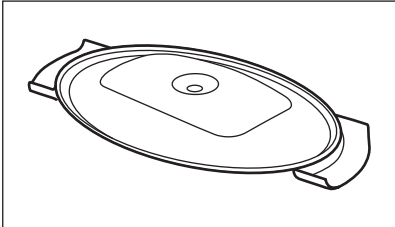
Izmantojiet saīsni!



## 9.3 Papildpiederumi gatavošanai ar tvaiku

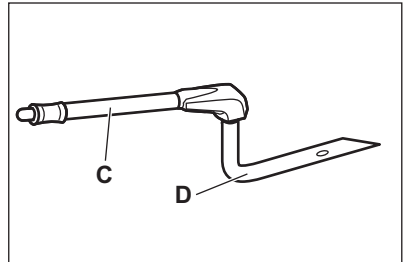
Cepamtrauks funkcijām, kas paredzētas gatavošanai ar tvaiku

Cepamtrauks sastāv no stikla bļodas (A), vāka (B), inžektora caurules (C), inžektora (D) un metāla restēm (E).

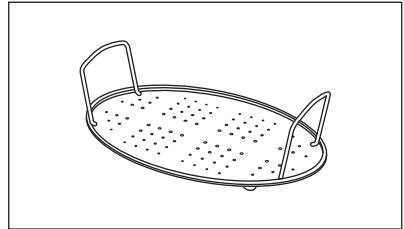
Stikla bļoda (A)	Vāks (B)
	

## Inžektors, inžektora caurule un metāla restes.

Inžektora caurule (C) ir paredzēta gatavošanai ar tvaiku nosēgtā cepamtraukā, bet inžektors (D) ir paredzēts gatavošanai ar tvaiku neno-sēgtā cepamtraukā.



Metāla restes (E)



- Nenovietojiet karstu cepamtrauku uz aukstas/ mitras virsmas.
- Neļaujiet aukstus šķidrumus uzkarstētā cepamtraukā.
- Nenovietojiet cepamtrauku uz karstas ēdiena gatavošanai paredzētas virsmas.
- Netīriet cepamtrauku ar abrazīviem un skrāpējošiem līdzekļiem un pulveriem.

## 9.4 Gatavošana ar tvaiku, izmantojot cepamtrauku

<b>1. solis.</b>	Novietojiet cepamtrauku uz metāla restēm un uzlieciet tam vāku. Novietojiet inžek-tora cauruli uz atvēruma cepamtrauka vākā. Novietojiet cepamtrauku otrā plaukta pozīcijā no apakšas.
<b>2. solis</b>	Savienojiet inžektora cauruli ar tvaika pievadu.
<b>3. solis.</b>	lestatiet cepeškrāsnī gatavošanas ar tvaiku funkciju.

## 9.5 Gatavošana ar tvaiku nenosegtā cepamtraukā

Novietojiet cepamtrauku uz metāla restēm. Pievienojiet nedaudz ūdens. Neizmantojiet vāku.



### BRĪDINĀJUMS!

Cepeškrāsns darbības laikā inžektors var sakarst. Vienmēr lietojiet cepeškrāsns cimds. Izņemiet inžektoru no cepeškrāsns laikā, kad neizmantojat tvaika funkciju.

#### 1. solis.

Savienojiet inžektoru ar inžektora cauruli. Savienojiet inžektora cauruli ar tvaika pievadu.

#### 2. solis

Novietojiet cepamtrauku pirmā vai otrā plaukta pozīcijā no apakšas. Pārlicinieties, ka inžektora caurule nav aizsprostota. Raugieties, lai inžektors atstos atstatu no karsējošā elementa.

#### 3. solis.

Iestatiet cepeškrāsnī gatavošanas ar tvaiku funkciju.

Gatavojot, piemēram, vistu, pīli, tītaru vai lielas zivis, ievietojiet inžektoru ēdienā.

## 10. PAPILDFUNKCIJAS

### 10.1 Saglabāšana: Izlase

Varat saglabāt savas izlases iestatījumus, piemēram, karsēšanas funkciju, gatavošanas laiku, temperatūru vai tīrīšanas funkciju. Varat saglabāt 3 izlases iestatījumus.

#### 1. solis

Ieslēdziet cepeškrāsni.

#### 2. solis.

Izvēlieties vēlamo iestatījumu.

#### 3. solis.

Nospiediet  Atlasiet: Izlase.

#### 4. solis.

Atlasiet Saglabāt pašreizējos iestatījumus.

#### 5. solis.

Nospiediet , lai pievienotu iestatījumu sarakstam: Izlase. Nospiediet .



— nospiediet, lai atiestatītu iestatījumu.





— nospiediet, lai atceltu iestatījumu.

### 10.2 Funkciju bloķēšana



Šī iespēja novērš nejaušas izmaiņas karsēšanas funkcijā.



<b>1. solis</b>	leslīdziet cepeškrāsni.
<b>2. solis</b>	lestatiet karsēšanas funkciju.
<b>3. solis</b>	 ,  – nospiediet vienlaikus lai aktivizētu funkciju.
Lai izslēgtu funkciju, atkārtojiet 3. soli.	

## 10.3 Automātiskā izslēgšanās

Drošības nolūkā cepeškrāsns izslēdzas pēc kāda laika, ja karsēšanas funkcija darbojas un jūs nemaināt nekādus iestatījumus.

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

Automātiskā izslēgšanās nedarbojas ar šādām funkcijām: Apgaismojums (lampa), Termozonde, Beigu laiks, Lēnā gatavošana.

## 10.4 Dzesēšanas ventilators

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

## 11. PADOMI UN IETEIKUMI

### 11.1 Gatavošanas ieteikumi



Tabulās uzrādītā temperatūra un cepšanas laiki ir ir tikai orientējoši. Tie atkarīgi no receptēm un izmantoto sastāvdaļu kvalitātes un daudzuma.






Jūsu cepeškrāsns var cept un gatavot ēdienu savādāk nekā jūsu iepriekšējā cepeškrāsns. Tālāk redzamās tabulās attēloti ieteicamie temperatūras, gatavošanas laika un plauktu pozīciju iestatījumi konkrētiem ēdienu veidiem.






Ja nevarat atrast iestatījumus konkrētai receptei, meklējiet tai līdzīgu.

Sīkākus gatavošanas ieteikumus skatiet gatavošanas tabulās, kas pieejamas mūsu vietnē. Lai atrastu Gatavošanas padomus, pārbaudiet izstrādājuma numuru uz ierīces datu plāksnītes cepeškrāsns iekšienes priekšpusē.






### 11.2 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
Biskvīt kūkas pīrā- ga pamatne	forma ar līdzenu pamatni uz restotā plaukta	180	2	15 - 25

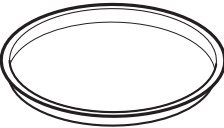
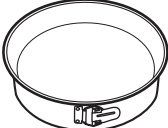


		 (°C)		 (min.)
Biskvītķūka ar pildījumu	sacepuma forma uz restotā plaukta	170	2	40 - 50
Vārīta zivs, 0,3 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	3	20 - 25
Vesela zivs, 0,2 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	3	25 - 35
Zivs fileja, 0,3 kg	picas paplāte uz restotā plaukta	180	3	25 - 30
Vārīta gaļa, 0,25 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
Veģetārā omlete	picas paplāte uz restotā plaukta	200	3	25 - 30

# PADOMI UN IETEIKUMI

		 (°C)		 (min.)
Vidusjūras dārzeņi, 0,7 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	4	25 - 30

## 11.3 Ventilatora kars. ar mitrumu - ieteicamie piederumi








Lietojiet tumšas krāsas un neatstarojošas formas un traukus. Tiem ir labāka siltuma absorbēšanas spēja nekā gaišas krāsas un atstarojošiem traukiem.








			
<b>Pīcas panna</b>	<b>Cepšanas trauks</b>	<b>Podiņi</b>	<b>Augļu pīrāga forma</b>
Tumša, neatstarojoša 28 cm diametrs	Tumša, neatstarojoša 26 cm diametrs	Keramikas 8 cm diametrs, 5 cm augstums	Tumša, neatstarojoša 28 cm diametrs

## 11.4 Gatavošanas tabulas pārbaudes iestādēm








### Informācija pārbaudes iestādēm

Pārbaudes saskaņā ar IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min.)	
Kūciņas, 20 paplā- tē	Augš./ Apakškarsē- šana	Cepša- nas pan- na	3	170	20 - 30	-
Kūciņas, 20 paplā- tē	Karsēšana ar ventilato- ru	Cepša- nas pan- na	3	150 - 160	20 - 35	-
Kūciņas, 20 paplā- tē	Karsēšana ar ventilato- ru	Cepša- nas pan- na	2 un 4	150 - 160	20 - 35	-

				 (°C)	 (min.)	
Ābolu pīrāgs, 2 veidnes Ø20 cm	Augš./ Apakškarsēšana	Restots plaukts	2	180	70 - 90	-
Ābolu pīrāgs, 2 veidnes Ø20 cm	Karsēšana ar ventilatoru	Restots plaukts	2	160	70 - 90	-
Biskvītkūka, kūkas veidne Ø26 cm	Augš./ Apakškarsēšana	Restots plaukts	2	170	40 - 50	Iepriekš uzsildiet cepeškrāšni 10 minūtes.
Biskvītkūka, kūkas veidne Ø26 cm	Karsēšana ar ventilatoru	Restots plaukts	2	160	40 - 50	Iepriekš uzsildiet cepeškrāšni 10 minūtes.
Biskvītkūka, kūkas veidne Ø26 cm	Karsēšana ar ventilatoru	Restots plaukts	2 un 4	160	40 - 60	Iepriekš uzsildiet cepeškrāšni 10 minūtes.
Smilšu mīkla	Karsēšana ar ventilatoru	Cepšanas panna	3	140 - 150	20 - 40	-
Smilšu mīkla	Karsēšana ar ventilatoru	Cepšanas panna	2 un 4	140 - 150	25 - 45	-
Smilšu mīkla	Augš./ Apakškarsēšana	Cepšanas panna	3	140 - 150	25 - 45	-
Karstmaize, 4 - 6 gabali	Grils	Restots plaukts	4	maks.	2-3 minūtes vienā pusē; 2-3 minūtes otrā pusē	Iepriekš uzsildiet cepeškrāšni 3 minūtes.

# KOPŠANA UN TĪRĪŠANA

				 (°C)	 (min.)	
Liellopa burgers, 6 gabali, 0,6 kg	Grils	Uz restotā plaukta un dziļajā cepešpannā	4	maks.	20 - 30	Novietojiet restoto plauktu cepeškrāsnī ceturtajā līmenī un dziļo cepešpannu trešajā līmenī. Gatavošanas laikā apgrieziet ēdienu uz otru pusi, kad pagājuši puse no atvēlētā laika. Iepriekš uzsildiet cepeškrāsnī 3 minūtes.

## 12. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 12.1 Piezīmes par tīrīšanu



Tīrīšanas līdzekļi

Tīriet cepeškrāsnis priekšpusi ar mīkstu drāniņu, kas iemērcta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli.

Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tīrīšanas šķīdumu.

Traipu tīrīšanai izmantojiet saudzīgu mazgāšanas līdzekli.



Lietošana ikdienā

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

Cepeškrāsnis iekšpusē vai uz stikla durvju paneliem var uzkrāties mitrums. Lai samazinātu kondensāciju, pirms gatavošanas iepriekš uzkarsējiet tukšu cepeškrāsnī 10 minūtes. Neuzglabājiet ēdienu cepeškrāsnī ilgāk par 20 minūtēm. Nosusiniet cepeškrāsnis 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 izņemt: Plauktu balsti

Izņemiet plauktu balstus, lai iztīrītu cepeškrāsni.

1. solis	Izslēdziet cepeškrāsni 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.	

## 12.3 Funkcijas Pirolītiskā tīrīšana izmantošana

Tīriet cepeškrāsni 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 cepeškrāsni 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.
--	---	--

# KOPŠANA UN TĪRĪŠANA

1. solis	2. solis	3. solis
Izslēdziet cepeškrāsni.	Nospiediet  / Tīrīšana.	Atlasiet tīrīšanas režīmu.
Iespēja	Tīrīšanas režīms	Ilgums
Pirolītiskā tīrīšana, ātra	Viegla tīrīšana	1 h
Pirolītiskā tīrīšana, normāla	Vidēji intensīva tīrīšana	1 h 30 min
Pirolītiskā tīrīšana, intensīva	Padziļināta tīrīšana	2 h 30 min

**i** Kad sākas tīrīšanas programma, cepeškrāsns durvis ir bloķētas un lampa ir izslēgta. Dzesēšanas ventilators darbojas ātrākā tempā.

Nospiediet STOP, lai apstādinātu tīrīšanu pirms programmas beigām.  
Nelietojiet cepeškrāsni, kamēr displejā nav nodzisis durvju bloķēšanas simbols.

## Kad tīrīšana beidzas:

Izslēdziet cepeškrāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest.	Izfīriet cepeškrāsns iekšieni ar mīkstu drānu.	Nofīriet atlikumus no cepeškrāsns apakšējās virsmas.
--	--	--

## 12.4 Kā tīrīt? Ūdens tvertne

<b>1. solis</b>	Izslēdziet cepeškrāsni.
<b>2. solis.</b>	Novietojiet cepamo pannu zem tvaika pievada.
<b>3. solis.</b>	Ielejiet ūdens atvilktnē 850 ml ūdens. Pievienojiet 5 tējkarotes citronskābes. Uzgaidiet 60 min.
<b>4. solis</b>	Izslēdziet cepeškrāsni un iestatiet funkciju Zems mitrums. Iestatiet temperatūru uz 230 °C. Pēc 25 minūtēm izslēdziet cepeškrāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest.
<b>5. solis.</b>	Izslēdziet cepeškrāsni un iestatiet funkciju Zems mitrums. Iestatiet temperatūru diapazonā no 130 līdz 230 °C. Izslēdziet cepeškrāsni pēc 10 minūtēm un uzgaidiet, līdz tā atdziest.





**i** Lai novērstu kaļķakmens atlieku veidošanos, iztukšojiet ūdens tvertni ik reizes pēc gatavošanas ar tvaiku.



## Kad tīrīšanas cikls beidzas:

Izslēdziet cepeškrāsni.	Iztukšojiet ūdens tvertni. Skatiet nodaļu "Ūdens tvertnes iztukšošana" sadaļu "Ikdienas lietošana".	Izskalojiet ūdens tvertni un iztīriet tajā atlikušās kaļķakmens atliekas ar mīkstu drānu.	Iztīriet novadcauruli ar siltu ūdeni un maigu mazgāšanas līdzekli.
-------------------------	---	---	--

Turpmāk esošajā tabulā norādīts ūdens cietības diapazons (dH) ar attiecīgo kalcija nogulšņu līmeni un ūdens kvalitāti. Ja ūdens cietība pārsniedz 4. pakāpi, neuzpildiet ūdens atvilktni ar krāna ūdeni.

Ūdens cietība		Ūdens pārbaudes sloksne	Kalcija nogulšnes (mg/l)	Ūdens klasifikācija	Iztīriet ūdens tvertni ik pēc
Pakāpe	dH				
1	0 - 7		0 - 50	mīksts	75 cikliem — 2,5 mēnešiem
2	8 - 14		51 - 100	vidēji ciets	50 cikliem — 2 mēnešiem
3	15 - 21		101 - 150	ciets	40 cikliem — pusotra mēneša
4	22 - 28		vairāk nekā 151	ļoti ciets	30 cikliem — 1 mēneša

## 12.5 Tīrīšanas atgādinājums

Kad parādās atgādinājums, ieteicama tīrīšana.
Izmantojiet funkciju Pirolītiskā tīrīšana.

## 12.6 Izņemšana un uzstādīšana: Durvis

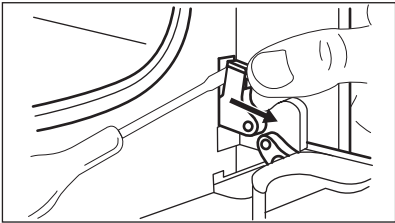
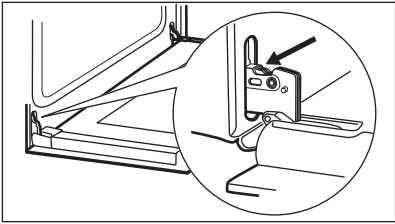
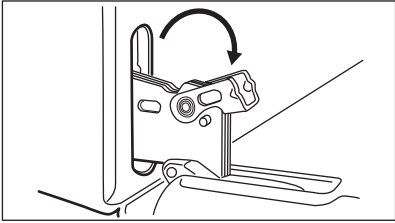
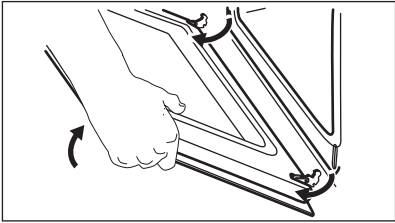
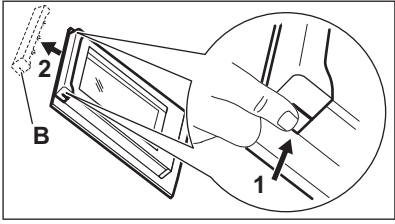
Cepeškrāsns durvīm ir trīs stikla paneli. Cepeškrāsns durvis un iekšējo stikla paneli var noņemt, lai tos notīrītu. Izlasiet visus "Durvju noņemšanas un uzstādīšanas" norādījumus pirms stikla paneļu izņemšanas.

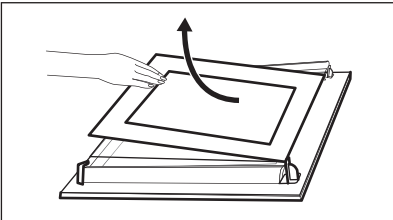


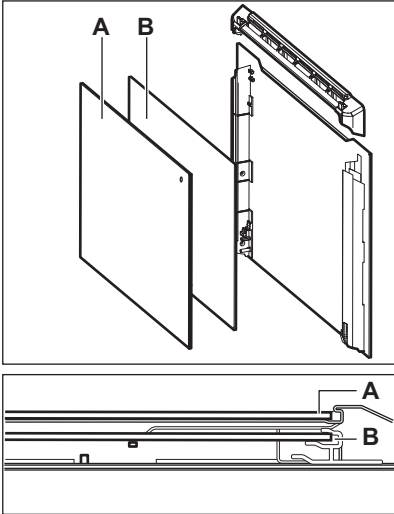
### UZMANĪBU!

Nelietojiet cepeškrāsni, ja tajā nav ielikti stikla paneli.

# KOPŠANA UN TĪRĪŠANA

<b>1. solis</b>	Atveriet durvis līdz galam un atrodiet labās puses durvju eņģi.	
<b>2. solis</b>	Izmantojiet skrūvgriezi, lai paceltu un atliktu līdz galam labās puses eņģes sviru.	
<b>3. solis</b>	Atrodiet eņģi pa kreisi no durvīm.	
<b>4. solis</b>	Paceliet un pagrieziet pilnībā kreiso eņģu sviru.	
<b>5. solis</b>	Daļēji aizveriet cepeškrāsns durvis, līdz tās atrodas pirmajā atvēršanas pozīcijā. Tad paceliet un pavelciet uz priekšu un izceliet durvis ārā.	
<b>6. solis</b>	Novietojiet durvis uz mīksta drāna, kas uzklāta uz stabilas virsmas.	
<b>7. solis</b>	Satveriet durvju apmali (B) durvju augšējās malas abās pusēs un spiediet uz iekšu, lai atbrīvotu spraudņa blīvi.	
<b>8. solis</b>	Pavelciet durvju apmali uz priekšu, lai to izceltu.	
<b>9. solis</b>	Turiet durvju stikla paneļus aiz to augšējām malām un uzmanīgi izvelciet tos ārā pa vienam. Sāciet ar augšējo paneli. Pārliecinieties, lai stikls izslīdētu ārā no balsta pilnībā.	

<b>10. solis</b>	Nofīriet stikla paneļus ar tīrīšanas līdzekļiem. Uzmanīgi noslaukiet stikla paneļus. Nemazgājiet stikla paneļus trauku mazgāšanas mašīnā.	
<b>11. solis</b>	Pēc tīrīšanas uzstādi 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.</p> <p>Ja uzstādīta pareizi, durvju apmales stiprinājumi noklikšķ. Pārliecinieties, ka vidējais stikla panelis ligzdā ir uzstādīts pareizi.</p>	
---	---

## 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.	Ieklājiet uz tilpnes grīdas drānu.

# PROBLĒMRISINĀŠANA

## Aizmugures lampa

1. solis	Pagrieziet stikla pārsegu, lai to izņemtu.
2. solis	Nofīriet 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...



Cepeškrāsns neieslēdzas un/vai nesakarst



Iespējamais cēlonis



Risinājums

Cepeškrāsns nav pieslēgta elektrotīklam vai tā ir pieslēgta nepareizi.

Pārbaudiet, vai cepeškrāsns ir pareizi pieslēgta strāvas piegādei.  
Skatiet savienojuma diagrammu.

Pulkstenis nav iestaftīts.

Iestatiet pulksteni; detalizēta informācija pieejama nodaļas "Pulksteņa funkcijas" sadaļā "Kā iestaftīt: Pulksteņa funkcijas".

Durvis nav aizvērtas pareizi.




Aizvērt durvis līdz galam.




Izdedzis drošinātājs.

Pārliecinieties, ka ierīces darbības traucējums nav saistīts ar drošinātāju. Ja problēma atkārtojas, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.




Ir ieslēgta cepeškrāsns Bērnu drošības funkcija.




Skatiet nodaļas "Izvērle" apakšizvēlni: iespējas.

 <b>Detalās</b>	
 <b>Apraksts</b>	 <b>Risinājums</b>
Spuldze ir izdegusi.	Nomainiet spuldzi; detalizēta informācija pieejama nodaļas "Kopšana un tīrīšana" sadaļā "Kā nomainīt: lampu".

 <b>Tīrīšana</b>	
 <b>Apraksts</b>	 <b>Pārbaudiet, vai:</b>
Cepeškrāsns tilpnē ir ūdens.	Ūdens tvertnē nav pārāk daudz ūdens.
Nedarbojas funkcija Gatavošana ar tvaiku.	Tvaika pievada atverē nav kaļķakmens nogulsņu.
Nedarbojas funkcija Gatavošana ar tvaiku.	Ūdens tvertnē ir ūdens.
Ūdens tvertnes iztukšošana ilgst vairāk nekā trīs minūtes vai no tvaika pievada atveres tek ūdens.	Tvaika pievada atverē nav kaļķakmens nogulsņu. Izfīriet ūdens tvertni.



Strāvas padeves pārtraukums vienmēr aptur tīrīšanu. Atkārtojiet tīrīšanu, ja noticis elektrības padeves pārtraukums.

 <b>Problēmas ar Wi-Fi signālu</b>	
 <b>Iespējamais cēlonis</b>	 <b>Risinājums</b>
Problēmas ar bezvadu signālu.	Pārbaudiet savu bezvadu tīklu un maršrutētāju. Restartējiet maršrutētāju.
Uzstādīts jauns maršrutētājs vai mainīta tā konfigurācija.	Lai vēlreiz konfigurētu cepeškrāsni un mobilo ierīci, skatiet nodaļas "Pirms pirmās lietošanas" sadaļu "Bezvadu savienojums".



 <b>Problēmas ar Wi-Fi signālu</b>	
 <b>Iespējamais cēlonis</b>	 <b>Risinājums</b>
Bezvadu tīkla signāls ir vājš.	Novietojiet rūteri pēc iespējas tuvāk cepeškrāsnij.
Bezvadu signālam traucē mikroviļņu ierīce, kas atrodas cepeškrāsns tuvumā.	Izslēdziet mikroviļņu krāsni.

## 13.2 Kā pārvaldīt: Kļūdu kodi

Rodoties programmatūras kļūdai, displejā parādās kļūdas ziņojums. Šajā sadaļā atradīsiet sarakstu ar problēmām, kuras pats varat novērst.

 <b>Kods un apraksts</b>	 <b>Risinājums</b>
C2 - Termozonde atrodas cepeškrāsns iekšpusē Pirolītiskā tīrīšana laikā.	Izņemiet Termozonde.
C3 - durvis nav kārtīgi aizvērtas Pirolītiskā tīrīšana laikā.	Aizveriet durvis.
F111 - Termozonde nav pareizi ievietots ligzdā.	Pilnībā iespraudiet Termozonde ligzdā.
F240, F439 - skārienlauki displejā nedarbojas pareizi.	Notīriet displeja virsmu. Pārliecinieties, ka uz skārienlaukiem nav neīrumu.
F601 - problēma ar Wi-Fi signālu.	Pārbaudiet tīkla savienojumu. Skatiet sadaļu "Pirms pirmās izmantošanas", Bezvadu savienojums.
F604 - pirmais savienojums ar Wi-Fi neizdevās.	Izslēdziet un izslēdziet cepeškrāsni un mēģiniet vēlreiz. Skatiet sadaļu "Pirms pirmās izmantošanas", Bezvadu savienojums.
F908 - cepeškrāsns sistēma nevar savienoties ar vadības paneli.	Izslēdziet un izslēdziet cepeškrāsni.

Ja kāds no šīm kļūdas ziņojumiem turpina parādīties displejā, tas nozīmē, ka kļūdainā apakšsistēma var būt atspējota. Šādā gadījumā sazinieties ar tirgotāju vai pilnvarotu servisa centru. Ja rodas kāda no šīm kļūdām, pārējās cepeškrāsns funkcijas turpinās darboties kā parasti.

 <b>Kods un apraksts</b>	 <b>Risinājums</b>
F602, F603 - Wi-Fi nav pieejams.	Ieslēdziet un izslēdziet cepeškrāsni.

## 13.3 Servisa dati

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

Ieteicams datus pierakstīt šeit:	
Modelis (MOD)	.....
Izstrādājuma Nr. (PNC)	.....
Sērijas numurs (S.N.)	.....

## 14. ENERGOEFEKTIVĀTE

### 14.1 Produkta informācija un produkta informācijas lapa\*

Ražotāja nosaukums	Electrolux
Modeļa identifikācija	EOC8P39WX 949494777 EOC8P39WZ 949494778 KOCBP39WX 949494776
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	EOC8P39WX	35.9 kg
	EOC8P39WZ	36.5 kg
	KOCBP39WX	36.8 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 māsaimniecības ierīces ēdiena gatavošanai. 1. daļa: Plītiņš, 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 aizvērtām. Gatavošanas laikā neviriniet cepeškrāsns durvis pārāk bieži. Raugieties, lai durvju blīve būtu tīra, un gādāiet, lai tā būtu labi nofiksēta savā pozīcijā.

Izmantojiet metāla traukus, lai uzlabotu elektroenerģijas taupīšanu.

Kad iespējams, neuzsildiet cepeškrāsns 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

Dažu cepeškrāsns funkciju gadījumā, ja ir aktivizēta programma ar funkciju Darbības laiks vai Beigu laiks un gatavošanas laiks pārsniedz 30 minūtes, karsēšanas elementi automātiski izslēdzas ātrāk.

Ventilators un lampa turpina darboties. Izslēdzot cepeškrāsns, 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. Cepeškrāsnī atlikušais siltums turpinās gatavot tajā ievietoto ēdienu.

Izmantojiet atlikušo cepeškrāsns siltumu, lai uzsildītu ēdienu.

### Ēdiena siltuma uzturēšana

Izvēlieties zemāko iespējamo temperatūras iestatījumu, lai izmantotu atlikušo siltumu un saglabātu ēdiena siltu. Atlikušā siltuma indikators vai temperatūra tiek parādīta displejā.



## Gatavošana ar izslēgtu cepeškrāsns apgaismojumu

Gatavošanas laikā izslēdziet cepeškrāsns apgaismojumu. Ieslēdziet to tikai tad, kad nepieciešams.


## Ventilatora kars. ar mitrumu

Šī funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā.

Izmantojot šo funkciju, apgaismojums automātiski izslēdzas pēc 30 sekundēm. Jūs varat to ieslēgt atkārtoti, taču šī darbība samazinās paredzamo elektroenerģijas ietaupījumu.

# 15. IZVĒLNES STRUKTŪRA

## 15.1 Izvēlne

Nospiediet , lai atvērtu Izvēlne.

Izvēlnes elements		Izmantošana
Gatavošanas palīgs		Uzskaita automātiskās programmas.
Tīrīšana		Uzskaita tīrīšanas programmas.
Izlase		Uzskaita iecienītākos iestatījumus.
Iespējas		Cepeškrāsns konfigurācijas iestatīšana.
Iestatījumi	Savienojums	Tikla konfigurācijas iestatīšanai.
	Uzstādīšana	Cepeškrāsns konfigurācijas iestatīšana.
	Servisa izvēlne	Rāda programmatūras versiju un konfigurāciju.

## 15.2 Apakšizvēlne: Tīrīšana

Apakšizvēlne	Lietošana
Pirolītiskā tīrīšana, ātra	Ilgums: 1 h.
Pirolītiskā tīrīšana, normāla	Ilgums: 1 h 30 min.
Pirolītiskā tīrīšana, intensīva	Ilgums: 2 h 30 min.

## 15.3 Apakšizvēlne: Iespējas

Apakšizvēlne	Izmantošana
Apgaismojums (lampa)	Ieslēdz un izslēdz lampu.
Bērnu drošības funkcija	Novērš nejaušu cepeškrāsns ieslēgšanu. Ja iespēja ir ieslēgta, ieslēdzot cepeškrāsns, displejā parādās teksts "Bērnu drošības funkcija". Lai varētu lietot cepeškrāsns, ievadiet koda burtus alfabētiskā secībā. Kad ir ieslēgta bērnu drošības funkcija un cepeškrāsns ir izslēgta, cepeškrāsns durvis ir bloķētas. Pēc Bērnu drošības funkcijas aktivizēšanas ir iespējams piekļūt taimerim, tālvadībai un lampai.
Ātrā uzsildšana	Saīsina uzkaršanās laiku. Iespēja pieejama tikai dažām cepeškrāsns funkcijām.
Tīrīšanas atgādinājums	Ieslēdz un izslēdz atgādinājumu.
Laika indikācija	Ieslēdz un izslēdz cepeškrāsns.
Ciparu pulkstenis	Maina attēlotā laika formātu.

## 15.4 Apakšizvēlne: Savienojums

Apakšizvēlne	Apraksts
Wi-Fi	Lai iespējotu un atspējotu: Wi-Fi.
Tālvadība	Lai iespējotu un atspējotu tālvadību. Iespēja kļūst redzama tikai, ieslēdzot: Wi-Fi.
Automātiska attālināta ekspluatācija	Lai automātiski aktivizētu tālvadību pēc SĀKT. Iespēja kļūst redzama tikai, ieslēdzot: Wi-Fi.
Tīkls	Lai pārbaudītu tīkla statusu un signāla jaudu: Wi-Fi.
Aizmirst tīklu	Lai atslēgtu pašreizējo tīklu no automātiskās pieslēgšanās cepeškrāsnij.

## 15.5 Apakšizvēlne: Uzstādīšana

Apakšizvēlne	Apraksts
Valoda	Iestata cepeškrāsns saskarnes valodu.
Displeja spilgtums	Iestata displeja spilgtumu.
Taustiņu skaņa	Ieslēdz un izslēdz sensoru lauku skaņu. Nav iespējams izslēgt šādu skaņu: ①.
Skaņas signāla skaļums	Iestata taustiņu skaņas un signālu skaļumu.
Diennakts laiks	Iestata pašreizējo laiku un datumu.

## 15.6 Apakšizvēlne: Servisa izvēlne

Apakšizvēlne	Apraksts
Demonstrācijas režīms	Aktivizēšanas/deaktivizēšanas kods: 2468
Programmatūras versija	Informācija par programmatūras versiju.
Nodzēst visus iestatījumus	Atjauno rūpnīcas iestatījumus.

## 16. TAS IR VIENKĀRŠI!




### Pirms pirmās lietošanas reizes jāiestata:




Valoda	Displeja spilgtums	Taustiņu skaņa	Skaņas signāla skaļums	Diennakts laiks
--------	--------------------	----------------	------------------------	-----------------

### Iepazīstieties ar galvenajām vadības paneļa un displeja ikonām:

 IESLĒGT / IZSLĒGT	 Izvēlne	 Izlase	 Wi-Fi	 Taimers	 Termozonde	START / STOP
---	--	---	--	--	---	-----------------

# TAS IR VIENKĀRŠI!




Sāciet lietot cepeškrāsni				
Ātrā ieslēgšana	Ieslēdziet cepeškrāsni un sāciet gatavot ēdienu, izmantojot funkcijas noklusējuma temperatūru un laiku.	<b>1. solis</b>	<b>2. solis</b>	<b>3. solis</b>
		Nospiediet un turiet nospiešanu:  .	 ... – atlasiet vēlamā funkciju.	Nospiediet: START .
Ātrā izslēgšana	Izslēdziet cepeškrāsni jebkurā darbības posmā un jebkuras ekrāna pozīcijas vai ziņojuma demonstrēšanas laikā.	Nospiediet un turiet nospiešanu  , līdz cepeškrāsns izslēdzas.		

Sāciet gatavot ēdienu				
1. solis	2. solis	3. solis	4. solis	5. solis
 – nospiediet, lai ieslēgtu cepeškrāsni.	 ... – atlasiet karsēšanas funkciju.	 – iestatiet: temperatūru .	OK – nospiediet, lai apstiprinātu izvēli.	START – nospiediet, lai uzsāktu ēdiena gatavošanu.

Gatavošana ar tvaiku			
Ielejiet ūdens atvilktnē aukstu krāna ūdeni. Ievērojiet displejā redzamās norādes.			
<b>Ēdiena uzsildīšana ar tvaiku</b> Ēdiena atkārtota uzkarsēšana.	<b>Picas funkcija</b>	<b>Maizes cepšana</b>	<b>Zems mitrums</b> Gatavošana ar tvaiku. Paātrināta gatavošana.
130 °C	200–220 °C	150–210 °C	160–200 °C

Uzziniet, kā ātri pagatavot ēdienu
Izmantojiet automātiskās programmas, lai ātri pagatavotu ēdienu, izmantojot noklusējuma iestatījumus:

## Uzziniet, kā ātri pagatavot ēdienu

Gatavošanas palīgs	1. solis	2. solis	3. solis	4. solis
	Nospiediet  .	Nospiediet  .	Nospiediet  Gatavošanas palīgs.	Atlasiet ēdienu.

## Izmantojiet ātrās funkcijas, lai iestatītu ēdiena gatavošanas laiku

### Funkcija "10 % Finish Assist"

Izmantojiet funkciju "10% Finish Assist", lai pagarinātu laiku, kad atlikuši 10 % ēdiena gatavošanas laika.

Lai pagarinātu ēdiena gatavošanas laiku, nospiediet **+1 min.**

## 17. IZMANTOJIET SAĪSNI!

Šeit atradīsiet visas noderīgās saīsmes. Tās var atrast arī attiecīgajās lietotāja rokasgrāmatas sadaļās.

### Bezvadu savienojums



### Iestatīšana Karsēšanas funkcijas



### Iestatīšana gatavošana ar tvaika karsēšanas funkciju



### Iestatīšana Gatavošanas palīgs



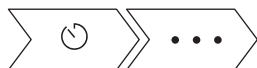
### Iestatīšana Gatavošanas laiks



# IZMANTOJIET SAĪSNI!

---

**Atlikšana. Gatavošanas sākums un beigas**



**Atcelšana Taimera iestatīšana**





**Izmantošana. Termozonde**



## 18. 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.

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



Užregistruokite savo gaminį ir naudokitės papildomomis paslaugomis:

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



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

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

## KLIENTŲ APTARNAVIMAS IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

Visada naudokite originalias atsargines dalis.

Kreipdamiesi į įgaliotąjį aptarnavimo centrą įsitinkinkite, kad galite nurodyti šią informaciją: prietaiso modelis, PNC, serijos numeris.

Šią informaciją galima rasti techninių duomenų plokštėje.

 Įspėjimo / perspėjimo ir saugos informacija

 Bendroji informacija ir patarimai

 Aplinkosaugos informacija

Galimi pakeitimai.

## TURINYS

<b>1. SAUGOS INFORMACIJA.....</b>	<b>456</b>	<b>2.8 Aptarnavimas.....</b>	<b>462</b>
1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga.....	457	2.9 Išmetimas.....	462
1.2 Bendrieji saugos reikalavimai.....	457	<b>3. ĮRENGIMAS.....</b>	<b>463</b>
<b>2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....</b>	<b>458</b>	3.1 Įrengimas balduose.....	463
2.1 Įrengimas.....	458	3.2 Prietaiso pritvirtinimas prie baldo.....	464
2.2 Elektros prijungimas .....	459	<b>4. GAMINIO APRAŠYMAS.....</b>	<b>465</b>
2.3 Naudojimas.....	460	4.1 Bendra apžvalga.....	465
2.4 Priežiūra ir valymas.....	461	4.2 Priedai.....	465
2.5 Pirologinis valymas.....	461	<b>5. KAIP ĮJUNGTI IR IŠJUNGTI ORKAITĘ..</b>	<b>466</b>
2.6 Troškkinimas garuose.....	462	5.1 Valdymo skydelis.....	466
2.7 Vidinis apšvietimas.....	462	5.2 Valdymo skydelis.....	467

<b>6. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ.....</b>	<b>468</b>	11.4 Maisto gaminimo lentelės patikros įstaigoms.....	489
6.1 Pirminis valymas .....	468	<b>12. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....</b>	<b>491</b>
6.2 Pirmasis prijungimas.....	468	12.1 Pastabos dėl valymo.....	491
6.3 Belaidis ryšys .....	468	12.2 Kaip pašalinti: Lentynų atramos	491
6.4 Programinės įrangos licencijos....	470	12.3 Kaip naudoti:	
6.5 Pirminis pašildymas.....	470	Pirolizinis valymas.....	492
<b>7. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....</b>	<b>470</b>	12.4 Kaip valyti vandens bakelį.....	493
7.1 Kaip nustatyti Kaitinimo funkcijos	470	12.5 Priminimas apie valymą.....	494
7.2 Kaip nustatyti: Kaitinimo garuose		12.6 Kaip išimti ir įdėti: Durelės.....	494
funkcija.....	471	12.7 Kaip pakeisti: Lemputė.....	496
7.3 vandens bakelį.....	473	<b>13. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....</b>	<b>497</b>
7.4 Kaip nustatyti: Kepimo vadovas... 473		13.1 Ką daryti, jeigu.....	497
7.5 Kaitinimo funkcijos.....	474	13.2 Kaip valdyti: Klaidų kodai.....	499
7.6 Pastabas matysite Drėgnas		13.3 Naudojimo informacija.....	500
konvek. kepimas.....	477	<b>14. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....</b>	<b>500</b>
<b>8. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS.....</b>	<b>477</b>	14.1 Informacija apie gaminį ir	
8.1 Laikrodžio funkcijų aprašymas....	477	informacijos apie gaminį lapas*.....	500
8.2 Kaip nustatyti		14.2 Energijos taupymas.....	501
Laikrodžio funkcijos.....	477	<b>15. MENIU STRUKTŪRA.....</b>	<b>502</b>
<b>9. KAIP NAUDOTI: PRIEDAI.....</b>	<b>480</b>	15.1 Meniu.....	502
9.1 Priedų įstatymas.....	480	<b>15.2</b>	
9.2 Maisto termometras.....	481	Papildomas meniu, skirtas: Valymas.	502
9.3 Priedai maisto ruošimui garuose.	483	<b>15.3</b>	
9.4 Maisto ruošimas garuose kepimo		Papildomas meniu, skirtas: Parinktys	503
inde.....	484	<b>15.4</b> Papildomas meniu, skirtas:	
9.5 Tiesioginis maisto ruošimas		Prisijungimo nustatymai.....	503
garuose.....	484	<b>15.5</b>	
<b>10. PAPILDOMOS FUNKCIJOS.....</b>	<b>485</b>	Papildomas meniu, skirtas: Pasirinkim	
10.1 Kaip išsaugoti: Mėgstamiausios	485	as.....	504
10.2 Funkcijų užraktas.....	485	<b>15.6</b>	
10.3 Automatinis išsijungimas.....	486	Papildomas meniu, skirtas: Aptarnavim	
10.4 Aušinimo ventiliatorius.....	486	as.....	504
<b>11. PATARIMAI.....</b>	<b>486</b>	<b>16. TAI PAPRASTA!.....</b>	<b>504</b>
11.1 Gaminimo rekomendacijos.....	486	<b>17. PASINAUDOKITE NUORODA!.....</b>	<b>506</b>
11.2 Drėgnas konvek. kepimas.....	487	<b>18. APLINKOS APSAUGA.....</b>	<b>507</b>
11.3 Drėgnas konvek. kepimas –			
rekomenduojami priedai.....	488		

## 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 prirėikus 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 prižiūrėdami 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 centrai arba panašios kvalifikacijos asmenims – antraip gali kilti elektros pavojus.

# SAUGOS INSTRUKCIJOS

---

- ĮSPĖJIMAS! Norėdami išvengti galimo elektros smūgio, pasirūpinkite, kad prieš keičiant lempuotę prietaisas būtų išjungtas.
- ĮSPĖJIMAS! Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs, kad neprisiliestumėte prie kaitinimo elementų.
- Pagalbinius 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.
- 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

**ĮSPĖJIMAS!**

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 ventiliacijos angos dydis. Anga prietaiso nugarėlės apačioje	560x20 mm
Pagrindinio maitinimo kabelio ilgis. Kabelis yra prietaiso nugarėlės dešiniajame kampe	1500 mm
Montavimo varžtai	4x25 mm

## 2.2 Elektros prijungimas



### **ĮSPĖJIMAS!**

Gaisro ir elektros smūgio pavojus.

- Visus elektros prijungimus privalo atlikti kvalifikuotas elektrikas.
- Prietaisą privaloma įžeminti.
- Įsitikinkite, kad parametrai techninių duomenų plokštelėje atitinka maitinimo tinklo elektros vardinius duomenis.
- Visada naudokite tinkamai įrengtą įžemintą saugųjį elektros lizdą.
- Nenaudokite daugiakanalių adapterių ir ilginamųjų laidų.
- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros kištuko ir maitinimo laido. Jei reikėtų pakeisti maitinimo laidą, tai turi padaryti mūsų įgaliotasis techninės priežiūros centras.
- Saugokite, kad maitinimo laidai neliestų ir nebūtų arti prietaiso durelių arba nišos po prietaisu, ypač kai jis veikia arba durelės yra karštos.
- Dalių su įtampa ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgių turi būti pritvirtinta taip, kad nebūtų galima nuimti be įrankių.
- Elektros kištuką į tinklo lizdą junkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą. Įsitikinkite, kad įrengus prietaisą, elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.
- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinęs, nejunkite kištuko.

# SAUGOS INSTRUKCIJOS

- 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:

Bendroji galia (W)	Laido skerspjūvis (mm <sup>2</sup> )
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 laidai (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.

# SAUGOS INSTRUKCIJOS

- Prietaisas labai įkaista ir karštas oras išeina iš priekinių aušinimo angų.
- Pirologinis 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 orkaičių 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 orkaičių, kai veikia pirolizinė savaiminio išsivalymo programa.
  - Visų pirolizinių orkaičių pirolizinio valymo metu aukšta temperatūra gali sugadinti nesvylančią puodą, keptuvių, skardų, virtuvės indų ir pan. dangą, o taip pat gali būti nedidelio lygio kenksmingų dūmų šaltiniu.
  - Dūmai, kylantys iš visų pirolizinių orkaičių / nudeginant maisto gaminimo metu likusius nešvarumus, žmonėms, įskaitant vaikus ar sveikatos sutrikimų turintiems asmenims, nėra kenksmingi.

## 2.6 Troškinimas garuose



### ĮSPĖJIMAS!

Galite nusideginti arba sugadinti prietaisą.

- Išsiveržę garai gali sukelti nudegimus:
  - Neatidarykite prietaiso durelių troškindami garuose.
  - Atsargiai atidarykite prietaiso dureles po troškinimo garuose.

## 2.7 Vidinis apšvietimas



### ĮSPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgį.

- Šio gaminio viduje esanti (-čios) lemputė (-ės) ir atskirai parduodamos atsarginės lemputės: Šios lemputės turi atlaikyti ekstremalias fizines sąlygas buitiniuose prietaisuose, pavyzdžiui, temperatūrą, vibraciją, drėgmę, arba yra skirtos informuoti apie prietaiso veikimo būseną. Jos nėra skirtos naudoti kitoms paskirtims ir netinka patalpoms apšviesti.
- Naudokite tik tų pačių techninių duomenų lemputes.

## 2.8 Aptarnavimas

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

## 2.9 Išmetimas

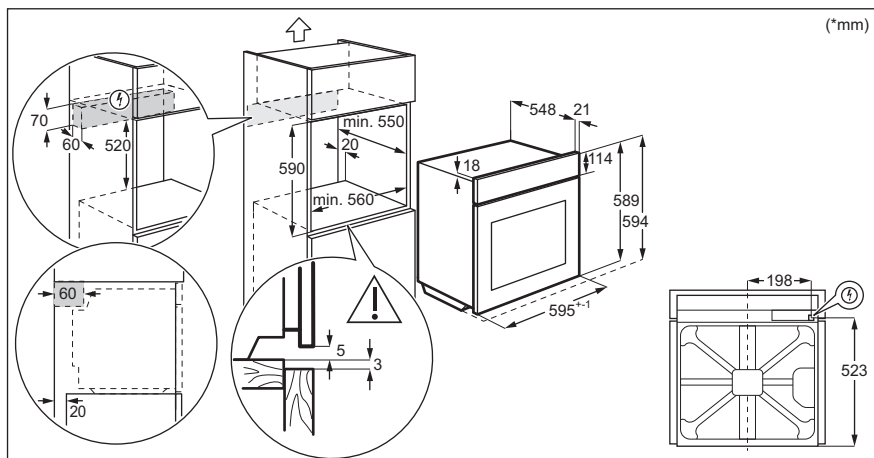


### ĮSPĖJIMAS!

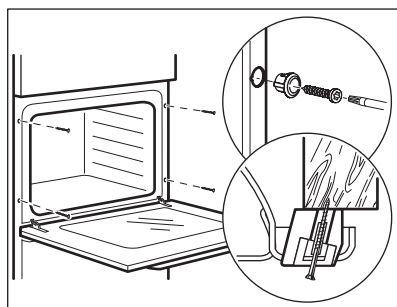
Pavojus susižeisti arba uždusti.

