



SQ Udhëzimet për përdorim	2	SL Navodila za uporabo	493
BG Ръководство за употреба	46	SR Упутство за употребу	536
HR Upute za uporabu	93		
ET Kasutusjuhend	136		
FR Notice d'utilisation	179		
HU Használati útmutató	224		
LV Lietošanas instrukcija	269		
LT Naudojimo instrukcija	313		
MK Упатство за ракување	358		
PL Instrukcja obsługi	404		
RO Manual de utilizare	449		



NE MENDOJMË PËR JU

Faleminderit për blerjen e një pajisjeje Electrolux. 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



Regjistrojeni produktin për shërbim më të mirë:

www.registerelectrolux.com



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

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

① Të dhëna të përgjithshme dhe këshilla

📄 Të dhëna rreth ambientit

Rezervohet mundësia e ndryshimeve.

PËRMBAJTJA

1. INFORMACIONI I SIGURISË.....	3	3.2 Sigurimi i furrës në kabinet.....	11
1.1 Siguria e fëmijëve dhe personave me probleme.....	3	4. PËRSHKRIM I PRODUKTIT.....	11
1.2 Siguria e përgjithshme.....	4	4.1 Pamje e përgjithshme.....	11
2. UDHËZIMET PËR SIGURINË.....	5	4.2 Aksesorët.....	11
2.1 Instalimi.....	5	5. SI TË NDEZIM DHE TË FIKIM FURRËN... ..	12
2.2 Lidhja elektrike.....	6	5.1 Paneli i kontrollit.....	12
2.3 Përdorimi.....	7	5.2 Ekrani.....	13
2.4 Kujdesi dhe pastrimi.....	8	6. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË.....	14
2.5 Pastrimi pirolitik.....	8	6.1 Pastrimi fillestar	14
2.6 Ndriçimi i brendshëm.....	9	6.2 Lidhja e parë.....	14
2.7 Shërbimi.....	9	6.3 Lidhja me valë	14
2.8 Eliminimi i pajisjes.....	9	6.4 Licencat e softuerit.....	15
3. INSTALIMI.....	9	6.5 Ngrohja paraprake fillestare.....	16
3.1 Montimi inkaso.....	10		

7. PËRDORIMI I PËRDITSHËM.....	16	12. KUJDESI DHE PASTRIMI.....	30
7.1 Si ta programoni: Funksionet e nxejës.....	16	12.1 Shënime mbi pastrimin.....	31
7.2 Si ta programoni: Gatim i asistuar.....	17	12.2 Mënyra e heqjes: Mbajtëset e rafteve	31
7.3 Funksionet e nxejës.....	17	12.3 Si ta përdorni: Pastrimi pirolitik.....	32
7.4 Shënime mbi: Pjekje vent. me lagështirë.....	19	12.4 Kujtuesi i pastrimit.....	33
8. FUNKSIONET E ORËS.....	20	12.5 Mënyra e heqjes dhe e instalimit: Dera.....	33
8.1 Përshkrimi i funksioneve të orës.....	20	12.6 Mënyra e ndërrimit: Llamba.....	35
8.2 Si ta programoni: Funksionet e orës.....	20	13. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE.....	36
9. MËNYRA E PËRDORIMIT: AKSESORËT.....	22	13.1 Çfarë duhet bërë nëse.....	36
9.1 Futja e aksesoreve.....	22	13.2 Mënyra e menaxhimit: Kodet e defekteve.....	37
9.2 Sensori i ushqimit.....	23	13.3 Të dhëna për shërbimin.....	38
10. FUNKSIONET SHITESË.....	25	14. EFIKASITETI ENERGJETIK.....	38
10.1 Si ta ruani: Të preferuara.....	25	14.1 Informacioni i produktit dhe Fleta e informacionit të produktit*.....	38
10.2 Bllokimi i funksionit.....	25	14.2 Kursimi i energjisë.....	39
10.3 Fikja automatike.....	25	15. STRUKTURA E MENYSË.....	40
10.4 Ventilatori i ftohjes.....	26	15.1 Menyja.....	40
11. UDHËZIME DHE KËSHILLA.....	26	15.2 Nënmenyja për: Pastrimi.....	41
11.1 Rekomandimet e gatimit.....	26	15.3 Nënmenyja për: Opsionet.....	41
11.2 Pjekje vent. me lagështirë.....	26	15.4 Nënmenyja për: Lidhjet.....	41
11.3 Pjekje vent. me lagështirë - aksesoret e rekomanduar.....	28	15.5 Nënmenyja për: Konfigurimi.....	42
11.4 Tabelat e gatimit për institutet e testimit.....	29	15.6 Nënmenyja për: Servisi.....	42
		16. ËSHTË E LEHTË!.....	43
		17. PËRDORNI MËNYNË E SHPEJTË!.....	44