- Norėdami sužinoti, kaip tinkamai utilizuoti prietaisą, susisiekite su atitinkama savivaldybės įstaiga.
- Ištraukite maitinimo laido kištuką iš maitinimo tinklo lizdo.





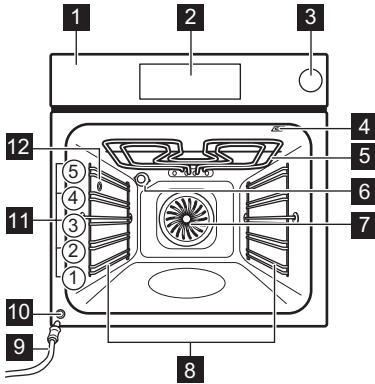
## 3.2 Prietaiso pritvirtinimas prie baldų





## 4. GAMINIO APRAŠYMAS

### 4.1 Bendra apžvalga



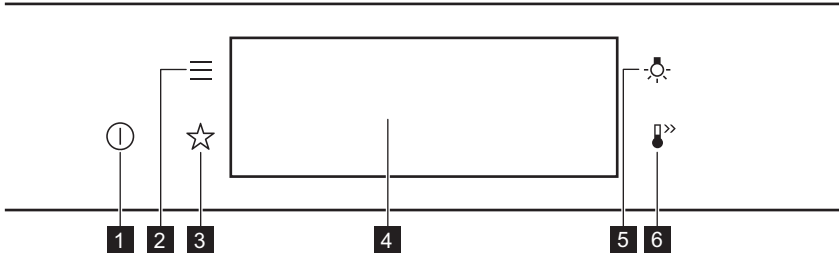
- 1** Valdymo skydelis
- 2** Elektroninis valdymo pultas
- 3** Stalčius vandeniui
- 4** Maisto termometro lizdas
- 5** Šildymo elementas
- 6** Lemputė
- 7** Ventiliatorius
- 8** Lentynos atrama, išimama
- 9** Išleidimo vamzdelis
- 10** Vandens išleidimo vožtuvas
- 11** Vietos lentynoje
- 12** Garų įleidimas

### 4.2 Priedai



- **Grotelės**  
Virtuvės reikmenims, pyragų formoms, prikaistuviams.
- **Kepimo skarda**  
Pyragams ir sausainiams kepti.
- **Grilio / kepinimo prikaistuvis**  
Kepti ir skrudinti arba riebalams surinkti.
- **Maisto termometras**  
Skirtas maisto iškepimo lygio tikrinimui.
- **Teleskopiniai bėgeliai**  
Dėl teleskopinių bėgelių lengvai įdėsite ir ištrauksite lentynėles.
- **Maistinis kepimo indas**  
Maisto ruošimo garuose funkcijos.

## 5. KAIP ĮJUNGTI IR IŠJUNGTI ORKAITĘ.


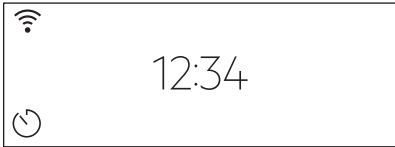

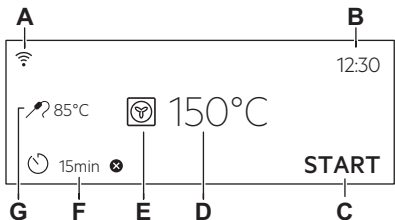
### 5.1 Valdymo skydelis



<b>1</b>	Ijungta / Išjungta	Palaikykite nuspaudę, kad įjungtumėte ir išjungtumėte orkaitę.
<b>2</b>	Meniu	Pateikiamas orkaitės funkcijų sąrašas.
<b>3</b>	Mėgstamiausios	Pateikiamas mėgstamiausių nuostatų sąrašas.
<b>4</b>	Valdymo skydelis (ekranas)	Parodo orkaitės nuostatas.
<b>5</b>	Lemputės jungiklis	Lemputei įjungti ir išjungti.
<b>6</b>	Greitas įkaitinimas	Funkcijai įjungti ir išjungti: Greitas įkaitinimas.




 <b>Laikykite nuspaudę</b>	 <b>Perkelti</b>	 <b>Paspauskite ir palaikykite nuspaudę.</b>
Palieskite paviršių pirštu.	Braukite pirštu per paviršių.	Lieskite paviršių 3 sekundes.

## 5.2 Valdymo skydelis

	<p>Įjungę pagrindiniame valdymo skydelio ekrane pamatysite pasirinktą kaitinimo funkciją ir numatytąją temperatūrą.</p>
	<p>Jeigu orkaitės nenaudosite 2 minutes, įsijungs budėjimo režimas.</p>
	<p>Kepdami maistą valdymo skydelyje matysite pasirinktas funkcijas ir kitas galimas parinktis.</p>
	<p>Valdymo skydelis su pasirinktu didžiausiu galimu funkcijų skaičiumi.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A. WiFi ryšys</li> <li>B. Paros laikas</li> <li>C. PRADĖTI/SUSTABDYMAS</li> <li>D. Temperatūra</li> <li>E. Kaitinimo funkcijos</li> <li>F. Laikmatis</li> <li>G. Maisto termometras (ne visuose modeliuose)</li> </ul>







### Valdymo skydelio indikatoriai

**Pagrindiniai indikatoriai** – skirti naršyti valdymo skydelio meniu.

<p><b>OK</b> Patvirtinti pasirinkimą / nustatymą.</p>	<p> Sugrįžti menu vienu lygiu atgal.</p>	<p> Panaikinti paskutinį veiksmą.</p>	<p> Parinkti įjungti ir išjungti.</p>
---	---	--	--

**Įspėjamasis signalas pasibaigus laikui funkcijų indikatoriai** – pasibaigus nustatytam kepimo laikui, išgirsite garso signalą.

# PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ

 Funkcija įjungta.	 Funkcija įjungta. Kepimas sustabdomas automatiškai.	 Įspėjamasis signalas pasibaigus laikui išjungtas.
<b>Laikmačio indikatoriai</b>		
 Jei norite nustatyti funkciją: Atidėtas paleidimas.	 Atšaukti nustatymą.	
<b>WiFi ryšysindikatorius</b> – orkaitę galima prijungti prie „Wi-Fi“.		
 WiFi ryšys ryšys įjungtas.		

## 6. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ

 <b>ĮSPĖJIMAS!</b> Žr. saugos skyrius.
---

### 6.1 Pirminis valymas

1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-as veiksmas
Išimkite iš orkaitės visus priedus ir išimamas lentynų atramas.	Orkaitę ir jos priedus valykite minkšta šluoste ir šiltu švelniu plovikliu skiestu vandeniu.	Įdėkite priedus ir išimamas lentynų atramas į orkaitę.

### 6.2 Pirmasis prijungimas

Pirmą kartą prisijungę ekrane matysite pasveikinimo pranešimą.

Turite atlikti šiuos nustatymus: Kalba, Ekranų ryškumas, Mygtukų tonai, Įspėjamo signalo garsas, Paros laikas.



### 6.3 Belaidis ryšys

Jei norite prijungti orkaitę, Jums reikės:

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

<b>1-as veiksmas</b>	Atsisiųskite mobiliąją programą My Electrolux Kitchen ir vadovaukitės nurodymais.
----------------------	---

# PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ

<b>2-as veiksmas</b>	Ijunkite orkaitę.
<b>3-as veiksmas</b>	Paspauskite  . Pasirinkite: Nustatymai / Prisijungimo nustatymai.
<b>4-as veiksmas.</b>	 – pastumkite arba paspauskite, kad įjungtumėte: WiFi ryšys.
<b>5-as veiksmas.</b>	Orkaitės belaidis modulis paleidžiamas po 90 sek.

## Pasinaudokite nuoroda!



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)

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

# KASDIENIS NAUDOJIMAS

## 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).


## 6.5 Pirminis pašildymas

Prieš pirmąjį naudojimą įkaitinkite tuščią orkaitę.


**1-as veiksmas**


Išimkite iš orkaitės visus priedus ir išimamas lentynų atramas.

**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.

# 7. KASDIENIS NAUDOJIMAS



### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

## 7.1 Kaip nustatyti Kaitinimo funkcijos

<b>1-as veiksmas</b>	Ijunkite orkaitę. Valdymo skydelyje matysite numatytąją kaitinimo funkciją.
<b>2-as veiksmas</b>	Paspauskite kaitinimo funkcijos simbolį, kad atidarytumėte papildomą meniu.
<b>3-ias veiksmas</b>	Pasirinkite kaitinimo funkciją ir paspauskite: <b>OK</b> . Valdymo skydelyje matysite temperatūrą.
<b>4-as veiksmas.</b>	Nustatyti temperatūrą. Paspauskite <b>OK</b> .

<b>5-as veiksmas.</b>	Paspauskite: START . Maisto termometras – termometrą galite prijungti bet kada, prieš ruošiant maistą ar jį ruošdami.
STOP - paspauskite, kad išjungtumėte kaitinimo funkciją.	
<b>6-as veiksmas</b>	Išjunkite orkaitę.



**Pasinaudokite nuoroda!**



## 7.2 Kaip nustatyti: Kaitinimo garuose funkcija

<b>1-as veiksmas</b>	Įjunkite orkaitę. Pasirinkite kaitinimo funkcijos simbolį ir paspauskite jį, kad atvertumėte papildomą meniu.
<b>2-as veiksmas</b>	Nustatykite kaitinimo garuose funkciją.
<b>3-as veiksmas</b>	Paspauskite: OK. Valdymo pultelyje matysite temperatūros nuostatas.
<b>4-as veiksmas.</b>	Nustatykite temperatūrą.
<b>5-as veiksmas.</b>	Paspauskite: OK.
<b>6-as veiksmas</b>	Norėdami atidaryti vandens stalčiuką, paspauskite jo dangtelį.

# KASDIENIS NAUDOJIMAS




<b>7-as veiksmas</b>	<p>Išpilkite į stalčiuką šalto vandens iki didžiausio lygio žymos (maždaug 900 ml). Pasiekę ribą išgirsite garso signalą arba ekrane pamatysite pranešimą. Neperpildykite stalčiaus vandeniu. Vanduo gali pratekėti ir sugadinti baldus.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"><p> <b>ĮSPĖJIMAS!</b> Naudokitės tik šaltu vandentiekio vandeniu. Nenaudokite filtruoto (demineralizuoto) arba distiliuoto vandens. Kitų skysčių nenaudokite. Į stalčių vandeniu nepilkite degių skysčių arba alkoholinių gėrimų.</p></div>
<b>8-as veiksmas</b>	<p>Ištumkite vandens stalčiuką į pradinę jo padėtį.</p>
<b>9-as veiksmas</b>	<p>Paspauskite <b>START</b>. Orkaitė pasiekus nustatytą temperatūrą, pasigirs signalas.</p>
<b>10-as veiksmas</b>	<p>Kai stalčiuje vandeniu baigsis vanduo, pasigirs signalas. Papildykite stalčių vandeniu.</p>
<b>11-as veiksmas</b>	<p>Išjunkite orkaitę.</p>
<b>12-as veiksmas</b>	<p>Baigę gaminti maistą išpilkite vandenį iš stalčiaus vandeniu.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"><p> <b>ĮSPĖJIMAS!</b> Orkaitė yra karšta. Atsargiai, galite nusideginti. Valydami vandens stalčiuką būkite atsargūs.</p></div>
<b>13-as veiksmas</b>	<p>Likęs vanduo gali kondensuotis orkaitės viduje. Baigę gaminti maistą atsargiai atidarykite orkaitės dureles. Orkaitė atvėsus nusauskite jos vidų minkšta šluoste. Kiekvieną kartą pasinaudoję palaukite bent 60 minučių, kad iš vandens išleidimo vožtuvo nepradėtų bėgti karštas vanduo.</p>

## Pasinaudokite nuoroda!





## 7.3 vandens bakelį

Vandens talpos indikatorius	
	Vandens bakelis pilnas.
	Vandens bakelis pusiau pilnas.
	Vandens bakelis tuščias. Pripildykite bakelį.

Jeigu į bakelį pripilsite per daug vandens, vandens perteklius per apsauginį nutekėjimo kanalą nutekės į orkaitės vidaus dugną. Vandenį surinkite kempine.

Išpilkite vandenį iš vandens talpyklos	
<b>1-as veiksmas</b>	Išjunkite orkaitę, atidarykite dureles ir palaukite, kol orkaitė atvės.
<b>2-as veiksmas</b>	Naudodami jungtį (B) vandens išleidimo vamzdelį (C) sujunkite su Outlet valve (A).
<b>3-as veiksmas</b>	Pasirūpinkite, kad vamzdelio galas būtų žemiau A ir spaudinėkite B, kad surinktumėte likusį vandenį.
<b>4-as veiksmas.</b>	Atjunkite C ir B, o tada išsausinkite orkaitės vidų minkšta kempine.

## 7.4 Kaip nustatyti: Kepimo vadovas

Kiekvienam patiekalui šiame papildomame meniu rekomenduojama funkcija ir temperatūra. Galite koreguoti laiką ir temperatūrą.

Kai kuriuos patiekalus taip pat galite gaminti naudodami:



- Pagal svorį
- Maisto termometras

Laipsnis iki kurio patiekalas gaminamas:

- Lengvai iškeptas arba Mažiau
- Vidutiniškai iškeptas
- Gerai iškeptas arba Daugiau

<b>1-as veiksmas</b>	Ijunkite orkaitę.
----------------------	-------------------

# KASDIENIS NAUDOJIMAS




2-as veiksmas	Paspauskite: 
3-ias veiksmas	Paspauskite:  . Įveskite: Kepimo vadovas.
4-as veiksmas.	Pasirinkite patiekalą arba maisto tipą.
5-as veiksmas.	Paspauskite: START .





Pasinaudokite nuoroda!







## 7.5 Kaitinimo funkcijos

### STANDARTINĖS





Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 Grilis	Ploniems maisto gabalėliams ir duonos skrebučiams kepti grilyje.
 Terminis kepintuvas	Skirta didesniems mėsos arba paukštienos su kaulais gabalams kepti viename lygyje. Tinka apkepams ir skrudinti.
 Karšto oro srautas	Skirta vienu metu kepti ir maistui džiovinti trijuose lygiuose. Nustatykite 20–40 °C mažesnę temperatūrą nei Apatinis + viršutinis kaitinimas atveju.

Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 <p><b>Šaldytas maistas</b></p>	Traškiems pusfabrikačiams ruošti (pvz., gruzdintoms bulvytėms, keptoms bulvytėms ar rytietiškiems suktinukams).
 <p>Apatinis + viršutinis kaitinimas</p>	Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje.
 <p>Apatinis kaitinimas</p>	Kepti pyragus traškiu pagrindu ir konservuoti maistą.
 <p>Tešlos kildinimas</p>	Paspartinti mielinės tešlos kildinimą. Tešlos paviršius neišdžiūsta, o tešla išlieka elastinga.





## SPECIALIOS FUNKCIJOS

Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 <p>Konservavimas</p>	Skirta daržovių konservams (pvz., marinuotiems agurkams) ruošti.
 <p>Džiovinimas</p>	Džiovinti pjaustytus vaisius, daržoves ir grybus.
 <p>Lėkščių pašildymas</p>	Skirta lėkštėms pašildyti prieš patiekiant maistą.
 <p>Atitirpinimas</p>	Atitirpinti maistą (daržoves ir vaisius). Atitirpimo laikas priklauso nuo užšaldymo maisto kiekio.

# KASDIENIS NAUDOJIMAS

Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 Apkepas "Au Gratin"	Lazanijai arba bulvių plokštainiui. Tinka apkepams ir skrudinti.
 Kepimas žemoje temperatūroje	Švelniems ir sultingiems kepsniams ruošti.
 Šilumos palaikymas	Palaikyti šiltą maistą.
 Drėgnas konvek. kepimas	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.

## GARAI

Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 Pašildymas garais	Šildant maistą garuose jo paviršius neišdžiūsta. Karštis švelniai ir vienodai pasiskirsto, todėl sukuriamas ką tik pagaminto maisto skonis ir kvapas. Šią funkciją galima naudoti maistui šildyti tiesiog lėkštėje. Naudojamiesi skirtingomis grotelių padėtimis vienu metu galite šildyti daugiau nei vieną lėkštę.
 Picos programa	Picos kepimas.
 Duona	Naudokite šią funkciją traškiai, nuostabios spalvos ir blizgaus paviršiaus duonai ir bandelėms kepti.
 Drėgmė maža	Funkcija tinkama mėsai, paukštienai, orkaitės patiekalams ir troškiniams ruošti. Dėl garų ir karščio mėsa pasidaro minkšta ir sultinga, o jos paviršius apskrunda.

## 7.6 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“.

## 8. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS


### 8.1 Laikrodžio funkcijų aprašymas

Laikrodžio funkcija	Paskirtis
Kepimo laikas	Maisto gaminimo trukmei nustatyti. Didžiausia trukmė 23 val. 59 min.
Nutraukti veiksmą	Nustatyti funkciją, kuri įsijungia laikmačiui baigus veikti.
Atidėtas paleidimas	Nustatyti įjungimo ir (arba) gaminimo pabaigos laiką.
Laiko pratęsimas	Pratęsti gaminimo laiką.
Priminimas	Nustatyti atgalinės laiko atskaitos laiką. Daugiausiai 23 val. 59 min. Ši funkcija neturi įtakos orkaitės veikimui.
Laikmatis	Stebima, kiek laiko veikia funkcija. Laikmatis – galite ją įjungti ir išjungti.

### 8.2 Kaip nustatyti Laikrodžio funkcijos


Kaip nustatyti laikrodį	
1-as veiksmas	Paspauskite: Paros laikas.
2-as veiksmas	Nustatykite laiką. Paspauskite: OK.

# LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

Kaip nustatyti gaminimo trukmę	
1-as veiksmas	Pasirinkite kaitinimo funkciją ir nustatykite temperatūrą.
2-as veiksmas	Paspauskite:  .
3-ias veiksmas	Nustatykite laiką. Paspauskite: OK.

## Pasinaudokite nuroda!




Kaip pasirinkti pabaigos parinktį	
1-as veiksmas	Pasirinkite kaitinimo funkciją ir nustatykite temperatūrą.
2-as veiksmas	Paspauskite:  .
3-ias veiksmas	Nustatykite maisto gaminimo laiką.
4-as veiksmas	Paspauskite: ● ● ● .
5-as veiksmas.	Paspauskite: Nutraukti veiksmą.
6-as veiksmas	Pasirinkite norimą Nutraukti veiksmą.

## Kaip pasirinkti pabaigos parinktį

<b>7-as veiksmas</b>	Paspauskite: <b>OK</b> . Kartokite veiksmą, kol valdymo skydelyje pamatysite pagrindinį langą.
----------------------	--

## Kaip atidėti maisto gaminimo pradžia


<b>1-as veiksmas</b>	Pasirinkite kaitinimo funkciją ir temperatūrą.
<b>2-as veiksmas</b>	Paspauskite:  .
<b>3-ias veiksmas</b>	Nustatykite maisto gaminimo laiką.
<b>4-as veiksmas</b>	Paspauskite: ● ● ● .
<b>5-as veiksmas.</b>	Paspauskite: Atidėtas paleidimas.
<b>6-as veiksmas</b>	Pasirinkite reikšmę.
<b>7-as veiksmas</b>	Paspauskite: <b>OK</b> . Kartokite veiksmą, kol valdymo skydelyje pamatysite pagrindinį langą.

## Kaip pratęsti maisto gaminimo laiką

Kai lieka 10 % gaminimo laiko ir panašu, kad maistas per tą laiką nebus paruoštas, galite pratęsti gaminimo laiką. Jūs taip pat galite pakeisti kaitinimo funkciją.

Spauskite **+1min**, kad pratęstumėte maisto gaminimo laiką.

# KAIP NAUDOTI: PRIEDAI

Kaip pakeisti laikmačio nuostatas	
1-as veiksmas	Paspauskite:  .
2-as veiksmas	Nustatykite laikmačio rodmenį.
3-ias veiksmas	Paspauskite: OK.

Gamindami maistą jūs bet kada galite pakeisti nustatytą laiką.

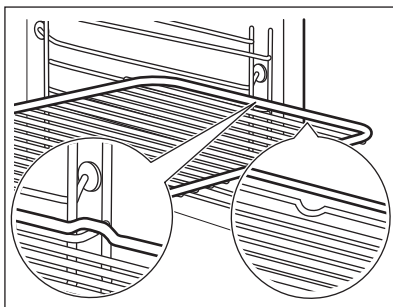
## 9. KAIP NAUDOTI: PRIEDAI

### 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.

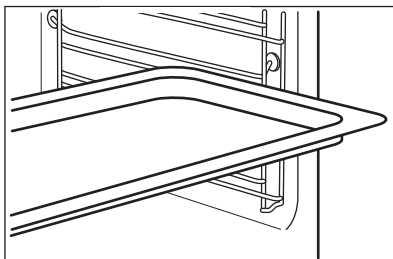
#### Vielinė lentynėlė:

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



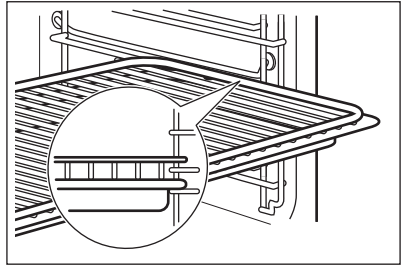
#### Kepimo padėklas /Gilus prikaistuvis:

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. Galite naudoti su kiekviena kaitinimo funkcija.

**Reikia nustatyti dvi temperatūrų reikšmes.**



Orkaitės temperatūra: nuo 120 °C),



Temperatūra patiekalo viduje.

**Geriausiams kepimo rezultatams užtikrinti:**

Maisto produktai turi būti kambario temperatūros.

- nenaudokite skystiems patiekalams.

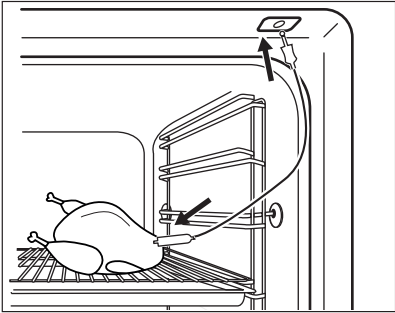
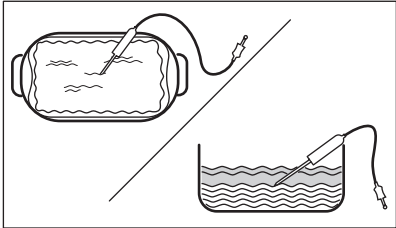

- gaminant jis turi būti patiekalo viduje.

Orkaitė apskaičiuoja apytikrą maisto gamavimo pabaigos laiką. Jis priklauso nuo maisto kiekio, nustatytos orkaitės funkcijos ir temperatūros.

## Kaip naudoti: Maisto termometras

<b>1-as veiksmas</b>	Įjunkite orkaitę.
<b>2-as veiksmas</b>	Nustatykite kaitinimo funkciją ir, jeigu reikia, orkaitės temperatūrą.
<b>3-ias veiksmas</b>	Įdėkite: Maisto termometras.
<b>mėsą, paukštieną ar žuvį</b>	<b>Užkepėlės</b>

# KAIP NAUDOTI: PRIEDAI

<p>Jeigu įmanoma, įkiškite Maisto termometras galą storiausioje mėsos gabalo ar žuvies dalyje. Pasirūpinkite, kad bent 3/4 Maisto termometras būtų patiekalo viduje.</p>	<p>Įkiškite Maisto termometras galą tiksliai į troškinio vidurį. Kepimo metu Maisto termometras turi išlikti vienoje vietoje. Todėl tam naudokite tvirtą patiekalo dalį. Silikoninę Maisto termometras rankenėlę atremkite į kepimo indo kraštelį. Maisto termometras galas neturi liesti kepimo indo dugno.</p>
	
<p><b>4-as veiksmas.</b></p>	<p>Įkiškite Maisto termometras į lizdą, esantį orkaitės priekyje. Valdymo pultelyje matysite dabartinę temperatūrą: Maisto termometras.</p>
<p><b>5-as veiksmas.</b></p>	<p> – paspauskite, kad nustatytumėte pageidaujamą kepimo temperatūrą.</p>
<p><b>6-as veiksmas</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● ● ● – paspauskite, kad pasirinktumėte norimą parinktį:</li> <li>• Įspėjamasis signalas pasibaigus laikui – pasiekus pasirinktą temperatūrą pasigirs signalas.</li> <li>• Įspėjamasis signalas ir kepimo sustabdymas pasibaigus laikui – pasiekus pasirinktą kepimo temperatūrą pasigirs garsinis signalas ir orkaitė išsijungs.</li> </ul>
<p><b>7-as veiksmas</b></p>	<p>Pasirinkite parinktį ir pakartotinai spauskite: OK, kad sugrįžtumėte į pagrindinį meniu.</p>
<p><b>8-as veiksmas</b></p>	<p>Paspauskite: START . Pasiekus nustatytą temperatūrą pasigirs signalas. Galite sustabdyti arba tęsti maisto ruošimą priklausomai nuo aplinkybių.</p>

**9-as veiks-  
mas**

Ištraukite Maisto termometras kištuką iš lizdo ir išimkite patiekalą iš orkaitės.



**ĮSPĖJIMAS!**

Galima nusideginti, nes Maisto termometras bus įkaitęs. Termomet-ro kištuką traukdami iš lizdo ir jutiklį traukdami iš patiekalo būkite at-sargūs.

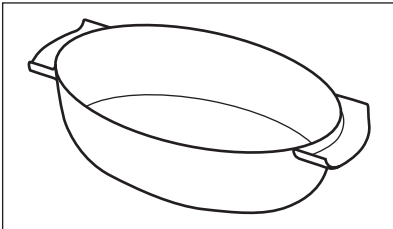
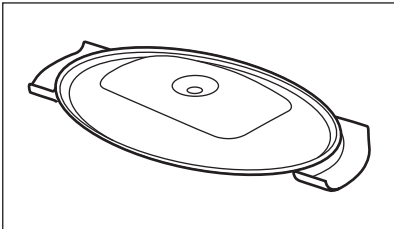
**Pasinaudokite nuroda!**

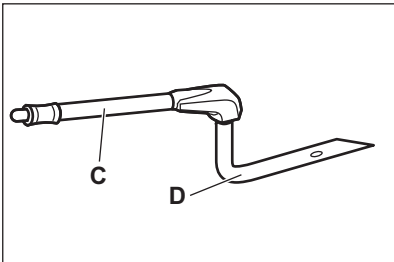


## 9.3 Priedai maisto ruošimui garuose

### Kepimo indas maisto ruošimui garuose

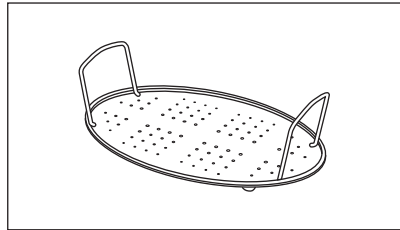
Kepimo indą sudaro stiklinis dubuo (A), dangtis (B), purkštuko vamzdelis (C), purkštukas (D) ir plieninės grotelės (E).

Stiklinis dubuo (A)	Dangtis (B)
	

Purkštukas, purkštuko vamzdelis ir plieninės grotelės.	
<p>Purkštuko vamzdelis (C) skirtas maisto ruošimui garuose, o purkštukas (D) tiesioginiam maisto ruošimui garuose.</p>	

## Purkštukas, purkštuko vamzdelis ir plieninės grotelės.

Plieninės grotelės (E)



- Nedėkite įkaitusio kepimo indo ant šaltų ar drėgnų paviršių.
- Nepilkite šaltų skysčių į įkaitusį kepimo indą.
- Nedėkite kepimo indo ant karštų paviršių.
- Nevalykite kepimo indo šiuurkščiomis priemonėmis, šveitikliais ar milteliais.

## 9.4 Maisto ruošimas garuose kepimo inde

<b>1-as veiksmas</b>	Padėkite kepimo indą ant plieninių grotelių ir uždenkite jį dangčiu. Įkiškite purkštuko vamzdelį į dangčio angą. Padėkite kepimo indą ant lentynėlės antroje lentynėlės padėtyje nuo apačios.
<b>2-as veiksmas</b>	Prijunkite purkštuko vamzdelį prie garų įleidimo angos.
<b>3-as veiksmas</b>	Pasirinkite orkaitės maisto ruošimo garuose funkciją.

## 9.5 Tiesioginis maisto ruošimas garuose

Padėkite kepimo indą ant plieninių grotelių. Įpilkite šiek tiek vandens. Nenaudokite dangčio.



### ĮSPĖJIMAS!

Orkaitei veikiant purkštukas gali būti įkaitęs. Visuomet mūvėkite orkaitei skirtas pirštines. Jei garų funkcijos nenaudojate, išimkite purkštuką iš orkaitės.




<b>1-as veiksmas</b>	Sujunkite purkštuką su purkštuko vamzdeliu. Prijunkite purkštuko vamzdelį prie garų įleidimo angos.
<b>2-as veiksmas</b>	Padėkite kepimo indą ant lentynėlės pirmoje arba antroje lentynėlės padėtyje nuo apačios. Pasirūpinkite, kad purkštukas nebūtų užsikimšęs. Purkštuką laikykite toliau nuo kaitinimo elemento.

<b>3-as veiksmas</b>	Pasirinkite orkaitės maisto ruošimo garuose funkciją.
Jei ruošiate vištieną, antieną, kalakutieną arba didesnę žuvį, purkštuką įkiškite į maistą.	

## 10. PAPILDOMOS FUNKCIJOS

### 10.1 Kaip išsaugoti: Mėgstamiausios

Galite išsaugoti mėgstamas nuostatas, pavyzdžiui, kaitinimo funkciją, maisto gaminimo trukmę, temperatūrą arba valymo funkciją. Galite išsaugoti 3 mėgstamas nuostatas.

<b>1-as veiksmas</b>	Ijunkite orkaitę.
<b>2-as veiksmas</b>	Pasirinkite norimą nuostatą.
<b>3-as veiksmas</b>	Paspauskite  . Pasirinkite: Mėgstamiausios.
<b>4-as veiksmas.</b>	Pasirinkite: Išsaugoti esamus nustatymus.
<b>5-as veiksmas</b>	Paspauskite + ir pridėkite nuostatą į sąrašą: Mėgstamiausios. Paspauskite OK.
<p> – paspauskite nuostatai atkurti.</p> <p> – paspauskite nuostatai atšaukti.</p>	

### 10.2 Funkcijų užraktas

Funkcija apsaugo nuo atsitiktinio kaitinimo funkcijos pakeitimo.

<b>1-as veiksmas</b>	Ijunkite orkaitę.
<b>2-as veiksmas</b>	Pasirinkite kaitinimo funkciją.

# PATARIMAI



**3-ias  
veiks-  
mas**

☆, ⏪ – paspauskite vienu metu, kad įjungtumėte funkciją.

Norėdami išjungti funkciją, pakartokite 3-čią veiksmą.

## 10.3 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
200 - 245	5.5
iki 250	3

Automatinis išsijungimas neveiks, jei naudosite šias funkcijas: Orkaitės apšvietimas, Maisto termometras, Pabaiga, Kepimas žemoje temperatūroje.

## 10.4 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 Gaminimo rekomendacijos








Lentelėse nurodyta temperatūra ir ruošimo laikas yra tik orientacinio pobūdžio. Jie priklauso nuo receptų, naudojamų produktų kokybės ir kiekio. Jūsų orkaitė gali kepti ar skrudinti kitaip negu anksčiau turėta orkaitė. Toliau lentelėse pateikiamos rekomenduojamos temperatūros, gaminimo trukmės ir lentynos padėties nuostatos konkreitiems patiekalams.






Jei nerandate nuostatų konkrečiam receptui, vadovaukitės panašiais receptais.

Daugiau maisto gaminimo rekomendacijų rasite mūsų interneto svetainėje maisto gaminimo lentelėse. Norėdami rasti maisto gaminimo patarimų, patikrinkite PNC numerį, esantį techninių duomenų plokštelėje, ant orkaitės priekinio rėmo.

## 11.2 Drėgnas konvek. kepimas

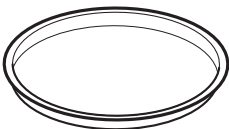
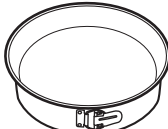


Laikykitės toliau lentelėje nurodytų rekomendacijų, kad gautumėte geriausius rezultatus.

		 (°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 pagrin-das	apkepo skarda ant grotelių	180	2	15–25
Viktorijos sumuštinis	kepimo indas ant grotelių	170	2	40–50
Žuvis, virta ant nedidelės ugnies, 0,3 kg	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	3	20–25
Visa žuvis, 0,2 kg	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	3	25–35
Žuvies filė, 0,3 kg	picos kepimo indas ant grotelių	180	3	25–30
Mėsa virta ant nedidelės ugnies, 0,25 kg	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	200	3	35–45
Šašlykas, 0,5 kg	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	200	3	25–30

		 (°C)		 (min.)
Sausainiai, 16 vnt.	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	180	2	20–30
Migdolų sausai- niai, 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 tešlai- niai, 20 vnt.	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	180	2	25–30
Smėliniai sausai- niai, 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 ug- nies, 0,4 kg	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	180	3	35–45
Vegetariškas om- letas	picos kepimo indas ant grotelių	200	3	25–30
Viduržemio jūros daržovės, 0,7 kg	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	180	4	25–30

## 11.3 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 in- deliai	Apkepo skarda










Tamsi, neatspindinti 28 cm skersmens	Tamsi, neatspindinti 26 cm skersmens	Keraminė kait- lentė 8 cm skers- mens, 5 cm aukščio	Tamsi, neatspindinti 28 cm skersmens
---	---	---	---








## 11.4 Maisto gaminimo lentelės patikros įstaigoms

### Informacija patikros įstaigoms

Patikros pagal IEC 60350-1 standartą.

				 (°C)	 (min.)	
Pyragai- čiai, 20 vienetų padėkle	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Kepimo skarda	3	170	20–30	–
Pyragai- čiai, 20 vienetų padėkle	Karšto oro srautas	Kepimo skarda	3	150– 160	20–35	–
Pyragai- čiai, 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	–
Biskviti- nis pyra- gas, Ø26 cm pyra- go forma	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Grotelės	2	170	40–50	[kaitinkite orkaitę 10 minučių.

# PATARIMAI

						
				(°C)	(min.)	
Biskviti- nis pyra- gas, Ø26 cm pyra- go forma	Karšto oro srautas	Grotelės	2	160	40–50	Įkaitinkite orkaitę 10 minučių.
Biskviti- nis pyra- gas, Ø26 cm pyra- go forma	Karšto oro srautas	Grotelės	2 ir 4	160	40–60	Įkaitinkite orkaitę 10 minučių.
Trapios tešlos kepiniai	Karšto oro srautas	Kepimo skarda	3	140– 150	20–40	–
Trapios tešlos kepiniai	Karšto oro srautas	Kepimo skarda	2 ir 4	140– 150	25–45	–
Trapios tešlos kepiniai	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Kepimo skarda	3	140– 150	25–45	–
Skrebu- tis, 4–6 vienetai	Grilis	Grotelės	4	daug.	2–3 minutės pirma pusė; 2– 3 minutės ant- ra 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 groteles 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





### ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 12.1 Pastabos dėl valymo

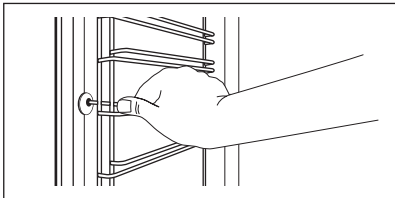
 <p><b>Valymo priemonės</b></p>	Orkaitės priekį valykite minkšta šluoste ir šiltu vandeniu su švelniu plovikliu.
	Metalinius paviršius valykite valymo tirpalu.
	Dėmes valykite švelniu plovikliu.

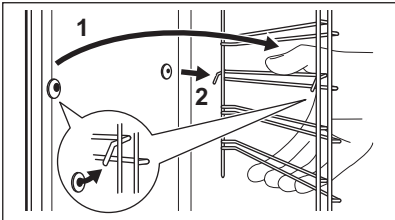
 <p><b>Kasdienis naudojimas</b></p>	Ertmę valykite po kiekvieno naudojimo. Riebalų kaupimasis ar kiti likučiai gali sukelti gaisrą.
	Drėgmė gali kondensuotis orkaitės viduje arba ant durelių stiklo plokščių. Kondensavimuisi sumažinti prieš gaminimą maždaug 10 minučių pakaitinkite orkaitę. Nelaikykite patiekalų orkaitėje ilgiau nei 20 minučių. Po kiekvieno naudojimo iššluostykite ertmę minkšta šluoste.

 <p><b>Priedai</b></p>	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 pašalinti: Lentynų atramos

Išimkite lentynų atramas ir išvalykite orkaitę.

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

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

## 12.3 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.
--	--------------------------	---

1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-as veiksmas
Įjunkite orkaitę.	Paspauskite:  / Valymas.	Pasirinkite valymo režimą.
Parinktis	Valymo režimas	Trukmė
Pirolizinis valymas, greita	Lengvas valymas	1 h
Pirolizinis valymas, įprasta	Įprastas valymas	1 h 30 min
Pirolizinis valymas, intensyvi	Intensyvus valymas	2 h 30 min



Prasidėjus valymo programai orkaitės durelės užsirakina, o lemputė išsijungia. Aušinimo ventiliatorius pradės veikti didesniu greičiu.


STOP – paspauskite, kad sustabdytumėte valymo programą jai nepasibaigus. Kol ekrane matysite durelių užrakto simbolį, orkaitę nesinaudokite.

## Valymo programai pasibaigus:

Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol atvės.	Išvalykite vidines sienelės švelnia šluoste.	Pašalinkite nuo orkaitės dugno visus nešvarumų likučius.
--	--	--

## 12.4 Kaip valyti vandens bakelį

<b>1-as veiksmas</b>	Išjunkite orkaitę.
<b>2-as veiksmas</b>	Padėkite gilų indą po garų įleidimo anga.
<b>3-as veiksmas</b>	Į stalčių vandeniui įpilkite 850 ml vandens. Įpilkite 5 arbatinius šaukštėlius citrinos rūgšties. Palaukite 60 min.
<b>4-as veiksmas.</b>	Išjunkite orkaitę ir nustatykite funkciją Drėgmė maža. Nustatykite 230 °C temperatūrą. Po 25 min. išjunkite orkaitę ir palaukite, kol atvės.
<b>5-as veiksmas.</b>	Išjunkite orkaitę ir nustatykite funkciją Drėgmė maža. Nustatykite nuo 130 iki 230 °C temperatūrą. Po 10 minučių išjunkite orkaitę ir palaukite, kol atvės.





 Po kiekvieno virimo garuose išpilkite vandenį iš vandens talpyklos, kad nesikauptų kalkių nuosėdos.

## Valymo programai pasibaigus:

Išjunkite orkaitę.	Išpilkite vandenį iš vandens talpyklos. Žr. skyrių „Vandens išpylimas iš vandens talpyklos“.	Perplaukite vandens bakelį, o likusias kalkių nuosėdas išvalykite minkšta šluoste.	Šiltu vandeniu ir švelniu plovikliu išplaukite vandens išleidimo vamzdelį.
--------------------	--	--	--

Lentelėje matysite vandens kietumo intervalą (dH), atitinkamą kalkių nuosėdų lygį ir vandens kokybę. Jei vandentiekio vandens kietumas viršija 4-ą lygį, į stalčių vandeniui pilkite buteliuose parduodamą geriamąjį vandenį.

# VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

Vandens kietumas		Tikrinimo juostelė	Kalcio nuosėdos (mg/l)	Vandens klasifikacija	Valykite vandens bakelį kas
Lygis	dH				
1	0 - 7		0 - 50	minkštas	75 cikl. – 2,5 mėn.
2	8 - 14		51 - 100	vidutiniškai kietas	50 cikl. – 2 mėn.
3	15 - 21		101 - 150	kietas	40 cikl. – 1,5 mėn.
4	22 - 28		virš 151	labai kietas	30 cikl. – 1 mėn.

## 12.5 Priminimas apie valymą

Suveikus priminimo indikatoriui, laikas atlikti valymą.

Naudokite funkciją: Pirolizinis valymas.

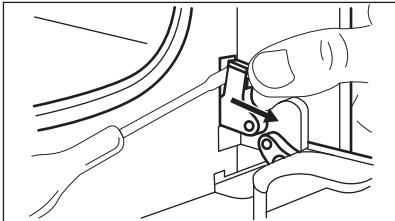
## 12.6 Kaip išimti ir įdėti: Durelės

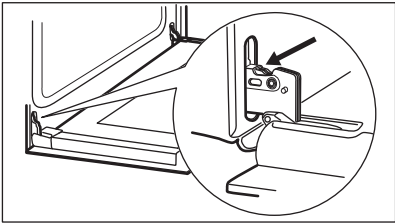
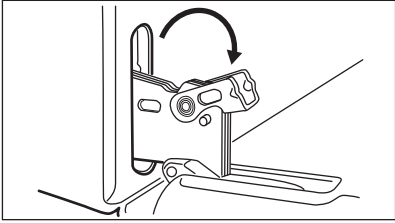
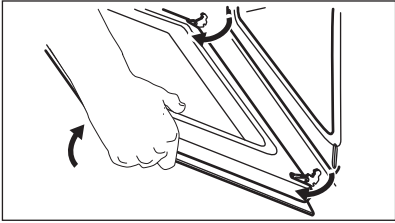
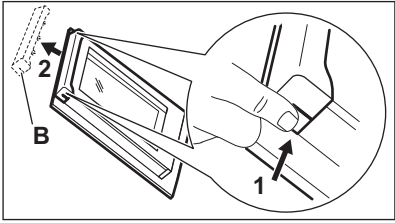
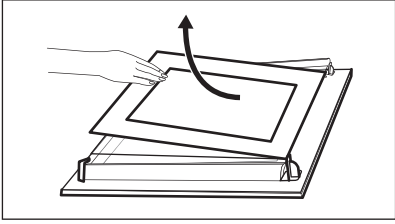
Orkaitės durelėse yra trys stiklo plokštės. Galite nuimti orkaitės dureles ir vidines stiklo plokštes, kad nuvalytumėte jas. Prieš nuimdami stiklo plokštes, perskaitykite visą instrukciją „Durelių išėmimas ir įdėjimas“.



### DĖMESIO

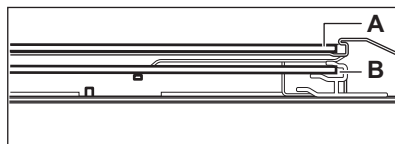
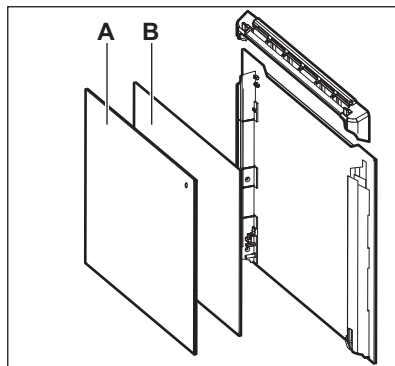
Nenaudokite orkaitės be stiklo plokščių.

<b>1 veiksmas</b>	Iki galo atidarykite dureles ir raskite lankstą dešinėje durelių pusėje.	
<b>2 veiksmas</b>	Atsuktuvu iškelkite ir iki galo pasukite dešinės pusės lanksto svirtelę.	

<b>3 veiksmas</b>	Raskite durelių kairėje pusėje esantį lankstą.	
<b>4 veiksmas</b>	Pakelkite ir iki galo pasukite svirtelę, esančią ant kairiojo lanksto.	
<b>5 veiksmas</b>	Pusiau uždarykite orkaitės dureles iki pirmos atidarymo padėties. Tada pakelkite, patraukite į priekį ir išimkite dureles iš jų lizdo.	
<b>6 veiksmas</b>	Padėkite dureles ant minkšto audinio užtiesto stabilaus paviršiaus.	
<b>7 veiksmas</b>	Laikydami durelių apdailą (B) už abiejų pusių durelių viršutinių kampų, paspauskite į vidų ir atleiskite fiksavimo tarpiklį.	
<b>8 veiksmas</b>	Patraukite durelių apdailą pirmyn ir nuimkite ją.	
<b>9 veiksmas</b>	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.	
<b>10 veiksmas</b>	Nuvalykite stiklo plokštes vandeniu ir muilu. Atsargiai nusausinkite stiklo plokštes. Neplaukite stiklo plokščių indaplovėje.	
<b>11 veiksmas</b>	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 neprisvilėtų 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.



<b>3-ias veiks- mas</b>	Lemputę pakeiskite tinkama, 300 °C karščiui atsparia lempute.
<b>4-as veiks- mas</b>	Uždėkite stiklinį gaubtelį.




## 13. TRIKČIŲ ŠALINIMAS






### ĮSPĖJIMAS!




Žr. saugos skyrius.

### 13.1 Ką daryti, jeigu...




 <b>Orkaitė neįsijungia arba nekaista</b>	
 <b>Galima priežastis</b>	 <b>Veiksmai</b>
Orkaitė neprijungta arba netinkamai prijungta prie elektros tinklo.	Patikrinkite, ar orkaitė tinkamai prijungta prie elektros tinklo. Žr. prijungimo schemą.
Nenustatytas laikrodis.	Nustatykite laikrodį. Daugiau informacijos rasite skyriuje „Laikrodžio funkcijos“. Kaip nustatyti: Laikrodžio funkcijos.
Nevisiškai uždarytos durelės.	Pilnai uždarykite dureles.
Perdegę saugiklis.	Patikrinkite, ar neperdegę saugiklis. Jeigu gedimo pašalinti nepavyksta, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.
Įjungtas orkaitės apsaugos nuo vaikų užraktas.	Žr. skyrių „Menu“. Papildomas menu: Parink-tys.




# TRIKČIŲ ŠALINIMAS

 <b>Komponentai</b>	
 <b>Aprašymas</b>	 <b>Veiksmai</b>
Perdegė lemputė.	Pakeiskite lemputę. Daugiau informacijos rasite skyriuje „Valymas ir priežiūra“. Kaip pakeisti: Lemputė.

 <b>Valymas</b>	
 <b>Aprašymas</b>	 <b>Patikrinkite, ar...</b>
Orkaitės viduje yra vandens.	Vandens bakelyje nėra pripilta per daug vandens.
Maisto gaminimo garuose funkcija neveikia.	Garų įleidimo angoje nėra kalkių nuosėdų.
Maisto gaminimo garuose funkcija neveikia.	Vandens bakelyje yra vandens.
Išpilti vandenį iš vandens talpyklos užtrunka ilgiau nei tris minutes arba vanduo išteka iš garų įleidimo angos.	Garų įleidimo angoje nėra kalkių nuosėdų. Išvalykite vandens bakelį.



Atjungus maitinimą valymo procedūra visada sustabdoma. Jeigu valymo procedūra buvo nutraukta, pradėkite ją iš naujo.

 <b>„Wi-Fi“ ryšio problemos</b>	
 <b>Galima priežastis</b>	 <b>Veiksmai</b>
Nėra belaidžio tinklo ryšio.	Patikrinkite belaidį tinklą ir maršrutizatorių. Iš naujo paleiskite maršrutizatorių.
Įdiegtas naujas maršrutizatorius arba pasikeitė jo konfigūracija.	Norėdami vėl sukonfigūruoti orkaitę ir mobilųjį įrenginį, skaitykite skyriuose „Prieš naudojantis pirmąkart“ ir „Belaidis ryšys“.

 „Wi-Fi“ ryšio problemos	
 Galima priežastis	 Veiksmai
Silpnas belaidžio tinklo ryšys.	Perkelkite maršrutizatorių arčiau orkaitės.
Šalia orkaitės esanti mikrobangų krosnelė gali mai sutrikdo belaidžio ryšio signalą.	Išjunkite mikrobangų prietaisą.



## 13.2 Kaip valdyti: Klaidų kodai

Kai atsiranda programinės įrangos klaida, ekrane rodomas klaidos pranešimas. Šiame skyrelyje rasite problemų, kurias galite išspręsti patys, sąrašą.

 Kodas ir aprašas	 Atitaisymo būdas
C2 – Maisto termometras yra orkaitės ertmėje per Pirolinis valymas.	Išimkite Maisto termometras.
C3 – durelės nėra iki galo uždarytos per Pirolinis valymas.	Uždarykite dureles.
F111 – Maisto termometras nėra tinkamai įkištas į lizdą.	Visiškai įkiškite Maisto termometras į lizdą.
F240, F439 – tinkamai neveikia ekrano jutikliniai laukai.	Nuvalykite ekrano paviršių. Įsitinkite, kad ant jutiklinių laukų nėra nešvarumų.
F601 – yra WiFi ryšys signalo problema.	Patikrinkite savo tinklo ryšį. Žr. skyrių „Prieš naudojantis pirmąkart“, „Belaidis ryšys“.
F604 – pirmas prisijungimas prie WiFi ryšys nepavyko.	Išjunkite ir vėl įjunkite orkaitę ir pamėginkite dar kartą. Žr. skyrių „Prieš naudojantis pirmąkart“, „Belaidis ryšys“.
F908 – orkaitės sistemos negalima prijungti prie valdymo skydelio.	Išjunkite ir įjunkite orkaitę.

Kai ekrane rodomas vienas šių klaidos pranešimų, reiškia, kad sugedusi posistemė galėjo būti atjungta. Tokiu atveju kreipkitės į savo prekybos atstovą arba įgaliojantį techninės priežiūros centrą. Jeigu įvyksta viena šių klaidų, likusios orkaitės funkcijos toliau veiks įprastai.

# ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

 <b>Kodas ir aprašas</b>	 <b>Atitaisymo būdas</b>
F602, F603 – WiFi ryšys neprieinamas.	Išjunkite ir įjunkite orkaitę.

## 13.3 Naudojimo informacija

Jeigu patiems problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į prekybos atstovą arba įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.

Duomenys, kuriuos būtina pateikti techninės priežiūros centrui, nurodyti techninių duomenų lentelėje. Techninių duomenų lentelę rasite ant priekinio orkaitės angos rėmo. Nenuimkite orkaitėje pritvirtintos duomenų lentelės.

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

# 14. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

## 14.1 Informacija apie gaminį ir informacijos apie gaminį lapas\*

Tiekėjo pavadinimas	Electrolux
Modelio žymuo	EOC8P39WX 949494777 EOC8P39WZ 949494778 KOCBP39WX 949494776
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	EOC8P39WX	35.9 kg
	EOC8P39WZ	36.5 kg
	KOCBP39WX	36.8 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. Būtiniai elektriniai virimo ir kepimo prietaisai. 1 dalis. Viryklės, orkaitės, garinės orkaitės ir kepintuvai. Eksploatacinių charakteristikų matavimo metodai.

## 14.2 Energijos taupymas



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

Patikrinkite, ar orkaitei veikiant durelės yra tinkamai uždarytos. Gamindami maistą orkaitės durelių be reikalo neatidarinėkite. Durelių sandariklis privalo būti švarus ir tinkamai užfiksuotas. Naudokite metalinius prikaistuvius, taip taupiau 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

Jeigu pasirinksite nustatytos trukmės arba numatytos pabaigos laiko programą, kurios maisto gaminimo trukmė ilgesnė nei 30 min., kai kurių orkaitės funkcijų atveju kaitinimo elementai automatiškai išsijungs anksčiau.

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 indikatorių arba temperatūrą.

### Maisto gaminimas išjungus apšvietimą

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

### Drėgnas konvek. kepimas

Funkcija skirta taupyti energiją gaminant maistą.

# MENIU STRUKTŪRA


---

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

Paspauskite , kad atvertumėte Meniu.

Meniu elementas	Paskirtis	
Kepimo vadovas	Pateikiamas automatinių programų sąrašas.	
Valymas	Pateikiamas valymo programų sąrašas.	
Mėgstamiausios	Pateikiamas mėgstamiausių nuostatų sąrašas.	
Parinktys	Orkaitės konfigūracijai nustatyti.	
Nustatymai	Prisijungimo nustatymai	Tinklo konfigūracijai nustatyti.
	Pasirinkimas	Orkaitės konfigūracijai nustatyti.
	Aptarnavimas	Rodo programinės įrangos versiją ir sąranką.

### 15.2 Papildomas meniu, skirtas: Valymas

Papildomas meniu	Paskirtis
Pirolizinis valymas, greita	Trukmė: 1 h.
Pirolizinis valymas, įprasta	Trukmė: 1 h 30 min.
Pirolizinis valymas, intensyvi	Trukmė: 2 h 30 min.

## 15.3 Papildomas meniu, skirtas: Parinkty

Papildomas meniu	Paskirtis
Orkaitės apšvietimas	Ijungia ir išjungia lempuotę.
Vaikų saugos užraktas	Apsaugo nuo atsitiktinio orkaitės įjungimo. Kai ši funkcija įjungta, ekrane įjungus orkaitę įsijungia tekstas: „Vaikų saugos užraktas“. Norėdami naudotis orkaite, pasirinkite kodo raides. Kai vaikų saugos užraktas įjungtas, išjungus orkaitę durelės užsirakina. Laikmatį, nuotolinio valdymo funkcijas ir lempuotę galite valdyti, net kai įjungtas vaikų saugos užraktas.
Greitas įkaitinimas	Sutrumpinamas kaitinimo laikas. Naudojama tik su kai kuriomis orkaitės funkcijomis.
Priminimas apie valymą	Ijungiamas ir išjungiamas priminimas.
Laiko rodmuo	Ijungiamas ir išjungiamas laikrodis.
Laikrodžio stilius	Pakeičia rodomo laiko formatą.

## 15.4 Papildomas meniu, skirtas: Prisijungimo nustatymai

Papildomas meniu	Aprašas
WiFi ryšys	Ijungti ir išjungti: WiFi ryšys.
Nuotolinis valdymas	Nuotoliniam valdymui įjungti ir išjungti. Parinktis matoma tik kai ją įjungiate: WiFi ryšys.
Nuotolinis valdymas	Automatiškai įjungti nuotolinį valdymą paspaudus PRADĖTI. Parinktis matoma tik kai ją įjungiate: WiFi ryšys.
Tinklas	Tinklo būsenai ir signalo galiai patikrinti: WiFi ryšys.
Atsijungti nuo tinklo	Atjungti dabartinį tinklą nuo automatinio ryšio su orkaite.

# TAI PAPRASTA!

## 15.5 Papildomas meniu, skirtas: Pasirinkimas


Papildomas meniu	Aprašymas
Kalba	Nustato orkaitės kalbą.
Ekranų ryškumas	Nustato ekranų ryškumą.
Mygtukų tonai	Ijungia ir išjungia mygtukų garsus. Šių funkcijų signalų nutildyti negalima: ①.
Ispėjamo signalo garsas	Nustato mygtukų ir signalų garsumą.
Paros laikas	Nustato esamą laiką ir datą.

## 15.6 Papildomas meniu, skirtas: Aptarnavimas


Papildomas meniu	Aprašas
Demonstracinis režimas	Aktyvavimo / išjungimo kodas: 2468
Programinės įrangos versija	Informacija apie programinės įrangos versiją.
Atkurti visus nustatymus	Atkuriamos gamyklinės nuostatos.


# 16. TAI PAPRASTA!

Prieš naudodami pirmą kartą, turite nustatyti:				
Kalba	Ekranų ryškumas	Mygtukų tonai	Ispėjamo signalo garsas	Paros laikas

Susipažinkite su pagrindinėmis valdymo skydelio ir jo ekranų piktogramomis:						
 Ijungta / Išjungta	 Meniu	 Mėgstamiausios	 WiFi ryšys	 Laikmatis	 Maisto termometras	START / STOP






Pradėti naudoti orkaitę				
<b>Spartusis paleidimas</b>	Ijunkite orkaitę ir pradėkite gaminti, naudodami funkcijos numatytąją temperatūrą ir laiką.	<b>1-as veiksmas</b>	<b>2-as veiksmas</b>	<b>3-ias veiksmas</b>
		Paspauskite ir palaikykite nuspaudę ①.	 ... – pasirinkite norimą funkciją.	Paspauskite: START .
<b>Spartusis išjungimas</b>	Išjunkite orkaitę bet kada, nepriklausomai nuo to, kas parodyta ekrane.	① – paspauskite ir palaikykite nuspaudę, kol orkaitė išsijungs.		

Gaminimo pradžia				
<b>1-as veiksmas</b>	<b>2-as veiksmas</b>	<b>3-ias veiksmas</b>	<b>4-as veiksmas</b>	<b>5-as veiksmas.</b>
① – paspauskite, kad įjungtumėte orkaitę.	 ... – pasirinkite kaitinimo funkciją.	°C – nustatyti temperatūrą.	OK – paspauskite, kad patvirtintumėte.	START – paspauskite, kad pradėtumėte gaminti.

Maisto gaminimas garuose			
Įpilkite šalto vandens į stalčių vandeniui. Vykdykite valdymo skydelyje pateiktus nurodymus.			
<b>Pašildymas garais</b> Pašildykite maistą.	<b>Picos programa</b>	<b>Duona</b>	<b>Drėgmė mažą</b> Maisto gaminimas garuose. Pagreitina maisto gamybą.
130 °C	200–220 °C	150–210 °C	160–200 °C

Sužinokite, kaip greitai paruošti maistą
Naudokite automatines programas, kad greitai paruoštumėte patiekalą nekeisdami numatytųjų nuostatų:

# TAI PAPRASTA!

Sužinokite, kaip greitai paruošti maistą				
Kepimo vadovas	1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-ias veiksmas	4-as veiksmas
		Paspauskite: 	Paspauskite: 	Paspauskite  Kepimo vadovas.

Maisto gaminimo trukmei nustatyti naudokite sparčiąsias funkcijas	
„10 % Finish Assist“ Naudokite „10% Finish Assist“ funkciją, kad pridėtumėte papildomo laiko, kai iki pabaigos lieka 10 % viso laiko.	Norėdami pratęsti gaminimo laiką, paspauskite <b>+1 min.</b>

## 17. PASINAUDOKITE NUORODA!

Čia rasite visas naudingas nuorodas. Jas taip pat rasite atitinkamuose naudotojo vadovo skyriuose.

### Belaidis ryšys



### Kaip nustatyti Kaitinimo funkcijos



### Kaip nustatyti maisto ruošimas naudojant kaitinimo garuose funkciją



### Kaip nustatyti Kepimo vadovas



### Kaip nustatyti Kepimo laikas



**Kaip atidėti laiką: Maisto gaminimo pradžia ir pabaiga**



**Kaip atsaukti: Nustatyti laikmatį**





**Kaip naudoti: Maisto termometras**



## 18. APLINKOS APSAUGA

---

Atiduokite perdirbti medžiagas, pažymėtas šiuo ženklu . Išmeskite pakuotę į atitinkamą atliekų surinkimo konteinerį, kad ji būtų perdirbta. Padėkite saugoti aplinką bei žmonių sveikatą ir surinkti bei perdirbti elektros ir elektronikos prietaisų atliekas. Neišmeskite šiuo ženklu  pažymėtų prietaisų kartu su kitomis buitinėmis atliekomis. Atiduokite šį gaminį į vietos atliekų surinkimo punktą arba susisiekite su vietos savivaldybe dėl papildomos informacijos.

## MYŚLIMY O TOBIE

---

Dziękujemy za zakup urządzenia Electrolux. Jest 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](http://www.electrolux.com/support)**



Zarejestruj produkt, aby korzystać z lepszej obsługi serwisowej:

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



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

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

## OBSŁUGA KLIENTA I SERWIS

---


Należy zawsze używać oryginalnych części zamiennych.


Przed kontaktem z autoryzowanym centrum serwisowym należy przygotować poniższe dane:

Model, numer produktu, numer seryjny.

Informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej.

 Ostrzeżenie/przestroga — informacje dotyczące bezpieczeństwa

 Ogólne informacje i wskazówki

 Informacje dotyczące środowiska naturalnego

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

## SPIS TREŚCI

---

### 1. INFORMACJE DOTYCZĄCE

#### BEZPIECZEŃSTWA..... 509

- 1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych lub umysłowych.....510
- 1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa.. 511

### 2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE

#### BEZPIECZEŃSTWA..... 512

- 2.1 Instalacja.....512
- 2.2 Podłączenie elektryczne..... 513
- 2.3 Sposób używania.....514
- 2.4 Konserwacja i czyszczenie..... 515
- 2.5 Czyszczenie pyrolityczne.....515

2.6 Pieczenie parowe..... 516

2.7 Oświetlenie wewnętrzne..... 516

2.8 Serwis..... 516

2.9 Utylizacja..... 516

### 3. INSTALACJA.....517

3.1 Zabudowa..... 517

3.2 Mocowanie piekarnika do szafki.. 518

### 4. OPIS URZĄDZENIA.....518

4.1 Widok urządzenia..... 518

4.2 Akcesoria..... 519

# INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

<b>5. WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA.....</b>	<b>519</b>	<b>11.2</b> Termoobiegi wilgotny.....	<b>538</b>
5.1 Panel sterowania.....	519	<b>11.3</b> Termoobiegi wilgotny – zalecane akcesoria .....	540
5.2 Wyświetlacz.....	520	<b>11.4</b> Tabele pieczenia na potrzeby ośrodków przeprowadzających testy.....	540
<b>6. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....</b>	<b>521</b>	<b>12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....</b>	<b>542</b>
6.1 Czyszczenie wstępne .....	521	12.1 Uwagi dotyczące czyszczenia... ..	542
6.2 Pierwsze połączenie.....	521	12.2 Sposób wyjmowania: Prowadnice blach .....	543
6.3 Połączenie bezprzewodowe .....	522	12.3 Obsługa urządzenia: Czyszczenie pirolityczne.....	543
6.4 Licencje na oprogramowanie.....	523	12.4 Sposób czyszczenia: Zbiornik na wodę.....	544
6.5 Wstępne nagrzewanie.....	523	12.5 Przypomnienie o czyszczeniu.....	545
<b>7. CODZIENNA EKSPLOATACJA.....</b>	<b>523</b>	12.6 Sposób demontażu i montażu: Drzwi.....	545
7.1 Jak ustawić: Funkcje pieczenia... ..	523	12.7 Sposób wymiany: Oświetlenie... ..	547
7.2 Jak ustawić: funkcja pieczenia parowego.....	524	<b>13. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....</b>	<b>548</b>
7.3 Zbiornik na wodę.....	525	13.1 Co zrobić, gdy.....	548
7.4 Jak ustawić: Gotowanie wspomaganie.....	526	13.2 Jak postępować: Kody błędów.. ..	550
7.5 Funkcje pieczenia.....	526	13.3 Dane serwisowe.....	551
7.6 Uwagi dotyczące funkcji: Termoobiegi wilgotny.....	529	<b>14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....</b>	<b>551</b>
<b>8. FUNKCJE ZEGARA.....</b>	<b>529</b>	14.1 Informacje o produkcie i karta produktu*.....	551
8.1 Opis funkcji zegara.....	529	14.2 Oszczędzanie energii.....	552
8.2 Jak ustawić: Funkcje zegara.....	530	<b>15. STRUKTURA MENU.....</b>	<b>553</b>
<b>9. SPOSÓB UŻYCIA: AKCESORIA.....</b>	<b>531</b>	15.1 Menu.....	553
9.1 Wkładanie akcesoriów.....	531	15.2 Podmenu: Czyszczenie.....	554
9.2 Termosonda.....	532	15.3 Podmenu: Opcje.....	554
9.3 Akcesoria do gotowania na parze.....	534	15.4 Podmenu opcji: Połączenia.....	554
9.4 Pieczenie parowe w naczyniu do pieczenia dietetycznego.....	535	15.5 Podmenu: Konfiguracja.....	555
9.5 Gotowanie bezpośrednio parze.. ..	536	15.6 Podmenu opcji: Serwis.....	555
<b>10. DODATKOWE FUNKCJE.....</b>	<b>536</b>	<b>16. TO PROSTE!.....</b>	<b>556</b>
10.1 Jak zapisać ustawienia: Ulubione.....	536	<b>17. MOŻNA UŻYĆ SKRÓTU!.....</b>	<b>557</b>
10.2 Blokada panelu.....	536	<b>18. OCHRONA ŚRODOWISKA.....</b>	<b>558</b>
10.3 Automatyczne wyłączenie.....	537		
10.4 Wentylator chłodzący.....	537		
<b>11. WSKAZÓWKI I PORADY.....</b>	<b>538</b>		
11.1 Zalecenia dotyczące pieczenia.. ..	538		

## 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 nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy zachować ostrożność, aby uniknąć kontaktu z elementami grzejnymi.
- 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 dołączoną do urządzenia.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.
- Zainstalować urządzenie w odpowiednim i bezpiecznym miejscu, które spełnia wymagania instalacyjne.
- Zachować minimalne odstępów od innych urządzeń i mebli.
- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić, czy drzwi otwierają się bez oporu.
- Urządzenie wyposażono w elektryczny układ chłodzenia. Układ zasilany jest napięciem elektrycznym.

Minimalna wysokość szafki (minimalna wysokość szafki pod blatem)	590 (600) mm
Szerokość szafki	560 mm
Głębokość szafki	550 (550) mm
Wysokość przedniej części urządzenia	594 mm
Wysokość tylnej części urządzenia	576 mm
Szerokość przedniej części urządzenia	595 mm
Szerokość tylnej części urządzenia	559 mm
Głębokość urządzenia	569 mm
Głębokość części urządzenia do zabudowy	548 mm
Głębokość z otworzonymi drzwiami	1022 mm
Minimalna wielkość otworu wentylacyjnego. Otwór umieszczony na dole z tyłu	560x20 mm
Długość przewodu zasilającego Przewód jest umiejscowiony w prawym tylnym rogu	1500 mm
Wkręty mocujące	4x25 mm



## 2.2 Podłączenie elektryczne



### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Należy używać wyłącznie prawidłowo zamontowanego gniazda elektrycznego z uziemieniem.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy zwrócić uwagę, aby nie uszkodzić wtyczki ani przewodu zasilającego. Wymiany przewodu zasilającego można dokonać wyłącznie w naszym autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przewody zasilające nie mogą dotykać ani przebiegać w pobliżu drzwi urządzenia lub wnęki pod urządzeniem, zwłaszcza gdy urządzenie działa i drzwi są mocno rozgrzane.
- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluźwane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykręcanego – wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowoprądowych oraz styczników.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarście styków wynoszące minimum 3 mm.
- 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 <sup>2</sup> )
maksymalnie 1380	3 x 0.75
maksymalnie 2300	3 x 1

# WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Moc całkowita (W)	Przekrój przewodu (mm <sup>2</sup> )
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.
- 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

# WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

wewnątrz zamkniętego mebla może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, mebla lub podłogi. Nie zamykać drzwi szafki do czasu całkowitego ostygnięcia urządzenia.

## 2.4 Konserwacja i czyszczenie



### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Przed przystąpieniem do konserwacji należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda elektrycznego.
- Upewnić się, że urządzenie ostygło. Występuje zagrożenie pęknięciem szyby w drzwiach urządzenia.
- Jeśli szyba pęknie, należy ją niezwłocznie wymienić. Należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przy zdejmowaniu drzwi urządzenia należy zachować ostrożność. Drzwi są ciężkie!
- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Czyścić urządzenie za pomocą wilgotnej szmatki. Stosować wyłącznie obojętne detergenty. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.
- Stosując aerozol do piekarników, należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na jego opakowaniu.

## 2.5 Czyszczenie pirolityczne



### **OSTRZEŻENIE!**

W trybie pirolizy występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń ciała/pożarem/wydzielaniem substancji chemicznych (oparów).

- 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, przewodnice 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 zbliżać 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.

# WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- 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 Pieczenie parowe



### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie oparzeniem i uszkodzeniem urządzenia.

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

## 2.7 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.

## 2.8 Serwis

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

## 2.9 Utylizacja



### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

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

## 3. INSTALACJA



### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

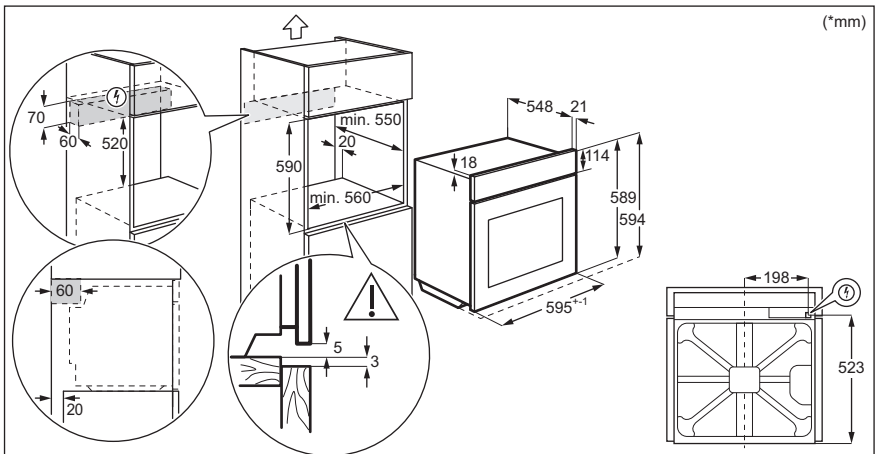
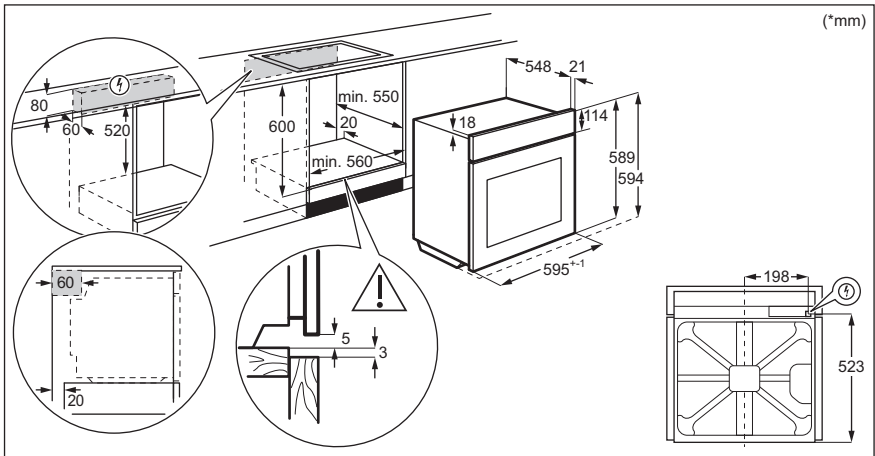
### 3.1 Zabudowa



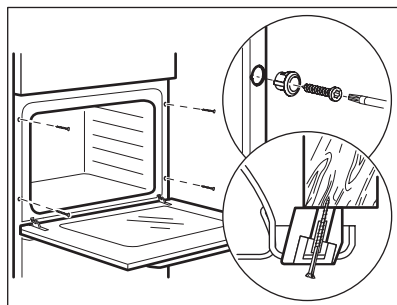
YouTube

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

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



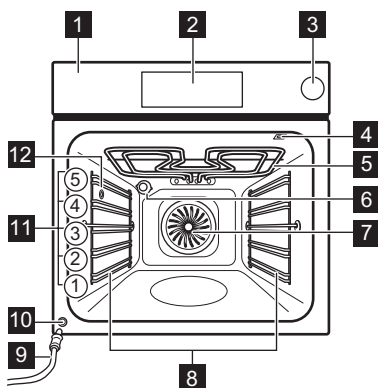
## 3.2 Mocowanie piekarnika do szafki



## 4. OPIS URZĄDZENIA

---

### 4.1 Widok urządzenia



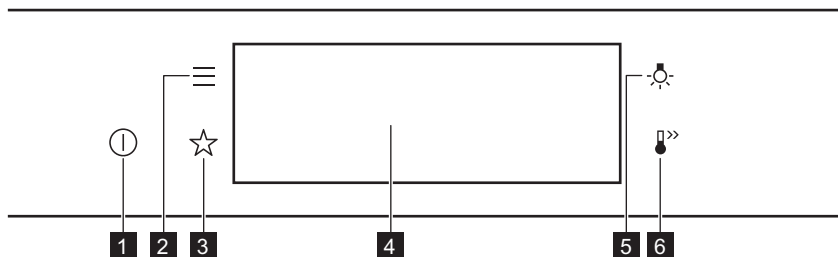
- 1** Panel sterowania
- 2** Sterowanie elektroniczne
- 3** Szuflada na wodę
- 4** Gniazdo termosondy
- 5** Grzałka
- 6** Lampa
- 7** Wentylator
- 8** Prowadnice blach, wyjmowane
- 9** Rurka odpływowa
- 10** Zawór spustowy wody
- 11** Poziomy umieszczania potraw
- 12** Otwór wlotowy pary

## 4.2 Akcesoria

- **Ruszt**  
Do naczyń, form do ciast, pieczeni.
- **Blacha do pieczenia ciasta**  
Do ciast i ciasteczek.
- **Głęboka blacha**  
Do pieczenia mięsa i mięsa lub do zbierania tłuszczu.
- **Termosonda**  
Do pomiaru stopnia upieczenia potrawy.
- **Prowadnice teleskopowe**  
Prowadnice teleskopowe ułatwiają wkładanie i wyjmowanie półek.
- **Naczynie do pieczenia dietetycznego**  
Do funkcji pieczenia parowego.




## 5. WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA

### 5.1 Panel sterowania


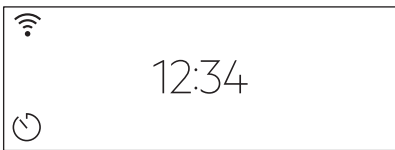
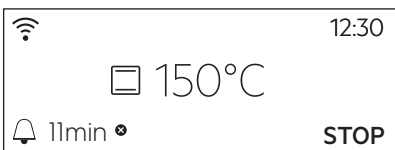
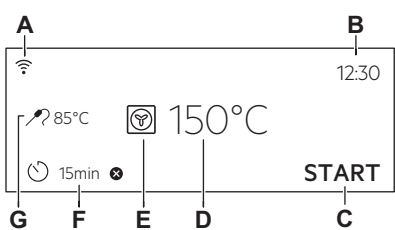


<b>1</b>	Włączone / Wyłączone	Nacisnąć i przytrzymać, aby włączyć lub wyłączyć piekarnik.
<b>2</b>	Menu	Wyświetlenie listy funkcji piekarnika.
<b>3</b>	Ulubione	Wyświetlenie listy ulubionych ustawień.
<b>4</b>	Wyświetlacz	Pokazuje aktualne ustawienia piekarnika.
<b>5</b>	Przełącznik oświetlenia	Włączanie i wyłączanie oświetlenia.
<b>6</b>	Szybkie nagrzewanie	Włączanie i wyłączanie funkcji: Szybkie nagrzewanie.

# WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA

 <p><b>Naciskaj przycisk</b></p>	 <p><b>Przesunięcie</b></p>	 <p><b>Nacisnąć i przytrzymać</b></p>
<p>Dotknąć powierzchni palcem.</p>	<p>Przesunąć palcem po powierzchni.</p>	<p>Dotknąć powierzchni przez 3 sekundy.</p>

## 5.2 Wyświetlacz











	<p>Po włączeniu urządzenia na wyświetlaczu pojawia się ekran główny z funkcją pieczenia i domyślną temperaturą.</p>
	<p>Jeśli użytkownik nie wykona żadnej czynności przez 2 minuty, wyświetlacz przełączy się w tryb czuwania.</p>
	<p>Podczas pieczenia wyświetlacz pokazuje ustalone funkcje i inne dostępne opcje.</p>
	<p>Wyświetlacz z maksymalną liczbą ustawionych funkcji.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A. Wi-Fi</li> <li>B. Aktualna godzina</li> <li>C. START/STOP</li> <li>D. Temperatura</li> <li>E. Funkcje pieczenia</li> <li>F. Timer</li> <li>G. Termosonda (tylko wybrane modele)</li> </ul>

### Wskaźniki na wyświetlaczu

Podstawowe wskaźniki – służą do obsługi wyświetlacza.



# PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

 Potwierdzenie wyboru lub ustawienia.	 Powrót do poprzedniego poziomu menu.	 Anulowanie ostatniej czynności.	 Włączanie i wyłączanie opcji.
<b>Wskaźniki Alarm dźwiękowy</b> – po upływie ustawionego czasu pieczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy.			
 Funkcja jest włączona.	 Funkcja jest włączona. Pieczenie kończy się automatycznie.	 Alarm dźwiękowy jest wyłączony.	
<b>Wskaźniki timera</b>			
 Aby ustawić funkcję: Uruchomienie z opóźnieniem.	 Anulowanie ustawienia.		
<b>Wskaźnik Wi-Fi</b> – nie można połączyć piekarnika z siecią Wi-Fi.			
 Połączenie Wi-Fi jest włączone.			

## 6. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM



### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 6.1 Czyszczenie wstępne

Krok 1	Krok 2	Krok 3
Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria i prowadnice blach.	Umyć piekarnik i akcesoria miękką szmatką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.	Umieścić akcesoria i wyjmowane prowadnice blach w piekarniku.

### 6.2 Pierwsze połączenie



Po podłączeniu urządzenia po raz pierwszy do zasilania na wyświetlaczu pojawi się wiadomość powitalna.

Należy ustawić: Język, Jasność wyświetlacza, Dźwięki przycisków, Głośność sygnału, Aktualna godzina.

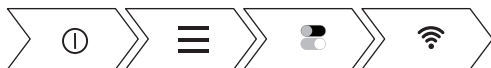
## 6.3 Połączenie bezprzewodowe

Do podłączenia piekarnika wymagane są:

- sieć bezprzewodowa z połączeniem internetowym,
- urządzenie mobilne połączone z siecią bezprzewodową.

<b>Krok 1</b>	Pobierz aplikację mobilną My Electrolux Kitchen i postępuj zgodnie z instrukcjami dotyczącymi kolejnych kroków.
<b>Krok 2</b>	Włączyć piekarnik.
<b>Krok 3</b>	Nacisnąć:  . Wybrać: Ustawienia / Połączenia.
<b>Krok 4</b>	 — przesunąć lub nacisnąć, aby włączyć: Wi-Fi.
<b>Krok 5</b>	Moduł sieci bezprzewodowej piekarnika włączy się automatycznie w ciągu 90 s.

Można użyć skrótu!



Częstotliwość	WLAN 2,4 GHz	WLAN 5 GHz
	2400–2483,5 MHz	5150–5350 MHz 5470–5725 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).


## 6.5 Wstępne nagrzewanie

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

**Krok 1** Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria i prowadnice blach.

**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.

## 7. CODZIENNA EKSPLOATACJA



### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 7.1 Jak ustawić: Funkcje pieczenia

**Krok 1** Włączyć piekarnik. Na wyświetlaczu pojawi się domyślna funkcja pieczenia.

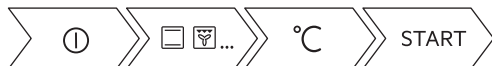
**Krok 2** Nacisnąć symbol funkcji pieczenia, aby przejść do podmenu.

**Krok 3** Wybrać funkcję pieczenia i nacisnąć: **OK**. Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie temperatury.


**Krok 4** Ustawić: temperaturę. Nacisnąć: **OK**.


<b>Krok 5</b>	Nacisnąć: <b>START</b> . Termosonda — termosondę można podłączyć w dowolnej chwili przed lub po rozpoczęciu pieczenia.
STOP — nacisnąć, aby wyłączyć funkcję pieczenia.	
<b>Krok 6</b>	Wyłączyć piekarnik.

## Można użyć skrótu!



## 7.2 Jak ustawić: funkcja pieczenia parowego




<b>Krok 1</b>	Włączyć piekarnik. Wybrać symbol funkcji pieczenia i nacisnąć go, aby przejść do podmenu.
<b>Krok 2</b>	Ustawić funkcję pieczenia parowego.
<b>Krok 3</b>	Nacisnąć: <b>OK</b> . Na wyświetlaczu pojawią się ustawienia temperatury.
<b>Krok 4</b>	Ustawić temperaturę
<b>Krok 5</b>	Nacisnąć: <b>OK</b> .
<b>Krok 6</b>	Nacisnąć pokrywę szuflady na wodę, aby ją otworzyć.
<b>Krok 7</b>	Maksymalnie napełnić szufladę zimną wodą (około 900 ml), aż rozlegnie się sygnał lub pojawi się komunikat na wyświetlaczu. Nie napełniać szuflady na wodę powyżej maksymalnego poziomu. Grozi to wyciekami wody, jej rozlaniem i uszkodzeniem mebli. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <b>OSTRZEŻENIE!</b> Używać wyłącznie zimnej wody z kranu. Nie używać filtrowanej (zdemineralizowanej) ani destylowanej wody. Nie używać innych płynów. Nie wlewać do szuflady na wodę łatwopalnych cieczy ani cieczy zawierających alkohol.</div>
<b>Krok 8</b>	Wsunąć szufladę na wodę do pierwotnego położenia.

<b>Krok 9</b>	Nacisnąć: <b>START</b> . Gdy piekarnik osiągnie ustawioną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
<b>Krok 10</b>	Gdy w szufladzie kończy się woda, rozlega się sygnał dźwiękowy. Ponownie napelnić szufladę.
<b>Krok 11</b>	Wyłączyć piekarnik.
<b>Krok 12</b>	Po zakończeniu pieczenia opróżnić szufladę na wodę. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;">  <b>OSTRZEŻENIE!</b> Piekarnik jest gorący. Występuje zagrożenie poparzeniem. Zachować ostrożność podczas opróżniania szuflady na wodę. </div>
<b>Krok 13</b>	W komorze może skroplić się para wodna. Po zakończeniu pieczenia ostrożnie otworzyć drzwi piekarnika. Gdy piekarnik ostygnie, osuszyć komorę miękką szmatką. Odczekać co najmniej 60 minut po każdym użyciu funkcji parowej, aby nie dopuścić do wypływania gorącej wody przez zawór spustowy wody.

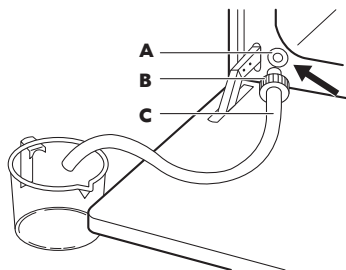
**Można użyć skrótu!**



## 7.3 Zbiornik na wodę

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

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



## 7.4 Jak ustawić: Gotowanie wspomagane

Każda potrawa w tym podmenu ma przypisaną zalecaną funkcję piekarnika i temperaturę. Można zmienić czas i temperaturę.

Do przygotowania niektórych potraw można również użyć funkcji:

- Automatyka wag.
- Termosonda

Stopień wypieczenia potrawy:

- Lekko wypieczone albo Mniej
- Średnio wypieczone
- Dobrze wypieczone albo Więcej








<b>Krok 1</b>	Włączyć piekarnik.
<b>Krok 2</b>	Nacisnąć:
<b>Krok 3</b>	Nacisnąć: . Wprowadzić: Gotowanie wspomagane.
<b>Krok 4</b>	Wybrać potrawę lub rodzaj produktu.
<b>Krok 5</b>	Nacisnąć: START .

Można użyć skrótu!





## 7.5 Funkcje pieczenia







## STANDARDOWE

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 <b>Grill</b>	Do grillowania cienkich porcji potraw i piekania chleba.
 <b>Turbo grill</b>	Do pieczenia dużych kawałków mięsa lub drobiu z kośćmi na jednym poziomie. Do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania.
 <b>Termoobieg</b>	Do jednoczesnego pieczenia na trzech poziomach i do suszenia żywności. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą niż dla funkcji Górna/dolna grzałka.
 <b>Potrawy mrożone</b>	Do przyrządzania produktów gotowych (np. frytek, pieczonych ziemniaków w ćwiartkach, sajgonek itp.), tak aby nadać im chrupkość.
 <b>Górna/dolna grzałka</b>	Do pieczenia ciasta na jednym poziomie oraz do suszenia żywności.
 <b>Grzałka dolna</b>	Do pieczenia ciast o chrupiącym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.
 <b>Wyrastanie ciasta</b>	Do przyspieszania wyrastania ciasta drożdżowego. Zapobiega wysychaniu powierzchni ciasta i zachowuje jego elastyczność.



## SPECJALNE

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 <b>Pasteryzowanie</b>	Do pasteryzowania warzyw (np. pikli).
 <b>Suszenie</b>	Do suszenia krojonych owoców, warzyw i grzybów.



# CODZIENNA EKSPLOATACJA

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Podgrzewanie talerzy	Do wstępnego ogrzewania talerzy przed podaniem potraw.
 Rozmrażanie	Do rozmrażania żywności (warzyw i owoców). Czas rozmrażania zależy od ilości i wielkości zamrożonej żywności.
 Zapiekanki	Do potraw takich jak lasagne lub zapiekanka ziemniaczana. Do przyrządzenia zapiekanek i przyrumieniania.
 Termoobieg (niska temp.)	Do przyrządzania delikatnych, soczystych pieczeni.
 Podtrzymywanie temp.	Podtrzymywanie temperatury potraw.
 Termoobieg wilgotny	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.

## PAROWE

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Regeneracja	Odgrywanie potraw przy użyciu pary zapobiega wysychaniu ich powierzchni. Ciepło rozprowadzane jest delikatnie i równomiernie, dzięki czemu smak i aromat potraw są takie same jak potraw świeżo przyrządzonych. Tej funkcji można użyć do odgrzewania potraw bezpośrednio na talerzu. Można jednocześnie odgrzewać potrawy na więcej niż jednym talerzu, na różnych poziomach piekarnika.
 Funkcja Pizza	Pieczenie pizzy.



Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 <b>Chleb</b>	Tej funkcji można użyć do wypieku bardzo dobrego chleba i bułek, dzięki czemu zyskają chrupiącą skórkę, połysk i kolor jak pieczywo z profesjonalnej piekarni.
 <b>Mała wilgotność</b>	Funkcja jest przeznaczona do pieczenia mięsa, drobiu, potraw z piekarnika i typu casserole. Dzięki połączeniu działania pary i gorącego powietrza mięso jest delikatne i soczyste, a jednocześnie chrupiące na zewnątrz.

## 7.6 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.


## 8. FUNKCJE ZEGARA

### 8.1 Opis funkcji zegara

Funkcja zegara	Zastosowanie
Czas pieczenia	Ustawianie czasu pieczenia Maksymalna wartość: 23 godz. i 59 minut
Zakończ działanie	Ustawianie czynności po zakończeniu odliczania przez zegar
Uruchomienie z opóźnieniem	Opóźnienie rozpoczęcia i/lub zakończenia pieczenia
Wydłużenie czasu	Wydłużenie czasu pieczenia
Przypomnienie	Ustawianie odliczania Maksymalna wartość: 23 godz. i 59 min. Funkcja ta nie ma wpływu na działanie piekarnika.
Stoper	Monitoruje czas działania funkcji. Stoper – można włączyć i wyłączyć.


## 8.2 Jak ustawić: Funkcje zegara

Ustawianie zegara	
Krok 1	Nacisnąć: Aktualna godzina.
Krok 2	Ustawić czas. Nacisnąć: OK.


Jak ustawić czas pieczenia	
Krok 1	Wybrać funkcję pieczenia i ustawić temperaturę.
Krok 2	Nacisnąć:  .
Krok 3	Ustawić czas. Nacisnąć: OK.

Można użyć skrótu!



Wybór opcji zakończenia pieczenia	
Krok 1	Wybrać funkcję pieczenia i ustawić temperaturę.
Krok 2	Nacisnąć:  .
Krok 3	Ustawić czas pieczenia.
Krok 4	Nacisnąć: ● ● ● .
Krok 5	Nacisnąć: Zakończ działanie.
Krok 6	Wybrać preferowane: Zakończ działanie.
Krok 7	Nacisnąć: OK. Powtarzać tę czynność do czasu wyświetlenia się ekranu głównego.

## Jak ustawić opóźnienie rozpoczęcia pieczenia


<b>Krok 1</b>	Ustawić funkcję pieczenia i temperaturę.
<b>Krok 2</b>	Nacisnąć:  .
<b>Krok 3</b>	Ustawić czas pieczenia.
<b>Krok 4</b>	Nacisnąć: ● ● ● .
<b>Krok 5</b>	Nacisnąć: Uruchomienie z opóźnieniem.
<b>Krok 6</b>	Wybrać wartość.
<b>Krok 7</b>	Nacisnąć: OK. Powtarzać tę czynność do czasu wyświetlenia się ekranu głównego.

## Jak wydłużyć czas pieczenia

Po upływie 90% czasu pieczenia, jeśli potrawa nie jest jeszcze gotowa, można wydłużyć czas pieczenia. Można również zmienić funkcję pieczenia.

Nacisnąć **+1 min**, aby wydłużyć czas pieczenia.

## Jak zmienić ustawienia timera

<b>Krok 1</b>	Nacisnąć:  .
<b>Krok 2</b>	Ustawić wartość dla timera.
<b>Krok 3</b>	Nacisnąć: OK.

Podczas pieczenia można w dowolnej chwili zmienić ustawienie czasu.

## 9. SPOSÓB UŻYCIA: AKCESORIA

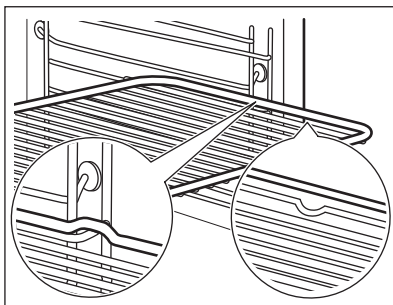
### 9.1 Wkładanie akcesoriów

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.

# SPOSÓB UŻYCIA: AKCESORIA

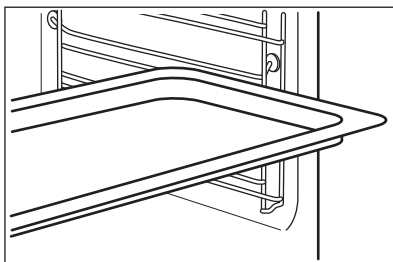
## Ruszt:

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



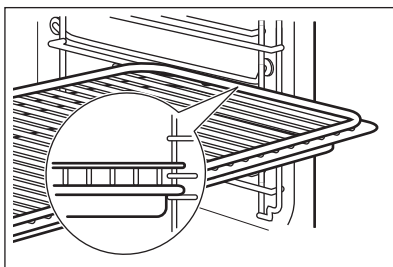
## Blacha do pieczenia ciasta /Głęboka blacha:

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. Można jej używać przy każdej funkcji pieczenia.

### Dostępne są dwa ustawienia temperatury:



Temperatura piekarnika: minimum 120°C.



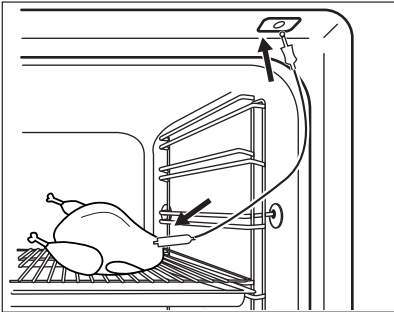
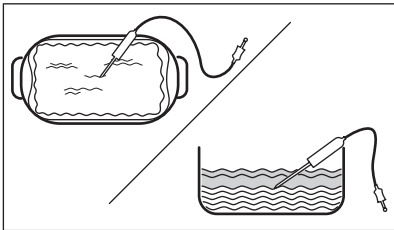

Temperatura wewnątrz produktu

## Aby uzyskać najlepsze efekty pieczenia:


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

Piekarnik oblicza przybliżony czas zakończenia pieczenia. Zależy on od ilości potrawy, ustawionej funkcji piekarnika i temperatury.

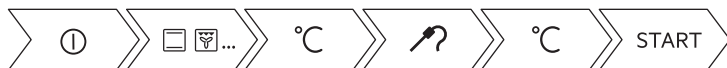
## Obsługa urządzenia: Termosonda

<b>Krok 1</b>	Włączyć piekarnik.	
<b>Krok 2</b>	Ustawić funkcję pieczenia i w razie potrzeby temperaturę piekarnika.	
<b>Krok 3</b>	Umieścić: Termosonda.	
<b>Mięso, drób i ryby</b>	<b>Zapiekanki</b>	
Włożyć końcówkę Termosonda w środek mięsa lub ryby; jeśli to możliwe – w najgrubszą część. Upewnić się, że co najmniej 3/4 Termosonda znajduje się w potrawie.	Umieścić końcówkę Termosonda dokładnie w środkowej części casserole. Termosonda powinna być stabilna podczas pieczenia. Można w tym celu wykorzystać składnik potrawy o stałej konsystencji. Za pomocą krawędzi naczynia do pieczenia podparć silikonowy uchwyt Termosonda. Końcówka Termosonda nie powinna dotykać dna naczynia.	
		