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, ndijmesh

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 aksesoret ose enët për furrë.
- Përdorni vetëm sensorin e ushqimit (sensorin e temperaturës) që rekomandohet për këtë pajisje.
- Për të hequr mbajtëset e rafteve, në fillim hiqni pjesën e përparme të mbajtëses së raftit dhe pastaj pjesën e pasme nga muret anësore. Montojini mbajtëset e rafteve në rendin e kundërt.
- Mos përdorni pastrues me avull për të pastruar pajisjen.
- Mos përdorni pastrues gërryes të fortë ose kruajtëse të mprehta metalike për të pastruar derën prej xhami, pasi mund të gërvishtet sipërfaqja, gjë e cila mund të shkaktojë krisjen e xhamit.
- 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 rrjetit elektrik.
- Përdorni gjithmonë një prizë të tokëzuar të instaluar si duhet.
- Mos përdorni përshtatës me shumë spina dhe kablo zgjatuese.
- Sigurohuni që të mos dëmtoni prizën dhe kabllon elektrike. Nëse kabloja elektrike duhet zëvendësuar, kjo duhet bërë nga Qendra jonë e autorizuar e shërbimit.
- Mos i lini kabllot elektrike që të prekin derën e pajisjes ose t'i afrohen asaj apo hapësirës poshtë pajisjes, veçanërisht kur është në punë ose dera është e nxehtë.
- Mbrojtja nga goditja e pjesëve me korrent dhe të izoluar duhet të shtrëngohet në mënyrë të tillë që të mos hiqet pa vegla.
- Pajisjen futeni në prizë vetëm në fund të instalimit. Sigurohuni që spina të jetë e arritshme pas montimit të pajisjes.
- Nëse priza është e lirë, mos e futni spinën.
- Mos e 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 kabllave 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 ²)
maksimumi 1380	3 x 0.75
maksimumi 2300	3 x 1
maksimumi 3680	3 x 1.5

Kordoni i tokëzimit (kablllo 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 aksesorët.
- Çngjyrimi i emailimit ose i inoksit nuk ndikon në funksionimin e pajisjes.
- Përdorni tepsi të thellë për kekë të butë. Lëngjet e frutave shkaktajnë 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.
- Gatuari 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 shkaktajnë 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.
- Ndërronini menjëherë panelet prej xhami të derës kur janë të dëmtuara. Kontaktoni qendrën e autorizuar të shërbimit.
- Tregoni kujdes kur e hiqni derën nga pajisja. Dera është e rëndë!
- Pastrojeni pajisjen rregullisht për të parandaluar dëmtimin e materialit të sipërfaqes.
- Pastrojeni pajisjen me 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 nxehtet 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 përshkruhet nuk janë të dëmshme për njerëzit, duke përfshirë fëmijët ose personat me probleme mjekësore.

2.6 Ndriçimi i brendshëm



PARALAJMËRIM!

Rrezik goditjeje elektrike.

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

2.7 Shërbimi

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

2.8 Eliminimi i pajisjes



PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje ose mbytjeje.

- Shkëputeni pajisjen nga rrjeti i furnizimit me energji.
- Priteni kabllon e rrjetit elektrik pranë pajisjes dhe hidheni atë.
- Hiqni kapësen e derës për të parandaluar ngecjen e fëmijëve dhe të kafshëve shtëpiake brenda pajisjes.

3. INSTALIMI



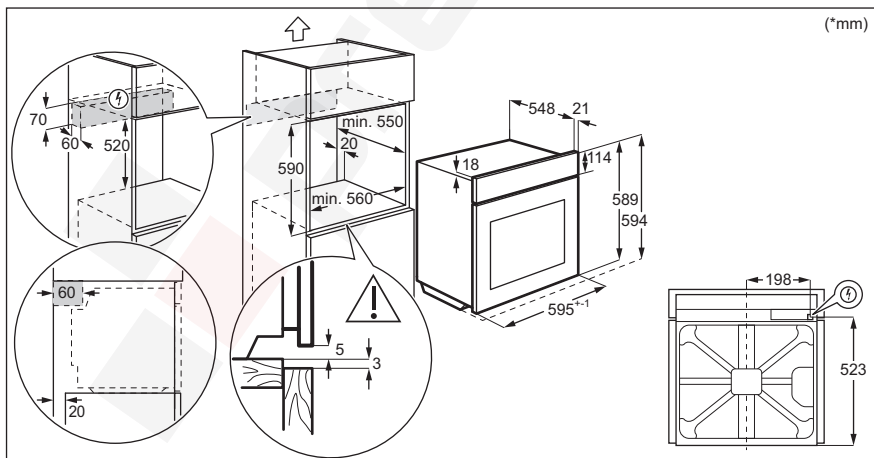
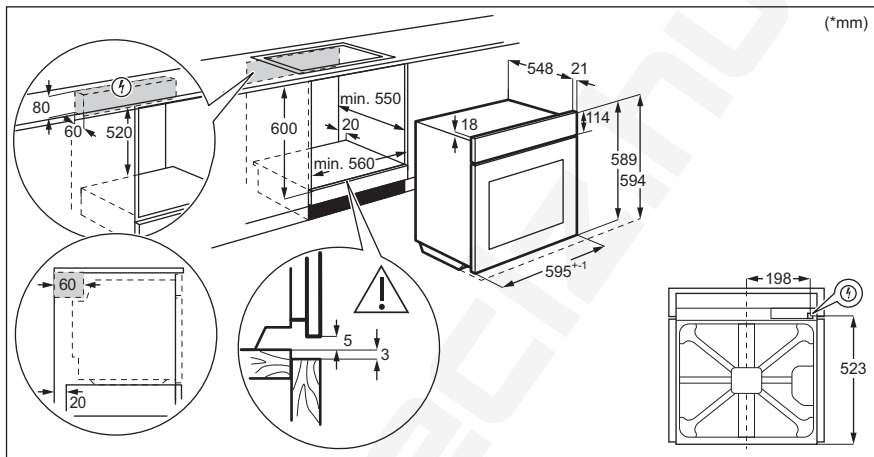
PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