<b>Krok 4</b>	Podłączyć Termosonda do gniazda znajdującego się z przodu piekarnika. Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie obecnej temperatury: Termosonda.	
<b>Krok 5</b>	 — nacisnąć, aby ustawić temperaturę wewnątrz produktu dla termosondy.	

# SPOSÓB UŻYCIA: AKCESORIA

<b>Krok 6</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>● ● ● — nacisnąć, aby wybrać preferowaną opcję:</li><li>Alarm dźwiękowy — gdy temperatura wewnątrz produktu osiągnie ustawioną wartość, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.</li><li>Alarm dźwiękowy i wyłączenie — gdy temperatura wewnątrz produktu osiągnie ustawioną wartość, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i piekarnik wyłączy się.</li></ul>
<b>Krok 7</b>	Wybrać opcję i kilkakrotnie nacisnąć: OK, aby przejść do ekranu głównego.
<b>Krok 8</b>	Nacisnąć: START. Gdy potrawa osiągnie ustawioną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Można wyłączyć piekarnik lub kontynuować pieczenie, aby uzyskać odpowiedni stopień wypieczenia potrawy.
<b>Krok 9</b>	Wyciągnąć wtyczkę Termosonda z gniazda i wyjąć potrawę z piekarnika. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"><p> <b>OSTRZEŻENIE!</b> Występuje zagrożenie poparzeniem, ponieważ Termosonda staje się gorąca. Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania jej z gniazda i z potrawy.</p></div>

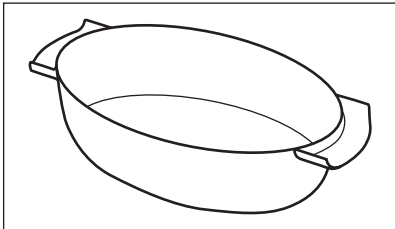
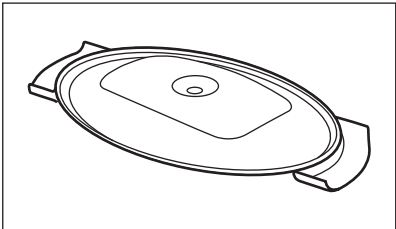
Można użyć skrótu!



## 9.3 Akcesoria do gotowania na parze

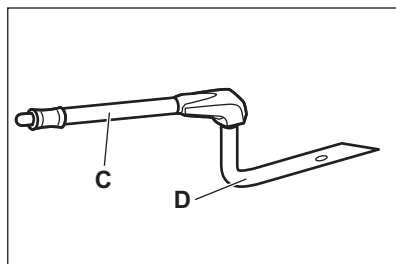
### Naczynie do dietetycznego pieczenia parowego

Naczynie do pieczenia dietetycznego składa się ze szklanej miski (A), pokrywy (B), rurki dyszy (C), dyszy (D) oraz grilla stalowego (E).

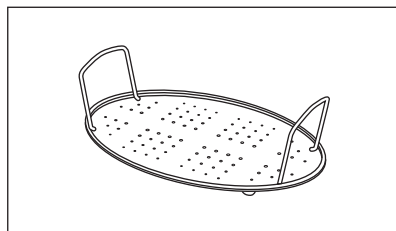
Szklana miska (A)	Pokrywa (B)
	

## Dysza, rurka dyszy i stalowy grill.

Rurka dyszy (C) służy do gotowania na parze, dysza (D) jest przeznaczona do bezpośredniego pieczenia parowego.



Grill stalowy (E)



- Nie stawiać gorących potraw na zimnych/mokrych powierzchniach.
- Nie wlewać zimnych płynów do naczynia do pieczenia, gdy jest gorące.
- Nie używać naczynia do pieczenia na gorącej powierzchni gotowania.
- Nie czyścić naczynia do pieczenia środkami ściernymi ani proszkami do czyszczenia.

## 9.4 Pieczenie parowe w naczyniu do pieczenia dietetycznego

<b>Krok 1</b>	Umieścić naczynie do pieczenia na stalowym ruszcie i przykryć pokrywką. Umieścić rurkę dyszy w otworze w pokrywie. Umieścić naczynie do pieczenia na drugim poziomie od dołu.
<b>Krok 2</b>	Podłączyć rurkę dyszy do otworu wlotowego pary.
<b>Krok 3</b>	Ustawić piekarnik na funkcję pieczenia parowego.

## 9.5 Gotowanie bezpośrednio parze

Umieścić naczynie do pieczenia na stalowym grillu. Dodać trochę wody. Nie używać pokrywy.



### OSTRZEŻENIE!

Podczas pracy piekarnika dysza może być gorąca. Zawsze używać rękawic kuchennych. Jeśli nie używa się funkcji wytwarzania, należy wyjąć dyszę z piekarnika.

<b>Krok 1</b>	Połączyć dyszę z rurką dyszy. Podłączyć rurkę dyszy do otworu wlotowego pary.
---------------	---

<b>Krok 2</b>	Umieścić naczynie do pieczenia na pierwszym lub drugim poziomie od dołu. Upewnić się, że rurka dyszy nie jest zablokowana. Trzymać dyszę z dala od grzałki.
---------------	---

<b>Krok 3</b>	Ustawić piekarnik na funkcję pieczenia parowego.
---------------	--

Podczas pieczenia kurczaka, kaczki, indyka lub dużej ryby należy umieścić dyszę wewnątrz potrawy.


## 10. DODATKOWE FUNKCJE

### 10.1 Jak zapisać ustawienia: Ulubione

Można zapisać ulubione ustawienia, takie jak: funkcja pieczenia, czas pieczenia, temperatura czy funkcja czyszczenia. W pamięci można zapisać 3 ulubione ustawienia.


<b>Krok 1</b>	Włączyć piekarnik.
---------------	--------------------


<b>Krok 2</b>	Wybrać preferowane ustawienie.
---------------	--------------------------------

<b>Krok 3</b>	Nacisnąć:  Wybrać: Ulubione.
---------------	---

<b>Krok 4</b>	Wybrać opcję: Zapisz aktualne ust..
---------------	-------------------------------------

<b>Krok 5</b>	Nacisnąć +, aby dodać ustawienie do listy: Ulubione. Nacisnąć przycisk  .
---------------	--

 – nacisnąć, aby zresetować ustawienie.



 – nacisnąć, aby anulować ustawienie.

### 10.2 Blokada panelu

Funkcja ta zapobiega przypadkowej zmianie funkcji pieczenia.



<b>Krok 1</b>	Włączyć piekarnik.
---------------	--------------------



<b>Krok 2</b>	Ustawić funkcję pieczenia.
<b>Krok 3</b>	  — nacisnąć jednocześnie, aby włączyć funkcję.
Aby wyłączyć funkcję, należy powtórzyć krok 3.	

## 10.3 Automatyczne wyłączenie

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

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

Funkcja samoczynnego wyłączenia nie działa z funkcjami: Oświetlenie piekarnika, Termosonda, Koniec, Termoobieg (niska temp.).

## 10.4 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 Zalecenia dotyczące pieczenia



Temperatury i czasy gotowania podane w tabelach mają wyłącznie charakter orientacyjny. Zależą one od przepisu, jakości oraz ilości użytych składników.





Nowy piekarnik może piec inaczej niż dotychczas używany. W poniższych tabelach podano zalecane ustawienia temperatury, czasu pieczenia i poziomu piekarnika dla określonych rodzajów potraw.






W przypadku braku ustawień dla specjalnego przepisu należy znaleźć ustawienia dla podobnej potrawy.






Więcej zaleceń dotyczących pieczenia jest dostępnych w naszej witrynie internetowej. Aby znaleźć odpowiednie wskazówki dotyczące pieczenia, należy sprawdzić numer produktu (PNC) podany na tabliczce znamionowej umieszczonej na obramowaniu komory piekarnika.

### 11.2 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 biszkopowa	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	25 - 35
Brownie	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	175	3	25 - 30
Suflet, 6 szt.	ceramiczne kokilki na ruszcie	200	3	25 - 30
Biszkoptowy spód tarty	forma do tarty na ruszcie	180	2	15 - 25

		 (°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

## 11.3 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.








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

## 11.4 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 stro- na; 2-3 minuty druga strona	Nagrzewać wstęp- nie piekarnik przez 3 minut.
Burger wołowy, 6 szt., 0,6 kg	Grill	Ruszt i ociekacz	4	maks.	20 - 30	Umieścić ruszt na czwartym pozio- mie, a ociekacz na trzecim poziomie piekarnika. Obró- cić produkt w poło- wie czasu gotowa- nia. Nagrzewać wstęp- nie piekarnik przez 3 minut.

## 12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 12.1 Uwagi dotyczące czyszczenia



#### Środki czy- szące

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

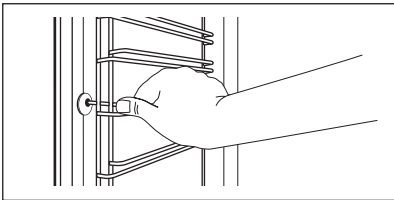
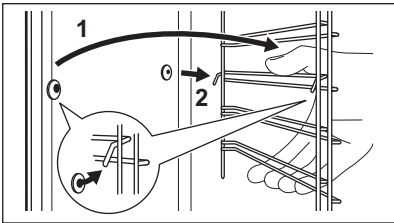
Czyścić komorę po każdym użyciu. Nagromadzenie się tłuszczu lub innych zabrudzeń może skutkować pożarem.

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.

 <b>Wyposażenie</b>	<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 wyjmowania: Prowadnice blach

Wyjąć prowadnice blach, aby wyczyścić piekarnik.

<b>Krok 1</b>	Wylączyć piekarnik i poczekać, aż ostygnie.	
<b>Krok 2</b>	Odciągnąć przednią część prowadnic blach od bocznej ścianki.	
<b>Krok 3</b>	Odciągnąć tylną część prowadnic blach od bocznej ścianki i wyjąć je.	
<b>Krok 4</b>	Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności. Kołki ustalające prowadnic teleskopowych muszą być skierowane do przodu.	


## 12.3 Obsługa urządzenia: Czyszczenie pirolityczne

Wyczyścić piekarnik za pomocą Czyszczenie pirolityczne.

	<p><b>OSTRZEŻENIE!</b> Występuje zagrożenie poparzeniem.</p>
	<p><b>UWAGA!</b> Jeśli w tej samej szafce zainstalowano inne urządzenia, nie należy używać ich podczas działania tej funkcji. Mogłoby to spowodować uszkodzenie piekarnika.</p>

<b>Przed Czyszczenie pirolityczne:</b>		
<p>Wylączyć piekarnik i poczekać, aż ostygnie.</p>	<p>Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria .</p>	<p>Umyć dno piekarnika i wewnętrzną szybę drzwi miękką ściereczką zwilżoną wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.</p>

# KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

Krok 1	Krok 2	Krok 3
Włączyć piekarnik.	Nacisnąć:  / Czystczenie.	Wybrać tryb czyszczenia.
Opcja	Tryb czyszczenia	Czas
Czyszczenie pirolityczne, krótkie	Lekkie czyszczenie	1 h
Czyszczenie pirolityczne, normalne	Standardowe czyszczenie	1 h 30 min
Czyszczenie pirolityczne, Intensyw.	Dokładne czyszczenie	2 h 30 min
<p><b>i</b> Po rozpoczęciu czyszczenia drzwi piekarnika zostają zablokowane, a oświetlenie wyłącza się. Wentylator chłodzący pracuje z większą prędkością.</p>		
<p><b>STOP</b> – nacisnąć, aby przerwać procedurę czyszczenia przed jej zakończeniem. Nie używać piekarnika, dopóki z wyświetlacza nie zniknie symbol blokady drzwi.</p>		

## Po zakończeniu czyszczenia:

Wyłączyć piekarnik i zaczekać, aż ostygnie.	Wyczyścić komorę miękką ściereczką.	Usunąć zanieczyszczenia z dna komory.
---	-------------------------------------	---------------------------------------

## 12.4 Sposób czyszczenia: Zbiornik na wodę





<b>Krok 1</b>	Wyłączyć piekarnik.
<b>Krok 2</b>	Umieść głęboką blachę poniżej wlotu pary.
<b>Krok 3</b>	Wlać wodę do szuflady na wodę: 850 ml. Dodać kwas cytrynowy: 5 łyżeczek. Odczekać 60 min.
<b>Krok 4</b>	Włączyć piekarnik i wybrać funkcję: Mała wilgotność. Ustawić temperaturę na wartość 230°C. Wyłączyć piekarnik po upływie 25 minut i zaczekać, aż ostygnie.
<b>Krok 5</b>	Włączyć piekarnik i wybrać funkcję: Mała wilgotność. Ustawić temperaturę na wartość od 130 do 230°C. Wyłączyć piekarnik po upływie 10 minut i zaczekać, aż ostygnie.
<p><b>i</b> Aby zapobiec osadzeniu się kamienia, należy opróżnić zbiornik na wodę po każdym pieczeniu parowym.</p>	



## Po zakończeniu czyszczenia:

Wyłączyć piekarnik.	Opróżnić zbiornik na wodę. Patrz rozdział Codzienna eksploatacja, „Opróżnianie zbiornika na wodę”.	Oplukać zbiornik na wodę i usunąć resztki kamienia miękką ściereczką.	Umyć wężyk spustowy ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.
---------------------	--	---	---

W poniższej tabeli znajduje się zestawienie zakresów twardości wody (dH) z odpowiadającymi im poziomami zawartości wapnia i jakości wody. Jeśli twardość wody przekracza poziom 4, należy napełniać szufladę na wodę wodą butelkowaną.

Twardość wody		Pasek testowy	Zawartość wapnia (mg/l)	Klasyfikacja wody	Częstotliwość czyszczenia zbiornika wody
Poziom	dH				
1	0 - 7		0 - 50	miękka	75 cykli - 2,5 miesiąca
2	8 - 14		51 - 100	średnio twarda	50 cykli - 2 miesiąca
3	15 - 21		101 - 150	twarda	40 cykli - 1,5 miesiąca
4	22 - 28		ponad 151	bardzo twarda	30 cykli - 1 miesiąc

## 12.5 Przypomnienie o czyszczeniu.

Po wyświetleniu przypomnienia zaleca się czyszczenie.

Użyć funkcji: Czyszczenie pirolityczne.

## 12.6 Sposób demontażu i montażu: Drzwi

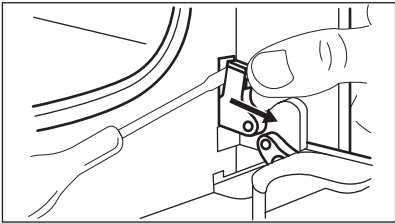
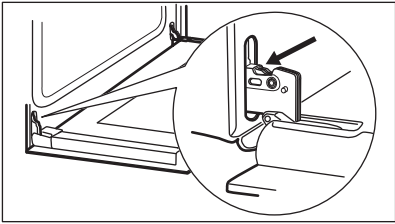
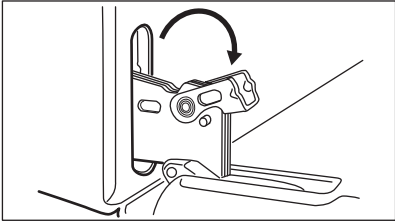
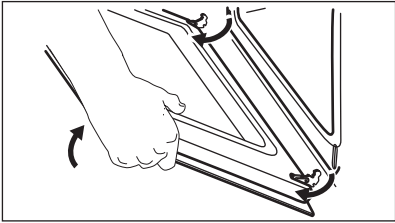
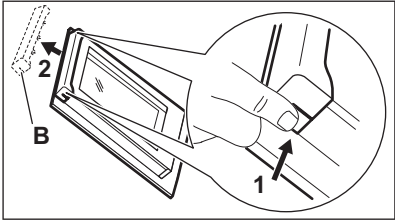
W drzwiach piekarnika znajdują się trzy szyby. Drzwi piekarnika i wewnętrzne szyby można wymontować do wyczyszczenia. Przed przystąpieniem do demontażu szyb należy zapoznać się z instrukcją „Zdejmowanie i zakładanie drzwi”.

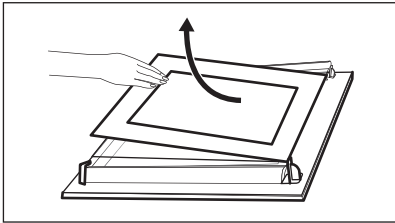


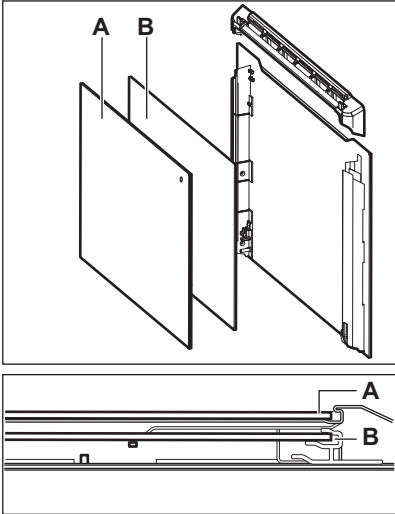
### UWAGA!

Nie używać piekarnika bez szyb.

# KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

<b>Krok 1</b>	Otworzyć całkowicie drzwi i znaleźć zawias po prawej stronie drzwi.	
<b>Krok 2</b>	Za pomocą śrubokręta unieść i całkowicie obrócić dźwignię przy prawym zawiasie.	
<b>Krok 3</b>	Znaleźć zawias po lewej stronie drzwi.	
<b>Krok 4</b>	Podnieść i całkowicie obrócić dźwignię przy lewym zawiasie.	
<b>Krok 5</b>	Przymknąć drzwi piekarnika do połowy, do pierwszej pozycji otwarcia. Następnie unosząc i pociągając drzwi do siebie, wyjąć je z mocowania.	
<b>Krok 6</b>	Umieścić drzwi na stabilnej powierzchni przykrytej miękką szmatką.	
<b>Krok 7</b>	Chwycić z obu stron górną listwę drzwi (B) i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski.	
<b>Krok 8</b>	Pociągnąć listwę drzwi do przodu, aby ją zdjąć.	
<b>Krok 9</b>	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.	

<b>Krok 10</b>	Umyć szyby wodą z płynem do mycia naczyń. Dokładnie wytrzeć szyby do sucha. Nie myć sztyw w zmywarce.	
<b>Krok 11</b>	Po umyciu zamontować szyby i drzwi piekarnika.	

<p>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.</p> <p>Zamontować prawidłowo listwę drzwi (powinno być słyszalne kliknięcie).</p> <p>Upewnić się, że środkową szybę prawidłowo umieszczono w mocowaniu.</p>	
--	---

## 12.7 Sposób wymiany: Oświetlenie



### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie porażeniem prądem.  
Żarówka może być gorąca.

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

Przed wymianą żarówki oświetlenia:		
<b>Krok 1</b>	<b>Krok 2</b>	<b>Krok 3</b>
Wyłączyć piekarnik. Odczekać, aż piekarnik ostygnie.	Odłączyć piekarnik od zasilania.	Umieścić ściereczkę na dnie komory.

## Tylne oświetlenie

<b>Krok 1</b>	Obrócić szklany klosz, aby go zdjąć.
<b>Krok 2</b>	Wyczyścić szklany klosz.
<b>Krok 3</b>	Wymienić żarówkę na nową, odpowiednią do piekarnika i odporną na działanie wysokiej temperatury (do 300°C).
<b>Krok 4</b>	Zamontować klosz.




## 13. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW









### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.




### 13.1 Co zrobić, gdy...




 <b>Piekarnik nie włącza się lub nie nagrzewa się</b>	
 <b>Możliwa przyczyna</b>	 <b>Środek zaradczy</b>
Piekarnika nie podłączono do zasilania lub podłączono nieprawidłowo.	Sprawdzić, czy piekarnik podłączono prawidłowo do zasilania. Patrz schemat połączeń.
Nie ustawiono aktualnego czasu.	Ustawić aktualny czas. Szczegółowe informacje znajdują się w rozdziale „Funkcje zegara”. Jak ustawić: Funkcje zegara.
Drzwi nie są prawidłowo zamknięte.	Domknąć drzwi.
Zadziałał bezpiecznik.	Sprawdzić, czy problem nie jest związany z bezpiecznikiem. Jeśli problem wystąpi ponownie, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
Włączona jest blokada uruchomienia piekarnika.	Patrz rozdział „Menu”, podmenu opcji: Opcje.

 <b>Podzespoły</b>	
 <b>Opis</b>	 <b>Środek zaradczy</b>
<p>Żarówka oświetlenia jest przepalona.</p>	<p>Wymienić żarówkę oświetlenia; szczegółowe informacje znajdują się w rozdziale „Konserwacja i czyszczenie”, Sposób wymiany: Lampa.</p>

 <b>Czyszczenie</b>	
 <b>Opis</b>	 <b>Sprawdzić, czy...</b>
<p>W komorze piekarnika jest woda.</p>	<p>W zbiorniku wody jest zbyt dużo wody.</p>
<p>Pieczenie parowe nie działa.</p>	<p>W otworze wlotowym pary nie ma osadu z kamienia.</p>
<p>Pieczenie parowe nie działa.</p>	<p>W zbiorniku wody jest woda.</p>
<p>Opróżnienie zbiornika wody lub wyciek wody z otworu wlotowego pary zajmuje więcej niż trzy minuty.</p>	<p>W otworze wlotowym pary nie ma osadu z kamienia. Wyczyścić zbiornik na wodę.</p>



Przerwa w zasilaniu zawsze powoduje przerwanie czyszczenia. Powtórzyć czyszczenie, jeśli zostało przerwane na skutek przerwy w zasilaniu.

 <b>Problemy z sygnałem Wi-Fi</b>	
 <b>Możliwa przyczyna</b>	 <b>Środek zaradczy</b>
<p>Problem z sygnałem sieci bezprzewodowej.</p>	<p>Sprawdź sieć bezprzewodową i router. Uruchom ponownie router.</p>
<p>Zainstalowano nowy router lub zmieniono jego konfigurację.</p>	<p>Aby ponownie skonfigurować piekarnik i urządzenie mobilne, należy zapoznać się z rozdziałem „Przed pierwszym użyciem”, Połączenie bezprzewodowe.</p>



 <b>Problemy z sygnałem Wi-Fi</b>	
 <b>Możliwa przyczyna</b>	 <b>Środek zaradczy</b>
Sygnał sieci bezprzewodowej jest słaby.	Zmienić położenie routera, aby znajdował się jak najbliżej piekarnika.
Sygnał sieci bezprzewodowej jest zakłócany przez urządzenie mikrofalowe znajdujące się w pobliżu piekarnika.	Wyłączyć urządzenie mikrofalowe.

## 13.2 Jak postępować: Kody błędów



Gdy wystąpi błąd oprogramowania, na wyświetlaczu pojawia się komunikat o błędzie. W poniższej tabeli przedstawiono problemy, które użytkownik może rozwiązać samodzielnie.

 <b>Kod i opis</b>	 <b>Środek zaradczy</b>
C2 – Termosonda pozostała w piekarniku podczas działania funkcji Czyszczenie pirolityczne.	Wyjąć Termosonda.
C3 – drzwi nie są całkowicie zamknięte podczas działania funkcji Czyszczenie pirolityczne.	Zamknij drzwi.
F111 – Termosonda nie jest prawidłowo podłączona do gniazda.	Podłączyć dokładnie Termosonda do gniazda.
F240, F439 – pola dotykowe na wyświetlaczu nie działają prawidłowo.	Wyczyścić powierzchnię wyświetlacza. Upewnić się, że na polach dotykowych nie ma zabrudzeń.
F601 – wystąpił problem z sygnałem Wi-Fi.	Sprawdzić połączenie sieciowe. Patrz rozdział „Przed pierwszym użyciem” – Połączenie bezprzewodowe.
F604 – nie powiodła się pierwsza próba nawiązania połączenia z siecią Wi-Fi.	Wyłączyć i włączyć piekarnik, a następnie spróbować ponownie. Patrz rozdział „Przed pierwszym użyciem” – Połączenie bezprzewodowe.

# EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

 Kod i opis	 Środek zaradczy
F908 – układ elektroniczny piekarnika nie może nawiązać połączenia z panelem sterowania.	Wyłączyć i ponownie włączyć piekarnik.

Jeśli jeden z powyższych komunikatów nadal pojawia się na wyświetlaczu, oznacza to, że mogło nastąpić wyłączenie uszkodzonego podzespołu. W takim przypadku należy skontaktować się ze sprzedawcą urządzenia lub autoryzowanym punktem serwisowym. Jeśli wystąpi jeden z wymienionych błędów, pozostałe funkcje piekarnika będą działać normalnie.

 Kod i opis	 Środek zaradczy
F602, F603 – funkcja Wi-Fi jest niedostępna.	Wyłączyć i ponownie włączyć piekarnik.

## 13.3 Dane serwisowe

Jeżeli rozwiązanie problemu we własnym zakresie nie jest możliwe, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub z autoryzowanym punktem serwisowym.

Dane niezbędne dla serwisu znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się na przednim obramowaniu komory piekarnika. Nie usuwać tabliczki znamionowej z komory piekarnika.

Zalecamy zapisanie w tym miejscu danych:	
Model (MOD.)	.....
Numer produktu (PNC)	.....
Numer seryjny (S.N.)	.....

## 14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

### 14.1 Informacje o produkcie i karta produktu\*

Nazwa dostawcy	Electrolux
Oznaczenie modelu	EOC8P39WX 949494777 EOC8P39WZ 949494778 KOCBP39WX 949494776
Wskaźnik efektywności energetycznej	81.2

# EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

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	EOC8P39WX	35.9 kg
	EOC8P39WZ	36.5 kg
	KOCBP39WX	36.8 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

W ramach niektórych funkcji piekarnika, jeśli wybrano program z wyborem czasu (Czas lub Koniec), a czas pieczenia przekracza 30 min, grzałki wyłączają się wcześniej.

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

Nacisnąć , aby otworzyć Menu.

Pozycja menu		Zastosowanie
Gotowanie wspomagane		Wyświetlenie listy programów automatycznych.
Czyszczenie		Wyświetlenie listy programów czyszczenia.
Ulubione		Wyświetlenie listy ulubionych ustawień.
Opcje		Ustawianie konfiguracji piekarnika.
Ustawienia	Połączenia	Ustawianie konfiguracji połączenia sieciowego.
	Konfiguracja	Ustawianie konfiguracji piekarnika.
	Serwis	Wyświetlanie informacji o wersji oprogramowania i konfiguracji.

# STRUKTURA MENU

---

## 15.2 Podmenu: Czyszczenie

Podmenu	Zastosowanie
Czyszczenie pirolityczne, krótkie	Czas trwania: 1 h.
Czyszczenie pirolityczne, normalne	Czas trwania: 1 h 30 min.
Czyszczenie pirolityczne, Intensyw.	Czas trwania: 2 h 30 min.

## 15.3 Podmenu: Opcje

Podmenu	Zastosowanie
Oświetlenie piekarnika	Włączanie i wyłączenie oświetlenia.
Blokada uruchomienia	Zapobiega przypadkowemu włączeniu piekarnika. Gdy ta opcja jest włączona, po włączeniu piekarnika na wyświetlaczu pojawia się wskazanie „Blokada uruchomienia”. Aby korzystać z piekarnika, należy wybrać litery kodu w kolejności alfabetycznej. Gdy blokada uruchomienia jest aktywna i piekarnik zostanie wyłączony, jego drzwi zostaną zablokowane. Dostęp do timera, funkcji zdalnego sterowania i oświetlenia możliwy jest z włączoną opcją Blokada uruchomienia.
Szybkie nagrzewanie	Skrócenie czasu nagrzewania. Opcja ta jest dostępna tylko dla niektórych funkcji piekarnika.
Przypomnienie o czyszczeniu	Włączanie i wyłączenie przypomnienia.
Wskazanie czasu	Włączanie i wyłączenie zegara.
Styl cyfrowy zegara	Zmiana formatu wyświetlanego wskazania czasu.

## 15.4 Podmenu opcji: Połączenia

Podmenu	Opis
Wi-Fi	Włączanie i wyłączenie: Wi-Fi.

Podmenu	Opis
Operacje zdalne	Włączanie i wyłączanie funkcji zdalnego sterowania. Opcja widoczna tylko po włączeniu: Wi-Fi.
Automatyczny praca w trybie sterowania zdalnego	Automatyczne uruchomienie funkcji zdalnego sterowania po naciśnięciu przycisku START. Opcja widoczna tylko po włączeniu: Wi-Fi.
Sieć	Kontrola stanu sieci i mocy sygnału: Wi-Fi.
Zapomnij sieć	Wyłączenie automatycznego nawiązywania przez piekarnik połączenia z aktualnie zapisaną siecią.

## 15.5 Podmenu: Konfiguracja

Podmenu	Opis
Język	Ustawia język piekarnika.
Jasność wyświetlacza	Ustawia jasność wyświetlacza.
Dźwięki przycisków	Włącza i wyłącza dźwięk pól dotykowych. Nie jest możliwe wyłączenie sygnalizacji dźwiękowej dla: ①.
Głośność sygnału	Ustawia głośność dźwięku przycisków i sygnałów.
Aktualna godzina	Ustawia aktualną godzinę i datę.

## 15.6 Podmenu opcji: Serwis


Podmenu	Opis
Tryb demonstracyjny	Kod włączenia/wyłączenia: 2468
Wersja oprogramowania	Informacje na temat wersji oprogramowania.
Zresetuj wszystkie ustawienia	Przywraca ustawienia fabryczne.

## 16. TO PROSTE!




### Przed pierwszym użyciem należy ustawić:

Język	Jasność wyświetlacza	Dźwięki przycisków	Głośność sygnału	Aktualna godzina
-------	----------------------	--------------------	------------------	------------------




### Zapoznać się z podstawowymi ikonami na panelu sterowania i wyświetlaczu:

 Włączone / Wyłączone	 Menu	 Ulubione	 Wi-Fi	 Timer	 Termosonda	START / STOP
--	--	--	---	---	--	--------------

### Rozpoczęcie użytkowania piekarnika

Szybkie uruchomienie	Włączyć piekarnik i rozpocząć pieczenie z domyślnymi ustawieniami temperatury i czasu dla danej funkcji.	Krok 1	Krok 2	Krok 3
		Nacisnąć i przytrzymać:  .	 ... — wybrać preferowaną funkcję.	Nacisnąć: START .
Szybkie wyłączenie	Wyłączenie piekarnika przy jakimkolwiek ekranie lub komunikacie	 — nacisnąć i przytrzymać, aż piekarnik się wyłączy.		




### Rozpoczęcie pieczenia

Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4	Krok 5
 — nacisnąć, aby włączyć piekarnik.	 ... — wybrać funkcję pieczenia.	 — ustawić temperaturę.	OK — nacisnąć, aby potwierdzić.	START — nacisnąć, aby rozpocząć pieczenie.

### Gotowanie na parze:

Włączyć zimną wodę z kranu do szuflady na wodę. Postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu.

Gotowanie na parze:			
<b>Regeneracja</b> Odgrzewać potrawę.	<b>Funkcja Pizza</b>	<b>Chleb</b>	<b>Mała wilgotność</b> Gotowanie na parze. Przyspiesza gotowanie.
130°C	200 - 220°C	150 - 210°C	160 - 200°C

Jak szybko przyrządzać potrawy				
Zaleca się korzystanie z programów automatycznych, aby szybko przyrządzać potrawy z wykorzystaniem domyślnych ustawień:				
Gotowanie wspomagane	Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4
	Nacisnąć: 	Nacisnąć: 	Nacisnąć:  Gotowanie wspomagane.	Wybrać potrawę.

Korzystanie z szybkich funkcji do ustawienia czasu pieczenia	
<b>10% — wykończenie potrawy</b> Funkcja 10% — wykończenie potrawy umożliwia wydłużenie czasu pieczenia, gdy do zakończenia pieczenia pozostało 10% ustawionego czasu.	Aby wydłużyć czas pieczenia, należy nacisnąć <b>+1 min.</b>

## 17. MOŻNA UŻYĆ SKRÓTU!

Poniżej przedstawiono wszystkie przydatne skróty. Można je również znaleźć w odpowiednich rozdziałach instrukcji obsługi.

### Połączenie bezprzewodowe



### Jak ustawić: Funkcje pieczenia



# MOŻNA UŻYĆ SKRÓTU!

---

**Jak ustawić: – funkcja pieczenia parowego**



**Jak ustawić: Gotowanie wspomagane**



**Jak ustawić: Czas pieczenia**



**Jak ustawić opóźnienie: Rozpoczęcie i zakończenie pieczenia**



**Jak anulować: Ustawianie timera**





**Obsługa urządzenia: Termosonda**



## 18. OCHRONA ŚRODOWISKA

---

Materiały oznaczone symbolem  należy poddać utylizacji. Opakowanie urządzenia włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia recyklingu. Należy zadbać o ponowne przetwarzanie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko naturalne oraz ludzkie zdrowie. Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych symbolem  razem z odpadami domowymi. Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.

## NE GÂNDIM LA DVS

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

Bine ați venit la Electrolux.

Vizitați site-ul nostru pentru:



A găsi sfaturi privind utilizarea, broșuri, informații pentru depanare, service și reparații:  
[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)



A vă înregistra produsul pentru a beneficia de servicii mai bune:  
[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)



A cumpăra accesorii, consumabile și piese de schimb originale pentru aparatul dvs.:  
[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)


## 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

<b>1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....</b>	<b>560</b>	<b>2.9 Eliminare.....</b>	<b>567</b>
1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile.....	561	<b>3. INSTALAREA.....</b>	<b>567</b>
1.2 Informații generale despre siguranță.....	561	3.1 Încorporarea.....	567
<b>2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....</b>	<b>562</b>	3.2 Fixarea aparatului de mobilier.....	568
2.1 Instalarea.....	562	<b>4. DESCRIEREA PRODUSULUI.....</b>	<b>569</b>
2.2 Conexiunea la rețeaua electrică.....	563	4.1 Prezentare generală.....	569
2.3 Utilizarea.....	564	4.2 Accesorii.....	569
2.4 Îngrijirea și curățarea.....	565	<b>5. CUM SE PORNEȘTE ȘI SE OPREȘTE CUPTORUL.....</b>	<b>570</b>
2.5 Curățarea pirolitică.....	566	5.1 Panou de comandă.....	570
2.6 Gătirea cu abur.....	566	5.2 Afișaj.....	570
2.7 Iluminarea interioară.....	566		
2.8 Service.....	567		

<b>6. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....</b>	<b>572</b>	<b>11.4</b> Tabelele de gătit pentru institutele de testare.....	<b>590</b>
<b>6.1</b> Curățarea inițială .....	572	<b>12. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....</b>	<b>592</b>
<b>6.2</b> Prima conectare.....	572	<b>12.1</b> Note cu privire la curățare.....	592
<b>6.3</b> Conexiune wireless .....	572	<b>12.2</b> Cum se scot: Suporturile pentru raft .....	593
<b>6.4</b> Licențele software.....	573	<b>12.3</b> Modul de utilizare: Curățare pirolitică.....	593
<b>6.5</b> Preîncălzirea inițială.....	573	<b>12.4</b> Cum se curăță: rezervorul de apă.....	594
<b>7. UTILIZAREA ZILNICĂ.....</b>	<b>574</b>	<b>12.5</b> Semnal De Reamintire La Curățare.....	595
<b>7.1</b> Modul de setare: Funcții de încălzire.....	574	<b>12.6</b> Cum se scoate și se montează: Ușa.....	596
<b>7.2</b> Modul de setare Funcție de gătire cu abur.....	574	<b>12.7</b> Cum se înlocuiește: Bec.....	597
<b>7.3</b> rezervorul de apă.....	576	<b>13. DEPANARE.....</b>	<b>598</b>
<b>7.4</b> Modul de setare Gătire asistată...	576	<b>13.1</b> Ce trebuie făcut dacă.....	598
<b>7.5</b> Funcții de gătire.....	577	<b>13.2</b> Modul de gestionare: Coduri de eroare.....	600
<b>7.6</b> Note cu privire la: Aer cald umed.....	579	<b>13.3</b> Date pentru service.....	601
<b>8. FUNCȚIILE CEASULUI.....</b>	<b>580</b>	<b>14. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....</b>	<b>601</b>
<b>8.1</b> Descrierea funcțiilor ceasului.....	580	<b>14.1</b> Informații despre produs și Fișa cu informații despre produs*.....	601
<b>8.2</b> Modul de setare: Funcțiile ceasului.....	580	<b>14.2</b> Economisirea energiei.....	602
<b>9. MODUL DE UTILIZARE: ACCESORII....</b>	<b>582</b>	<b>15. STRUCTURA MENIULUI.....</b>	<b>603</b>
<b>9.1</b> Introducerea accesoriilor.....	582	<b>15.1</b> Meniu.....	603
<b>9.2</b> Senzor de gătire.....	583	<b>15.2</b> Submeniu pentru: Curățare.....	603
<b>9.3</b> Accesorii pentru gătitul cu abur..	585	<b>15.3</b> Submeniu pentru: Opțiuni.....	604
<b>9.4</b> Gătitul la abur într-un vas pentru gătit dietetic.....	586	<b>15.4</b> Submeniu pentru: Conexiuni....	604
<b>9.5</b> Gătire directă cu abur.....	586	<b>15.5</b> Submeniu pentru: Configurare...	605
<b>10. FUNCȚII SUPLIMENTARE.....</b>	<b>586</b>	<b>15.6</b> Submeniu pentru: Service.....	605
<b>10.1</b> Cum se salvează: Favorite.....	586	<b>16. ESTE SIMPLU!.....</b>	<b>605</b>
<b>10.2</b> Funcția blocare.....	587	<b>17. LUAȚI-O PE SCURTĂTURĂ!.....</b>	<b>607</b>
<b>10.3</b> Oprirea automată.....	587	<b>18. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL.....</b>	<b>608</b>
<b>10.4</b> Sufianta cu aer rece.....	587		
<b>11. INFORMAȚII ȘI SFATURI.....</b>	<b>588</b>		
<b>11.1</b> Recomandări pentru gătit.....	588		
<b>11.2</b> Aer cald umed.....	588		
<b>11.3</b> Aer cald umed - accesorii recomandate.....	590		

## 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.

# INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

---

- 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.

# INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

- 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
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.

# INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

- 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 <sup>2</sup> )
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 întrebuințare.
- Procedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când aparatul este în funcțiune. Se poate degaja aer fierbinte.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu aplicați presiune asupra ușii deschise.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Deschideți ușa aparatului cu atenție. Utilizarea unor ingrediente cu conținut de alcool poate determina prezența aburilor de alcool în aer.
- Nu lăsați scânteele sau flăcările deschise să intre în contact cu aparatul atunci când deschideți ușa.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse alături sau deasupra acestuia.
- Nu faceți publică parola dvs. de Wi-Fi.



## **AVERTISMENT!**

Pericol de deteriorare a aparatului.

- Pentru a preveni deteriorarea sau decolorarea emailului:
  - nu puneți vase sau alte obiecte în aparat direct pe baza acestuia.
  - nu puneți folie din aluminiu direct pe baza cavității aparatului.
  - nu puneți apă direct în aparatul fierbinte.
  - nu țineți vase umede și alimente în interior după încheierea gătirii.
  - procedați cu atenție la demontarea sau instalarea accesoriilor.
- Decolorarea emailului sau a oțelului inoxidabil nu are niciun efect asupra funcționării aparatului.
- Folosiți o cratiță adâncă pentru prăjiturile 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.

# INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

- 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, consumatori sunt sfătuiți să respecte cu strictețe următoarele:
  - să asigure o ventilație 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 Gătirea cu abur



### AVERTISMENT!

Pericol de arsuri și de deteriorare a aparatului.

- Aburul eliberat poate provoca arsuri:
  - Nu deschideți ușa aparatului în timpul utilizării gătirii cu abur.
  - Deschideți cu grijă ușa aparatului după utilizarea gătitului cu abur.

## 2.7 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.

## 2.8 Service

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

## 2.9 Eliminare



### AVERTISMENT!

Pericol de vătămare sau sufocare.

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

## 3. INSTALAREA



### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 3.1 Încorporarea



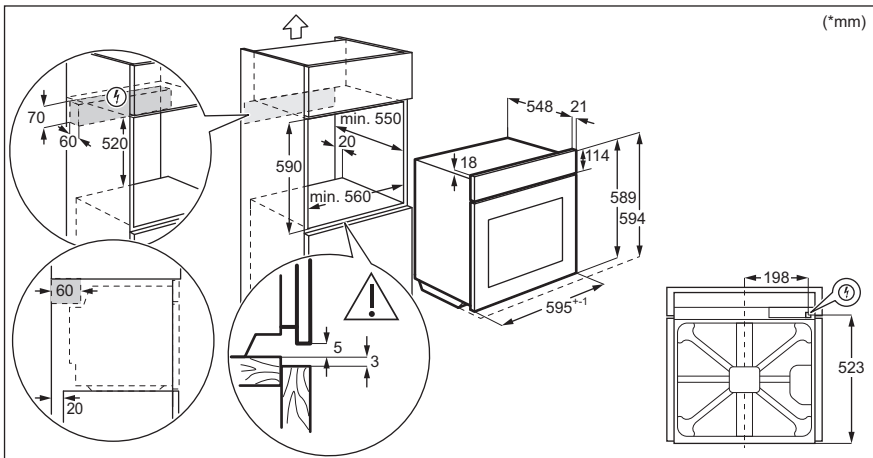
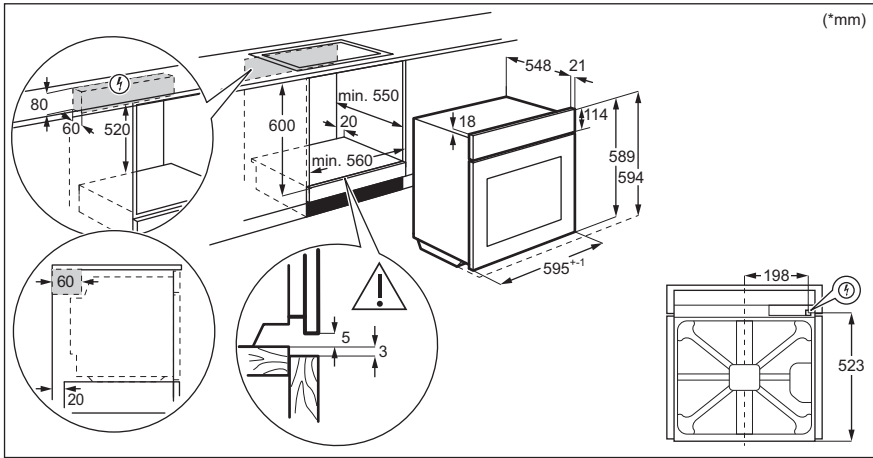
YouTube

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

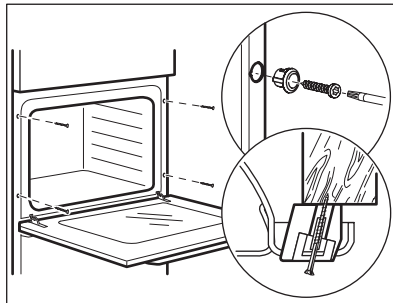
How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



# INSTALAREA



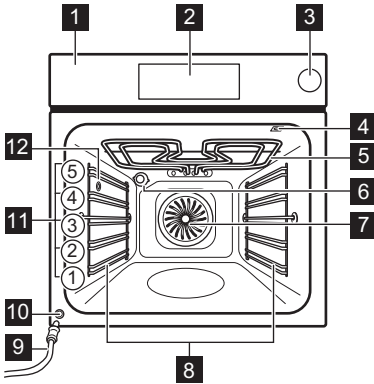
## 3.2 Fixarea aparatului de mobilier





## 4. DESCRIEREA PRODUSULUI

### 4.1 Prezentare generală



- 1** Panou de comandă
- 2** Dispozitiv de programare electronic
- 3** Sertar pentru apă
- 4** Priză pentru senzorul de gătire
- 5** Element de încălzire
- 6** Bec
- 7** Ventilator
- 8** Suport pentru raft, detașabil
- 9** Țeavă de evacuare
- 10** Supapă de evacuare a apei
- 11** Poziții raft
- 12** Alimentare cu abur

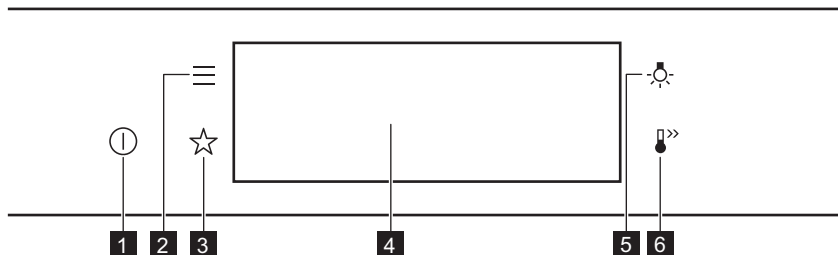
### 4.2 Accesorii

- **Raft sârmă**  
Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.
- **Tavă de gătit**  
Pentru prăjituri și biscuiți.
- **Cratiță**  
Pentru coacere și frigere sau ca tavă pentru grăsime.
- **Senzor de gătire**  
Pentru a măsura cât de bine este gătită mâncarea.
- **Ghidaje telescopice**  
Cu ajutorul ghidajelor telescopice puteți monta sau scoate rafturile cu ușurință.
- **Vas pentru gătit meniu dietetic**  
Pentru funcțiile de gătire cu abur.

# CUM SE PORNEȘTE ȘI SE OPREȘTE CUPTORUL

## 5. CUM SE PORNEȘTE ȘI SE OPREȘTE CUPTORUL

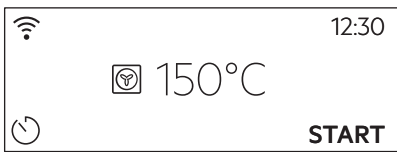
### 5.1 Panou de comandă



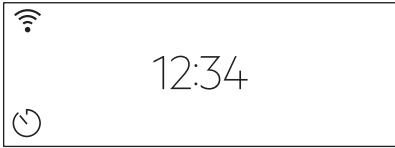

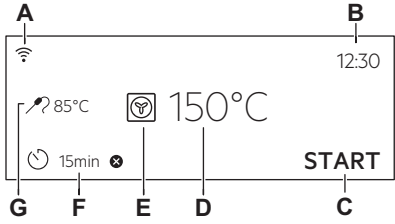
<b>1</b>	Pornit / Oprit	Apăsați lung pentru a porni și a opri cuptorul.
<b>2</b>	Meniu	Listează funcțiile cuptorului.
<b>3</b>	Favorite	Listează setările favorite.
<b>4</b>	Afișaj	Afișează setările curente ale cuptorului.
<b>5</b>	Comutator bec	Pentru a porni și a opri becul.
<b>6</b>	Încălzire rapidă	Pentru activarea și dezactivarea funcției: Încălzire rapidă.

 <b>Apăsați butonul</b>	 <b>Mutare</b>	 <b>Apăsați lung</b>
Atingeți suprafața cu vârful degetului.	Glisați vârful degetului pe suprafață.	Atingeți suprafața timp de 3 secunde.

### 5.2 Afișaj




	După pornire, afișajul prezintă ecranul principal cu funcția de gătire și temperatura implicită.
---	--

# CUM SE PORNEȘTE ȘI SE OPREȘTE CUPTORUL




	<p>Dacă nu folosiți cuptorul 2 minute, afișajul intră în așteptare.</p>
	<p>Atunci când gătiți, afișajul prezintă funcțiile setate și alte opțiuni disponibile.</p>
	<p>Afișajul este setat cu numărul maxim de funcții.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A. Wi-Fi</li> <li>B. Timpul</li> <li>C. START/STOP</li> <li>D. Temperatură</li> <li>E. Funcții de încălzire</li> <li>F. Cronometru</li> <li>G. Senzor de gătire (doar la modelele selectate)</li> </ul>

## Indicatorii afișajului



**Indicatori de bază** - pentru a naviga pe afișaj.

<p><b>OK</b></p> <p>Pentru confirmarea selecției / setării.</p>	<p></p> <p>Pentru a reveni la nivelul anterior din meniu.</p>	<p></p> <p>Pentru a anula ultima acțiune.</p>	<p></p> <p>Pentru a porni și a opri opțiunile.</p>
---	---	---	--

**Sonor alarmă indicatorii funcției** - când durata setată pentru gătit se încheie, este emis semnalul sonor.

<p></p> <p>Funcția este pornită.</p>	<p></p> <p>Funcția este pornită. Gătirea se oprește automat.</p>	<p></p> <p>Alarma sonoră este oprită.</p>
---	---	--

## Indicatoare cronometru

<p></p> <p>Pentru a seta funcția: Pornire întârziată.</p>	<p></p> <p>Pentru anularea setării.</p>
--	--

# ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

**Wi-Fi indicatorul** - cuptorul poate fi conectat la Wi-Fi.



Wi-Fi conexiunea este pornită.

## 6. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE



### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 6.1 Curățarea inițială

Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3
Scoateți toate accesoriile din cuptor și suporturile pentru raftul mobil.	Curățați cuptorul și accesoriile cu o lavetă moale, apă caldă și un detergent neutru.	Puneți în cuptor accesoriile și suporturile raftului detașabil.

### 6.2 Prima conectare

Afișajul indică mesajul de bun venit după prima conectare.

Trebuie să setați: Limba, Luminozitate display, Tonul de la taste, Volum la apăsare taste, Timpul.

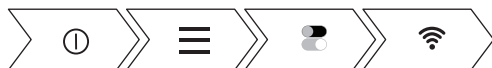
### 6.3 Conexiune wireless

Pentru a conecta cuptorul, aveți nevoie de:

- Rețea wireless cu conexiune la Internet.
- Dispozitiv mobil conectat la rețeaua dvs. wireless.

<b>Pasul 1</b>	Descărcați aplicația pentru mobil My Electrolux Kitchen și urmați instrucțiunile pentru pașii următori.
<b>Pasul 2</b>	Porniți cuptorul.
<b>Pasul 3</b>	Apăsați: . Selectați: Setări / Conexiuni
<b>Pasul 4</b>	- glisați sau apăsați pentru a porni: Wi-Fi.
<b>Pasul 5</b>	Modulul wireless al cuptorului pornește în 90 de sec.

## Luați-o pe scurtătură!



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 NUI5).


## 6.5 Preîncălzirea inițială


**Preîncălziți cuptorul gol înainte de a-l folosi prima dată.**

**Etapa 1** Scoateți din cuptor toate accesoriile și suporturile pentru raftul mobil.

# UTILIZAREA ZILNICĂ

**Preîncălziți cuptorul gol înainte de a-l folosi prima dată.**

**Etapa 2**      Setări temperatura maximă a funcției:   
Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 1 oră.

**Etapa 3**      Setări 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.

## 7. UTILIZAREA ZILNICĂ



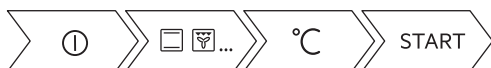
### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.



### 7.1 Modul de setare: Funcții de încălzire

<b>Pasul 1</b>	Porniți cuptorul. Afișajul indică funcția de gătire implicită.
<b>Pasul 2</b>	Apăsați simbolul funcției de gătire pentru a intra în submeniu.
<b>Pasul 3</b>	Selectați funcția de gătire și apăsați: <b>OK</b> . Afișajul indică: temperatura.
<b>Pasul 4</b>	Setare: temperatura. Apăsați: <b>OK</b> .
<b>Pasul 5</b>	Apăsați: <b>START</b> . Senzor de gătire - puteți conecta senzorul în orice moment înainte sau în timpul gătirii.
STOP - apăsați pentru a opri funcția de gătire.	
<b>Pasul 6</b>	Opriți cuptorul.

**Luați-o pe scurtătură!**



### 7.2 Modul de setare Funcție de gătire cu abur

<b>Pasul 1</b>	Porniți cuptorul. Selectați simbolul funcției de gătire și apăsați-l pentru a intra în submeniu.
<b>Pasul 2</b>	Setați funcția de gătire cu abur.
<b>Pasul 3</b>	Apăsați: OK. Afișajul indică setările pentru temperatură.
<b>Pasul 4</b>	Setați temperatura.
<b>Pasul 5</b>	Apăsați: OK.
<b>Pasul 6</b>	Apăsați capacul sertarului pentru apă pentru a-l deschide.
<b>Pasul 7</b>	Umpleți sertarul pentru apă cu apă rece la nivelul maxim (circa 900 ml) până când este emis un semnal sonor sau afișajul indică mesajul. Nu umpleți sertarul pentru apă peste capacitatea sa maximă. Există riscuri de scurgere a apei, supraplin și deteriorări ale mobilei.  <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">  <b>AVERTISMENT!</b>                      Utilizați doar apă rece de la robinet. Nu utilizați apă filtrată (demineralizată) sau distilată. Nu utilizați alte lichide. Nu turnați lichide inflamabile sau care conțin alcool în sertarul pentru apă.                 </div>
<b>Pasul 8</b>	Împingeți sertarul pentru apă la loc în poziția sa inițială.
<b>Pasul 9</b>	Apăsați: START . Când cuptorul atinge temperatura setată, este emis semnalul sonor.
<b>Pasul 10</b>	Când sertarul pentru apă rămâne fără apă, este emis un semnal. Reumpleți sertarul pentru apă.
<b>Pasul 11</b>	Opriți cuptorul.
<b>Pasul 12</b>	Goliți sertarul pentru apă după terminarea gătirii.  <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">  <b>AVERTISMENT!</b>                      Cuptorul este fierbinte. Există pericolul de arsuri. Aveți grijă când goliți sertarul pentru apă.                 </div>
<b>Pasul 13</b>	Apa reziduală se poate condensa în cavitate. După gătire, deschideți cu atenție ușa cuptorului. După ce cuptorul s-a răcit, uscați cavitatea cu o lavetă moale. Așteptați cel puțin 60 de minute după fiecare utilizare pentru a nu lăsa apa fierbinte să iasă din sursa de evacuare a apei.

**Luăți-o pe scurtătură!**



## 7.3 rezervorul de apă

Indicator pentru rezervorul de apă	
	Rezervorul este plin.
	Rezervorul este pe jumătate plin.
	Rezervorul este gol. Reumpleți rezervorul.
<p>Dacă turnați prea multă apă în rezervor, o supapă de siguranță mută apa în exces în partea de jos a cavității. Îndepărtați apa cu un burete.</p>	

Goliți rezervorul de apă		
<b>Pasul 1</b>	Oprii cuptorul, lăsați-l cu ușa deschisă și așteptați până când cuptorul este rece.	
<b>Pasul 2</b>	Conectați țeava de evacuare (C) la supapa de evacuare (A) prin conectorul (B).	
<b>Pasul 3</b>	Țineți capătul țevii sub nivelul de A și împingeți în mod repetat B pentru a colecta apa rămasă.	
<b>Pasul 4</b>	Desfaceți C și B și uscați cuptorul cu un burete moale.	

## 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:

- Stab. auto a greutatii
- Senzor de gătire

Grădul până la care este gătit un preparat:

- În sânge sau Suculent
- Mediu
- Bine făcut sau Bine făcut







<b>Pasul 1</b>	Porniți cuptorul.
<b>Pasul 2</b>	Apăsați:  .
<b>Pasul 3</b>	Apăsați:  . Accesați: Gătire asistată.
<b>Pasul 4</b>	Alegeți un preparat sau un tip de aliment.
<b>Pasul 5</b>	Apăsați: START .

**Luțai-o pe scurtătura!**






## 7.5 Funcții de gătire






### STANDARD




Funcția de încălzire	Utilizare
 <b>Grill</b>	Pentru frigerea la grătar a bucăților subțiri de alimente și pentru pâine prăjită.
 <b>Gătire intensiva</b>	Pentru a frige bucăți mari de carne sau pui cu os pe o poziție a raftului. Pentru gratinare și rumenire.
 <b>Aer cald cu ventilație</b>	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.
 <b>Preparate congelate</b>	Pentru a găti mâncăruri semipreparate crocante cum ar fi cartofi prăjiți, cartofi wedge sau rulouri crocante.

# UTILIZAREA ZILNICĂ





Funcția de încălzire	Utilizare
 Încalzire sus și jos	Pentru a coace și frige alimentele pe o singură poziție a raftului.
 Încalzire jos	Pentru a coace prăjituri crocante la bază și pentru a conserva alimentele.
 Dospire aluaturi	Pentru a grăbi creșterea aluatului cu drojdie. Acesta previne uscarea suprafeței aluatului și menține elasticitatea sa.

## SPECIALITĂȚI

Funcția de încălzire	Utilizare
 Conservare	Pentru conservarea legumelor (de exemplu murături).
 Dezhidratare	Pentru a usca fructe, legume și ciuperci feliate.
 Încalzire farfurii	Pentru a pre-încălzi farfuriile înainte de servire.
 Decongelare	Pentru a decongela alimente (legume și fructe). Timpul necesar decongelării depinde de cantitatea și mărimea preparatelor congelate.
 Au Gratin	Pentru preparate precum lasagna sau cartofi gratinați. Pentru gratinare și rumenire.

Funcția de încălzire	Utilizare
 <b>Gătire la temp. scăzută</b>	Pentru prepararea fripturilor fragede și suculente.
 <b>Menține cald</b>	Pentru a păstra mâncarea caldă.
 <b>Aer cald umed</b>	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.

## ABUR

Funcția de încălzire	Utilizare
 <b>Regenerare cu abur</b>	Reîncălzirea cu abur a mâncării împiedică uscarea la suprafață. Căldura este distribuită în mod delicat și uniform, ceea ce permite recuperarea gustului și aromei mâncării ca atunci când a fost preparată. Această funcție poate fi folosită pentru a re-încălzi alimentele direct pe o farfurie. Puteți re-încălzi simultan mai multe farfurii, folosind diferite poziții ale raf-tului.
 <b>Funcție Pizza</b>	Coacerea de pizza.
 <b>Coacere pâine</b>	Folosiți această funcție pentru a prepara pâine și chifle cu rezultate asemănătoare profesioniștilor, în ceea ce privește textura crocantă, culoarea și strălucirea crustei.
 <b>Umiditate scăzută</b>	Funcția este adecvată pentru carne roșie, pasăre, meniuri la cuptor și tocănițe. Datorită combinației de abur și căldură, carnea capătă o textură fragedă și suculentă, având în același timp o crustă crocantă.

### 7.6 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.

# FUNȚIILE CEASULUI

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.


## 8. FUNȚIILE CEASULUI

### 8.1 Descrierea funcțiilor ceasului

Funcția ceas	Aplicație
Durată gătire	Pentru a seta durata gătirii. Maximul este 23 h 59 min.
Acțiunea de finalizare	Pentru a seta ce se întâmplă când cronometrul termină numărătoarea.
Pornire întârziată	Pentru a amâna pornirea și/sau terminarea gătirii.
Extindere timp	Pentru a extinde durata gătirii.
Reamintire	Pentru a seta o numărătoare inversă. Maximul este 23 h 59 min. Această funcție nu are niciun efect asupra operării cuptorului.
Cronometru numărătoare directă	Monitorizează durata de rulare a funcției. Cronometru numărătoare directă - îl puteți porni și opri.


### 8.2 Modul de setare: Funcțiile ceasului


Cum se setează ceasul	
Pasul 1	Apăsați: Timpul.
Pasul 2	Setarea timpului. Apăsați: OK.

Modul de setare a timpului de gătire	
Pasul 1	Alegeți funcția de gătire și setați temperatura.
Pasul 2	Apăsați:  .
Pasul 3	Setarea timpului. Apăsați: OK.

## Luați-o pe scurtătură!



Cum se alege opțiunea de final	
<b>Pasul 1</b>	Alegeți funcția de gătire și setați temperatura.
<b>Pasul 2</b>	Apăsați:  .
<b>Pasul 3</b>	Setați timpul de gătire.
<b>Pasul 4</b>	Apăsați: ● ● ● .
<b>Pasul 5</b>	Apăsați: Acțiunea de finalizare.
<b>Pasul 6</b>	Alegeți opțiunea preferată: Acțiunea de finalizare.
<b>Pasul 7</b>	Apăsați: OK. Repetați acțiunea până când afișajul prezintă ecranul principal.

Cum se efectuează pornire întârziată a gătirii	
<b>Pasul 1</b>	Setați funcția de gătire și temperatura.
<b>Pasul 2</b>	Apăsați:  .
<b>Pasul 3</b>	Setați timpul de gătire.
<b>Pasul 4</b>	Apăsați: ● ● ● .
<b>Pasul 5</b>	Apăsați: Pornire întârziată.
<b>Pasul 6</b>	Alegeți valoarea.
<b>Pasul 7</b>	Apăsați: OK. Repetați acțiunea până când afișajul prezintă ecranul principal.

Modul de extindere a duratei gătirii	
Când a mai rămas 10% din timpul de gătire și mâncarea pare să nu fie gata, puteți să extindeți durata gătirii. De asemenea, puteți modifica funcția de gătire.	

# MODUL DE UTILIZARE: ACCESORII

## Modul de extindere a duratei gătirii

Apăsăți **+1min** pentru a extinde durata gătitului.

## Cum se schimbă setările cronometrului

**Pasul 1** Apăsăți: .

**Pasul 2** Setăți valoarea cronometrului.

**Pasul 3** Apăsăți: **OK**.

Puteți modifica timpul setat în orice moment al gătirii.

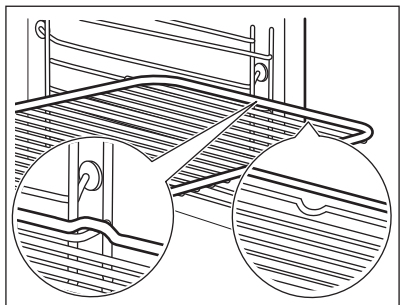
# 9. MODUL DE UTILIZARE: ACCESORII

## 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.

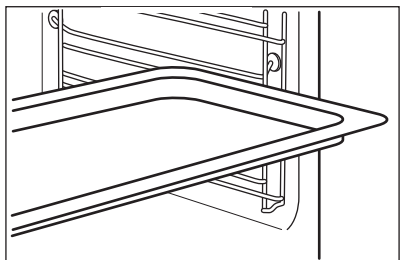
### Raft sârmă:

Împingeți raftul între șinele de ghidaj ale suportului raftului și asigurați-vă că picioarele sunt îndreptate în jos.



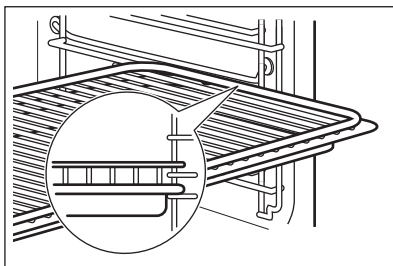
### Tavă de gătit /Cratiță adâncă:

Împingeți tava între șinele de ghidaj ale nivelului raftului.



## Raft sârmă, Tavă de gătit /Crațiță 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. Se poate folosi cu fiecare funcție de gătire.

### Există două temperaturi care trebuie setate:



Temperatura cuptorului: minim 120°C.



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.

Cuptorul calculează un timp aproximativ pentru sfârșitul gătirii. Aceasta depinde de cantitatea de alimente, funcția setată la cuptor și de temperatură.

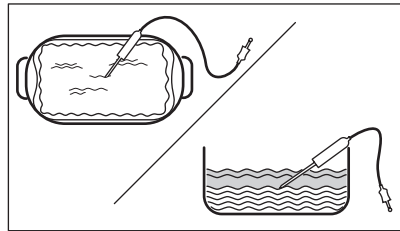
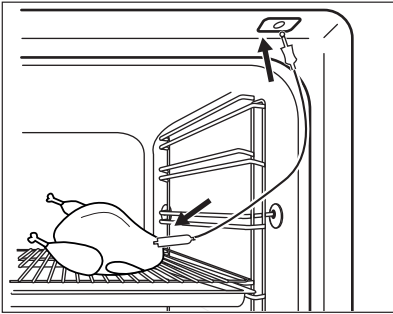
## Modul de utilizare: Senzor de gătire

<b>Pasul 1</b>	Porniți cuptorul.	
<b>Pasul 2</b>	Setați o funcție de încălzire și, dacă este necesar, temperatura cuptorului.	
<b>Pasul 3</b>	Introduceți: Senzor de gătire.	
<b>Carne, pasăre și pește</b>	<b>Tocănițe</b>	

# MODUL DE UTILIZARE: ACCESORII

Introduceți vârful Sensor de gătire în mijlocul bucății de carne, pește, în cea mai groasă parte, dacă este posibil. Asigurați-vă că cel puțin 3/4 din Sensor de gătire se află în interiorul preparatului.

Introduceți vârful Sensor de gătire exact în mijlocul caserolei. Sensor 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 silikon al Sensor de gătire. Vârful Sensor de gătire nu trebuie să atingă fundul vasului de copt.



## Pasul 4

Introduceți Sensor de gătire în priză din partea frontală a cuptorului. Afișajul indică temperatura curentă a: Sensor de gătire.

## Pasul 5

 - apăsați pentru a seta temperatura zonei de mijloc a senzorului.

## Pasul 6

- • • - apăsați pentru a seta opțiunea preferată:
- Sonor alarmă - - când mâncarea ajunge la temperatura zonei de mijloc, este emis un semnal.
- Sonor alarmă și terminare gătire - când mâncarea ajunge la temperatura zonei de mijloc, este emis un semnal și cuptorul se oprește.

## Pasul 7

Selectați opțiunea și apăsați în mod repetat: **OK** pentru a accesa ecranul principal.

## Pasul 8

Apăsați: **START** .  
Când alimentul atinge temperatura setată, este emis semnalul sonor. Puteți alege să opriți sau să continuați gătirea pentru a vă asigura că mâncarea este bine făcută.

## Pasul 9

Scoateți conectorul Sensor de gătire din priză și preparatul din cuptor.

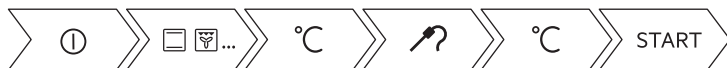


### AVERTISMENT!

Pericol de arsuri deoarece Sensor de gătire devine fierbinte. Aveți grijă atunci când îl deconectați și îl scoateți din mâncare.



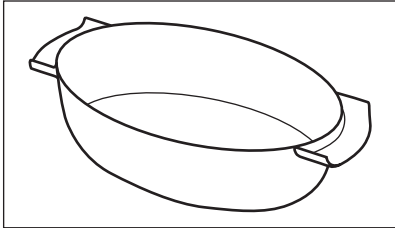
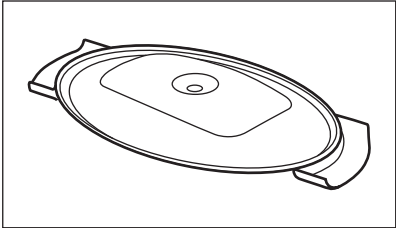
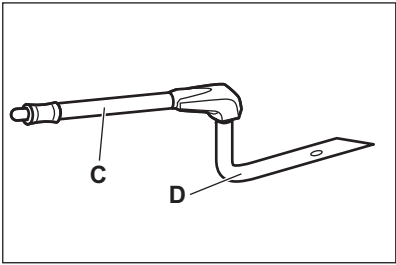
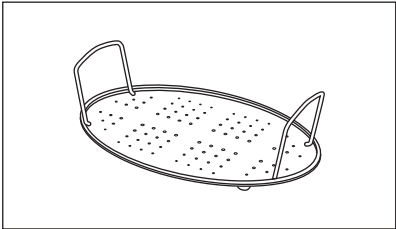
**Luați-o pe scurtătură!**



## 9.3 Accesorii pentru gătit cu abur

### Vasul pentru gătit meniu dietetic pentru funcțiile de gătit cu abur

Vasul pentru gătit meniu dietetic este format dintr-un bol de sticlă (A), un capac (B), tub injector (C), injector (D) și un grill de oțel (E).

Bol de sticlă (A)	Capac (B)
	
Injector, tub injector și grill din oțel.	
<p>Tubul injector (C) este pentru gătitul la abur, injectorul (D) este pentru gătitul la abur direct.</p>	
<p>Grill din oțel (E)</p>	

- Nu puneți vasul pentru coacere fierbinte pe suprafețe reci / ude.


# FUNȚII SUPLIMENTARE

- Nu turnați lichide reci în vasul de gătit atunci când acesta este fierbinte.
- Nu utilizați vasul de gătit pe o suprafață de gătit fierbinte.
- Nu curățați vasul de gătit cu agenți abrazivi, degresanți și pudră.

## 9.4 Gătirea la abur într-un vas pentru gătit dietetic

<b>Pasul 1</b>	Puneți vasul de copt pe grill-ul din oțel și acoperiți-l cu capacul. Introduceți tubul injector în orificiul din capac. Puneți vasul de copt pe a doua poziție pentru raft.
<b>Pasul 2</b>	Conectați tubul injector la alimentarea cu abur.
<b>Pasul 3</b>	Setați cuptorul pentru funcția de gătire cu abur.


## 9.5 Gătire directă cu abur



<b>Puneți vasul de copt pe grill-ul din oțel. Adăugați puțină apă. Nu utilizați capacul.</b>	
 <b>AVERTISMENT!</b> Injectorul poate fi fierbinte atunci când cuptorul funcționează. Folosiți întotdeauna mănuși de cuptor. Scoateți injectorul din cuptor atunci când nu utilizați funcția abur.	
<b>Pasul 1</b>	Conectați injectorul cu tubul injector. Conectați tubul injector la alimentarea cu abur.
<b>Pasul 2</b>	Puneți vasul de copt pe prima sau a doua poziție pentru raft. Verificați dacă tubul injector nu este blocat. Țineți injectorul departe de elementul de încălzire.
<b>Pasul 3</b>	Setați cuptorul pentru funcția de gătire cu abur.
Când gătiți alimente cum ar fi pui, rață, curcan sau pește mare, puneți injectorul în alimente.	

# 10. FUNȚII SUPLIMENTARE

## 10.1 Cum se salvează: Favorite



Puteți salva setările favorite, cum ar fi funcția de gătire, durata gătirii, temperatura sau funcția de curățare. Puteți salva 3 setări favorite.

<b>Pasul 1</b>	Porniți cuptorul.
<b>Pasul 2</b>	Selectați setarea preferată.
<b>Pasul 3</b>	Apăsați:  . Selectați: Favorite.
<b>Pasul 4</b>	Selectați: Salvare setări curente.

<b>Pasul 5</b>	Apăsați <b>+</b> pentru a adăuga setarea la lista de: Favorite. Apăsați <b>OK</b> .
<p> - apăsați pentru a reseta setarea.</p> <p> - apăsați pentru a anula setarea.</p>	



## 10.2 Funcția blocare

Această funcție previne schimbarea accidentală a funcției de gătire.

<b>Pasul 1</b>	Porniți cuptorul.
<b>Pasul 2</b>	Setați o funcție de gătire.
<b>Pasul 3</b>	 ,  - apăsați în același timp pentru a porni funcția.
Pentru a opri funcția blocare, repetați pasul 3.	

## 10.3 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
250 - maxim	3


Oprirea automată nu funcționează cu aceste funcții: Iluminare cuptor, Senzor de gătire, Timp de terminare, Gătire la temp. scăzută.

## 10.4 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 Recomandări pentru gătit







<p>Temperatura și duratele de gătire din tabele au rol consultativ. Acestea depind de rețete și de calitatea și cantitatea ingredientelor utilizate.</p> <p>Cuptorul dumneavoastră poate să aibă un alt comportament la coacere/frigere față de cuptorul de până acum. Tabelele de mai jos prezintă setările recomandate pentru temperatură, durata gătirii și poziția raftului pentru anumite tipuri de alimente.</p> <p>Dacă nu puteți găsi setările pentru o rețetă specială, căutați alta similară.</p> <p>Pentru mai multe recomandări de gătire, consultați tabelele de gătit de pe site-ul nostru web. Pentru a găsi Sfaturile la gătire, consultați numărul PNC de pe plăcuța cu datele tehnice aflată pe cadrul frontal al cavității cuptorului.</p>






### 11.2 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
Soufflè, 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


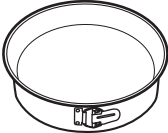

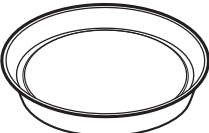
# INFORMAȚII ȘI SFATURI

		 (°C)		 (min)
Sandviș Victoria	vas de copt pe raft de sârmă	170	2	40 - 50
Pește fiert, 0,3 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	20 - 25
Pește întreg, 0,2 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	25 - 35
File de pește, 0,3 kg	tavă de pizza pe raft de sârmă	180	3	25 - 30
Carne fiartă, 0,25 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	200	3	35 - 45
Șașlăc, 0,5 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	200	3	25 - 30
Prăjituri, 16 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	20 - 30
Pricomigdale, 24 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 vegetaria-nă	tavă de pizza pe raft de sârmă	200	3	25 - 30

		 (°C)		 (min)
Legume mediteraneene, 0,7 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	4	25 - 30

## 11.3 Aer cald umed - accesorii recomandate








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

			
<b>Tigaie de pizza</b>	<b>Tavă de copt</b>	<b>Ramekin-uri</b>	<b>Tavă rotundă pentru tarte</b>
Culoare închisă, fără reflexie Diametru de 28 cm	Culoare închisă, fără reflexie Diametru de 26 cm	Vitroceramică Diametru de 8 cm, înălțime de 5 cm	Culoare închisă, fără reflexie Diametru de 28 cm








## 11.4 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	-

# INFORMAȚII ȘI SFATURI

						
				(°C)	(min)	
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă	Aer cald cu ventilatie	Tavă de gătit	2 și 4	150 - 160	20 - 35	-
Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm	Încalzire sus si jos	Raft de sârmă	2	180	70 - 90	-
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	-

# ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

						
				(°C)	(min)	
Biscuit sfărâmi-cios	Încalzire sus și 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.
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 gătit. Preîncălziți cuptorul timp de 3 minute.


## 12. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA




### AVERTISMENT!


Consultați capitolele privind siguranța.

### 12.1 Note cu privire la curățare

 <p><b>Agenți de curățare</b></p>	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.

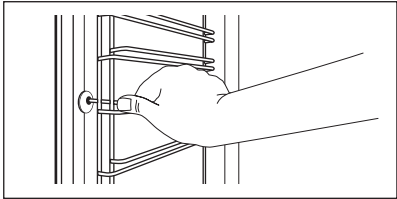
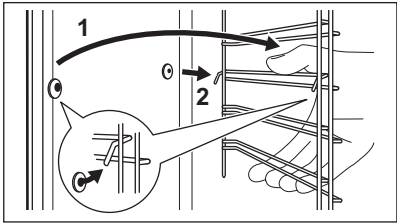


 <b>Utilizarea zilnică</b>	<p>Curățați cavitatea după fiecare utilizare. Acumularea de grăsimi sau de orice alte reziduuri poate produce un incendiu.</p>
	<p>Umezeala poate produce condens în cuptor sau pe panourile de sticlă ale ușii. Pentru a reduce condensul, lăsați cuptorul să funcționeze timp de 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>

 <b>Accesoriile</b>	<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>Nu curățați accesoriile anti-aderente folosind un agent de curățare abraziv sau obiecte cu muchii ascuțite.</p>

## 12.2 Cum se scot: Suporturile pentru raft


Scoateți suporturile raftului pentru a curăța cuptorul.

<b>Etapa 1</b>	Opriti cuptorul și așteptați să se răcească.	
<b>Etapa 2</b>	Trageți partea din față a suportului pentru rafturi și îndepărtați-o de peretele lateral.	
<b>Etapa 3</b>	Trageți partea din spate a suportului pentru raft și îndepărtați-o de peretele lateral și scoateți-o în afară.	
<b>Etapa 4</b>	Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă. Pini de reținere de pe ghidajele rafturilor telescopice trebuie să fie orientați către înaintea.	

## 12.3 Modul de utilizare: Curățare pirolitică

Curățați cuptorul cu Curățare pirolitică.


	<p><b>AVERTISMENT!</b> Există pericolul de arsuri.</p>
--	--

	<p><b>ATENȚIE!</b> Dacă sunt instalate alte aparate în același compartiment, nu le utilizați simultan cu această funcție. Acest lucru poate deteriora cuptorul.</p>
--	---

# ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

## Înainte de Curățare pirolitică:

Oprii 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.
---	-----------------------------	---

Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3
Porniți cuptorul.	Apăsați:  / Curățare	Selectați modul de curățare.
Opțiune	Mod de curățare	Durată
Curățare pirolitică, rapidă	Curățare ușoară	1 h
Curățare pirolitică, normală	Curățare normală	1 h 30 min
Curățare pirolitică, intensă	Curățare profundă	2 h 30 min

 Când începe curățarea, ușa cuptorului se blochează și becul se stinge. Ventilatorul de răcire funcționează la o viteză mai ridicată.

STOP - apăsați pentru a opri curățarea înainte de finalizare.  
Nu utilizați cuptorul înainte ca simbolul de blocare a ușii să dispară de pe afișaj.

## La terminarea curățării:

Oprii cuptorul și așteptați să se răcească.	Curățați cavitatea cu o lavetă moale.	Îndepărtați reziduurile de la baza cavității.
---	---------------------------------------	---

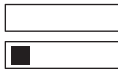



## 12.4 Cum se curăță: rezervorul de apă

<b>Pasul 1</b>	Oprii cuptorul.
<b>Pasul 2</b>	Puneți o cratiță adâncă sub alimentarea cu abur.
<b>Pasul 3</b>	Turnați apă în sertarul pentru apă: 850 ml. Adăugați acid citric: 5 lingurițe. Așteptați 60 min.
<b>Pasul 4</b>	Porniți cuptorul și setați funcția: Umiditate scăzută. Setați temperatura la 230 °C. Oprii cuptorul după 25 min și așteptați să se răcească.

<b>Pasul 5</b>	Porniți cuptorul și setați funcția: Umiditate scăzută. Setați temperatura între 130 și 230 °C. Opriți cuptorul după 10 minute și așteptați să se răcească.
<p><b>i</b> Pentru a preveni formarea reziduurilor de calcar, goliți rezervorul de apă după fiecare gătire cu abur.</p>	

La terminarea curățării:			
Opriți cuptorul.	Goliți rezervorul de apă. Consultați capitolul Utilizarea zilnică, „Golirea rezervorului de apă”.	Clățiți rezervorul de apă și curățați resturile de calcar cu o lavetă moale.	Curățați țeava de evacuare cu apă caldă și un detergent neutru.

Tabelul de mai jos indică intervalul de durezza a apei (dH) cu nivelul corespunzător de depuneri de calciu și calitatea apei. Când durezza a apei este mai mare de 4, umpleți sertarul pentru apă cu apă îmbuteliată.

Durezza apă		Bandă de test	Depunere de calciu (mg/l)	Clasificarea apei	Curățați rezervorul de apă la fiecare
Nivel	dH				
1	0 - 7		0 - 50	moale	75 de cicluri - 2,5 luni
2	8 - 14		51 - 100	durezza moderată	50 de cicluri - 2 luni
3	15 - 21		101 - 150	dură	40 de cicluri - 1,5 luni
4	22 - 28		peste 151	foarte dură	30 de cicluri - 1 lună

## 12.5 Semnal De Reamintire La Curățare

Când apare semnalul de reamintire, se recomandă curățarea.
Utilizați funcția: Curățare pirolitică.

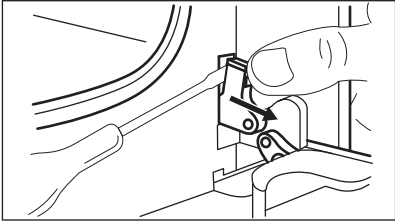
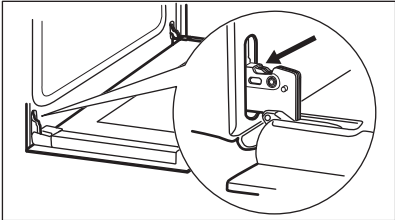
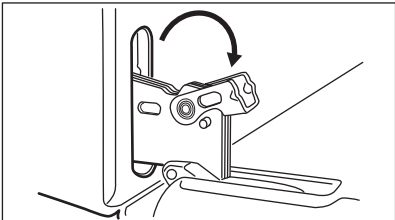
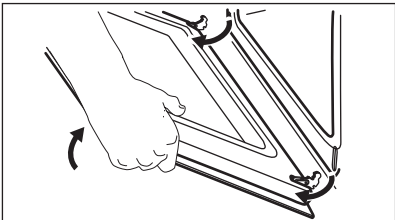

## 12.6 Cum se scoate și se montează: Ușa

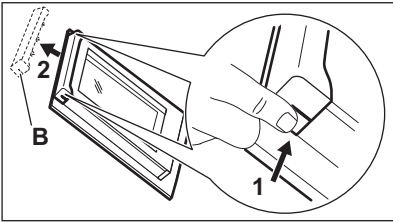
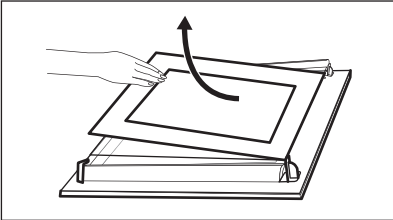

Ușa cuptorului este prevăzută cu trei panouri de sticlă. Puteți să scoateți ușa cuptorului și panourile de sticlă de la interior pentru a le curăța. Citiți toate instrucțiunile de la „Scoaterea și instalarea ușii” înainte de a scoate panourile de sticlă.

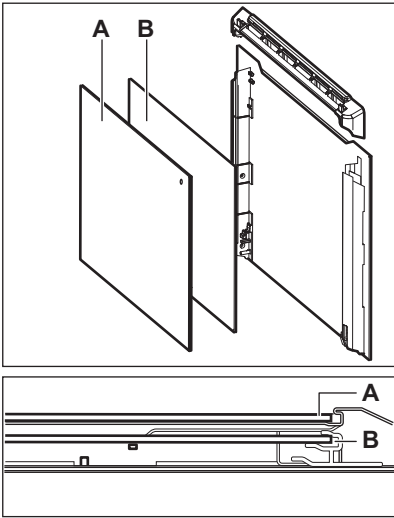


### ATENȚIE!

Nu utilizați cuptorul fără panourile de sticlă.

<b>Etapa 1</b>	Deschideți complet ușa și localizați balamaua din partea dreaptă a ușii.	
<b>Etapa 2</b>	Folosiți o șurubelniță pentru a ridica și rotiți complet mânerul balamalei de pe partea dreaptă.	
<b>Etapa 3</b>	Localizați balamaua din partea stângă a ușii.	
<b>Etapa 4</b>	Ridicați și rotiți complet pârghia de pe balamaua din stânga.	
<b>Etapa 5</b>	Închideți pe jumătate ușa cuptorului până la prima poziție de deschidere. După aceea, ridicați și împingeți și scoateți ușa din locaș.	
<b>Etapa 6</b>	Puneți ușa pe o lavetă moale, pe o suprafață stabilă.	
<b>Etapa 7</b>	Apucați garnitura profilată a ușii (B) de pe partea superioară a ușii, de ambele părți și apăsați-o către interior pentru a elibera cârligul.	
<b>Etapa 8</b>	Trageți în afară de garnitura profilată a ușii pentru a o scoate.	

<p><b>Etapa 9</b></p>	<p>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.</p>	
<p><b>Etapa 10</b></p>	<p>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.</p>	
<p><b>Etapa 11</b></p>	<p>După curățare, instalați panourile de sticlă și ușa cuptorului.</p>	

<p>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 dezasambarea și asamblarea. Dacă este instalată corect, garnitura ușii face clic. Asigurați-vă că ați montat corect în locașul său panoul de sticlă din mijloc.</p>	
---	--

## 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.

# DEPANARE

## Înainte de a schimba becul:

Etapa 1	Etapa 2	Etapa 3
Opriti cuptorul. Așteptați până când cuptorul este rece.	Deconectați cuptorul de la sursa de alimentare electrică.	Puneți o lavetă pe fundul cavității.

## Becul din spate

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...



Cuptorul nu pornește sau nu se încălzește



Cauză posibilă



Soluție

Cuptorul nu este conectat la o sursă electrică sau este conectat incorect.

Verificați dacă cuptorul este conectat corect la sursa de curent.  
Consultați schema de conectare.

Ceasul este neresetat.

Setați ceasul, pentru detalii consultați capitolul „Funcțiile ceasului”, Modul de setare: Funcțiile ceasului.

Ușa nu este închisă corect.

Închideți ușa complet.

Siguranța este arsă.

Verificați dacă siguranța este cauza problemei. Dacă reapare problema cu siguranța, contactați un electrician calificat.



## Cuptorul nu pornește sau nu se încălzește



### Cauză posibilă

Dispozitivul Blocare acces copii de la cuptor este activat.



### Soluție

Consultați capitolul „Meniu”, Submeniu pentru: Opțiuni.



## Componente



### Descriere

Becul este ars.



### Soluție

Înlocuiți becul, pentru detalii consultați capitolul „Îngrijirea și curățarea”, Cum se înlocuiește: Bec.



## Curățare



### Descriere

Există apă în cavitatea cuptorului.

Gătirea cu abur nu funcționează.

Gătirea cu abur nu funcționează.

Golirea rezervorului de apă durează mai mult de trei minute sau apa curge din orificiul de alimentare cu abur.



### Verificați dacă...




Nu există prea multă apă în rezervorul de apă.

Nu există reziduuri de calcar în deschiderea alimentării cu abur.

Există apă în rezervorul de apă.

Nu există reziduuri de calcar în deschiderea alimentării cu abur. Curățați rezervorul de apă.



Pana de curent întrerupe întotdeauna curățarea. Repetați curățarea dacă a fost întreruptă de o pană de curent.

 <b>Probleme cu semnalul Wi-Fi</b>	
 <b>Cauză posibilă</b>	 <b>Soluție</b>
Probleme cu semnalul wireless al rețelei.	Verificați rețeaua wireless și routerul. Reporniți routerul.
S-a instalat un router nou sau configurația acestuia s-a schimbat.	Pentru a configura cuptorul și dispozitivul mobil din nou, consultați capitolul „Înainte de prima utilizare”, Conexiunea wireless.
Semnalul rețelei wireless este slab.	Mutați routerul cât mai aproape de cuptor posibil.
Semnalul wireless este întrerupt de un aparat cu microunde pus în apropierea cuptorului.	Opriti aparatul cu microunde.



## 13.2 Modul de gestionare: Coduri de eroare

Când apar erorile software, afișajul prezintă mesajul de eroare.



În această secțiune veți găsi lista cu probleme pe care le puteți gestiona singuri.

 <b>Codul și descrierea</b>	 <b>Soluție</b>
C2 - Senzor de gătire se află în cavitatea cuptorului în timpul Curățare pirolitică.	Scoateți Senzor de gătire.
C3 - ușa nu este închisă complet în timpul Curățare pirolitică.	Inchideți usa.
F111 - Senzor de gătire nu este introdus corect în priză.	Introduceți complet Senzor de gătire în priză.
F240, F439 - câmpurile tactile de pe afișaj nu funcționează corect.	Curățați suprafața afișajului. Asigurați-vă că nu există mizerie pe câmpurile tactile.
F601 - există o problemă cu semnalul Wi-Fi.	Verificați conexiunea la rețea. Consultați capitolul „Înainte de prima utilizare”, Conexiunea wireless.
F604 - prima conectare la Wi-Fi a eșuat.	Opriti cuptorul și porniți-l pentru a încerca din nou. Consultați capitolul „Înainte de prima utilizare”, Conexiunea wireless.



 Codul și descrierea	 Soluție
F908 - sistemul cuptorului nu se poate conecta la panoul de comandă.	Oprțiți și porniți din nou cuptorul.

Când unul dintre aceste mesaje de eroare continuă să apară pe afișaj, înseamnă că un subsistem defect a fost dezactivat. Într-o astfel de situație, contactați dealerul sau un Centru de service autorizat. Dacă apare una dintre aceste erori, restul funcțiilor cuptorului vor continua să opereze ca de obicei.

 Codul și descrierea	 Soluție
F602, F603 - Wi-Fi nu este disponibil.	Oprțiți și porniți din nou cuptorul.

## 13.3 Date pentru service

Dacă nu puteți găsi singur o soluție la problemă, adresați-vă comerciantului sau unui Centru de service autorizat.

Datele necesare centrului de service se găsesc pe plăcuța cu date tehnice. Plăcuța cu datele tehnice se află pe cadrul frontal al cavității cuptorului. Nu scoateți plăcuța cu date tehnice din interiorul cuptorului.

Vă recomandăm să notați datele aici:	
Model (MOD.)	.....
Numărul produsului (PNC)	.....
Numărul de serie (S.N.)	.....

## 14. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

### 14.1 Informații despre produs și Fișa cu informații despre produs\*

Numele furnizorului	Electrolux
Identificarea modelului	EOC8P39WX 949494777 EOC8P39WZ 949494778 KOCBP39WX 949494776
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	EOC8P39WX	35.9 kg
	EOC8P39WZ	36.5 kg
	KOCBP39WX	36.8 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

Dacă este activat un program cu selectare Durată sau Sfârșit și durata de gătit este mai mare de 30 de min, elementele de încălzire se opresc automat mai devreme la unele funcții ale cuptorului.

Ventilatorul și becul continuă să funcționeze. Atunci când opriți cuptorul, afișajul prezintă căldura reziduală. Căldura poate fi utilizată pentru menținerea alimentelor calde. 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

Opriți 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

Apăsați  pentru a deschide Meniu.

Element din meniu		Utilizare
Gătire asistată		Listează programele automate.
Curățare		Listează programele de curățare.
Favorite		Listează setările favorite.
Opțiuni		Pentru a seta configurația cuptorului.
Setări	Conexiuni	Pentru a seta configurarea rețelei.
	Configurare	Pentru a seta configurația cuptorului.
	Service	Indică versiunea software și configurația.

### 15.2 Submeniu pentru: Curățare

Submeniu	Aplicație
Curățare pirolitică, rapidă	Durata: 1 h.
Curățare pirolitică, normală	Durata: 1 h 30 min.

# STRUCTURA MENIULUI

---

Submeniu	Aplicație
Curățare pirolitică, intensă	Durata: 2 h 30 min.

## 15.3 Submeniu pentru: Opțiuni

Submeniu	Utilizare
Iluminare cuptor	Aprinde și stinge becul.
Blocare acces copii	Previne activarea accidentală a cuptorului. Când opțiunea este pornită, textul „Blocare acces copii” apare pe afișaj când porniți cuptorul. Pentru a permite utilizarea cuptorului, alegeți literele din cod în ordine alfabetică. Atunci când Blocare acces copii este pornită și cuptorul este stins, ușa cuptorului este blocată. Accesul la cronometru, utilizarea de la distanță și becul este posibil cu Blocare acces copii.
Încălzire rapidă	Scurtează durata încălzirii. Acest lucru este valabil doar pentru anumite funcții ale cuptorului.
Semnal De Reamintire La Curățare	Pornește și oprește reamintirea.
Indicare timp	Pornește și oprește ceasul.
Stil ceas digital	Schimbă formatul indicării timpului afișat.

## 15.4 Submeniu pentru: Conexiuni

Submeniu	Descriere
Wi-Fi	Pentru activare și dezactivare: Wi-Fi.
Operații de la distanță	Pentru a activa și dezactiva telecomanda. Opțiune disponibilă doar după ce porniți: Wi-Fi.
Operațiuni de telecomandă automată	Pentru a începe automat operarea de la distanță după apăsarea START. Opțiune disponibilă doar după ce porniți: Wi-Fi.

Submeniu	Descriere
Rețea	Pentru a verifica starea rețelei și puterea semnalului pentru: Wi-Fi.
Dezactiveaza rețeaua	Pentru a dezactiva conectarea automată a rețelei curente cu cuptorul.

## 15.5 Submeniu pentru: Configurare

Submeniu	Descriere
Limba	Setează limba cuptorului.
Luminozitate display	Setează luminozitatea afișajului.
Tonul de la taste	Pornește și oprește tonul câmpurilor tactile. Nu este posibilă oprirea tonului pentru: ①.
Volum la apăsare taste	Setează volumul tonurilor și semnalelor de la taste.
Timpul	Setează ora și data curentă.

## 15.6 Submeniu pentru: Service

Submeniu	Descriere
Modul demo	Codul de activare / dezactivare: 2468
Versiunea software	Informații despre versiunea software.
Resetati toate optiunile	Restabilește setările din fabrică.