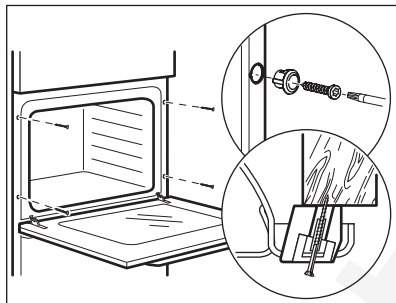


www.youtube.com/electrolux

www.youtube.com/aeg

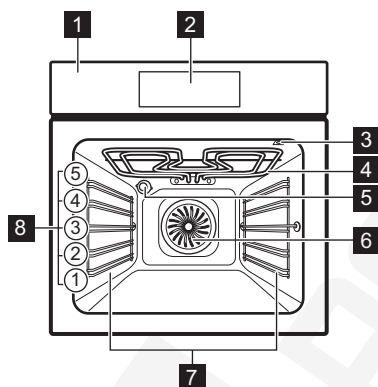


3.2 Sigurimi i furrës në kabinet



4. PËRSHKRIM I PRODUKTIT

4.1 Pamje e përgjithshme



- 1** Paneli i kontrollit
- 2** Programuesi elektronik
- 3** Priza e sensorit të ushqimit
- 4** Elementi i ngrohjes
- 5** Llamba
- 6** Ventilimi
- 7** Mbështetje e raftit, i lëvizshëm
- 8** Poyicioni i raftit

4.2 Aksesorët

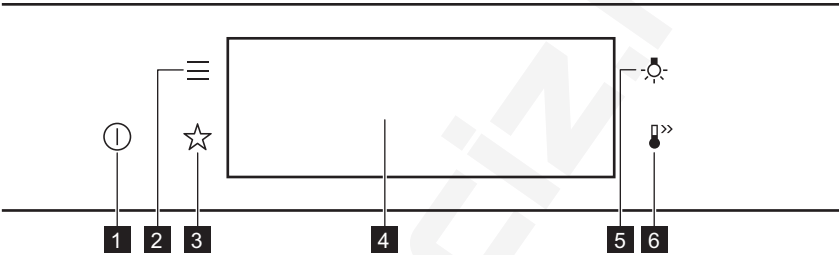
- **Rafti me rrjetë**
Për enët e gatimit, tavat e kekëve dhe të pjekjes.
- **Tavë pjekjeje**

SI TË NDEZIM DHE TË FIKIM FURRËN

- Për ëmbëlsirat dhe biskotat.
- **Tigan skare/pjekjeje**
Për të pjekur ose si tavë për të mbledhur yndyrën.
 - **Sensori i ushqimit**
Për të matur se deri në çfarë mase është gatuar ushqimi.
 - **Shinat teleskopike**
Me shinat teleskopike, mund t'i futni e nxirrni raftet me më shumë lehtësi.

5. SI TË NDEZIM DHE TË FIKIM FURRËN

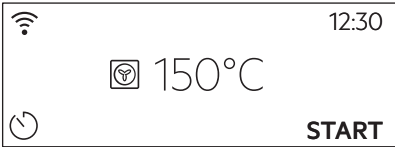
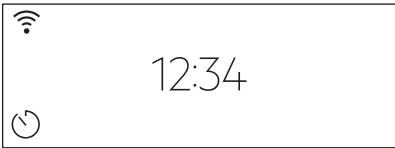
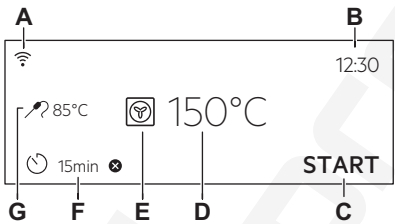
5.1 Paneli i kontrollit



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

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

5.2 Ekran

	Pas aktivizimit, ekrani shfaq panelin kryesor me funksionin e nxehjes dhe temperaturën e parazgjedhur.
	Nëse nuk e përdorni furrën për 2 minuta, ekrani kalon në gjendje gatishmërie.
	Kur gatueri, ekrani shfaq funksionet e caktuara dhe opsione të tjera të disponueshme.
	Ekranin me numrin maksimal të funksioneve të vendosura. A. Wi-Fi B. Ora Ditore C. NISJA/STOP D. Temperaturë E. Funksionet e nxehjes F. Kohëmatësi G. Sensori i ushqimit (vetëm për modele të zgjedhura)

Treguesit e ekranit			
Treguesit bazë - për të naviguar në ekran.			
 Për të konfirmuar përzgjedhjen / cilësimin.	 Për të shkuar një nivel pas në menu.	 Për të zhbërë veprimin e fundit.	 Për të aktivizuar dhe çaktivizuar opsionet.
Bjери alarmit treguesit e funksioneve - kur koha e vendosur e gatimit përfundon, bie sinjali.			

PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË

 Funksioni është i aktivizuar.	 Funksioni është i aktivizuar. Gatimi ndalon automatikisht.	 Alarmi i sinjalit është i fikur.
Treguesit e kohëmatësit		
 Për të caktuar funksionin: Shtyrja e programit.	 Për të anuluar parametrin.	
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 aksesorët dhe mbajtëset e rafteve që mund të hiqen nga furra.	Pastroni furrën dhe aksesorët me një copë të butë me ujë të ngrohtë dhe një detergjent të butë.	Vendosni në furrë aksesorët dhe mbajtëset e rafteve që mund të hiqen.

6.2 Lidhja e parë

Në ekran shfaqet mesazhi i mirëseardhjes 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.

Hapi 1	Shkarkoni aplikacionin për celularë My Electrolux Kitchen dhe ndiqni udhëzimet për hapat e mëtejshëm.
Hapi 2	Ndizni furrën.

Hapi 3	Shtypni:  . Zgjidhni: Cilësimet / Lidhjet.
Hapi 4	 - rrëshqiteni ose shtypeni për të ndezur: Wi-Fi.
Hapi 5	Moduli me valë i furrës fillon brenda 90 sekondave.

Përdorni menyën 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.

PËRDORIMI I PËRDITSHËM

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.opensoftwarerepository.com> (dosja NIU5).

6.5 Ngrohja paraprake fillestare

Ngrohni paraprakisht furrën bosh përpara përdorimit të parë.

Hapi 1 Hiqni të gjithë aksesoret dhe mbajtëset e rafteve që mund të hiqen nga furra.

Hapi 2 Vendosni temperaturën maksimale për funksionin: .
Lëreni furrën të punojë për 1 orë.

Hapi 3 Vendosni temperaturën maksimale për funksionin: .
Lëreni furrën të punojë për 15 minuta.

 Furra mund të nxjerrë erë të keqe dhe tym gjatë ngrohjes paraprake. Sigurohuni që dhoma të jetë e ajrosur mirë.

7. PËRDORIMI I PËRDITSHËM



PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

7.1 Si ta programoni: Funksionet e nxehjes

Hapi 1 Ndizni furrën. Në ekran shfaqet funksioni i parazgjedhur i nxehjes.

Hapi 2 Shtypni simbolin e funksionit të nxehjes për të hyrë në nënmeny.

Hapi 3 Zgjidhni funksionin e nxehjes dhe shtypni: OK. Në ekran shfaqet: temperatura.

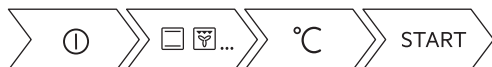
Hapi 4 Vendosja e: temperaturës. Shtypni: OK.

Hapi 5 Shtypni: START.
Sensori i ushqimit - mund ta fusni sensorin në çdo moment përpara ose gjatë gatimit.

STOP - shtypeni për të çaktivizuar funksionin e nxehjes.

Hapi 6 Fikni furrën.

Përdorni menyë e shpejtë!



7.2 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

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

Përdorni menyë e shpejtë!



7.3 Funksionet e nxehjes

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.
 Gatim tradicional	Për të pjekur ushqimin në një nivel furre.
 Funksioni i picës	Për të pjekur pica. Për karamelizim intensiv dhe një fund kërcitës.
 Nxehtësia e poshtme	Për pjekjen e kekëve me fund kërcitës dhe për ruajtjen e ushqimit.
 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.
 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, zazzavatet dhe kërpudhat.
 Ngrohja e pjatave	Për të ngrohur paraprakisht pjata që do të shërbehen.
 Shkrija	Për të shkrië ushqimin (zazzavate dhe fruta). Koha e shkrijës varet nga sasia dhe madhësia e ushqimit të ngrirë.
 Au Gratin	Për gatime si lazanya apo gratin me patate. Për të bërë gratina dhe për të karamelizuar.
 Gatim i ngadalë	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.

7.4 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 nxehtësie dhe vendosni temperaturën.
Hapi 2	Shtypni: ⌚.
Hapi 3	Vendosni kohën. Shtypni: OK.

Përdorni menyën 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

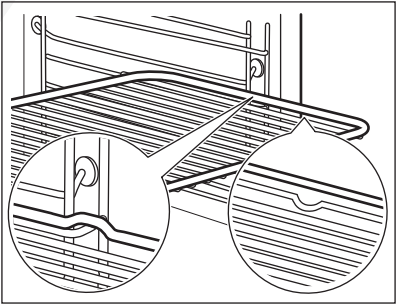
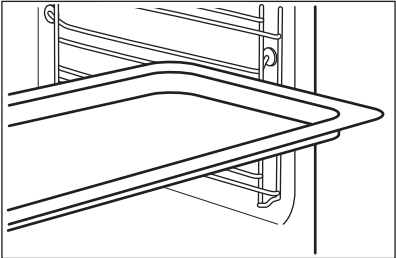
Zgjatja e kohës së gatimit
Shtypni +1min për të zgjatur kohën e gatimit.

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

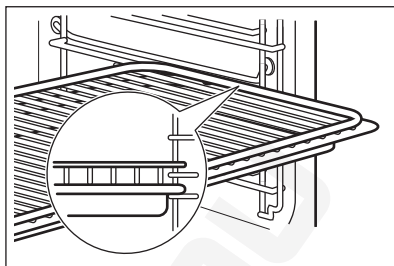
9.1 Futja e aksesoreve

Një dhëmbëzim i vogël në pjesën e sipërme rrit sigurinë. Dhëmbëzimet janë gjithashtu mjete që parandalojnë përmbysjen. 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.	

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 nxehje.

Duhet të vendosen dy temperatura të ndryshme:

$^{\circ}\text{C}$ temperatura e furrës: minimumi 120 $^{\circ}\text{C}$.	 Temperatura e brendshme.

Për rezultate sa më të mira në gatim:

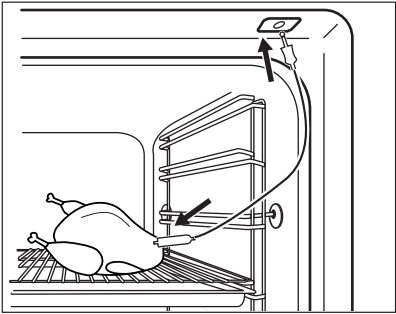
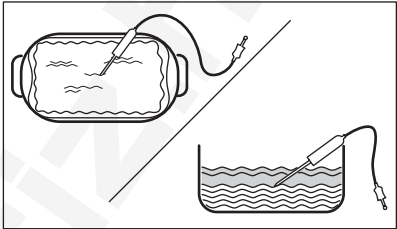
Përbërësit duhet të jenë në temperaturë dhome.	mos e përdorni për gatime të lëngshme.	gjatë gatimit duhet të mbetet në enë.

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

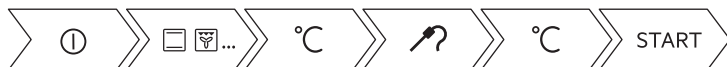
Si ta përdorni: Sensori i ushqimit

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

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 follenë 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.

Përdorni menyën e shpejtë!