## 16. ESTE SIMPLU!




Înainte de prima utilizare trebuie să setați				
Limba	Luminozitate display	Tonul de la taste	Volum la apăsa-re taste	Timpul

# ESTE SIMPLU!




## Familiarizați-vă cu pictogramele de bază de pe panoul de comandă și afișaj:

 Pornit / Oprit	 Meniu	 Favorite	 Wi-Fi	 Cronometru	 Senzor de gătire	START / STOP
--	--	---	--	---	--	-----------------

## Începeți să folosiți cuptorul

<b>Pornire rapidă</b>	Porniți cuptorul și începeți gătirea cu temperatura și durata implicită pentru funcție.	<b>Pasul 1</b>	<b>Pasul 2</b>	<b>Pasul 3</b>
		Apăsați lung: 	 ... - selectați funcția preferată.	Apăsați: START .
<b>Oprire rapidă</b>	Oprește cuptorul în orice moment, din orice ecran sau mesaj.	 - apăsați lung până când cuptorul se stinge.		

## Începeți gătirea

<b>Pasul 1</b>	<b>Pasul 2</b>	<b>Pasul 3</b>	<b>Pasul 4</b>	<b>Pasul 5</b>
 - apăsați pentru a porni cuptorul.	 ... - selectați funcția de gătire.	 - setați temperatura .	OK - apăsați pentru a confirma.	START - apăsați pentru a porni gătirea.

## Gătire la abur




Turnați apa rece de la robinet la sertarul pentru apă. Urmați instrucțiunile de pe afișaj.

<b>Regenerare cu abur</b> Reîncălziți alimentele.	<b>Funcție Pizza</b>	<b>Coacere pâine</b>	<b>Umiditate scăzută</b> Gătire la abur. Acelează gătirea.
130°C	200 - 220°C	150 - 210°C	160 - 200°C

## Aflați cum să gătiți rapid

Folosiți programele automate sau aplicația pentru a găti rapid un preparat cu setările predefinite:

## Aflați cum să gătiți rapid

Gătire asistată	Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3	Pasul 4
	Apăsați:  .	Apăsați:  .	Apăsați:  Gătire asistată.	Alegeți preparatul.

## Pentru a seta durata de gătit folosiți funcțiile rapide

### 10% Ajutor finisare

Folosiți 10% Ajutor finisare pentru a adăuga o extindere de timp când a mai rămas 10% din durata gătirii.

Pentru a prelungi durata de gătire apăsați **+1min.**

## 17. LUAȚI-O PE SCURTĂTURĂ!

Aici puteți vedea toate scurtăturile utile. Le puteți găsi și în capitolele dedicate din manualul utilizatorului.

### Conexiune wireless



### Modul de setare Funcții de încălzire



### Modul de setare Gătirea cu o funcție de încălzire cu abur



### Modul de setare Gătire asistată



### Modul de setare Durată gătire



# LUAȚI-O PE SCURTĂTURĂ!

---

**Întârzierea: Pornirea și terminarea gătirii**



**Anularea: Setarea cronometrului**





**Modul de utilizare: Senzor de gătire**



## 18. 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](http://www.electrolux.com/support)



Zaregistrujte si výrobok a využite tak ešte lepší servis:

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



Pre váš spotrebič si môžete zakúpiť príslušenstvo, spotrebný materiál a originálne náhradné diely:


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

## STAROSTLIVOSŤ O ZÁKAZNÍKA A ZÁKAZNÍCKY SERVIS

Vždy používajte originálne náhradné diely.

Ak potrebujete kontaktovať autorizované servisné stredisko, uistite sa, že máte k dispozícii nasledujúce údaje: Model, číslo výrobku, sériové číslo.

Tieto informácie nájdete na typovom štítku.

 Upozornenie / Výstražné a bezpečnostné informácie

 Všeobecné informácie a tipy

 Informácie o životnom prostredí

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

## OBSAH

<b>1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....</b>	<b>610</b>	<b>2.9 Likvidácia.....</b>	<b>616</b>
1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb.....	611	<b>3. INŠTALÁCIA.....</b>	<b>617</b>
1.2 Všeobecná bezpečnosť.....	611	3.1 Zabudovanie.....	617
<b>2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....</b>	<b>612</b>	3.2 Upevnenie rúry k linke.....	618
2.1 Montáž.....	612	<b>4. POPIS VÝROBKU.....</b>	<b>619</b>
2.2 Elektrické zapojenie.....	613	4.1 Celkový prehľad.....	619
2.3 Použitie.....	614	4.2 Príslušenstvo.....	619
2.4 Starostlivosť a čistenie.....	615	<b>5. AKO ZAPNÚŤ A VYPNÚŤ RÚRU.....</b>	<b>620</b>
2.5 Pyrolytické čistenie.....	615	5.1 Ovládací panel.....	620
2.6 Parné pečenie.....	616	5.2 Displej.....	620
2.7 Vnútorné osvetlenie.....	616		
2.8 Servis.....	616		

# BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

---

<b>6. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....</b>	<b>622</b>	<b>11.3</b> Vlhký horúci vzduch – odporúčané príslušenstvo.....	<b>640</b>
<b>6.1</b> Prvé čistenie .....	622	<b>11.4</b> Tabuľky pečenia pre skúšobné inštitúty.....	641
<b>6.2</b> Prvé pripojenie.....	622	<b>12. OŠETROVANIE A ČISTENIE.....</b>	<b>643</b>
<b>6.3</b> Bezdrôtové pripojenie .....	622	<b>12.1</b> Poznámky k čisteniu.....	643
<b>6.4</b> Licencie na softvér.....	623	<b>12.2</b> Vybratie: Zasúvacie lišty.....	643
<b>6.5</b> Počiatočný predohrev.....	624	<b>12.3</b> Spôsob používania: Čistenie pyrolýzou.....	644
<b>7. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....</b>	<b>624</b>	<b>12.4</b> Čistenie: Nádržka na vodu.....	645
<b>7.1</b> Ako nastaviť: Funkcie ohrevu.....	624	<b>12.5</b> Pripomenka čistenia.....	646
<b>7.2</b> Nastavenie: Funkcia ohrevu parou.....	625	<b>12.6</b> Vybratie a inštalácia: Dvierka....	646
<b>7.3</b> Nádržka na vodu.....	626	<b>12.7</b> Výmena: Osvetlenie.....	648
<b>7.4</b> Nastavenie: Sprievodca pečením.....	627	<b>13. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....</b>	<b>649</b>
<b>7.5</b> Funkcie ohrevu.....	627	<b>13.1</b> Čo robiť, ak.....	649
<b>7.6</b> Poznámky k: Vlhký horúci vzduch.....	630	<b>13.2</b> Ako postupovať: Poruchové kódy.....	651
<b>8. ČASOVÉ FUNKCIE.....</b>	<b>630</b>	<b>13.3</b> Servisné údaje.....	652
<b>8.1</b> Popis časových funkcií.....	630	<b>14. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....</b>	<b>652</b>
<b>8.2</b> Ako nastaviť: Časové funkcie.....	630	<b>14.1</b> Informácie o výrobku a informačný list k výrobku*.....	652
<b>9. POUŽÍVANIE: PRÍSLUŠENSTVO.....</b>	<b>632</b>	<b>14.2</b> Úspora energie.....	653
<b>9.1</b> Vloženie príslušenstva.....	632	<b>15. ŠTRUKTÚRA PONUKY.....</b>	<b>654</b>
<b>9.2</b> Teplotná sonda.....	633	<b>15.1</b> Ponuka.....	654
<b>9.3</b> Príslušenstvo na pečenie parou.....	635	<b>15.2</b> Podponuka pre: Čistenie.....	654
<b>9.4</b> Pečenie parou v dietetickom pekáči.....	636	<b>15.3</b> Podponuka pre: Voliteľné funkcie.....	654
<b>9.5</b> Priame pečenie parou.....	636	<b>15.4</b> Podponuka pre: Pripojenia.....	655
<b>10. DOPLNKOVÉ FUNKCIE.....</b>	<b>637</b>	<b>15.5</b> Podponuka pre: Nastavenie.....	655
<b>10.1</b> Ako uložiť: Oblúbené.....	637	<b>15.6</b> Podponuka pre: Servis.....	656
<b>10.2</b> Blokovanie ovládania.....	637	<b>16. JE TO JEDNODUCHÉ!.....</b>	<b>656</b>
<b>10.3</b> Automatické vypínanie.....	638	<b>17. POUŽITE SKRATKU!.....</b>	<b>658</b>
<b>10.4</b> Chladiaci ventilátor.....	638	<b>18. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA.....</b>	<b>659</b>
<b>11. TIPY A RADY.....</b>	<b>638</b>		
<b>11.1</b> Odporúčania pre varenie.....	638		
<b>11.2</b> Vlhký horúci vzduch.....	638		

## 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.

# BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

---

- **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 líšt a potom zadný koniec smerom od bočnej steny a vyberte ich. Pri inštalácii zasúvacích líšt zvolte opačný postup.
- 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 predĺžovacie 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.

# BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- Siet'ovú zástrčku pripojte do siet'ovej zásuvky až po dokončení inštalácie. Po inštalácii sa uistite, že máte prístup k siet'ovej zástrčke.
- Ak je siet'ová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej siet'ovú zástrčku.
- Spotrebič neodpájajte ťahaním za napájací kábel. Vždy ťahajte za siet'ovú zástrčku.
- Použite iba správne odpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a stýkače.
- Elektrická sieť v domácnosti musí mať odpájacie zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch. Vzdialenosť kontaktov odpájacieho zariadenia musí byť minimálne 3 mm.
- Skôr ako zapojíte siet'ovú zástrčku do siet'ovej 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:

Celkový výkon (W)	Časť kábla (mm <sup>2</sup> )
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 mokrymi 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.

# BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

---

- 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.
- Nelepivé 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.
- 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 Parné pečenie



### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo popálenín a poškodenia spotrebiča.

- Uvoľnená para môže spôsobiť popáleniny:
  - Počas parného pečenia neotvárajte dvierka spotrebiča.
  - Po parnom pečení otvárajte dvierka spotrebiča opatrne.

## 2.7 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 .

## 2.8 Servis

- Ak treba dať spotrebič opraviť, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Používajte iba originálne náhradné diely.

## 2.9 Likvidácia



### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo udusenía.

- O likvidácii spotrebiča sa informujte na mestskom alebo obecnom úrade.



- Spotrebič odpojte od elektrickej siete.
- Prívodný elektrický kábel pri spotrebiči a zlikvidujte ho.
- Odstráňte západku dvierok, aby ste zabránili uviaznutiu alebo domácich zvierat v spotrebiči.

## 3. INŠTALÁCIA



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

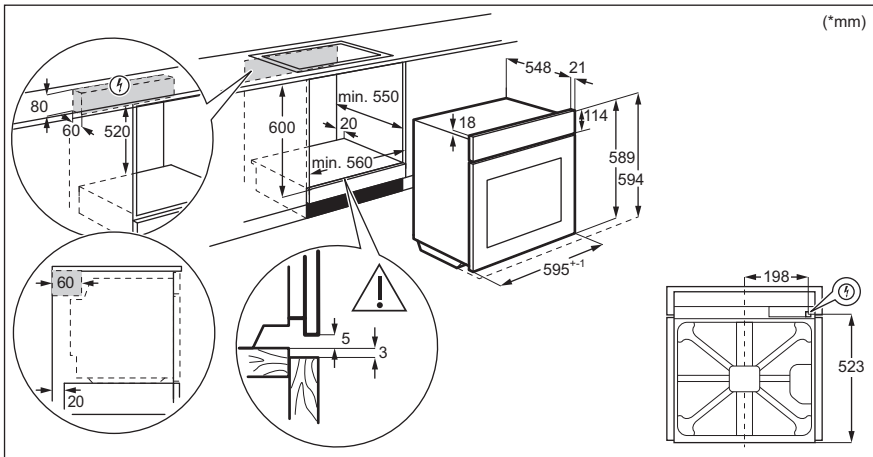
### 3.1 Zabudovanie

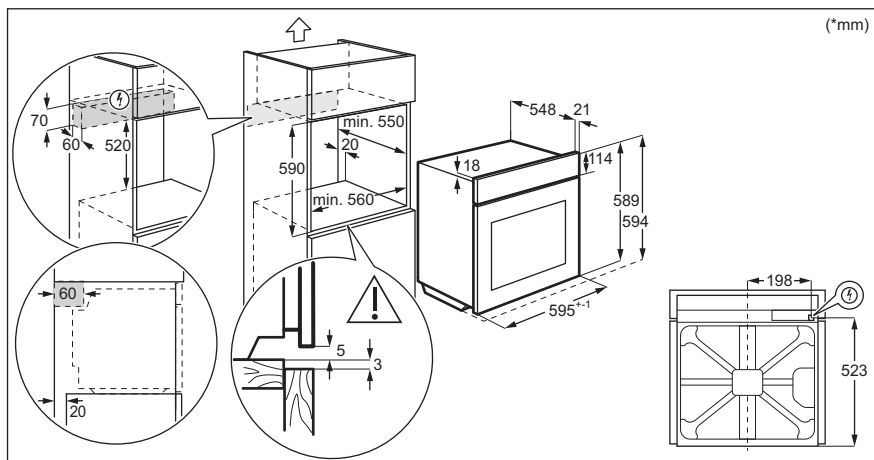


YouTube

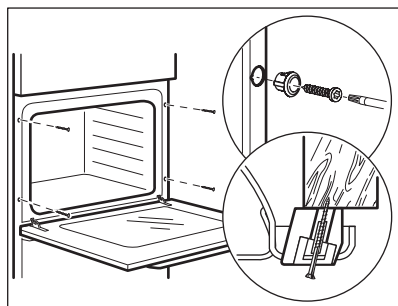
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



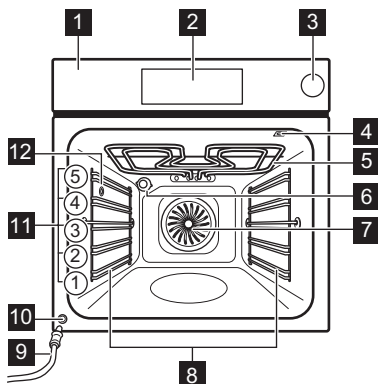


## 3.2 Upevnenie rúry k linke



## 4. POPIS VÝROBKU

### 4.1 Celkový prehľad



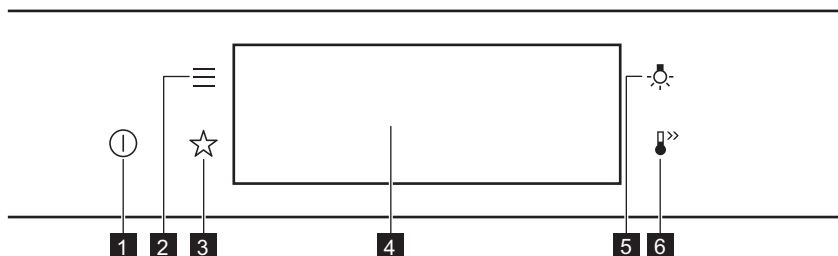
- 1** Ovládací panel
- 2** Elektronický programátor
- 3** Zásuvka na vodu
- 4** Zásuvka pre teplotnú sondu
- 5** Ohrevný prvok
- 6** Osvetlenie
- 7** Ventilátor
- 8** Zasúvacia lišta, odstrániteľná
- 9** Odtoková rúra
- 10** Ventil na vypustenie vody
- 11** Úrovne roštu v rúre
- 12** Prívod pary

### 4.2 Príslušenstvo




- **Drôtený rošt**  
Pre kuchynský riad, koláčové formy, nádoby na pečenie.
- **Plech na pečenie**  
Pre koláče a piškótové koláče.
- **Hlboký pekáč**  
Na pečenie alebo ako pekáč na zber tuku.
- **Teplotná sonda**  
Na meranie toho, ako sa jedlo pripravuje.
- **Teleskopické lišty**  
S teleskopickými lištami môžete ľahšie vsunúť a vybrať rošty.
- **Pekáč na jedlo**  
Pre funkcie pečenia parou.

## 5. AKO ZAPNÚŤ A VYPNÚŤ RÚRU

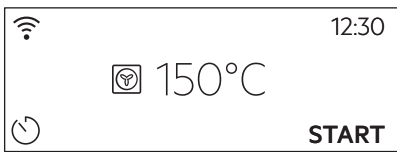
### 5.1 Ovládací panel



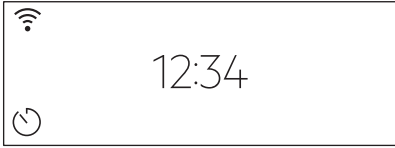
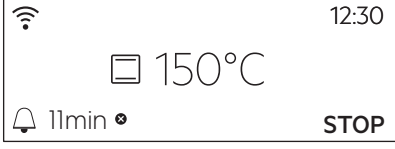
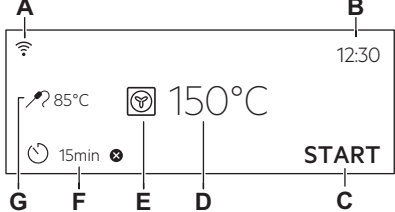
<b>1</b>	ZAP. / VYP.	Stlačte a podržte na zapnutie a vypnutie rúry.
<b>2</b>	Ponuka	Zoznam funkcií rúry.
<b>3</b>	Obľúbené	Zoznam obľúbených nastavení.
<b>4</b>	Displej	Zobrazuje aktuálne nastavenia rúry.
<b>5</b>	Spínač osvetlenia	Zapnutie a vypnutie osvetlenia.
<b>6</b>	Rýchle zohrievanie	Zapnutie a vypnutie funkcie: Rýchle zohrievanie.

 <b>Stláčajte</b>	 <b>Presunutie</b>	 <b>Stlačte a podržte tlačidlo</b>
Dotknite sa povrchu končekom prsta.	Posuňte konček prsta po povrchu.	Dotknite sa povrchu na 3 sekundy.

### 5.2 Displej




	Po zapnutí sa na displeji zobrazí hlavná obrazovka s funkciou ohrevu a predvolenou teplotou.
---	--

# AKO ZAPNÚŤ A VYPNÚŤ RÚRU

	<p>Ak rúru nepoužívate 2 minúty, displej sa prene do pohotovostného režimu.</p>
	<p>Keď pečiete, na displeji sa zobrazujú nastaviteľné funkcie a ostatné dostupné voliteľné funkcie.</p>
	<p>Displej s maximálnym počtom nastavených funkcií.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A. WiFi</li> <li>B. Presný čas</li> <li>C. ŠTART/STOP</li> <li>D. Teplota</li> <li>E. Funkcie ohrevu</li> <li>F. Časovač</li> <li>G. Teplotná sonda (len vybrané modely)</li> </ul>

## Ukazovatele na displeji



**Základné ukazovatele** – na navigáciu na displeji.

<p><b>OK</b> Potvrdenie výberu/nastavenia.</p>	<p> Návrat o jednu úroveň v ponuke.</p>	<p> Vrátenie posledného úkonu.</p>	<p> Zapnutie a vypnutie voliteľných funkcií.</p>
--	--	---	--

**Zvukový signál Ukazovatele funkcie** – keď uplynie nastavený čas prípravy pokrmu, zaznie zvukový signál.

<p> Funkcia je zapnutá.</p>	<p> Funkcia je zapnutá. Varenie sa automaticky zastaví.</p>	<p> Zvukový signál je vypnutý.</p>
--	--	---

## Ukazovatele časovača

<p> Nastavenie funkcie: Odložený štart.</p>	<p> Ak chcete zrušiť nastavenia.</p>
--	---

# PRED PRVÝM POUŽITÍM

**WiFi Ukazovateľ** – rúra môže byť pripojená k WiFi sieti.



WiFi pripojenie je zapnuté.

## 6. PRED PRVÝM POUŽITÍM



### **VAROVANIE!**

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 6.1 Prvé čistenie

Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3
Vyberte z rúry vyberateľné zasúvacie lišty a všetko príslušenstvo.	Rúru a jej príslušenstvo potierajte vlhkou handrou namočenou vo vlažnej vode s miernym čistiacim prostriedkom.	Príslušenstvo a vyberateľné zasúvacie lišty vložte do rúry.



### 6.2 Prvé pripojenie

Na displeji sa po prvom pripojení zobrazí uvítacie hlásenie. Musíte nastaviť: Jazyk, Jas displeja, Tóny tlačidiel, Hlasitosť zvuku, Presný čas.

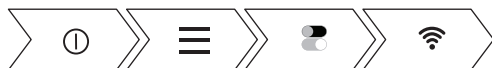
### 6.3 Bezdrôtové pripojenie

Na pripojenie rúry potrebujete:

- bezdrôtovú sieť s internetovým pripojením,
- mobilné zariadenie pripojené k vašej bezdrôtovej sieti.

<b>Krok č. 1</b>	Stiahnite si mobilnú aplikáciu My Electrolux Kitchen a v ďalších krokoch postupujte podľa nasledujúcich pokynov.
<b>Krok č. 2</b>	Zapnite rúru.
<b>Krok č. 3</b>	Stlačte tlačidlo:  . Vyberte: Nastavenia/Pripojenia.
<b>Krok č. 4</b>	Posunutím alebo stlačením  zapnite: WiFi.
<b>Krok č. 5</b>	Bezdrôtový modul rúry sa zapne do 90 sekúnd.

## Použite skratku!



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> (priečinko NIU5).

# KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

## 6.5 Počiatočný predohrev

Pred prvým použitím prázdnu rúru predhrejete.	
<b>Krok č. 1</b>	Vyberte z rúry vyberateľné zasúvacie lišty a príslušenstvo.
<b>Krok č. 2</b>	Nastavte maximálnu teplotu pre funkciu:  Rúru nechajte spustenú jednu hodinu.
<b>Krok č. 3</b>	Nastavte maximálnu teplotu pre funkciu:  Rúru nechajte spustenú 15 minút.
 Rúra môže počas predohrevu produkovať zápach a dym. Skontrolujte, či je miestnosť vetraná.	

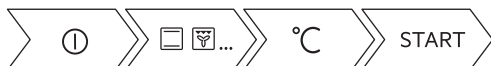
## 7. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

	<b>VAROVANIE!</b> Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.
--	---

### 7.1 Ako nastaviť: Funkcie ohrevu


<b>Krok č. 1</b>	Zapnite rúru. Na displeji sa zobrazí predvolená funkcia ohrevu.
<b>Krok č. 2</b>	Stlačte symbol funkcie ohrevu, aby ste vstúpili do podponuky.
<b>Krok č. 3</b>	Vyberte funkciu ohrevu a stlačte: <b>OK</b> . Na displeji sa zobrazí: teplota.
<b>Krok č. 4</b>	Nastavte: teplotu. Stlačte tlačidlo: <b>OK</b> .
<b>Krok č. 5</b>	Stlačte tlačidlo: <b>START</b> . Teplotná sonda – teplotnú sondu môžete zasunúť kedykoľvek pred alebo počas prípravy pokrmu.
Stlačením <b>STOP</b> vypnite funkciu ohrevu.	
<b>Krok č. 6</b>	Vypnite rúru.

**Použite skratku!**






## 7.2 Nastavenie: Funkcia ohrevu parou

<b>Krok č. 1</b>	Zapnite rúru. Do podponuky vstúpite po výbere a stlačení symbolu funkcie ohrevu.
<b>Krok č. 2</b>	Nastavte funkciu ohrevu parou.
<b>Krok č. 3</b>	Stlačte tlačidlo: OK. Na displeji sa zobrazí nastavenie teploty.
<b>Krok č. 4</b>	Nastavte teplotu.
<b>Krok č. 5</b>	Stlačte tlačidlo: OK.
<b>Krok č. 6</b>	Zatlačením na kryt otvorte zásuvku na vodu.
<b>Krok č. 7</b>	Zásuvku na vodu naplňte studenou vodou po maximálnu úroveň (okolo 900 ml), kým nezaznie zvukový signál alebo sa na displeji nezobrazí hlásenie. Zásuvku na vodu ne-naplňajte nad jej maximálnu kapacitu. Hrozí nebezpečenstvo netesnosti, pretekania vody a poškodenia nábytku.
	 <b>VAROVANIE!</b> Používajte iba studenú vodu z vodovodu. Nepoužívajte filtrovanú (demineralizovanú) alebo destilovanú vodu. Nepoužívajte iné tekutiny. Do zásuvky na vodu nelejte horľavé kvapaliny ani kvapaliny s obsahom alkoholu.
<b>Krok č. 8</b>	Zásuvku na vodu zasuňte do jej pôvodnej polohy.
<b>Krok č. 9</b>	Stlačte tlačidlo: START . Keď dosiahne rúra nastavenú teplotu, zaznie zvukový signál.
<b>Krok č. 10</b>	Keď dôjde voda v zásuvke na vodu, zaznie signál. Znova naplňte zásuvku na vodu.
<b>Krok č. 11</b>	Vypnite rúru.




# KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

<b>Krok č. 12</b>	Po dokončení pečenia vyprázdňte zásuvku na vodu.  <b>VAROVANIE!</b> Rúra je horúca. Hrozí riziko popálenín. Keď vyprázdňujete zásuvku na vodu, buďte opatrní.
<b>Krok č. 13</b>	V dutine môže kondenzovať zvyšková voda. Po pečení opatrne otvorte dvierka rúry. Keď rúra vychladne, vyčistite dutinu mäkkou handričkou. Po každom použití funkcie pečenia s parou počkajte minimálne 60 minút, aby ste zabránili úniku horúcej vody z ventilu na vypustenie vody.

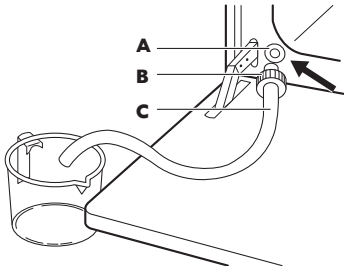
## Použite skratku!



## 7.3 Nádržka na vodu

Ukazovateľ nádržky na vodu	
	Nádržka na vodu je plná.
	Nádržka na vodu je poloprázdna.
	Nádržka na vodu je prázdna. Doplňte vodu do nádržky.

Ak do nádržky nalejete príliš veľa vody, bezpečnostným kanálikom vytečie nadbytočná voda na dno dutiny. Vodu vysajte špongiou.

Vyprázdnenie nádržky na vodu		
<b>Krok č. 1</b>	Vypnite rúru, dvierka nechajte otvorené a počkajte, kým rúra nevychladne.	
<b>Krok č. 2</b>	Odtokovú rúrku (C) pripojte k ventilu na vypustenie vody (A) pomocou konektora (B).	
<b>Krok č. 3</b>	Koniec rúrky udržiajte pod úroveň A a opakovaním stláčajte B, aby ste odčerpali zvyšnú vodu.	
<b>Krok č. 4</b>	Odpojte C a B a rúru utrite do sucha s jemnou špongiou.	



## 7.4 Nastavenie: Sprievodca pečením

Každý pokrm v tejto podponuke má odporúčanú funkciu a teplotu. Môžete upraviť čas a teplotu. Na prípravu niektorých pokrmov môžete použiť aj:

- Hmotnostný program
- Teplotná sonda

Úroveň uvarenia pokrmu:

- Neprepečený alebo Menej
- Stredne
- Prepečený alebo Viac



<b>Krok č. 1</b>	Zapnite rúru.
<b>Krok č. 2</b>	Stlačte tlačidlo: 
<b>Krok č. 3</b>	Stlačte tlačidlo:  . Zadajte: Sprievodca pečením.
<b>Krok č. 4</b>	Vyberte pokrm alebo druh potraviny.
<b>Krok č. 5</b>	Stlačte tlačidlo: START .

**Použite skratku!**








## 7.5 Funkcie ohrevu





### ŠTANDARDNÉ





Funkcia ohrevu	Aplikácia
 <b>Gril</b>	Na grilovanie tenkých kusov jedla a na prípravu hriankov.
 <b>Turbo gril</b>	Na pečenie veľkých kusov mäsa alebo hydiny s kosťami na jednej úrovni. Na gratinovanie a zapekanie.

# KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE





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.
 Mrazené pokrmy	Na prípravu chrumkavých polotovarov (napr. zemiakových hranolčekov, amerických zemiakov alebo jarných závitkov).
 Tradičné pečenie	Na pečenie a opekanie na jednej úrovni roštu.
 Dolný ohrev	Na pečenie koláčov s chrumkavým korpusom a na zaváranie potravín.
 Kysnutie cesta	Na urýchlenie vykysnutia kysnutého cesta. Zabraňuje vysušeniu povrchu cesta a zachováva ho pružné.

## ŠPECIÁLNE

Funkcia ohrevu	Aplikácia
 Zaváranie	Na zaváranie zeleniny (napr. nakladanej miešanej zeleniny).
 Sušenie	Na sušenie nakrájaného ovocia, zeleniny a húb.
 Ohrev tanierov	Na predhriatie tanierov pred podávaním jedla.
 Rozmrazovanie	Na rozmrazenie potravín (zeleniny a ovocia). Čas rozmrazovania závisí od množstva a veľkosti mrazených potravín.

Funkcia ohrevu	Aplikácia
 <b>Gratinované jedlá</b>	Na jedlá, ako sú lasagne alebo zapečené zemiaky. Na gratinovanie a zapekanie.
 <b>Pomalé pečenie</b>	Na prípravu jemného, šťavnatého pečeného mäsa.
 <b>Uchovať teplé</b>	Na uchovávanie jedla teplého.
 <b>Vlhký horúci vzduch</b>	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.

## PARA

Funkcia ohrevu	Aplikácia
 <b>Regenerácia</b>	Opätovné zohrievanie jedla parou zabraňuje vysušeniu jeho povrchu. Teplo sa rozloží jemne a rovnomerne, čo umožňuje obnoviť chuť a arómu jedla tak, ako keby bolo práve pripravené. Túto funkciu môžete používať na priame zohrievanie jedla na tanieri. Naraz môžete zohrievať viac tanierov na rôznych úrovniach roštov.
 <b>Pizza</b>	Pečenie pizze.
 <b>Pečenie chleba</b>	Táto funkcia sa používa na prípravu chleba a chlebového pečiva a z hľadiska chrumkavosti, farby a lesku kôrky dosahuje veľmi dobré výsledky ako od profesionálov.
 <b>Vlhkosť nízka</b>	Táto funkcia je vhodná na mäso, hydinu, pečené jedlá a dusené/zapekané jedlá. Vďaka kombinácii pary a tepla získa mäso jemnú a šťavnatú konzistenciu a zároveň chrumkavý okraje.

## 7.6 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.


## 8. ČASOVÉ FUNKCIE

### 8.1 Popis časových funkcií

Funkcia časovača	Aplikácia
Čas prípravy	Nastavenie dĺžky varenia. Maximálne 23 h 59 min.
Kritéria skončenia	Nastavenie, čo sa má stať, keď časovač skončí odpočítavanie.
Odložený štart	Odklad začiatku a/alebo konca varenia.
Predĺženie pečenia	Predĺženie času varenia.
Pripomienka	Služi na nastavenie odpočítavania času. Maximálne 23 h 59 min. Táto funkcia nemá vplyv na činnosť rúry.
Časovač	Sleduje, ako dlho je funkcia v činnosti. Časovač – môžete ju zapnúť a vypnúť.


### 8.2 Ako nastaviť: Časové funkcie

Nastavenie hodín	
<b>Krok č. 1</b>	Stlačte tlačidlo: Presný čas.
<b>Krok č. 2</b>	Nastavte čas. Stlačte tlačidlo: OK.

Nastavenie času varenia	
<b>Krok č. 1</b>	Vyberte funkciu ohrevu a nastavte teplotu.
<b>Krok č. 2</b>	Stlačte tlačidlo:  .
<b>Krok č. 3</b>	Nastavte čas. Stlačte tlačidlo: OK.


## Použite skratku!




Výber funkcie koniec	
<b>Krok č. 1</b>	Vyberte funkciu ohrevu a nastavte teplotu.
<b>Krok č. 2</b>	Stlačte tlačidlo:  .
<b>Krok č. 3</b>	Nastavte čas varenia.
<b>Krok č. 4</b>	Stlačte tlačidlo: ● ● ●.
<b>Krok č. 5</b>	Stlačte tlačidlo: Kritéria skončenia.
<b>Krok č. 6</b>	Zvoľte požadované: Kritéria skončenia.
<b>Krok č. 7</b>	Stlačte tlačidlo: OK. Úkon opakujte, kým sa na displeji nezobrazí hlavná obrazovka.

Odložený štart varenia	
<b>Krok č. 1</b>	Nastavte funkciu ohrevu a teplotu.

# POUŽÍVANIE: PRÍSLUŠENSTVO

Odložený štart varenia	
Krok č. 2	Stlačte tlačidlo:  .
Krok č. 3	Nastavte čas varenia.
Krok č. 4	Stlačte tlačidlo: ● ● ● .
Krok č. 5	Stlačte tlačidlo: Odložený štart.
Krok č. 6	Vyberte hodnotu.
Krok č. 7	Stlačte tlačidlo: OK. Úkon opakujte, kým sa na displeji nezobrazí hlavná obrazovka.

Predĺženie času varenia
Keď zostáva 10 % času varenia a jedlo sa nezdá byť hotové, môžete predĺžiť čas varenia. Môžete tiež zmeniť funkciu ohrevu.
Stláčaním <b>+ 1 min</b> predĺžite čas varenia.

Zmena nastavení časovača	
Krok č. 1	Stlačte tlačidlo:  .
Krok č. 2	Nastavte hodnotu časovača.
Krok č. 3	Stlačte tlačidlo: OK.
Nastavený čas môžete zmeniť kedykoľvek počas varenia.	

## 9. POUŽÍVANIE: PRÍSLUŠENSTVO

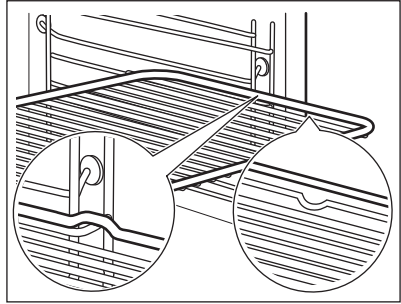
### 9.1 Vloženie príslušenstva

Malé zarážky na vrchu zvyšujú bezpečnosť. Tieto zarážky zároveň zabraňujú prevrhnutiu. Vysoký okraj okolo roštu zabraňuje zošmyknutiu kuchynského riadu z roštu.



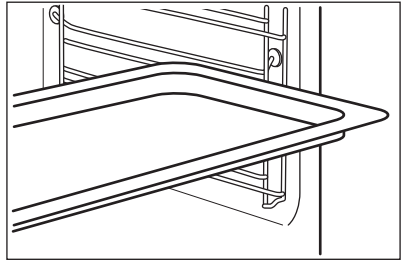
## Drôtený rošt:

Rošt zasunúte medzi vodiace tyče zasúvacích lišt a uistite sa, že nožičky smerujú nadol.



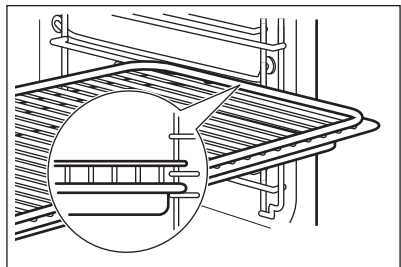
## Plech na pečenie /Hlboký pekáč:

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. Môže sa použiť pri každej funkcii ohrevu.

### Nastavujú sa dve teploty:



Teplota rúry: minimálne 120 °C.



Teplota vo vnútri.

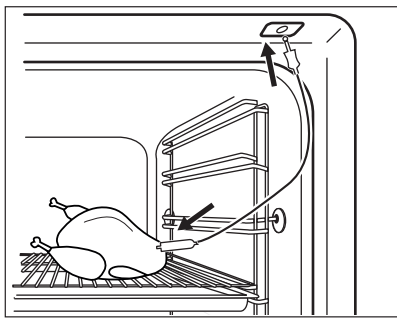
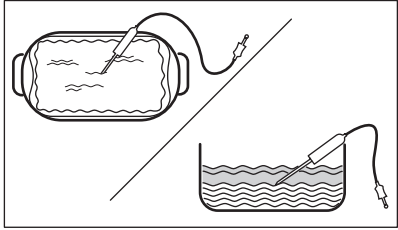

# POUŽÍVANIE: PRÍSLUŠENSTVO

## Pre najlepšie výsledky varenia:

Prísady by mali mať izbovú teplotu.	Nepoužívajte s tekutými pokrmami.	Počas varenia musí zostať v pokrme.
-------------------------------------	-----------------------------------	-------------------------------------

Rúra vypočíta približný čas skončenia varenia. Závisí od množstva potravín, nastavenej funkcie rúry a teploty.

## Spôsob používania: Teplotná sonda

<b>Krok č. 1</b>	Zapnite rúru.
<b>Krok č. 2</b>	Nastavte funkciu ohrevu a v prípade potreby zmeňte teplotu rúry.
<b>Krok č. 3</b>	Vložte: Teplotná sonda.
<b>Mäso, hydinu a rybu</b>	<b>Zapekaciu nádobu</b>
Špičku Teplotná sonda vložte do stredu mäsa alebo ryby, podľa možnosti do najhrubšej časti. Uistite sa, že minimálne 3/4 Teplotná sonda sú vnútri pokrmu.	Špičku Teplotná sonda zapichnete presne do stredu zapekacej nádoby. Teplotná sonda má byť počas pečenia stabilne na jednom mieste. Dosiahnete to použitím pevnej prísady. Na podoprenie silikónovej rukoväte Teplotná sonda použite okraj zapekacej formy. Špička Teplotná sonda by sa nemala dotýkať dna zapekacej nádoby.
	
<b>Krok č. 4</b>	Teplotná sonda zasuňte do zásuvky v prednej časti rúry. Na displeji sa zobrazí aktuálna teplota: Teplotná sonda.
<b>Krok č. 5</b>	Stlačte  , aby ste nastavili teplotu vnútri pokrmu.

<b>Krok č. 6</b>	<p>Stlačte ● ● ●, aby ste nastavili požadovanú funkciu:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zvukový signál – keď potravina dosiahne požadovanú teplotu vnútri pokrmu, zaznie zvukový signál.</li> <li>• Zvukový signál a skončenie pečenia – keď potravina dosiahne požadovanú teplotu vnútri pokrmu, zaznie zvukový signál a rúra sa vypne.</li> </ul>
<b>Krok č. 7</b>	<p>Vyberte voliteľnú funkciu a opakovane stlačte: OK, aby ste sa vrátili na hlavnú obrazovku.</p>
<b>Krok č. 8</b>	<p>Stlačte tlačidlo: START . Keď dosiahne potravina nastavenú teplotu, zaznie zvukový signál. Môžete si vybrať, či budete v varení pokračovať alebo prestanete, aby bola potravina správne prepečená.</p>
<b>Krok č. 9</b>	<p>Vytiahnite zástrčku Teplotná sonda z príslušnej zásuvky a vyberte pokrm z rúry.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p><b>VAROVANIE!</b> Pretože sa Teplotná sonda zohreje, hrozí nebezpečenstvo popálenia. Pri odpájaní a vyberaní teplotnej sondy z potraviny buďte opatrní.</p> </div>

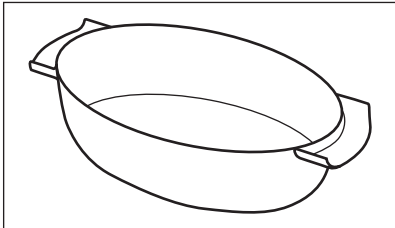
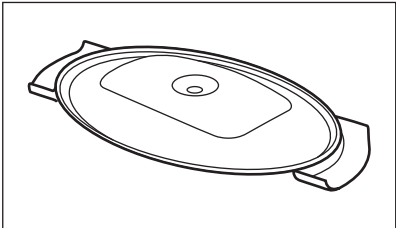
**Použite skratku!**



## 9.3 Príslušenstvo na pečenie parou

### Dietetický pekáč pre funkcie pečenia parou

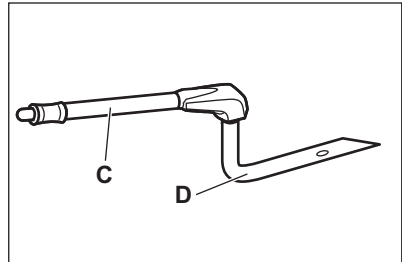
Dietetický pekáč sa skladá zo sklenenej nádoby (A), veka (B), vstrekovacej trubice (C), dýzy (D) a ocelového grilu (E).

Sklenená nádoba (A)	Veko (B)
	

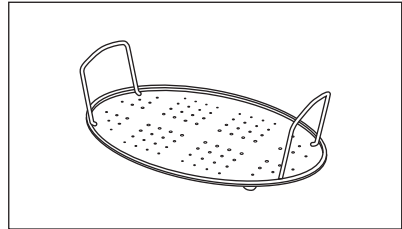
# POUŽÍVANIE: PRÍSLUŠENSTVO

## Dýza, vstrekovacia trubica a oceľový gril.

Vstrekovacia trubica (C) je určená na pečenie parou, dýza (D) je určená na priame pečenie parou.



Oceľový gril (E)



- Horúci pekáč nekladte na studené ani vlhké povrchy.
- Do horúceho pekáča nelejte studené tekutiny, keď je horúci.
- Pekáč nepoužívajte na horúcom varnom povrchu.
- Na čistenie pekáča nepoužívajte drsné čistiace prostriedky, škrabky ani prášky.

## 9.4 Pečenie parou v dietetickom pekáči

<b>Krok č. 1</b>	Položte pekáč na oceľový gril a zakryte ho vekom. Vložte vstrekovaciu trubicu do otvoru vo veku. Pekáč položte na druhú úroveň odspodu.
<b>Krok č. 2</b>	Pripojte vstrekovaciu trubicu k prívodu pary.
<b>Krok č. 3</b>	Nastavte rúru na funkciu pečenia parou.

## 9.5 Priame pečenie parou

**Položte pekáč na oceľový gril. Pridajte trochu vody. Nepoužívajte veko pekáča.**



### **VAROVANIE!**




Počas prevádzky rúry môže byť dýza horúca. Vždy používajte ochranné rukavice. Keď nepoužívate parnú funkciu, vyberte dýzu z rúry.

<b>Krok č. 1</b>	Pripojte dýzu k vstrekovacej trubici. Pripojte vstrekovaciu trubicu k prívodu pary.
<b>Krok č. 2</b>	Pekáč položte na prvú alebo druhú úroveň odspodu. Uistite sa, že vstrekovacia trubica nie je zaseknutá. Dýzu držte v dostatočnej vzdialenosti od ohrevného článku.
<b>Krok č. 3</b>	Nastavte rúru na funkciu pečenia parou.
Keď pečiete napr. kurča, kačku, morku alebo veľkú rybu, vložte dýzu do vnútra pokrmu.	

## 10. DOPLNKOVÉ FUNKCIE

### 10.1 Ako uložiť: Oblíbené

Môžete uložiť svoje oblíbené nastavenia, ako napr. funkciu ohrevu, čas prípravy pokrmov, teplotu alebo funkciu čistenia. Môžete uložiť 3 oblíbené nastavenia.

<b>Krok č. 1</b>	Zapnite rúru.
<b>Krok č. 2</b>	Vyberte preferované nastavenie.
<b>Krok č. 3</b>	Stlačte tlačidlo:  . Vyberte: Oblíbené.
<b>Krok č. 4</b>	Vyberte možnosť: Uložiť aktuálne nastavenia.
<b>Krok č. 5</b>	Stlačte +, aby ste pridali nastavenie do zoznamu: Oblíbené. Stlačte tlačidlo OK.
<p> – stlačte, ak chcete obnoviť nastavenie.</p> <p> – stlačte, ak chcete zrušiť nastavenie.</p>	

### 10.2 Blokovanie ovládania



Táto funkcia predchádza náhodnej zmene funkcie ohrevu.

<b>Krok č. 1</b>	Zapnite rúru.
<b>Krok č. 2</b>	Nastavte funkciu ohrevu.

<b>Krok č.</b> 3	Stlačte súčasne ☆ a 🔧, aby ste zapli funkciu.
Ak chcete blokovanie ovládania vypnúť, zopakujte krok 3.	

## 10.3 Automatické vypínanie

Ak je zapnutá funkcia ohrevu a nezmeníte žiadne z nastavení, rúra sa z bezpečnostných dôvodov po určitom čase vypne.

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

Funkcia automatického vypnutia nebude fungovať pri týchto funkciách: Osvetlenie rúry, Teplotná sonda, Koniec, Pomalé pečenie.


## 10.4 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 Odporúčania pre varenie


Teploty a časy varenia uvedené v tabuľkách sú iba orientačné. Závisia od konkrétneho receptu, množstva a kvality použitých prísad. Vaša rúra môže pri pečení fungovať inak ako rúra, ktorú ste používali doteraz. Tabuľky nižšie zobrazujú odporúčané nastavenia teploty, času pečenia a úrovne v rúre pre konkrétne druhy jedál. Ak nie je k dispozícii nastavenie pre konkrétny recept, vyhľadajte nastavenie pre podobný recept. Viac odporúčaní týkajúcich sa pečenia nájdete v tabuľkách pečenia na našej webovej lokalite. Pri hľadaní tipov pre pečenie budete potrebovať číslo výrobku (PNC) uvedené na typovom štítku na prednom ráme dutiny rúry.

## 11.2 Vlhký horúci vzduch

V záujme čo najlepších výsledkov sa riadte tipmi v tabuľke nižšie.


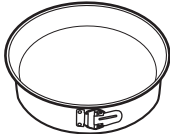

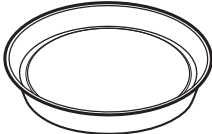
		 (° C)		 (min)
Sladké pečivo, 16 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	20 - 30
Pečivo, 9 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	30 - 40
Pizza, mrazená, 0,35 kg	Drôtený rošt	220	2	10 - 15
Piškótová roláda	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	170	2	25 - 35
Brownies – čok. sušienky	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	175	3	25 - 30
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
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

		 (° C)		 (min)
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
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 drôtenom rošte	200	3	25 - 30
Stredomorská zelenina, 0,7 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	4	25 - 30

## 11.3 Vlhký horúci vzduch – odporúčané príslušenstvo

Použite tmavé a matné formy a nádoby. Absorbujú teplo lepšie ako svetlé a lesklý riad.










			
<b>Forma na pizzu</b>	<b>Forma na pečenie</b>	<b>Nádobky na suflé</b>	<b>Forma na korpus</b>
Tmavá, matná 28 cm priemer	Tmavá, matná 26 cm priemer	Keramická 8 cm priemer, 5 cm výška	Tmavá, matná 28 cm priemer








## 11.4 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	-

# TIPY A RADY

				 (°C)	 (min)	
Piškótvý koláč, forma na koláče Ø 26 cm	Tradičné pečenie	Drôtený rošt	2	170	40 - 50	Rúru predhrievajte 10 minúty.
Piškótvý koláč, forma na koláče Ø 26 cm	Teplovzdušné Pečenie	Drôtený rošt	2	160	40 - 50	Rúru predhrievajte 10 minúty.
Piškótvý 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	-
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 štvrtej 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 pro- striedky

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 očistite 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 vyčistite všetko príslušenstvo a nechajte ho uschnúť. Použite mäkkú handričku namočenú v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom. Príslušenstvo sa nesmie umývať v umývačke riadu.