10. FUNKSIONET SHITESË

10.1 Si ta ruani: Të preferuara

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

Hapi 1	Ndizni furrën.
Hapi 2	Zgjidhni cilësimin e preferuar.
Hapi 3	Shtypni: Zgjidhni: Të preferuara.
Hapi 4	Zgjidhni: Ruaj cilësimet aktuale.
Hapi 5	Shtypni + për të shtuar cilësimin në listën e: Të preferuara. Shtypni OK .
- shtypni për të rivendosur cilësimin. - shtypni për të anuluar cilësimin.	

10.2 Bllokimi i funksionit

Funksioni parandalon ndryshimin pa dashje të funksionit të nxehjes.

Hapi 1	Ndizni furrën.
Hapi 2	Vendosni një funksion nxehjeje.
Hapi 3	- 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.

UDHËZIME DHE KËSHILLA

 (°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 brendshisë së furrës.

11.2 Pjekje vent. me lagështirë

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

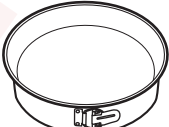
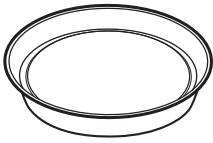
		 (°C)		 (min)
Role të ëmbla, 16 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	2	20 - 30

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

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

11.3 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.

			
Tavë pice	Tavë gatimi	Tasa qeramike	Tavë për bazë pandispanje
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	-	
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.	

KUJDESI DHE PASTRIMI

				 (°C)	 (min)	
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	-
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. Rrotullojeni ushqimin pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit. Ngroheni furrën paraprakisht për 3 minuta.

12. KUJDESI DHE PASTRIMI



PARALAJMËRIM!

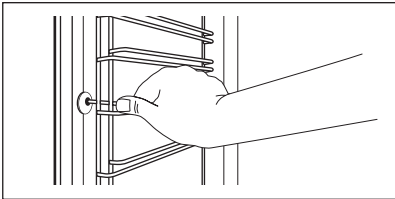
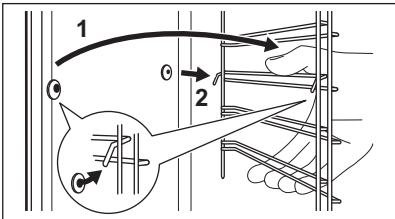
Referojuni kapitujve për sigurinë.

12.1 Shënime mbi pastrimin

 Agjentët e pastrimit	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.
 Përdorimi i përditshëm	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.
 Aksesorët	Pastrojini të gjithë aksesorët pas çdo përdorimi dhe lërinë 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.

Hapi 1	Fikni furrën dhe prisni derisa të ftohet.	
Hapi 2	Tërhiqni pjesën ballore të mbajtëses nga paret anësor.	
Hapi 3	Tërhiqni pjesën e pasme të mbajtëses së rafteve jashtë paretit anësor dhe hiqni.	
Hapi 4	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.



PARALAJMËRIM!
Ekziston mundësia e djegies.



KUJDESI!
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 dyshtemenë 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
 Kur nis pastrimi, dera e furrës kyçet dhe llamba fiket. Ventilatori funksionon me shpejtësi më të lartë.		
STOP - shtypeni për të ndaluar pastrimin përpara se të përfundojë. Mos e përdorni furrën derisa simboli i kyçjes së derës të zhduket nga ekrani.		

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 Kujtuesi i pastrimit

Kur shfaqet kujtuesi, është i nevojshëm pastrimi.

Përdorni funksionin: Pastrimi pirolitik.

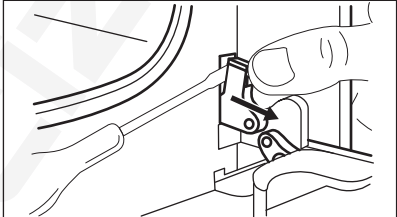
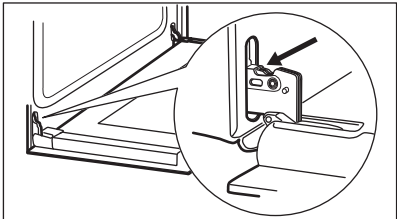
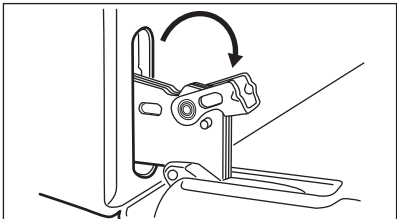
12.5 Mënyra e heqjes dhe e instalimit: Dera

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.

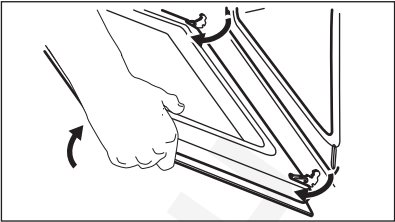
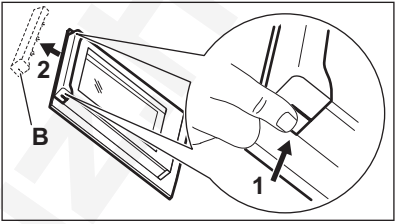
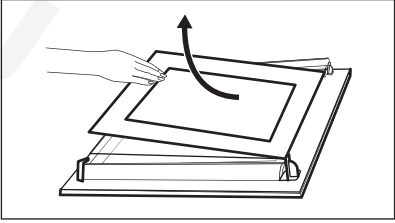


KUJDESI!

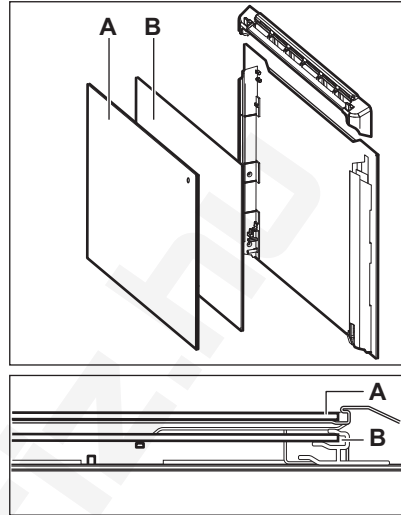
Mos e përdorni furrën pa panelet prej xhami.