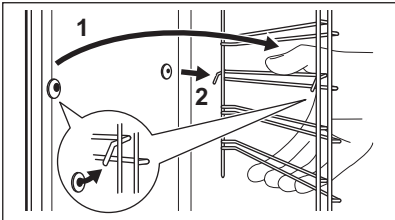
Nelepivé príslušenstvo nečistite abrazívnymi čistiacimi prostriedkami ani predmetmi s ostrými hranami.

### 12.2 Vybratie: Zasúvacie lišty

Vyberte zasúvacie lišty, aby ste mohli očistiť rúru.

<p><b>Krok č. 1</b></p>	<p>Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne.</p>	
<p><b>Krok č. 2</b></p>	<p>Odtiahnite prednú časť zasúvacích lišt od bočnej steny.</p>	

# OŠETROVANIE A ČISTENIE

<b>Krok č. 3</b>	Zadnú časť líšt odtiahnite od bočnej steny a lišty vyberte.	
<b>Krok č. 4</b>	Pri inštalácii zasúvacích líšt zvolte opačný postup. Upevňovacie kolíky na teleskopických líštach musia smerovať dopredu.	

## 12.3 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 dverok vyčistite teplou vodou, mäkkou handričkou a miernym čistiacim prostriedkom.
---	---------------------------------	---

Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3
Zapnite rúru.	Stlačte tlačidlo:  Čistenie.	Vyberte režim čistenia.
Voliteľná funkcia	Režim čistenia	Trvanie
Čistenie pyrolýzou, rýchla	Ľahké čistenie	1 h
Čistenie pyrolýzou, normálna	Normálne čistenie	1 h 30 min
Čistenie pyrolýzou, intenzívna	Dôkladné čistenie	2 h 30 min

 Po spustení čistenia sa dverka rúry zablokujú a osvetlenie zhasne. Chladiaci ventilátor bude pracovať rýchlejšie.

STOP – stlačte, ak chcete zastaviť proces čistenia skôr, ako sa skončí.  
Rúru nepoužívajte, až kým na displeji nezhasne symbol zámku dverí.

## Po skončení čistenia:

Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne.	Vnútro vyčistite mäkkou handričkou.	Z dna rúry odstráňte zvyšky po čistení.
---	-------------------------------------	---

## 12.4 Čistenie: Nádržka na vodu

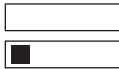



<b>Krok č. 1</b>	Vypnite rúru.
<b>Krok č. 2</b>	Pod prívod pary položte hlbokú panvicu.
<b>Krok č. 3</b>	Do zásuvky na vodu nalejte vodu: 850 ml. Pridajte kyselinu citrónovú: 5 čajových lyžičiek. Počkajte 60 minút.
<b>Krok č. 4</b>	Zapnite rúru a nastavte funkciu: Vlhkosť Nízka. Teplotu nastavte na 230 °C. Po 25 minútach vypnite rúru a počkajte, kým nevychladne.
<b>Krok č. 5</b>	Zapnite rúru a nastavte funkciu: Vlhkosť Nízka. Teplotu nastavte medzi 130 a 230 °C. Po 10 minútach vypnite rúru a počkajte, kým nevychladne.
<p><b>i</b> Aby ste predišli zvyškom vodného kameňa, vyprázdňte nádržku na vodu po každom pečení s parou.</p>	

## Po skončení čistenia:

Vypnite rúru.	Vyprázdňte nádržku na vodu. Pozrite si kapitolu „Každodenné používanie“, časť „Vyprázdnenie nádržky na vodu“.	Opláchnite nádržku na vodu a vyčistite zvyšky vodného kameňa s jemnou handričkou.	Odtokovú rúrku vyčistite teplou vodou a jemným čistiacim prostriedkom.
---------------	---	---	--

Tabuľka nižšie vysvetľuje vzťah medzi škálou tvrdosti vody (dH) s príslušnou úrovňou usadenín vápnika a kvalitou vody. Keď úroveň tvrdosti vody prekročí hodnotu 4, doplňte zásuvku na vodu vodou balenou vo fľaši.

# OŠETROVANIE A ČISTENIE

Tvrdosť vody		Testovací pásik	Usadenie vápnika (mg/l)	Klasifikácia vody	Vyčistíte nádržku na vodu každých
Úroveň	dH				
1	0 - 7		0 - 50	mäkká	75 cyklov – 2,5 mesiaca
2	8 - 14		51 - 100	stredne tvrdá	50 cyklov – 2 mesiace
3	15 - 21		101 - 150	tvrdá	40 cyklov – 1,5 mesiaca
4	22 - 28		viac ako 151	veľmi tvrdá	30 cyklov – 1 mesiac

## 12.5 Pripomenka čistenia

Keď sa zobrazí pripomenka, odporúča sa čistenie.

Použitie funkcie: Čistenie pyrolýzou.

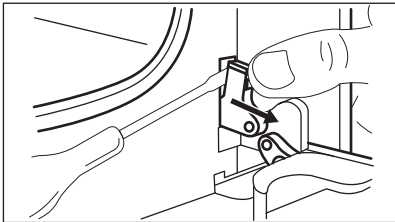
## 12.6 Vybratie a inštalácia: Dvierka

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“.

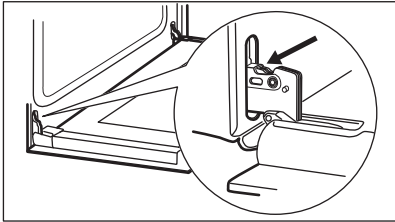
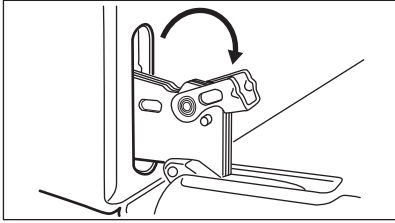
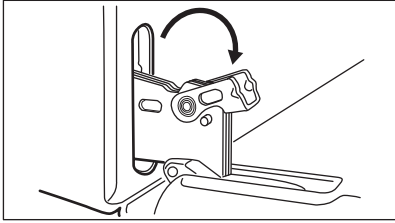
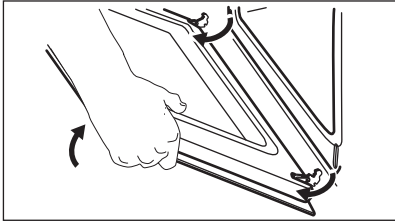
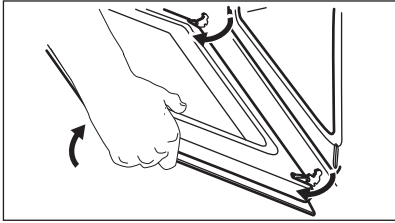
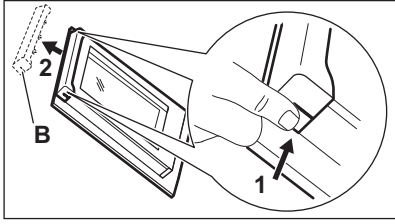
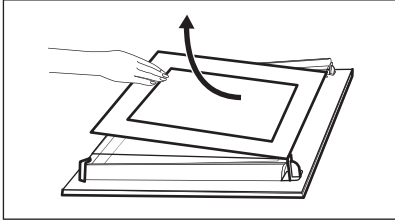
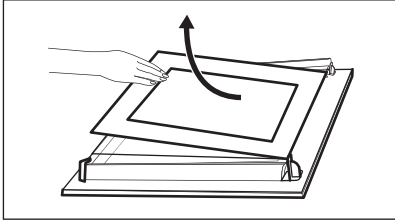


### UPOZORNENIE!

Rúru nepoužívajte bez sklenených panelov.

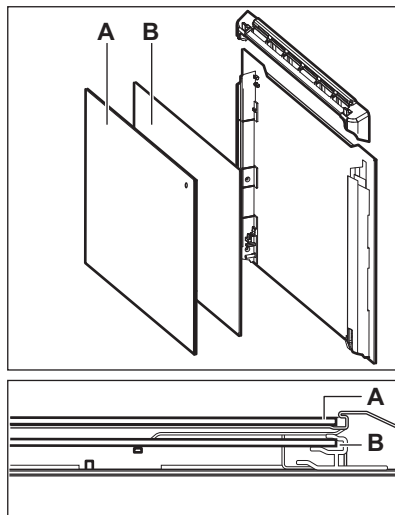
<b>Krok č. 1</b>	Úplne otvorte dvierka a nájdite záves na pravej strane dvierok.	
<b>Krok č. 2</b>	Pomocou skrutkovača nadvihnite a plne otočte príchytku na pravom závese.	

# OŠETROVANIE A ČISTENIE

<p><b>Krok č. 3</b></p>	<p>Nájdite záves na ľavej strane dvierok.</p>	
<p><b>Krok č. 4</b></p>	<p>Nadvihnite príchytku na ľavom závese a úplne ju preklopte.</p>	
<p><b>Krok č. 5</b></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><b>Krok č. 6</b></p>	<p>Dvierka položte na mäkkú tkaninu na stabilný povrch.</p>	
<p><b>Krok č. 7</b></p>	<p>Uchopte rám dvierok (B) na hornom okraji dvierok po oboch stranách a zatlačte ho dovnútra, aby sa uvoľnili upevňovacie západky.</p>	
<p><b>Krok č. 8</b></p>	<p>Rám dvierok vyberte potiahnutím dopredu.</p>	
<p><b>Krok č. 9</b></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><b>Krok č. 10</b></p>	<p>Panely umyte vodou s prídavkom saponátu. Sklenené panely opatrne osušte. Sklenené panely neumývajte v umývačke riadu.</p>	
<p><b>Krok č. 11</b></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:**

<b>Krok č. 1</b>	<b>Krok č. 2</b>	<b>Krok č. 3</b>
Vypnite rúru. Počkajte, kým nebude rúra studená.	Rúru odpojte zo siete.	Na dno dutiny položte handričku.

## **Zadné osvetlenie**

<b>Krok č. 1</b>	Otočte sklenený kryt a vyberte ho.
<b>Krok č. 2</b>	Sklenený kryt vyčistite.



<b>Krok č. 3</b>	Nahradte žiarovku inou vhodnou žiarovkou odolnou teplotám do 300 °C.
<b>Krok č. 4</b>	Nasadte sklenený kryt.




## 13. RIEŠENIE PROBLÉMOV






### VAROVANIE!




Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 13.1 Čo robiť, ak...




 <b>Rúra sa nezapne ani sa nezohrieva</b>	
 <b>Možná príčina</b>	 <b>Náprava</b>
Rúra nie je pripojená k zdroju elektrického napájania alebo je pripojená nesprávne.	Skontrolujte, či je rúra správne pripojená k zdroju elektrického napájania. Pozrite si schému pripojenia.
Hodiny nie sú nastavené.	Nastavte hodiny, podrobnosti nájdete v časti Nastavenie v kapitole „Časové funkcie“: Časové funkcie.
Dvierka nie sú správne zatvorené.	Dvierka úplne zatvorte.
Je vypálená poistka.	Skontrolujte, či je príčinou poruchy poistka. Ak sa problém objaví znovu, kontaktujte kvalifikovaného elektrikára.
Je zapnutá detská poistka rúry.	Pozrite si kapitolu „Ponuka“, podkapitoly: Voliiteľné funkcie.




# RIEŠENIE PROBLÉMOV

 <b>Komponenty</b>	
 <b>Popis</b>	 <b>Náprava</b>
Žiarovka je vypálená.	Žiarovku vymeňte, bližšie informácie nájdete v časti Výmena v kapitole „Starostlivosť a čistenie“: Osvetlenie.

 <b>Čistenie</b>	
 <b>Popis</b>	 <b>Skontrolujte, či...</b>
Vo vnútri dutiny rúry je voda.	V nádržke na vodu nie je dostatočné množstvo vody.
Pečenie s parou nefunguje.	V otvore prívodu pary nie sú usadeniny vodného kameňa.
Pečenie s parou nefunguje.	V nádržke na vodu je voda.
Vyprázdnenie nádržky na vodu trvá dlhšie ako 3 minúty alebo voda vyteká z otvoru prívodu pary.	V otvore prívodu pary nie sú usadeniny vodného kameňa. Vyčistite nádržku na vodu.



Zlyhanie napájania vždy zastaví čistenie. Zopakujte čistenie, ak je prerušené zlyhaním napájania.

 <b>Problémy s WiFi signálom</b>	
 <b>Možná príčina</b>	 <b>Náprava</b>
Problém so signálom bezdrôtovej siete.	Skontrolujte svoju bezdrôtovú sieť a router. Reštartujte router.
Nainštalovaný nový router alebo zmenená konfigurácia routera.	Pokyny k opätovnej konfigurácii rúry a mobilného zariadenia nájdete v časti Bezdrôtové pripojenie v kapitole „Pred prvým použitím“.

 <b>Problémy s WiFi signálom</b>	
 <b>Možná príčina</b>	 <b>Náprava</b>
Sila signálu bezdrôtovej siete je slabá.	Premiestnite router čo najbližšie k rúre.
Bezdrôtový signál je rušený mikrovlnným spotrebičom umiestneným blízko rúry.	Vypnite mikrovlnný spotrebič.



## 13.2 Ako postupovať: Poruchové kódy

Keď sa vyskytne softvérová chyba, na displeji sa zobrazí chybové hlásenie. V tejto časti nájdete zoznam problémov, ktoré môžete vyriešiť sami.

 <b>Kód a popis</b>	 <b>Riešenie</b>
C2 – Teplotná sonda je v dutine rúry počas Čistenie pyrolýzou.	Vyberte Teplotná sonda.
C3 – dvierka nie sú úplne zatvorené počas Čistenie pyrolýzou.	Dvierka zatvorte.
F111 – Teplotná sonda nie je správne zasunutá to zásuvky.	Plne zasunúť Teplotná sonda do zásuvky.
F240, F439 – dotykové polia na displeji nefungujú správne.	Vyčistite povrch displeja. Uistite sa, že nie sú na dotykových poliach žiadne nečistoty.
F601 – vyskytol sa problém s WiFi signálom.	Skontrolujte sieťové pripojenie. Pozrite si kapitolu „Pred prvým použitím“, Bezdrôtové pripojenie.
F604 – pripojenie k WiFi sieti zlyhalo.	Rúru vypnite a zapnite a skúste znova. Pozrite si kapitolu „Pred prvým použitím“, Bezdrôtové pripojenie.
F908 – systém rúry sa nedokáže pripojiť k ovládacímu panelu.	Rúru vypnite a znova zapnite.

Keď je na displeji naďalej zobrazené jedno z týchto chybových hlásení, znamená to, že mohol byť deaktivovaný chybný podsystém. V takomto prípade kontaktujte predajcu alebo autorizované servisné stredisko. Ak sa vyskytne jedna z týchto chýb, zvyšné funkcie rúry budú pracovať ako zvyčajne.

# ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

 <b>Kód a popis</b>	 <b>Riešenie</b>
F602, F603 – WiFi nie je k dispozícii.	Rúru vypnite a znova zapnite.

## 13.3 Servisné údaje

Ak problém nedokážete odstrániť sami, kontaktujte vášho predajcu alebo autorizované servisné stredisko.

Údaje potrebné pre autorizované servisné stredisko nájdete na typovom štítku. Typový štítok sa nachádza na prednom ráme dutiny rúry. Neodstraňujte typový štítok z dutiny rúry.

Odporúčame vám, aby ste vyplnili nasledujúce údaje:	
Model (MOD.)	.....
Číslo produktu (PNC)	.....
Sériové číslo (S.N.)	.....

## 14. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

### 14.1 Informácie o výrobku a informačný list k výrobku\*

Názov dodávateľa	Electrolux
Model	EOC8P39WX 949494777 EOC8P39WZ 949494778 KOCBP39WX 949494776
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	EOC8P39WX	35.9 kg
	EOC8P39WZ	36.5 kg
	KOCP39WX	36.8 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

Prí niektorých funkciách rúry sa ohrevné články automaticky vypnú skôr, ak je zapnutý program s časovou funkciou Trvanie alebo Koniec a čas pečenia je dlhší ako 30 minút.

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

Stlačte tlačidlo , aby ste otvorili Ponuka.

Položka ponuky		Aplikácia
Sprievodca pečením		Zoznam automatických programov.
Čistenie		Zoznam programov čistenia.
Oblíbené		Zoznam obľúbených nastavení.
Voliteľné funkcie		Nastavenie konfigurácie rúry.
Nastavenia	Pripojenia	Nastavenie konfigurácie siete.
	Nastavenie	Nastavenie konfigurácie rúry.
	Servis	Zobrazenie verzie softvéru a konfigurácie.

### 15.2 Podponuka pre: Čistenie

Podponuka	Aplikácia
Čistenie pyrolýzou, rýchla	Doba trvania: 1 h.
Čistenie pyrolýzou, normálna	Doba trvania: 1 h 30 min.
Čistenie pyrolýzou, intenzívna	Doba trvania: 2 h 30 min.

### 15.3 Podponuka pre: Voliteľné funkcie

Podponuka	Aplikácia
Osvetlenie rúry	Zapína a vypína lampu.

Podponuka	Aplikácia
Detská poistka	Zabraňuje náhodnému zapnutiu rúry. Keď je táto voliteľná funkcia zapnutá, po zapnutí rúry sa na displeji zobrazí nápis „Detská poistka“. Na zapnutie používania rúry vyberte písmenú kódu v abecednom poradí. Keď je zapnutá funkcia detskej poistky a rúra je vypnutá, dvierka rúry sú zablokované. Prístup k časovaču, diaľkovému ovládaniu a osvetleniu je možný so zapnutou detskou poistkou.
Rýchle zohrievanie	Skracuje dobu ohrevu. Je k dispozícii iba pre niektoré funkcie rúry.
Pripomienka čistenia	Zapnutie a vypnutie pripomienky.
Časové údaje	Zapnutie a vypnutie hodín.
Formát digitálnych hodín	Zmena formátu zobrazenia času.

## 15.4 Podponuka pre: Pripojenia

Podponuka	Popis
WiFi	Zapnutie a vypnutie: WiFi.
Diaľkové ovládanie	Zapnutie a vypnutie diaľkového ovládania. Voliteľná funkcia je viditeľná iba keď zapnete: WiFi.
Automatické diaľkové ovládanie	Automatické spustenie prevádzky na diaľku po stlačení ŠTART. Voliteľná funkcia je viditeľná iba keď zapnete: WiFi.
Sieť	Kontrola stavu siete a intenzity signálu: WiFi.
Zabudnúť sieť	Deaktivovanie automatického pripojenia rúry k aktuálnej sieti.

## 15.5 Podponuka pre: Nastavenie

Podponuka	Popis
Jazyk	Nastavenie jazyka rúry.

# JE TO JEDNODUCHÉ!

Podponuka	Popis
Jas displeja	Nastavenie jasú displeja.
Tóny tlačidiel	Zapnutie a vypnutie tónu dotykových polí. Nie je možné stlmiť hlasitosť tónu pre: ①.
Hlasitosť zvuku	Nastavenie hlasitosti tónov tlačidiel a signálov.
Presný čas	Nastavenie aktuálneho času a dátumu.

## 15.6 Podponuka pre: Servis

Podponuka	Popis
Režim Demo	Aktivačný/deaktivačný kód: 2468
Verzia softvéru	Informácie o verzii softvéru.
Zrušiť všetky nastavenia	Obnovte nastavenia z výroby.

# 16. JE TO JEDNODUCHÉ!


**Pred prvým použitím musíte nastaviť:**


Jazyk	Jas displeja	Tóny tlačidiel	Hlasitosť zvuku	Presný čas
-------	--------------	----------------	-----------------	------------

**Oboznámte sa so základnými ikonami na ovládacom paneli a displeji:**



 ZAP. / VYP.	 Ponuka	 Oblúbené	 WiFi	 Časovač	 Teplotná sonda	START / STOP
---	---	---	---	--	--	-----------------



Začatie používania rúry				
<b>Rýchly štart</b>	Zapnite rúru a začnite variť s predvolenou teplotou a nastaveným časom funkcie.	<b>Krok č. 1</b>	<b>Krok č. 2</b>	<b>Krok č. 3</b>
		Stlačte a podržte tlačidlo: ①.	 ... – zvolte požadovanú funkciu.	Stlačte tlačidlo: START .
<b>Rýchle vypnutie</b>	Vypnite rúru kedykoľvek, na ktorejkoľvek obrazovke alebo hlásení.	Stlačte a podržte ①, kým sa rúra nevypne.		

Spustiť varenie				
<b>Krok č. 1</b>	<b>Krok č. 2</b>	<b>Krok č. 3</b>	<b>Krok č. 4</b>	<b>Krok č. 5</b>
① – stlačením tlačidla zapnete rúru.	 ... – vyberte funkciu ohrevu.	°C – nastavte teplotu.	OK – nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla.	START – stlačením tlačidla spustíte varenie.

Parné varenie			
Do zásuvky na vodu nalejte studenú vodu z vodovodu. Postupujte podľa pokynov na displeji.			
<b>Regenerácia</b> Opätovné zohrievanie jedla.	<b>Pizza</b>	<b>Pečenie chleba</b>	<b>Vlhkosť nízka</b> Parné varenie. Urýchľuje prípravu.
130 °C	200 – 220 °C	150 – 210 °C	160 – 200 °C

Zistíte, ako piecť rýchlo				
Použite automatické programy na rýchlu prípravu pokrmu s predvolenými nastaveniami:				
<b>Sprievodca pečením</b>	<b>Krok č. 1</b>	<b>Krok č. 2</b>	<b>Krok č. 3</b>	<b>Krok č. 4</b>
	Stlačte tlačidlo: ①.	Stlačte tlačidlo: 	Stlačte tlačidlo:  Sprievodca pečením.	Vyberte pokrm.

# JE TO JEDNODUCHÉ!

## Použite rýchle funkcie na nastavenie času varenia

### 10 % sprievodca dokončením

Použite 10 % sprievodcu dokončením na predĺženie doby varenia keď zostáva 10 % času varenia.

Na predĺženie času varenia stlačte **+ 1 min.**

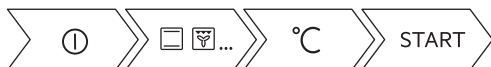
## 17. POUŽITE SKRATKU!

Tu sú zobrazené všetky užitočné skratky. Nájdete ich aj v príslušných kapitolách v návode na používanie.

### Bezdrôtové pripojenie



### Ako nastaviť: Funkcie ohrevu



### Ako nastaviť: varenie s funkciou ohrevu parou



### Ako nastaviť: Sprievodca pečením



### Ako nastaviť: Čas prípravy



### Odloženie: Začiatok a koniec prípravy



**Zrušenie: Nastavte časovač**





**Spôsob používania: Teplotná sonda**



## 18. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

---

Materiály označené symbolom odovzdajte na recykláciu.  Obal hodte do príslušných kontajnerov na recykláciu. Chráňte životné prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotrebičov. Nelikvidujte spotrebiče označené symbolom spolu s odpadom z domácnosti.  Výrobok odovzdajte v miestnom recyklačnom zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.

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



Daha iyi servis almak için ürününüzün kaydını yapın:  
[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)



Cihazınız için Aksesuarlar, Sarf Malzemeleri ve Orijinal yedek parçalar satın alın:  
[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)

## MÜŞTERİ HİZMETLERİ

Daima orijinal yedek parçalar kullanın.

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

Bu bilgiler, bilgi etiketinde bulunabilir.

Uyarı / Dikkat-Güvenlik bilgileri

Genel bilgiler ve ipuçları

Çevre ile ilgili bilgiler

Önceden haber verilmeksizin değişiklik yapma hakkı saklıdır.

## İÇİNDEKİLER

<b>1. GÜVENLİK BİLGİLERİ.....</b>	<b>661</b>	<b>3. MONTAJ.....</b>	<b>667</b>
1.1 Çocukların ve savunmasız kişilerin güvenliği.....	662	3.1 Ankastre montaj.....	668
1.2 Genel Güvenlik.....	662	3.2 Cihazın mobilyaya sabitlenmesi..	669
<b>2. GÜVENLİK TALIMATLARI.....</b>	<b>663</b>	<b>4. ÜRÜN TANIMI.....</b>	<b>669</b>
2.1 Montaj.....	663	4.1 Genel bakış.....	669
2.2 Elektrik bağlantısı.....	664	4.2 Aksesuarlar.....	670
2.3 Kullanım.....	665	<b>5. FIRININ AÇILMASI VE KAPATILMASI... 670</b>	
2.4 Bakım ve temizlik.....	666	5.1 Kumanda paneli.....	670
2.5 Piroolitik Temizleme.....	666	5.2 Gösterge Ekranı.....	671
2.6 Buharlı Pişirme.....	667	<b>6. İLK KULLANIMDAN ÖNCE.....</b>	<b>672</b>
2.7 İç aydınlatma.....	667	6.1 İlk Temizleme .....	672
2.8 Servis.....	667	6.2 İlk bağlantı.....	672
2.9 Elden Çıkarma.....	667		

6.3	Kablosuz bağlantı .....	672	11.4	Test enstitüleri için pişirme tabloları.....	691
6.4	Yazılım lisansları.....	674	<b>12. BAKIM VE TEMİZLİK.....</b>	<b>692</b>	
6.5	İlk ön ısıtma.....	674	12.1	Temizlik hakkında açıklamalar...	693
<b>7. GÜNLÜK KULLANIM.....</b>	<b>674</b>		12.2	Çıkarma: Raf destekleri .....	693
7.1	Ayarların yapılması:		12.3	Kullanım şekli:	
	Pişirme fonksiyonları.....	674		Pirolitik Temizleme.....	694
7.2	Ayarların yapılması: Buharlı ısıtma fonksiyonu.....	675	12.4	Temizleme şekli: Su tankı.....	694
7.3	Su tankı.....	676	12.5	Temizlik Uyarısı.....	695
7.4	Ayarların yapılması:		12.6	Çıkarma ve takma: Kapak.....	696
	Yardımlı Pişirme.....	677	12.7	Değiştirme şekli: Lamba.....	698
7.5	Isıtma fonksiyonları.....	677	<b>13. SORUN GIDERME.....</b>	<b>699</b>	
7.6	Notlar : Sıcak Hava Nemli.....	680	13.1	Bu durumlarda ne yapmalı.....	699
<b>8. SAAT FONKSİYONLARI.....</b>	<b>680</b>		13.2	Kullanım şekli: Hata kodları.....	700
8.1	Saat fonksiyonları açıklaması.....	680	13.3	Servis bilgileri.....	701
8.2	Ayarların yapılması:		<b>14. ENERJİ VERİMLİLİĞİ.....</b>	<b>702</b>	
	Saat fonksiyonları.....	681	14.1	Ürün Bilgisi ve Ürün Bilgi Formu*.....	702
<b>9. KULLANIM ŞEKLİ: AKSESUARLAR.....</b>	<b>682</b>		14.2	Enerji tasarruflu.....	703
9.1	Aksesuarların yerleştirilmesi.....	682	<b>15. MENÜ YAPISI.....</b>	<b>703</b>	
9.2	Yemek Sensörü.....	683	15.1	Menü.....	703
9.3	Buharlı pişirme aksesuarları.....	685	15.2	Şunun alt menüsü:	
9.4	Diyete yönelik pişirme kabında buharlı pişirme.....	686		Katalitik temizleme.....	704
9.5	Doğrudan buharlı pişirme.....	686	15.3	Opsiyonlar için alt menü.....	704
<b>10. EK FONKSİYONLAR.....</b>	<b>687</b>		15.4	Şunun alt menüsü: Bağlantılar...	705
10.1	Nasıl kaydedilir: Favoriler.....	687	15.5	Kurulum için alt menü.....	705
10.2	Fonksiyon kilidi.....	687	15.6	Şuna ait alt menü: Servis.....	705
10.3	Otomatik kapanma.....	688	<b>16. BU KADAR KOLAY!.....</b>	<b>706</b>	
10.4	Soğutma fanı.....	688	<b>17. KISAYOLU DENEYİN!.....</b>	<b>707</b>	
<b>11. İPUÇLARI VE YARARLI BİLGİLER.....</b>	<b>688</b>		<b>18. ÇEVREYLE İLGİLİ BİLGİLER.....</b>	<b>708</b>	
11.1	Pişirme önerileri.....	688			
11.2	Sıcak Hava Nemli.....	688			
11.3	Sıcak Hava Nemli - önerilen aksesuarlar.....	690			

## 1. ⚠ GÜVENLİK BİLGİLERİ

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

## 1.1 Çocukların ve savunmasız kişilerin güvenliği

- Bu cihaz, gözetim altında bulunmaları veya cihazın güvenli şekilde kullanımı ve oluşabilecek tehlikeler hakkında bilgi verilmesi kaydıyla 8 yaş ve üzeri çocuklar ile fiziksel, duyuşsal veya zihinsel kapasitesi düşük ya da bilgi ve deneyimi olmayan kişiler tarafından kullanılabilir. 8 yaşından küçük çocuklar ve ileri düzey zihinsel ile fiziksel engellere sahip kişiler gözetim altında bulunmadıkları müddetçe bu ürünü tek başına kullanmamalıdır.
- Cihazla ve My Electrolux Kitchen bulunan mobil cihazlarla oynamamalarını sağlamak için çocukların gözetim altında bulundurulması gerekmektedir.
- Tüm ambalajları çocuklardan uzak tutun ve uygun şekilde bertaraf edin.
- UYARI: Cihaz 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 kaçınınız.
- Cihaza tepsi veya aksesuarları yerleştirirken veya çıkarırken mutlaka fırın eldiveni kullanınız.
- Yalnızca bu cihaz için önerilen yemek sensörünü (yemekölçeri) kullanınız.
- Raf desteklerini çıkarmak için öncelikle yan duvarda bulunan ön raf desteğini ve ardından arka raf desteğini çekip çıkarınız. Raf desteklerini ters sırayla takınız.
- Cihazı temizlemek için buharlı bir temizleyici kullanmayınız.
- Cam kapağı silmek için sert, aşındırıcı temizleyiciler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayınız. Bu tip malzemeler, yüzeyi çizebilir ve camın kırılmasına neden olabilir.
- Piroolitik temizleme uygulamadan önce dökülen tüm kalıntılar arındırılmalıdır. Fırından tüm parçaları çıkarınız.

## 2. GÜVENLİK TALİMATLARI

### 2.1 Montaj



#### UYARI!

Cihazın montajı yalnızca kalifiye bir kişi tarafından yapılmalıdır.

- Tüm ambalajları çıkarınız.
- Hasarlı bir cihazı monte etmeyiniz ya da kullanmayınız.
- Cihazla birlikte verilen montaj talimatlarını takip ediniz.
- Cihazı hareket ettirdiğinizde dikkatli olun, cihaz ağırdır. Her zaman koruyucu eldiven ve koruyuculu ayakkabı kullanınız.
- Cihazı kulpundan tutarak çekmeyiniz.
- Cihazı, kurulum gerekliliklerini karşılayan güvenli ve uygun bir yere yerleştiriniz.
- Diğer cihazlar ve üniteler arasında olması gereken minimum mesafeyi koruyunuz.
- Cihazı monte etmeden önce, fırın kapağının açılmasına bir engel olup olmadığını kontrol ediniz.
- 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

# GÜVENLİK TALİMATLARI

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

## 2.2 Elektrik bağlantısı



### UYARI!

Yangın ve elektrik çarpması riski.

- Tüm elektrik bağlantıları kalifiye bir elektrik teknisyeni tarafından yapılmalıdır.
- Cihaz topraklanmalıdır.
- Anma değeri plakasındaki parametrelerinin ana güç kaynağının elektrik gücüne uygun olduğundan emin olun.
- Daima düzgün takılmış, elektrik çarpmasına karşı korumalı bir priz kullanınız.
- Priz çoğaltıcılarını ve uzatma kablolarını kullanmayın.
- Elektrik fişine ve kablosuna zarar vermemeye özen gösterin. Cihazın ana kablosunun değiştirilmesi gerekirse, bu işlem Yetkili Servis tarafından yapılmalıdır.
- Şebeke kablolarının, özellikle çalışırken veya kapı sıcak olduğunda, cihazın kapağına veya cihazın altındaki yuvanın yakınına temas etmesine veya yanmasına izin vermeyin.
- Akım taşıyan ve izole edilmiş parçaların darbe koruması araç kullanılmaksızın çıkarılmayacak şekilde takılmalıdır.
- Fişi prize sadece montaj tamamlandıktan sonra takın. Kurulumdan sonra elektrik fişine erişilebildiğinden emin olun.
- Priz gevşemişse fişi takmayın.
- Cihazın fişini prizden çıkarmak için elektrik kablosunu çekmeyin. Her zaman fişten tutarak çekin.
- Sadece doğru yalıtım malzemelerini kullanın: Hat koruyucu devre kesiciler, sigortalar (yuvasından çıkarılan vida tipi sigortalar), toprak kaçağı kesicileri ve kontaktörler.



- Elektrik tesisatı, cihazın ana şebeke bağlantısını tüm kutulardan kesebilmenize olanak sağlayan bir yalıtım malzemesine sahip olmalıdır. Yalıtım malzemesinin kontak açıklığının genişliği en az 3 mm olmalıdır.
- 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 <sup>2</sup> )
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.

# GÜVENLİK TALİMATLARI

- 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 göçük 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 Piroolitik Temizleme



### UYARI!

Piroolitik Modda Yaralanma / Yangın / Kimyasal Yayılma (Duman) Riski.

- Piroolitik 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 yapışmaz tencereler, tavalar, tepsiler, kaplar ve benzeri malzemeler.
- Piroolitik temizleme konusundaki tüm talimatları dikkatle okuyun.
- Piroolitik temizleme yapılırken küçük cihaza yaklaşmasına izin vermeyin. Cihaz çok fazla ısınır ve sıcak hava, ön soğutma menfezlerinden salınır.
- Piroolitik 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 Piroolitik 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 Piroolitik Fırınların temizlenmesi sırasında ortaya çıkan dumana karşı aşırı derecede hassas olabilirler.
  - Piroolitik 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 Buharlı Pişirme



### UYARI!

Yanma ve cihazın zarar görme riski vardır.

- Salınan Buhar yanmaya neden olabilir:
  - Buharlı pişirme işlemi esnasında cihaz kapağını açmayın.
  - Buharlı pişirme işleminden sonra cihaz kapağını dikkatlice açın.

## 2.7 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.

## 2.8 Servis

- Cihazı onarmak için yetkili bir Servis Merkezine başvurun.
- Sadece orijinal yedek parçalar kullanın.

## 2.9 Elden Çıkarma



### UYARI!

Yaralanma ya da boğulma riski.

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

## 3. MONTAJ



### UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.

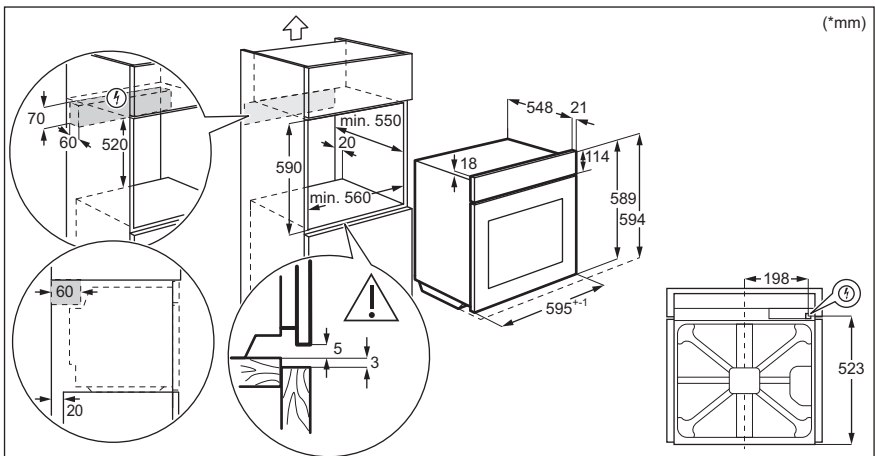
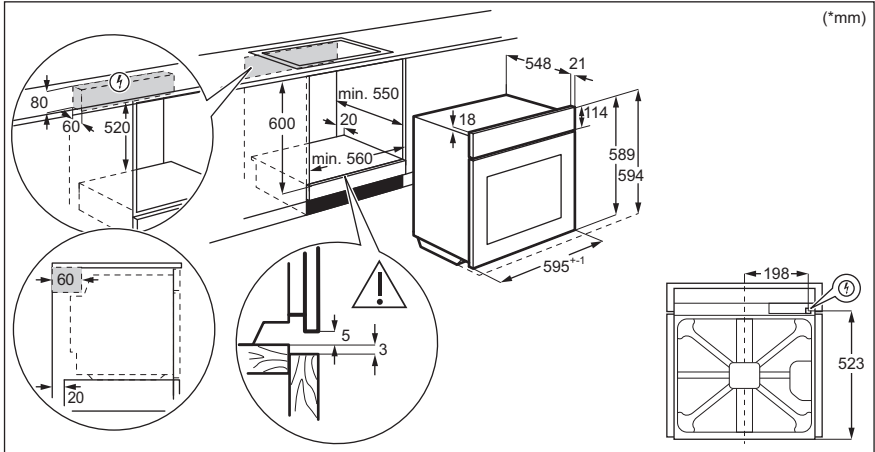
## 3.1 Ankastre montaj



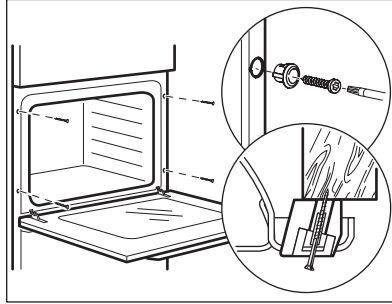
YouTube

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

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation

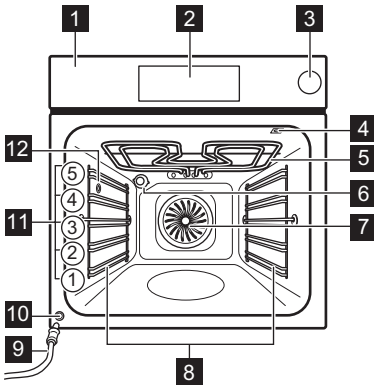


## 3.2 Cihazın mobilyaya sabitlenmesi



## 4. ÜRÜN TANIMI

### 4.1 Genel bakış



- 1 Kumanda paneli
- 2 Elektronik programlayıcı
- 3 Su haznesi
- 4 Yemek Ölçer Sensörü için soket
- 5 Isıtma elemanı
- 6 Lamba
- 7 Fan
- 8 Raf desteği, çıkarılabilir
- 9 Su çıkış borusu
- 10 Su çıkış valfi
- 11 Raf konumları
- 12 Buhar girişi

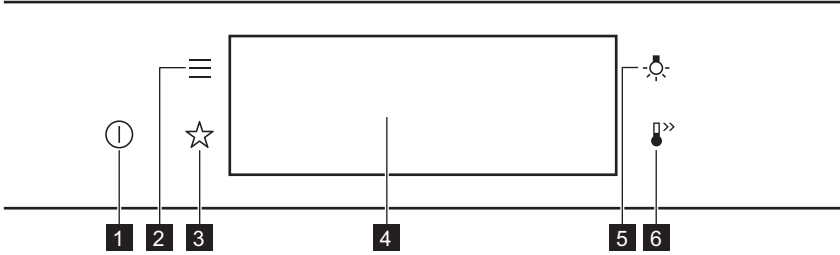
# FIRININ AÇILMASI VE KAPATILMASI

## 4.2 Aksesuarlar

- **Tel raf**  
Pişirme kapları, kek kalıpları, kızartmalar için.
- **Pişirme tepsi**  
Kekler ve bisküviler için.
- **Tava/Pişirme kabı**  
Pişirmek ve fırınlamak için veya yağ toplama kabı olarak.
- **Yemek sensörü**  
Yemeğin ne kadar piştiğini ölçmek için.
- **Teleskobik ray sistemleri**  
Teleskobik rayları kullanarak tepsi ve ızgaraları fırına daha kolay yerleştirip çıkarabilirsiniz.
- **Diyete yönelik pişirme kabı**  
Buharlı pişirme fonksiyonları için.

## 5. FIRININ AÇILMASI VE KAPATILMASI

### 5.1 Kumanda paneli

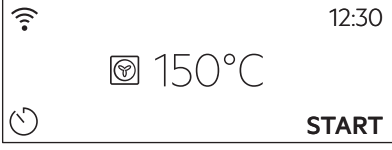
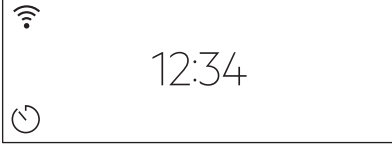

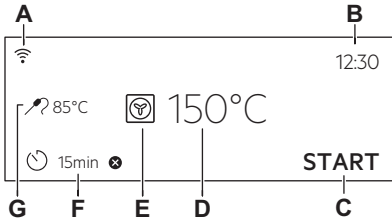


<b>1</b>	AÇIK / KAPALI	Fırını açmak ve kapatmak için basılı tutun.
<b>2</b>	Menü	Fırın fonksiyonlarını listeler.
<b>3</b>	Favoriler	Favori ayarları listeler.
<b>4</b>	Ekran	Fırında o an geçerli olan ayarları gösterir.
<b>5</b>	Lamba düğmesi	Lambayı açmak ve kapatmak için.
<b>6</b>	Hızlı ısıtma	Fonksiyonu açıp kapatmak için: Hızlı ısıtma.

# FIRININ AÇILMASI VE KAPATILMASI

 <b>Şuna basın:</b>	 <b>Taşıyın</b>	 <b>Basılı tutun</b>
Yüzeye parmağınızın ucuyla dokununuz.	Parmağınızın ucunu yüzey üzerinde kaydırınız.	Yüzeye 3 saniye dokununuz.











## 5.2 Gösterge Ekranı

	Gösterge ekranı açıldıktan sonra, ısıtma fonksiyonları ve varsayılan sıcaklığı içeren ana ekranı gösterir.
	Fırın 2 dakika kullanılmadığında gösterge bekleme moduna geçer.
	Gösterge ekranı pişirme sırasında ayar fonksiyonlarını ve diğer kullanılabilir seçenekleri gösterir.
	Ayarlanan maksimum fonksiyon sayısını gösteren gösterge ekranı. A. Wi-Fi B. Günün saati C. BAŞLAT/DURDUR D. Sıcaklık E. Pişirme fonksiyonları F. Zamanlayıcı G. Yemek sensörü (yalnızca belirli modellerde bulunur)

### Gösterge ekranı göstergeleri

**Temel göstergeler:** Gösterge ekranında gezinmek içindir.

# İLK KULLANIMDAN ÖNCE

 Bir seçimi/ayarı onaylamak içindir.	 Menüde bir seviye geri / ileri gitmek için.	 Son eylemi iptal etmek için.	 Seçenekleri açmak ve kapatmak için.
<b>Sesli uyarı fonksiyon göstergeleri</b> - ayarlanan pişirme süresi sona erdiğinde, sinyal sesi duyulur.			
 Fonksiyon açık.	 Fonksiyon açık. Pişirme otomatik olarak durur.	 Sesli alarm kapalı.	
<b>Zamanlayıcı göstergeleri</b>			
 Şu fonksiyonu ayarlamak için: Gecikmeli başlatma.	 Ayarı iptal etmek içindir.		
<b>Wi-Fi göstergesi</b> - fırın Wi-Fi'ye bağlanabilir.			
 Wi-Fi bağlantısı açık.			

## 6. İLK KULLANIMDAN ÖNCE

 <b>UYARI!</b> Güvenlik bölümlerine bakın.
---

### 6.1 İlk Temizleme

Adım 1	Adım 2	Adım 3
Tüm aksesuarları ve çıkarılabilir raf desteklerini fırından çıkarın.	Fırın ve aksesuarları yumuşak bir bez, ılık su ve hafif deterjanla temizleyin.	Aksesuarları ve çıkarılabilir raf desteklerini fırına koyun.

### 6.2 İlk bağlantı

İlk bağlantıdan sonra ekranda karşılama metni gösterilir.

Aşağıdakileri ayarlamanız gerekir: Dil, Ekran Parlaklığı, Tuş sesleri, Sinyal sesi seviyesi, Günün saati.



### 6.3 Kablosuz bağlantı

Fırının bağlantı fonksiyonunu kullanmak için gerekenler:



# İLK KULLANIMDAN ÖNCE

- İnternet bağlantılı kablosuz ağ.
- Kablosuz ağınıza bağlı bir mobil cihaz.

<b>Adım 1</b>	My Electrolux Kitchen mobil uygulamasını indirin ve sonraki adımlara ilişkin talimatları takip edin.
<b>Adım 2</b>	Fırını çalıştırın.
<b>Adım 3</b>	Şuna basın:  Şunu seçin: Ayarlar / Bağlantılar.
<b>Adım 4</b>	 : Açmak için kaydırın veya basın: Wi-Fi.
<b>Adım 5</b>	Fırının kablosuz ağ modülü 90 saniye içinde etkinleştirilir.

## Kısayolu deneyin!



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, Slovaky, 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).

## 6.5 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.

**Adım 3** Fonksiyon için maksimum sıcaklığa ayarlayın: .  
Fırını 15 dakika çalıştırın.

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

## 7. GÜNLÜK KULLANIM



### UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.

### 7.1 Ayarların yapılması: Pişirme fonksiyonları

**Adım 1** Fırını çalıştırın. Ekranda varsayılan ısıtma fonksiyonu görüntülenir.

**Adım 2** Alt menüye geçmek için ısıtma fonksiyonunun simgesine basın.

**Adım 3** Isıtma fonksiyonunu seçin ve döner düğmeye basın. **OK**. Ekranda sıcaklık gösterilir.

**Adım 4** Sıcaklığı ayarlamak için. Şuna basın: **OK**.

**Adım 5** Şuna basın: **START**.  
Yemek Sensörü - pişirme öncesinde veya sırasında istediğiniz zaman sensörü takabilirsiniz.

STOP : Isıtma fonksiyonunu kapatmak için buna basın.

**Adım 6**

Fırını kapatın.