Hapi 1	Hapeni derën deri në fund dhe gjeni menteshën në anën e djathtë të derës.	
Hapi 2	Përdorni një kaçavidë për të ngritur dhe rrotulluar plotësisht levën e menteshës së djathtë.	
Hapi 3	Gjeni menteshën në anën e majtë të derës.	
Hapi 4	Ngrini dhe rrotulloni plotësisht levën mbi menteshën e majtë.	
Hapi 5	Mbylleni derën e furrës deri në gjysmë në pozicionin e parë të hapjes. Më pas ngrini dhe tërhiqeni përpara dhe hiqni derën nga vendi.	
Hapi 6	Vendoseni derën mbi një leckë të butë në një sipërfaqe të qëndrueshme.	

KUJDESI DHE PASTRIMI

Hapi 7	Kapeni kornizën (B) në buzën e sipërme të derës nga të dyja anët dhe shtyjeni nga brenda për të çliruar mbërtheckën.	
Hapi 8	Tërhiqeni kornizën e derës përpara për ta hequr.	
Hapi 9	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.	
Hapi 10	Pastrojini panelet prej xhami me ujë dhe sapun. Thajini me kujdes panelet prej xhami. Mos i pastroni panelet e xhamit në lavastovilje.	
Hapi 11	Pas pastrimit, instaloni panelet prej xhami dhe derën e furrës.	

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.



12.6 Mënyra e ndërrimit: Llamba



PARALAJMËRIM!

Rrezik goditjeje elektrike.
Llamba mund të jetë e nxehtë.

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

Përpara se të zëvendësoni llambën e furrës:

Hapi 1	Hapi 2	Hapi 3
Fikni furrën. Prisni derisa furra të jetë ftohur.	Shkëputeni furrën nga priza e korrentit.	Vendosni një pëlhurë në fund të zgavrës.

Llamba e pasme

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

Hapi 4	Montoni kapakun prej xhami.

13. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE

	PARALAJMËRIM! Referojuni kapitujve për sigurinë.

13.1 Çfarë duhet bërë nëse...

 Furra nuk ndizet ose nuk nxehet	
 Shkaku i mundshëm	 Ndreqja
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 “Blokimi për fëmijët” i furrës.	Referojuni kapitullit “Menyja”, nënmenyja për: Opsionet.

 Komponentët	
 Përshkrimi	 Ndreqja
Lamba është djegur.	Ndërroni llambën, për detaje referojuni kapitullit “Kujdesi dhe pastrimi”, “Mënyra e ndërrimit”: Lamba.

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

 Probleme me sinjalin Wi-Fi	
 Shkaku i mundshëm	 Ndreqja
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".
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.

 Kodi dhe përshkrimi	 Zgjidhja
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".

 Kodi dhe përshkrimi	 Zgjidhja
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.

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

13.3 Të dhëna për shërbimin

Nëse nuk e gjeni dot vetë një zgjidhje, kontaktoni shitësin tuaj oseme një qendër shërbimi të autorizuar.
Të dhënat e nevojshme për qendrën e shërbimit ndodhen në etiketën e parametrave. Etiketa e specifikimeve gjendet në kornizën ballore të hapësirës së furrës. Mos e hiqni pllakën e specifikimeve nga pjesa e brendshme e furrës.

Rekomandojmë që ju t'i shkruani të dhënat këtu:	
Modeli (MOD.)	
Numri i produktit (PNC)	
Numri serial (S.N.)	

14. EFIKASITETI ENERGJETIK

14.1 Informacioni i produktit dhe Fleta e informacionit të produktit*

Emri i furnitorit	Electrolux
Identifikimi i modelit	EOE8P39WV 949498456 EOE8P39WX 949498455
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 ventilim	0.69 kWh/cikël	
Numri i zgavrave	1	
Burimi i nxehtësisë	Elektriciteti	
Volumit	72 l	
Lloji i furrës	Furrë inkaso	
Masa	EOE8P39WV	32.3 kg
	EOE8P39WX	31.7 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 përgatisni 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 nxehtësie 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 gatuajë.

Përdoreni nxehtësinë e mbetur për të ngrohur gatimet e tjera.

Për ta mbajtur ushqimin të ngrohtë

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

Gatimi me llambë të fikur

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

Pjekje 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 pritshëm 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.

Nën-menyja	Përshkrimi
Veprimi automatik në distancë	Për të nisur automatikisht përdorimin në distancë pas shtypjes së NISJA. Opcioni 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.

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

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

Nisja e gatimit

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

Mësoni si të gatvani shpejt

Përdorni programet automatike për të përgatitur një gatim me shpejtësi me anë të parametrevë të parazgjedhura:

Mësoni si të gatuarani shpejt				
Gatim i asistuar	Hapi 1	Hapi 2	Hapi 3	Hapi 4
	Shtypni: ①.	Shtypni: ≡.	Shtypni: ✂ Gatim i asistuar.	Zgjidhni gatimin.

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: Gatim i asistuar



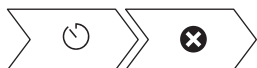
Mënyra e vendosjes: Koha e gatimit



Si të shtyhet: Nisja dhe përfundimi i gatimit



Si të anulohet: Vendorsja 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.

МИСЛИМ ЗА ВАС

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

Добре дошли в Electrolux.

Посетете нашия уебсайт за:



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

www.electrolux.com/support



Регистрирайте Вашия продукт за по-добро обслужване:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

ОБСЛУЖВАНЕ НА КЛИЕНТИ

Винаги използвайте оригинални резервни части.