**Kısayolu deneyin!**



## 7.2 Ayarların yapılması: Buharlı ısıtma fonksiyonu

<b>Adım 1</b>	Fırını çalıştırın. Isıtma fonksiyonunun simgesini seçin ve alt menüye geçmek için bu simgeye basın.
<b>Adım 2</b>	Buharlı ısıtma fonksiyonunu ayarlayın.
<b>Adım 3</b>	Şuna basın: OK. Gösterge ekranında sıcaklık ayarları görüntülenir.
<b>Adım 4</b>	Sıcaklığı ayarlayın.
<b>Adım 5</b>	Şuna basın: OK.
<b>Adım 6</b>	Su haznesini kapağına bastırarak açın.
<b>Adım 7</b>	Su haznesini uyarı sinyali duyulana ya da ekranda mesaj gösterilene kadar soğuk suyla maksimum seviyeye (yaklaşık 900 ml) kadar doldurun. Su haznesini maksimum kapasitesi üzerinde doldurmayın. Su kaçağı, taşma ve cihazın içinde bulunduğu mobilyaya hasar verme riski vardır. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"><p><b>⚠ UYARI!</b> Sadece soğuk musluk suyu kullanın. Filtrelenmiş (minerallerinden arındırılmış) veya arıtılmış su kullanmayın. Başka sıvı kullanın. Yanıcı ya da alkollü sıvıları su çekmecesine koymayın.</p></div>
<b>Adım 8</b>	Su haznesini ilk konumuna getirin.
<b>Adım 9</b>	Şuna basın: START . Fırın ayarlanan sıcaklığa eriştiğinde bir uyarı sesi duyulur.
<b>Adım 10</b>	Su haznesindeki su bittiğinde sinyal sesi duyulur. Su haznesini tekrar doldurun.




# GÜNLÜK KULLANIM

<b>Adım 11</b>	Fırını kapatın.
<b>Adım 12</b>	Pişirme sona erdikten sonra su haznesini boşaltın. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <b>UYARI!</b> Fırın sıcaktır. Yanma riskine karşı dikkatli olun. Su haznesini boşaltırken dikkatli olun.</div>
<b>Adım 13</b>	Fırın boşluğunda yoğuşma nedeniyle su kalabilir. Pişirmeden sonra fırının kapağını dikkatlice açın. Fırın soğuduğunda, fırın boşluğunu yumuşak bir bezle kurulayın. Sıcak suyun su çıkış valfinden çıkmasını engellemek için her kullanımdan sonra en az 60 dakika bekleyin.

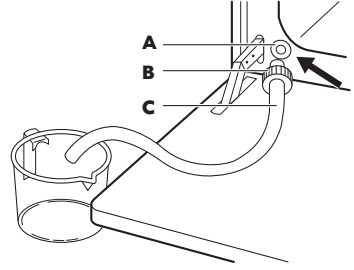
## Kısayolu deneyin!



## 7.3 Su tankı

Su Haznesi Göstergesi	
	Hazne dolu.
	Hazne yarıya kadar dolu.
	Hazne boş. Hazneyi tekrar doldurun.
Hazneye çok fazla su koymanız halinde, emniyet çıkışı fazla suyu fırının tabanına boşaltır. Suyu, bir sünger ile alın.	

Su haznesinin boşaltılması	
<b>Adım 1</b>	Fırını kapatın, kapağını açık bırakın ve fırın soğuyana kadar bekleyin.
<b>Adım 2</b>	Drenaj borusu (C)'yi çıkış vanası (A)'ya konnektör (B) ile bağlayın.
<b>Adım 3</b>	Borunun ucunu A seviyesinin altında tutun ve kalan suyu toplamak için tekrarlayarak B'ye basın.
<b>Adım 4</b>	C ve B'yi sökün ve yumuşak bir sünger ile fırını kurulayın.



## 7.4 Ayarların yapılması: Yardımlı Pişirme



Bu alt menüdeki tüm yemekler önerilen bir fonksiyona ve sıcaklığa sahiptir. Süreyi ve sıcaklığı ayarlayabilirsiniz.

Bazı yemekler için şu özellikleri de kullanabilirsiniz:

- Otomatik ağırlıklölçer
- Yemek Sensörü

Bir yemeğin pişirileceği derece:

- Az Pişmiş veya Daha Az
- Orta
- İyi pişmiş veya Daha fazla

<b>Adım 1</b>	Fırını çalıştırın.
<b>Adım 2</b>	Şuna basın: 
<b>Adım 3</b>	Şuna basın:  . Girin: Yardımlı Pişirme.
<b>Adım 4</b>	Bir yemek veya yiyecek türü seçin.
<b>Adım 5</b>	Şuna basın: START .








**Kısayolu deneyin!**




## 7.5 Isıtma fonksiyonları








# GÜNLÜK KULLANIM

## STANDART



Isıtma fonksiyonu	Uygulama
 Izgara	İnce yiyecek parçalarını veya tost ekmeğini ızgara yapmak içindir.
 Turbo Izgara	Büyük et parçalarını veya kemikli kümes hayvanlarını tek bir raf konumunda fırınlamak içindir. Graten yapmak ve üst yüzeyi kızartmak içindir.
 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.
 Dondurulmuş Yiyecekler	Hazır yemekleri (örn. patates kızartması, dilim patates ya da Çin böreği) çıtır kalacak şekilde pişirmek içindir.
 Alt+üst ısıtma	Yiyecekleri bir rafta pişirmek ve kızartmak içindir.
 Alt ısıtma	Gevrek tabanlı kekler pişirmek ve yiyecekleri saklamak içindir.
 Hamur Kabartma	Mayalı hamurun kabarmasını hızlandırmak içindir. Hamur yüzeyinin kurumasını önler, hamurun esnekliğini korur.

## ÖZEL FONKSİYONLAR



Isıtma fonksiyonu	Uygulama
 Konserve Yapma	Sebze konservesi içindir (ör. turşu).

Isıtma fonksiyonu	Uygulama
 <b>Kurutma</b>	Dilimlenmiş meyve, sebze ve mantar kurutmak içindir.
 <b>Tabak Isıtma</b>	Tabakları servis öncesinde ısıtmak içindir.
 <b>Buz çözme</b>	Dondurulmuş yiyeceklerin (sebze ve meyve) buzunu çözmek içindir. Buz çözme süresi dondurulmuş gıdanın miktarına ve boyutuna bağlıdır.
 <b>Graten</b>	Lazanya ya da patates graten gibi yemekler içindir. Graten yapmak ve üst yüzeyi kızartmak içindir.
 <b>Yavaş Pişirme</b>	Yumuşak ve sulu rostolar hazırlamak içindir.
 <b>Sıcak Tutma</b>	Yiyeceği sıcak tutmak içindir.
 <b>Sıcak Hava Nemli</b>	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.

## BUHARLI FONKSİYONLAR

Isıtma fonksiyonu	Uygulama
 <b>Buharla Tekrar Isıtma</b>	Yiyecekleri buharla tekrar ısıtmak yüzeylerinin kurumasını önler. Isı hassasça eşit şekilde dağıtılır böylece yiyeceğin yeni pişirildiğindeki tadına ve aromasına tekrar kavuşmasını sağlar. Bu fonksiyonu kullanarak yiyeceği doğrudan tabak içinde yeniden ısıtabilirsiniz. Tabakları farklı raflara yerleştirip yiyecekleri aynı anda yeniden ısıtabilirsiniz.
 <b>Pizza Fonksiyonu</b>	Pizza pişirme.

# SAAT FONKSİYONLARI

Isıtma fonksiyonu	Uygulama
 Ekmek	Bu fonksiyonu çıtırılık, renk ve yüzey parlaklığı bakımından çok iyi bir profesyonel fırında pişirilmişe benzer ekmek ve sandviç ekmeği yapmak için kullanılır.
 Düşük buhar	Bu fonksiyon et, kümes hayvanları, fırın yemekleri ve güveçler için uygundur. Buhar ile ısı bir araya geldiğinde et yumuşak ve sulu kalmakla birlikte kızarmış bir yüzeye sahip olur.

## 7.6 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.

## 8. SAAT FONKSİYONLARI


### 8.1 Saat fonksiyonları açıklaması

Saat fonksiyonu	Uygulama
Pişirme süresi	Pişirme süresini ayarlamak için. Maksimum 23 sa. 59 dk.
İşlemi Sonlandır	Zamanlayıcı durduğu zaman ne olacağını ayarlamak için.
Gecikmeli başlatma	Pişirmenin başlangıcını ve/veya bitişini ertelemek için.
Zaman uzatma	Pişirme süresini uzatmak için.
Uyarı Zamanı	Geri sayım süresi ayarlamak için. Maksimum süre 23 sa. 59 dk.'dır. Bu fonksiyonun fırının çalışması üzerinde etkisi yoktur.
Zamanlayıcı	Fonksiyonun ne kadar süre çalışacağını gösterir. Zamanlayıcı - açabilir ya da kapayabilirsiniz.




## 8.2 Ayarların yapılması: Saat fonksiyonları

Saatin ayarlanması	
Adım 1	Şuna basın: Günün saati.
Adım 2	Süreyi ayarlayın. Şuna basın: OK.


Pişirme süresinin ayarlanması	
Adım 1	Isıtma fonksiyonunu seçin ve sıcaklığı ayarlayın.
Adım 2	Şuna basın:  .
Adım 3	Süreyi ayarlayın. Şuna basın: OK.

## Kısayolu deneyin!




Bitiş seçeneğinin seçilmesi	
Adım 1	Isıtma fonksiyonunu seçin ve sıcaklığı ayarlayın.
Adım 2	Şuna basın:  .
Adım 3	Pişirme süresini ayarlayın.
Adım 4	Şuna basın: ● ● ● .
Adım 5	Şuna basın: İşlemi Sonlandır.
Adım 6	İstediğinizi seçin: İşlemi Sonlandır.
Adım 7	Şuna basın: OK. Gösterge ekranında ana sayfa gösterilene kadar işlemi tekrar edin.

# KULLANIM ŐEKLI: AKSESUARLAR

PiŐirmenin gecikmeli baŐlatılması	
Adım 1	Isıtma fonksiyonunu ve sıcaklıęı ayarlayın.
Adım 2	Őuna basın:  .
Adım 3	PiŐirme sũresini ayarlayın.
Adım 4	Őuna basın: • • • .
Adım 5	Őuna basın: Gecikmeli baŐlatma.
Adım 6	Deęeri seęin.
Adım 7	Őuna basın: OK. Gõsterge ekranında ana sayfa gõsterilene kadar iŐlemi tekrar edin.

PiŐirme sũresinin uzatılması	
PiŐirme sũresinin %10'u kaldıęında, yemek hala piŐmemiŐ gũrũnyorsa piŐirme sũresini uzatabilirsiniz. Isıtma fonksiyonlarını da deęiŐtirebilirsiniz.	
PiŐirme sũresini uzatmak ięin <b>+1 dk.</b> seęeneęine basın.	

Zamanlayıcı ayarlarının deęiŐtirilmesi	
Adım 1	Őuna basın:  .
Adım 2	Zamanlayıcı deęerini ayarlayın.
Adım 3	Őuna basın: OK.
PiŐirme sırasında, istedięiniz zaman ayarlanan sũreyi deęiŐtirebilirsiniz.	

## 9. KULLANIM ŐEKLI: AKSESUARLAR

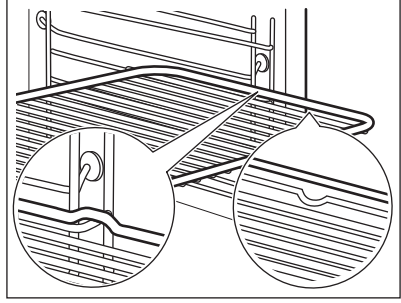
### 9.1 Aksesuarların yerleŐtirilmesi

Yukarıda kũçük bir girinti gũvenlięi artırır. Girintiler, rafların dũŐmesini de õnleyen araęlardır. Rafın etrafındaki yũksek kenar piŐirme kaplarının raftan dũŐmesini engeller.

# KULLANIM ŞEKLİ: AKSESUARLAR

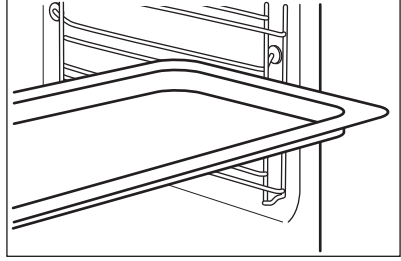
## Tel raf:

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



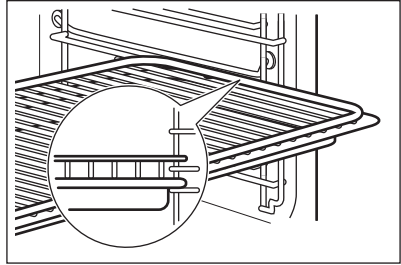
## Pişirme tepsisi /Derin pişirme kabı:

Tepsiyi seçili fırın seviyesinin kılavuz çubuklarının arasına itin.



## Tel raf, Pişirme tepsisi /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. Her ısıtma fonksiyonuyla kullanabilirsiniz.

Ayarlanacak iki sıcaklık vardır:



Fırın sıcaklığı: Minimum 120 °C,



iç sıcaklığı.

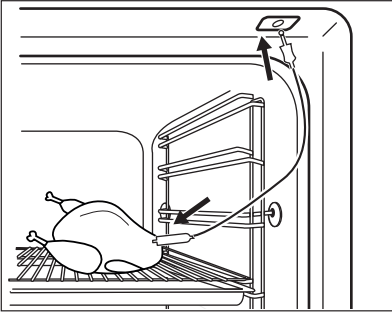
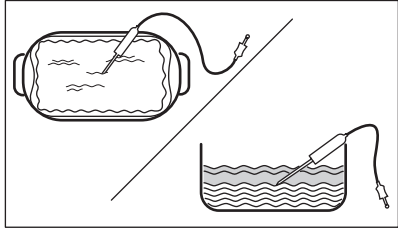

# KULLANIM ŞEKLİ: AKSESUARLAR

## En iyi pişirme sonuçları için:


Malzemeler oda sıcaklığında olmalıdır.	Sulu yemekler için kullanmayın.	Pişirme sırasında yemeğin içinde kalmalıdır.
--	---------------------------------	--

Fırın yaklaşık bir pişirme süresi bitiş zamanı hesaplar. Yiyeceğin miktarı, ayarlanan fırın fonksiyonu ve sıcaklığa bağlıdır.

## Kullanım şekli: Yemek Sensörü

<b>Adım 1</b>	Fırını çalıştırın.
<b>Adım 2</b>	Isıtma fonksiyonunu ve gerekirse fırın sıcaklığını ayarlayın.
<b>Adım 3</b>	Şunu içeri yerleştirin: Yemek Sensörü.
<b>Et, tavuk ve balık</b>	<b>Güveç</b>
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.
	
<b>Adım 4</b>	Yemek Sensörü'ü fırının ön kısmında bulunan prize takın. Ekranda şunun geçerli sıcaklığı görüntülenir: Yemek Sensörü.
<b>Adım 5</b>	 İç sıcaklığı ayarlamak için buna basın.

# KULLANIM ŞEKLİ: AKSESUARLAR

<b>Adım 6</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• • • : Tercih edilen seçeneği ayarlamak için buna basın.</li><li>• Sesli uyarı - yiyecek iç sıcaklığa ulaştığında, sinyal sesi duyulur.</li><li>• Sesli uyarı ve pişirmeyi sonlandırma - yiyecek iç sıcaklığa ulaştığında sesli uyarı duyulur ve fırın çalışmayı durdurur.</li></ul>
<b>Adım 7</b>	Seçeneği seçin ve ana ekrana gitmek için OK düğmesine art arda basın.
<b>Adım 8</b>	Şuna basın: START . Yiyecek ayarlanan ısıya ulaştığında, sinyal sesi duyulur. Durmayı veya yemeğin piştiğinden emin olmak için pişirmeye devam etmeyi seçebilirsiniz.
<b>Adım 9</b>	Yemek Sensörü fişini prizden çıkarın ve yemeği fırından çıkarın. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <b>UYARI!</b> Yemek Sensörü sıcak olduğu için yanıklara neden olma riski vardır. Fişini çıkartırken ve yemeğin içinden alırken dikkat edin.</div>

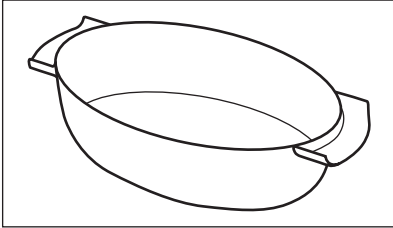
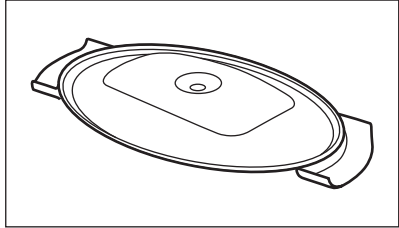
## Kısayolu deneyin!



## 9.3 Buharlı pişirme aksesuarları

### Buharlı pişirme fonksiyonları için diyeteye yönelik pişirme kabı

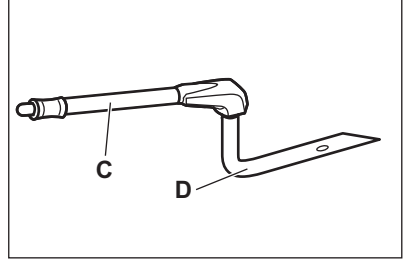
Diyete Yönelik Pişirme kabı bir cam kase (A), bir kapak (B), enjektör borusu (C), enjektör (D) ve bir çelik ızgaradan (E) oluşur.

Cam kase (A)	Kapak (B)
	

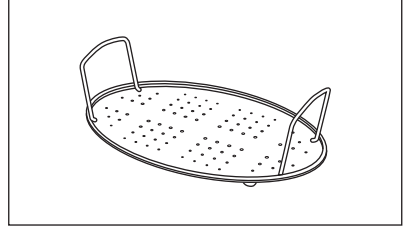
# KULLANIM ŞEKLİ: AKSESUARLAR

## Enjektör, enjektör borusu ve çelik ızgara.

Enjektör borusu (C) buharlı pişirme içindir, enjektör (D) doğrudan buharlı pişirme içindir.



Çelik ızgara (E)



- Sıcak pişirme kabını soğuk veya ıslak yüzeylere koymayın.
- Pişirme kabı sıcakken içine soğuk sıvı dökmeyin.
- Pişirme kabını sıcak pişirme yüzeyinde kullanmayın.
- Pişirme kabını aşındırıcı, ovalayıcı ve deterjanlarla temizlemeyin.

## 9.4 Diyete yönelik pişirme kabında buharlı pişirme

<b>Adım 1</b>	Fırın tepsisini çelik ızgaranın üzerine koyun ve üzerini kapakla kapatın. Enjektör borusunu kapaktaki deliğe yerleştirin. Pişirme kabını alttan ikinci raf konumuna yerleştirin.
<b>Adım 2</b>	Enjektör borusunu buhar girişine bağlayın.
<b>Adım 3</b>	Fırını buharlı pişirme fonksiyonu için ayarlayın.

## 9.5 Doğrudan buharlı pişirme

**Pişirme kabını çelik ızgara üzerine yerleştirin. Biraz su ekleyin. Kapağı kullanmayın.**



### UYARI!




Fırın çalışırken enjektör sıcak olabilir. Daima fırın eldiveni kullanın. Buharlı fonksiyonları kullanmadığınız zamanlarda enjektörü fırından çıkarın.

<b>Adım 1</b>	Enjektörü enjektör borusuna bağlayın. Enjektör borusunu buhar girişine bağlayın.
<b>Adım 2</b>	Pişirme kabını alttan birinci veya ikinci raf konumuna yerleştirin. Enjektör borusunun sıkışmadığından emin olun. Enjektörü ısıtma elemanından uzak tutun.
<b>Adım 3</b>	Fırını buharlı pişirme fonksiyonu için ayarlayın.
Tavuk, ördek, hindi veya büyük balık gibi yiyecekler pişirirken enjektörü yiyeceğin içine yerleştirin.	

## 10. EK FONKSİYONLAR



### 10.1 Nasıl kaydedilir: Favoriler

Isıtma fonksiyonu, pişirme süresi, sıcaklık veya temizleme fonksiyonu gibi favori ayarlarınızı kaydedebilirsiniz. Üç favori ayarınızı kaydedebilirsiniz.

<b>Adım 1</b>	Fırını çalıştırın.
<b>Adım 2</b>	İstediğiniz ayarı seçin.
<b>Adım 3</b>	Şuna basın:  Şunu seçin: Favoriler.
<b>Adım 4</b>	Şunu seçin: Geçerli ayarları kaydet.
<b>Adım 5</b>	Ayarı şu listeye eklemek için + işaretine basın: Favoriler. OK'ye basın.
<p>: Ayarı sıfırlamak için buna basın.</p> <p>: Ayarı iptal etmek için buna basın.</p>	

### 10.2 Fonksiyon kilidi



Bu fonksiyon, ısıtma fonksiyonunun kazayla değiştirilmesini engeller.

<b>Adım 1</b>	Fırını çalıştırın.
<b>Adım 2</b>	Bir ısıtma fonksiyonu ayarlayın.
<b>Adım 3</b>	 ,  : Fonksiyonu açmak için bunlara aynı zamanda basın.
Fonksiyonu devre dışı bırakmak için 3. adımı tekrarlayın.	

# İPUÇLARI VE YARARLI BİLGİLER

## 10.3 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, Bitiş, Yavaş Pişirme.

## 10.4 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 Pişirme önerileri







<p>Tablolarda verilen sıcaklıklar ve pişirme süreleri sadece bilgi amaçlıdır. Gerçek süreler, tariflere ve kullanılan malzemelerin kalitesine ve miktarına bağlıdır.</p> <p>Yeni fırınınız eski fırınına göre farklı şekilde pişiyor ya da kızartıyor olabilir. Aşağıdaki tabloda belirli yemek türleri için önerilen sıcaklık ayarları, pişirme süresi ve raf konumu gösterilir.</p> <p>Belirli bir yemek tarifi için ilgili ayarları bulamadığınız takdirde, benzer tariflere bakınız.</p> <p>Daha fazla pişirme önerisi için web sitemizdeki pişirme tablolarına bakın. Pişirmeye dair İpuçlarını bulabilmek için, fırın boşluğunun ön çerçevesi üzerinde bulunan bilgi etiketindeki PNC numarasını kontrol edin.</p>

## 11.2 Sıcak Hava Nemli






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



# İPUÇLARI VE YARARLI BİLGİLER

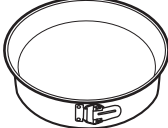

		 (°C)		 (dak)
Tatlı top ekmekler, 16 parça	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	2	20 - 30
Top ekmek, 9 parça	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	2	30 - 40
Pizza, dondurulmuş, 0,35 kg	tel raf	220	2	10 - 15
İsviçre Rulosu	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	170	2	25 - 35
Brownie	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	175	3	25 - 30
Sufle, 6 parça	tel raf üzerinde seramik peynirli tart	200	3	25 - 30
Turta tab. pand. kar.	tel raf üzerinde 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

# İPUÇLARI VE YARARLI BİLGİLER

		 (°C)		 (dak)
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
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

## 11.3 Sıcak Hava Nemli - önerilen aksesuarlar








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

			
<b>Pizza tavası</b>	<b>Pişirme kabı</b>	<b>Peynirli tartlar</b>	<b>Turta tabanı kalıbı</b>
Koyu, yansıtmayan 28 cm çap	Koyu, yansıtmayan 26 cm çap	Seramik 8 cm çap, 5 cm yükseklik	Koyu, yansıtmayan 28 cm çap








## 11.4 Test enstitüleri için pişirme tabloları

### Test enstitüleri için bilgiler

IEC 60350-1'e göre testler.

				 (°C)	 (dakika)	
Küçük kekler, bir tepsi- de 20 adet	Alt+üst ısıt- ma	Pişirme tepsisi	3	170	20 - 30	-
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 çap- pında	Alt+üst ısıt- ma	Tel raf	2	180	70 - 90	-
Elmalı turta, 2 kalıp 20 cm çap- pında	Sıcak Hava	Tel raf	2	160	70 - 90	-
Sünger kek, 26 cm çap- pında kek kalı- bı	Alt+üst ısıt- ma	Tel raf	2	170	40 - 50	Fırını önceden 10 dakika ısıtın.

# BAKIM VE TEMİZLİK

				 (°C)	 (dakika)	
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.
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

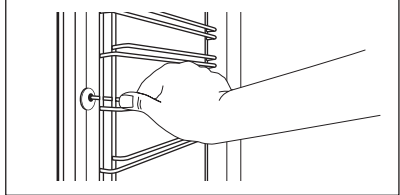
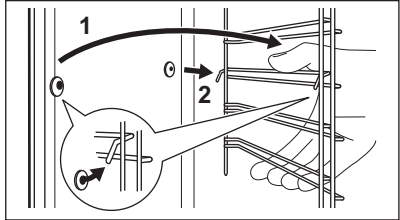
 <p><b>Temizlik Maddeleri</b></p>	Fırının ön kısmını yumuşak bir bez ve deterjanlı ılık suyla temizleyin.
	Metal yüzeleri temizlemek için temizleme solüsyonu kullanın.
	Lekeler orta derece etkili bir deterjanla temizlenmelidir.

 <p><b>Günlük Kullanım</b></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><b>Aksesuarlar</b></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 kullanılarak temizlemeyin.

## 12.2 Çıkarma: Raf destekleri

Fırını temizlemek için raf desteklerini çıkarın.

<b>1. Adım</b>	Fırını kapatın ve soğuyana kadar bekleyin.	
<b>2. Adım</b>	Raf desteğinin ön kısmını yan duvardan uzağa çekin.	
<b>3. Adım</b>	Raf desteğinin arka kısmını yan duvardan uzağa çekin ve desteği çıkarın.	
<b>4. Adım</b>	Raf desteklerini ters sırayla takın. Teleskobik ray sistemleri üzerindeki sabitleme pimleri ön tarafa bakmalıdır.	

## 12.3 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.
--	-------------------	--

Adım 1	Adım 2	Adım 3
Fırını çalıştırın.	Şuna basın:  / Katalitik temizleme.	Temizleme modunu seçin.
Seçenek	Temizleme modu	Süre
Piroolitik temizleme, hafif	Kapsamlı olmayan temizleme	1 h
Piroolitik temizlik, normal	Normal temizleme	1 h 30 min
Piroolitik temizlik, yoğun	Kapsamlı temizleme	2 h 30 min

 Temizleme başladığında fırın kapağı kilitlenir ve lamba kapanır. Soğutma fanı daha yüksek bir hızda çalışır.

STOP - temizleme işlemini bitmeden durdurmak için basın.  
Kapı kilidi simgesi göstergesi ekrandan kaybolana kadar fırını kullanmayın.

### Temizleme işlemi sona erdiğinde:

Fırını kapatın ve soğuyana kadar bekleyin.	İç kısmı yumuşak bir bezle temizleyin.	İç kısmın tabanındaki kalıntıları gidirin.
--	--	--

## 12.4 Temizleme şekli: Su tankı

Adım 1	Fırını kapatın.
--------	-----------------

<b>Adım 2</b>	Buhar girişinin altına derin pişirme kabı yerleştirin.
<b>Adım 3</b>	Su haznesine su dökün: 850 ml. 5 tatlı kaşığı sitrik asit ekleyin. 60 dakika bekleyin.
<b>Adım 4</b>	Fırını açın ve fonksiyonu ayarlayın: Düşük buhar. Sıcaklığı 230 °C dereceye ayarlayın. 25 dakika sonra fırını kapatın ve soğuyana kadar bekleyin.
<b>Adım 5</b>	Fırını açın ve fonksiyonu ayarlayın: Düşük buhar. Sıcaklığı 130 ila 230 °C arasına ayarlayın. 10 dakika sonra fırını kapatın ve soğuyana kadar bekleyin.
① Kireçlenmeyi önlemek için her buharlı pişirme işlemi sonrasında su haznesini boşaltın.	

### Temizleme işlemi sona erdiğinde:

Fırını kapatın.	Su haznesini boşaltın. Günlük Kullanım bölümündeki "Su deposunu boşaltma" kısmına bakın.	Su haznesini durulayın ve kalan kireç kalıntılarını yumuşak bir bezle temizleyin.	Drenaj borusunu sıcak su ve yumuşak bir deterjanla temizleyin.
-----------------	--	---	--

Aşağıdaki tablo, ilgili kalsiyum tortusu seviyesi ve su kalitesini temsil eden su sertliği aralığını (dH) göstermektedir. Su sertliği seviye 4'ü aştığında, su haznesini şişelenmiş suyla doldurun.

Su sertliği		Test şeridi	Kalsiyum tortusu (mg/l)	Su sınıfı	Su haznesini temizleme sıklığı
Seviye	dH				
1	0 - 7	<input type="text"/> <input type="checkbox"/>	0 - 50	yumuşak	75 döngü - 2,5 ay
2	8 - 14	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	51 - 100	orta derecede sert	50 döngü - 2 ay
3	15 - 21	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	101 - 150	sert	40 döngü - 1,5 ay
4	22 - 28	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	151 üzeri	çok sert	30 döngü - 1 ay

## 12.5 Temizlik Uyarısı

Uyarı görüldüğünde temizlik yapılması önerilmektedir.

Şu fonksiyonu kullanın: Piroolitik Temizleme.

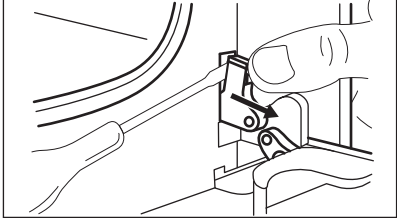
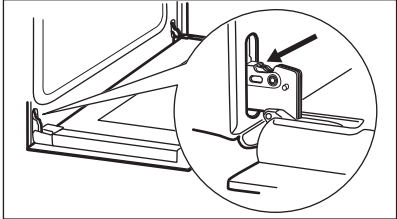
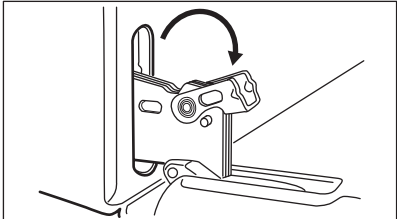


## 12.6 Çıkarma ve takma: Kapak

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.

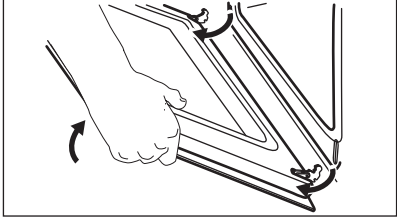
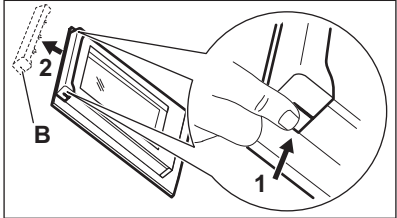
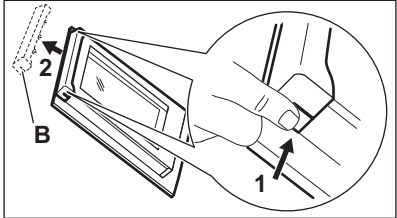
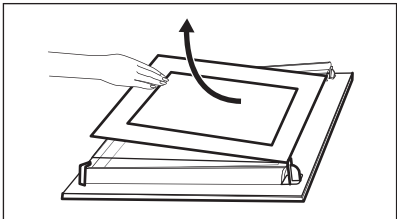



### DİKKAT!

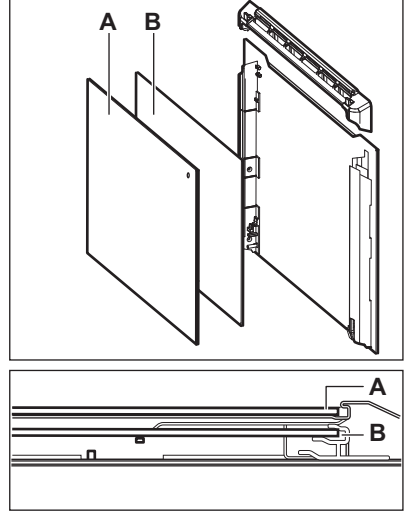
Fırını cam panelleri olmadan kullanmayın.

<b>1. Adım</b>	Kapağı tamamen açın ve kapağın sağ tarafındaki menteşeyi belirleyin.	
<b>2. Adım</b>	Bir tornavida ile kaldırın ve tam olarak sağa menteşe kolunu çevirin.	
<b>3. Adım</b>	Kapağın sol tarafındaki menteşeyi bulun.	
<b>4. Adım</b>	Sol menteşenin üstündeki kolu kaldırın ve tam döndürün.	
<b>5. Adım</b>	Fırın kapağını ilk açılma pozisyonuna, yarıya kadar kapatın. Daha sonra kaldırın ve ileri doğru çekip kapağı yuvasından çıkarın.	
<b>6. Adım</b>	Sağlam bir zemin üzerine bir bez yerleştirerek, kapağı bezin üzerine koyun.	



<b>7. Adım</b>	Kapak kenarlığını (B) kapağının üst kenarında her iki yandan kavrayın ve klips contasını serbest bırakmak için içeriye doğru bastırın.	
<b>8. Adım</b>	Kapak kenarlığını öne doğru çekerek çıkarın.	
<b>9. Adım</b>	Üst kenarlarından kapak cam panellerini tutun ve dikkatlice teker teker çekin. Üst panelden başlayın. Camın desteklerden tam kurtulduğundan emin olun.	
<b>10. Adım</b>	Cam panelleri sabunlu suyla temizleyin. Cam panelleri dikkatlice kurula- yın. Cam panelleri bulaşık makinesinde yıkamayın.	
<b>11. Adım</b>	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...

 <b>Fırın çalışmıyor veya ısınmıyor</b>	
 <b>Olası sebep</b>	 <b>Çözüm</b>
Fırın, elektrik kaynağına bağlanmamıştır ya da elektrik bağlantısı doğru şekilde yapılmamıştır.	Fırının elektrik kaynağına doğru bir şekilde bağlı olup olmadığını kontrol edin. Bağlantı şemasına bakın.
Saat ayarlanmamıştır.	Saati ayarlayın, ayrıntılar için bkz. "Saat Fonksiyonları" bölümü, Ayarlama: Saat fonksiyonları.
Kapı doğru şekilde kapatılmamıştır.	Kapıyı tamamen kapatın.
Sigorta atmıştır.	Soruna sigortanın neden olup olmadığını kontrol edin. Sorun devam ederse yetkili bir elektrik teknisyenine başvurun.
Fırının Çocuk Kilidi açıktır.	Bkz. "Menü" bölümü, Alt menü: Opsiyonlar.

 <b>Bileşenler</b>	
 <b>Açıklama</b>	 <b>Çözüm</b>
Lamba yanmıştır.	Lambayı değiştirin, ayrıntılar için bkz. "Bakım ve Temizlik" bölümü, Değiştirme: Lamba.

 Temizleme	
 Açıklama	 Aşağıdakileri kontrol edin...
Fırın boşluğunda su birikintisi var.	Su haznesinde fazla su vardır.
Buharlı pişirme çalışmıyor.	Buhar giriş açıklığında kireç kalıntısı yok.
Buharlı pişirme çalışmıyor.	Su haznesinde su var.
Su haznesinin boşaltılması üç dakikadan fazla sürüyor veya su buhar giriş deliğinden sızıyor.	Buhar giriş açıklığında kireç kalıntısı yok. Su tankını temizleyin.



Elektrik kesintisi temizleme işlemini her zaman kesintiye uğratar. Elektrik kesintisinden dolayı ara verdiyseniz temizleme işlemini yeniden yapın.

 Wi-Fi sinyali ile ilgili problemler	
 Olası sebep	 Çözüm
Kablosuz ağ sinyali ile ilgili sorun.	Kablosuz ağını ve yönlendiricini kontrol edin. Yönlendiriciyi yeniden başlatın.
Yeni yönlendirici kurulmuş veya yönlendirici yapılandırması değişmiştir.	Fırını ve mobil cihazı tekrar yapılandırmak için, bkz. "İlk kullanımdan önce" bölümü, Kablosuz bağlantı.
Kablosuz ağ sinyali zayıf.	Yönlendiriciyi mümkün olduğunca fırına yaklaştırın.
Fırının yanına bir mikrodalga cihazı konması kablosuz sinyali olumsuz etkiliyor.	Mikrodalga cihazını kapatın.



## 13.2 Kullanım şekli: Hata kodları

Yazılım hatası meydana geldiğinde, ekranda hata mesajı gösterilir.

Bu bölümde, tek başınıza üstesinden gelebileceğiniz problemlerin listesini bulacaksınız.

 <b>Kod ve açıklama</b>	 <b>Çözüm</b>
C2: Yemek sensörü şu sırada fırın boşluğundadır: Piroolitik Temizleme.	Şunu çıkarın: Yemek sensörü.
C3: Şu sırada kapak tamamen kapalı değil: Piroolitik Temizleme.	Kapağı kapatın.
F111: Yemek sensörü fişi prize doğru şekilde takılmamıştır.	Tamamen Yemek sensörü prizin içine takın.
F240, F439: Ekrandaki dokunma alanları düzgün çalışmıyor.	Ekranın yüzeyini temizleyin. Dokunma alanlarında kir olmadığından emin olun.
F601: Wi-Fi sinyaliyle ilgili bir sorun var.	Ağ bağlantınızı kontrol edin. Bkz. "İlk kullanımdan önce" bölümü, Kablosuz bağlantı.
F604: Wi-Fi ilk bağlantısı kesildi.	Fırını kapatıp açın ve tekrar deneyin. Bkz. "İlk kullanımdan önce" bölümü, Kablosuz bağlantı.
F908: Fırın sistemi kontrol paneline bağlanmıyor.	Fırını kapatıp açın.

Bu hata mesajlarından biri ekranda görünmeye devam ederse arızalı bir alt sistem devre dışı bırakılmış olabilir. Böyle bir durumda satıcınıza veya bir Yetkili Servise başvurun. Bu hatalardan biri meydana gelirse fırın fonksiyonlarının geri kalanı normal şekilde çalışmaya devam edecek.

 <b>Kod ve açıklama</b>	 <b>Çözüm</b>
F602, F603 Wi-Fi kullanılmıyor.	Fırını kapatıp açın.

## 13.3 Servis bilgileri

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

Servis merkezi için gerekli bilgiler, bilgi etiketinde bulunmaktadır. Bilgi etiketi fırının boşluğunun ön çerçevesinin üzerindedir. Fırın boşluğundaki bilgi etiketini çıkarmayın.

<b>Bilgileri buraya yazmanızı öneririz:</b>	
Model (MOD.)	.....
Ürün numarası (PNC)	.....

# ENERJİ VERİMLİLİĞİ

Bilgileri buraya yazmanızı öneririz:

Seri numarası (S.N.)

.....

## 14. ENERJİ VERİMLİLİĞİ

### 14.1 Ürün Bilgisi ve Ürün Bilgi Formu\*

Tedarikçi adı	Electrolux	
Model kimliği	EOC8P39WX 949494777 EOC8P39WZ 949494778 KOCBP39WX 949494776	
Enerji Verimlilik Endeksi	81.2	
Enerji verimlilik sınıfı	A+	
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	EOC8P39WX	35.9 kg
	EOC8P39WZ	36.5 kg
	KOCBP39WX	36.8 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 sınıfı 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 kısa tutun.

### Fan ile pişirme

Mümkünse, enerji tasarrufu için fanlı pişirme fonksiyonlarını kullanın.

### Atıl ısı

Süre ve Bitiş Zamanı seçeneikli bir program etkinleştirildiğinde ve pişirme süresi 30 dakikadan uzun olduğunda, bazı fırın fonksiyonlarında ısıtıcı elemanlar otomatik olarak daha erken devre dışı kalır.

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'yi açmak için ögesine basın.

Menü öğesi	Uygulama
Yardımlı Pişirme	Otomatik programları listeler.
Katalitik temizleme	Temizleme programlarını listeler.
Favoriler	Favori ayarları listeler.
Opsiyonlar	Fırın yapılandırmasını ayarlamak için.

# MENÜ YAPISI

Menü ögesi		Uygulama
Ayarlar	Bağlantılar	Ağ yapılandırmasını ayarlamak için.
	Kurulum	Fırın yapılandırmasını ayarlamak için.
	Servis	Yazılım sürümünü ve yapılandırmasını gösterir.

## 15.2 Şunun alt menüsü: Katalitik temizleme

Alt menü	Uygulama
Pirolitik temizleme, hafif	Süre: 1 h.
Pirolitik temizlik, normal	Süre: 1 h 30 min.
Pirolitik temizlik, yoğun	Süre: 2 h 30 min.

## 15.3 Opsiyonlar için alt menü.

Alt menü	Uygulama
Lamba	Lambayı açmak ve kapatmak için.
Çocuk Kilidi	Fırının kazara çalışmasını önler. Seçenek etkinken, fırın açıldığında ekranda "Çocuk Kilidi" yazısı görünür. Fırını kullanabilmek için kod harflerini alfabetik sıraya göre seçin. Çocuk Kilidi etkin ve fırın kapalıyken fırın kapağı kilitlenir. Çocuk Kilidi açıkken zamanlayıcı, uzaktan kontrol ve lambaya erişim mümkündür.
Hızlı ısıtma	Isıtma süresini kısaltır. Bu yalnızca bazı fırın fonksiyonlarında geçerlidir.
Temizlik Uyarısı	Uyarıyı açar ve kapatır.
Zaman göstergesi	Saati açar ve kapatır.
Dijital saat stili	Görüntülenen zaman göstergesinin formatını değiştirir.



## 15.4 Şunun alt menüsü: Bağlantılar

Alt menü	Açıklama
Wi-Fi	Şunu etkinleştirmek ve devre dışı bırakmak için: Wi-Fi.
Uzaktan kontrol	Uzaktan kontrolü etkinleştirmek ve devre dışı bırakmak için. Seçenek sadece şu açıldıktan sonra görünür: Wi-Fi.
Otomatik uzaktan çalıştırma	Şuna bastıktan sonra uzaktan çalışmayı otomatik olarak başlatmak için: BAŞLAT. Seçenek sadece şu açıldıktan sonra görünür: Wi-Fi.
Ağ	Ağ durumunu ve şunun sinyal gücünü kontrol etmek için: Wi-Fi.
Ağı unut	Mevcut ağı fırına otomatik bağlanmasını devre dışı bırakmak için.

## 15.5 Kurulum için alt menü.

Alt menü	Açıklama
Dil	Fırın dilini ayarlar.
Ekran Parlaklığı	Ekran parlaklığını ayarlar.
Tuş sesleri	Dokunmatik alanların sesini açar ve kapatır. Şunun sesi kapatılamaz: ①.
Sinyal sesi seviyesi	Tuş sesleri ve sinyallerin ses seviyesini ayarlar.
Günün saati	Geçerli saati ve tarihi ayarlar.

## 15.6 Şuna ait alt menü: Servis


Alt menü	Açıklama
Demo modu	Etkinleştirme / devre dışı bırakma kodu: 2468
Yazılım sürümünü göster	Yazılım sürümü hakkında bilgi.




# BU KADAR KOLAY!




Alt menü	Açıklama
Tüm ayarları sıfırla	Fabrika ayarlarına sıfırlar.

## 16. BU KADAR KOLAY!

İlk kullanımdan önce, şu ayarı yapmanız gerekir:				
Dil	Ekran Parlaklığı	Tuş sesleri	Sinyal sesi seviyesi	Günün saati

Kontrol paneli ve ekran üzerindeki temel simgeler hakkında bilgi edinin:						
 AÇIK / KAPALI	 Menü	 Favoriler	 Wi-Fi	 Zamanlayıcı	 Yemek sensörü	START / STOP

Fırını kullanmaya başlayın				
Hızlı başlatma	Fırını çalıştırın ve varsayılan fonksiyon sıcaklığı ve süresi ile pişirme işlemine başlayın.	Adım 1	Adım 2	Adım 3
		Aşağıdaki tuşu basılı tutun:  .	 ... : İstediğiniz fonksiyonu seçin.	Şuna basın: START .
Hızlı Kapatma	Fırını herhangi bir ekran veya mesaj görüntülediğinde kapatın.	 : Fırın kapanana kadar basılı tutun.		

Pişirme işlemini başlatın				
Adım 1	Adım 2	Adım 3	Adım 4	Adım 5
 : Fırını açmak için buna basın.	 ... : Isıtma fonksiyonunu seçin.	 - sıcaklığı ayarlayın.	OK : Onaylamak için buna basın.	START : Pişirme işlemini başlatmak için buna basın.

Buharlı pişirme			
Soğuk çeşme suyunu su haznesine dökün. Gösterge ekranındaki talimatları takip edin.			
<b>Buharla Tekrar Isıtma</b> Yiyecekleri yeniden ısıtın.	<b>Pizza Fonksiyonu</b>	<b>Ekmek</b>	<b>Düşük buhar</b> Buharlı pişirme. Pişirmeyi hızlandırır.
130 °C	200 - 220 °C	150 - 210 °C	160 - 200 °C

Hızlı pişirme hakkında bilgi edinin				
Varsayılan ayarlarla hızlı bir şekilde yemek pişirmek için otomatik programları kullanın:				
Yardımlı Pişirme	Adım 1	Adım 2	Adım 3	Adım 4
	Şuna basın: ①.	Şuna basın: ≡.	Şuna basın: ✂ Yardımlı Pişirme.	Yemeği seçin.

Pişirme süresini ayarlamak için hızlı fonksiyonları kullanın	
<b>%10 Son Dokunuş</b> Pişirme süresinin %10'u kaldığında, ekstra süre eklemek için %10 Son Dokunuş seçeneğini kullanın.	Pişirme süresini uzatmak için <b>+1 dk.</b> seçeneğine basın.

## 17. KISAYOLU DENEYİN!

Burada tüm faydalı kısayolları bulabilirsiniz. Bununla birlikte bu kısayolları kullanım kılavuzunda belirli bölümlerde de bulabilirsiniz.

### Kablosuz bağlantı



### Ayarlama: Isıtma fonksiyonları



# KISAYOLU DENEYİN!

## Ayarlama: Buharlı ısıtma fonksiyonuyla pişirme



## Ayarlama: Yardımlı pişirme



## Ayarlama: Pişirme süresi



## Erteleme: Pişirmenin başlangıcı ve bitişi





## İptal etme: Zamanlayıcıyı Ayarlayın



## Kullanım şekli: Yemek Sensörü



## 18. 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](http://www.electrolux.com/shop)



867360494-B-312021