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

Информацията може да бъде открита на табелката с основни данни

 Предупреждение / Внимание – Информация за безопасност

 Обща информация и съвети

 Информация за околната среда

Запазваме си правото на изменения.

СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	47	3. ИНСТАЛИРАНЕ.....	54
1.1 Безопасност за деца и хора в уязвимо положение.....	48	3.1 Вграждане.....	54
1.2 Обща безопасност.....	48	3.2 Закрепване на фурната към отвора за вграждане.....	55
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	49	4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА.....	56
2.1 Инсталация.....	49	4.1 Общ преглед.....	56
2.2 Електрическо свързване.....	50	4.2 Аксесоари.....	56
2.3 Използване.....	51	5. КАК ДА ВКЛЮЧВАТЕ И ИЗКЛЮЧВАТЕ ФУРНАТА.....	56
2.4 Грижа и почистване.....	52	5.1 Контролен панел.....	56
2.5 Пиролитично почистване.....	53	5.2 Екран.....	57
2.6 Вътрешно осветление.....	53		
2.7 Обслужване.....	54		
2.8 Изхвърляне.....	54		

6. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА.....	59	11.4 Таблицы за готвене за изпитващи институции.....	74
6.1 Първоначално почистване	59	12. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ.....	76
6.2 Първо свързване.....	59	12.1 Бележки относно почистването.....	77
6.3 Безжична връзка	59	12.2 Начин на отстраняване: Нносачи на скарата	77
6.4 Софтуерни лицензи.....	60	12.3 Начин на използване: Пиролитично почистване.....	78
6.5 Начално предварително затопляне.....	61	12.4 Напомняне за почистване.....	79
7. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....	61	12.5 Как да премахнете и инсталирате: Врата.....	79
7.1 Как да настроите: Функции нагряване.....	61	12.6 Как да подмените: Лампа.....	81
7.2 Как да настроите: Помощ при готвене.....	62	13. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	82
7.3 Функции за затопляне.....	62	13.1 Как да постъпите, ако.....	82
7.4 Бележки относно: Печене с влажност.....	64	13.2 Начин на управление: Кодове за грешка.....	83
8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА.....	65	13.3 Данни за обслужване.....	84
8.1 Описание на функциите на часовника.....	65	14. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	85
8.2 Как да настроите: Функции на часовника.....	65	14.1 Продуктова информация и Продуктов информационен лист*.....	85
9. КАК ДА СЕ ИЗПОЛЗВА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ.....	67	14.2 Енергоспестяваща.....	86
9.1 Поставяне на принадлежности.....	67	15. СТРУКТУРА НА МЕНЮТО.....	86
9.2 Термосонда.....	68	15.1 Меню.....	86
10. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....	70	15.2 Подменю за: Почистване.....	87
10.1 Как да запазите: Предпочитани.....	70	15.3 Подменю за: Опции.....	87
10.2 Заклучване на функция.....	71	15.4 Подменю за: Мрежи.....	88
10.3 Автоматично изключване.....	71	15.5 Подменю за: Настройка.....	89
10.4 Охлаждащ вентилатор.....	72	15.6 Подменю за: Сервиз.....	89
11. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	72	16. ЛЕСНО Е!.....	89
11.1 Препоръки за готвене.....	72	17. ИЗБЕРЕТЕ КЛАВИШ ЗА БЪРЗ ДОСТЪП!.....	90
11.2 Печене с влажност.....	72		
11.3 Печене с влажност – препоръчителни аксесоари.....	74		

1. ⚠ ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Преди монтирането и употребата на уреда внимателно прочетете предоставените инструкции. Производителят не е отговорен за наранявания или повреди в резултат на неправилна инсталация или употреба. Винаги дръжте

инструкциите на безопасно и лесно достъпно място за справка в бъдеще.

1.1 Безопасност за деца и хора в уязвимо положение

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

1.2 Обща безопасност

- Само квалифицирано лице трябва да инсталира уреда и да смени кабела.
- Не използвайте уреда, преди да го инсталирате във вградената конструкция.
- Преди извършването на каквато и да е поддръжка, изключете уреда от електрозахранването.

- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се смени от производителя, негов оторизиран сервизен център или квалифицирано лице, за да се избегне опасност.
- **ВНИМАНИЕ:** Проверете дали уредът е изключен, преди да смените лампичката, за да избегнете възможността от токов удар.
- **ВНИМАНИЕ:** Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Трябва да се внимава и да се избягва докосване на нагревателите.
- Винаги използвайте ръкавици за фурна при изваждане или поставяне на приставки, или съдове за печене.
- Използвайте само сензора за храна (термосонда), препоръчан за този уред.
- За да премахнете мет. държачи във фурната, първо издърпайте предната част на държача и след това задната, за да се разкачи от стените. Поставете мет. държачи в обратна последователност.
- Не почиствайте уреда с парочистачка.
- Не използвайте агресивни, абразивни, почистващи препарати или остри, метални прибори при почистване на стъклото на вратата, тъй като те могат да надраскат повърхността и да доведат до напукване на стъклото.
- Разлетите храни трябва да се отстранят преди пиролитичното почистване. Свалете всички приставки на фурната.

2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

2.1 Инсталация

**ВНИМАНИЕ!**

Само квалифициран човек може да извърши монтажа на уреда.

- Махнете всички опаковки.
- Не монтирайте и не използвайте повреден уред.
- Следвайте инструкциите за инсталиране, приложени към уреда.
- Винаги внимавайте, когато местите уреда, тъй като е тежък. Винаги използвайте предпазни ръкавици и затворени обувки.

ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- Не дърпайте уреда за дръжката.
- Монтирайте уреда на безопасно и подходящо място, което отговаря на монтажните изисквания.
- Трябва да спазвате минималното разстояние до други уреди и устройства.
- Преди да монтирате уреда, проверете дали вратата на фурната се отваря безпроблемно.
- Уредът е оборудван с електрическа система за охлаждане. Трябва да се използва с електрозахранването.

Минимална височина на отвора за вграждане (Минимална височина на отвора за вграждане под работния плот)	590 (600) мм
Ширина на отвора за вграждане	560 мм
Дълбочина на отвора за вграждане	550 (550) мм
Височина в предната част на уреда	594 мм
Височина в задната част на уреда	576 мм
Ширина в предната част на уреда	595 мм
Ширина в задната част на уреда	559 мм
Дълбочина на уреда	569 мм
Дълбочина на вграждане на уреда	548 мм
Дълбочина при отворена врата	1022 мм
Минимален размер на отвора за вентилация. Отвор разположен в долната задна страна	560x20 мм
Дължина на основния захранващ кабел. Кабелът е разположен в десния ъгъл на задната страна	1500 мм
Монтажни винтове	4x25 мм

2.2 Електрическо свързване



ВНИМАНИЕ!

Риск от пожар или токов удар.

- Всички ел. връзки трябва да се направят от квалифициран електротехник.
- Уредът трябва да е заземен.

- Уверете се, че параметрите на табелката с технически данни са съвместими с електрическите данни на захранващата мрежа.
- Винаги използвайте правилно монтиран контакт със защита от токов удар.
- Не използвайте разклонители или адаптери с много входове.
- Внимавайте да не повредите захранващия щепсел и захранващия кабел. Ако захранващият кабел трябва да бъде подменен, това трябва да бъде извършено от нашия оторизиран сервизен център.
- Не допускайте захранващите кабели да се доближават до вратичката на уреда или пространството под него, особено когато е включен или когато вратичката е гореща.
- Защитата от токов удар на горещите и изолирани части трябва да бъде затегната по такъв начин, че да не може да се отстрани без инструменти.
- Свържете кабела за захранването към контакта единствено в края на инсталацията. Уверете се, че щепселът за захранване е достъпен след инсталирането.
- Ако контактът е разхлабен, не свързвайте захранващия щепсел.
- Не издърпвайте захранващия кабел, за да изключите уреда. Винаги издърпвайте щепсела на захранването.
- Използвайте само правилни устройства за изолация: предпазни прекъсвачи на мрежата, предпазители (предпазители от винтов тип трябва да се извадят от фасунгата), изключватели и контактори за утечка на заземяването.
- Електрическата инсталация трябва да има изолиращо устройство, което Ви позволява да изключите уреда от ел. мрежата при всички полюси. Изолиращото устройство трябва да е с ширина на отваряне на контакта минимум 3 мм.
- Затворете изцяло вратичката на уреда, преди да свържете захранващия кабел към контакта.
- Този уред се доставя с електрозахранващи щепсел и кабел.

Типове кабели, подходящи за инсталация или подмяна за Европа:

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

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

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

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

2.3 Използване



ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване, изгаряния, токов удар или експлозия.

ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

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



ВНИМАНИЕ!

Опасност от повреда в уреда.

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

2.4 Грижа и почистване



ВНИМАНИЕ!

Опасност от нараняване, пожар или повреда на уреда.

- Преди поддръжка изключете уреда и извадете щепсела на захранването от контакта на ел. мрежата.
- Уверете се, че уредът е студен. Има опасност стъкленикните панели да се счупят.
- Сменяйте незабавно стъкленикните панели на вратичката, когато са повредени. Свържете се с оторизиран сервизен център.

- Внимавайте, когато сваляте вратичката от уреда. Вратичката е тежка!
- Почиствайте редовно уреда, за да предотвратите разваляне на повърхностния материал.
- Почистете уреда с мокра и мека кърпа. Използвайте само неутрални препарати. Не използвайте абразивни продукти, грапави, почистващи кърпи, разтворители или метални предмети.
- Ако използвате спрей за фурна, следвайте инструкциите за безопасност върху опаковката му.

2.5 Пиролитично почистване



ВНИМАНИЕ!

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

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

2.6 Вътрешно осветление



ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар.

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

2.7 Обслужване

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

2.8 Изхвърляне



ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване или задушаване.

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

3. ИНСТАЛИРАНЕ



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

3.1 Вграждане



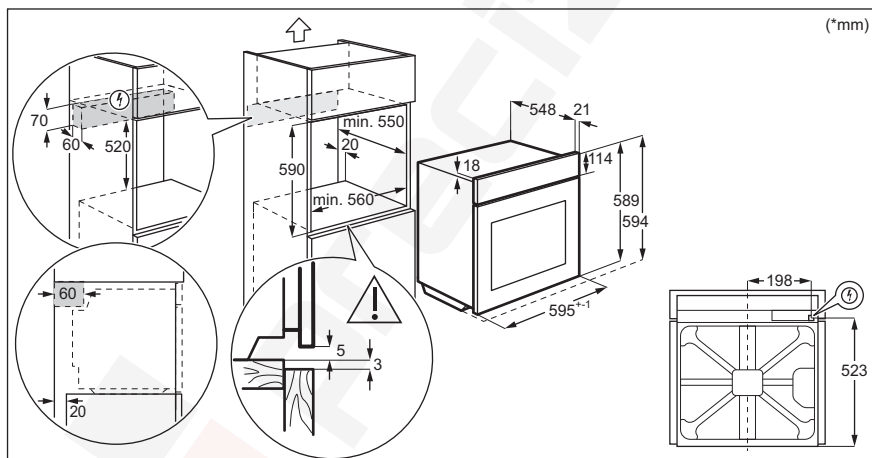
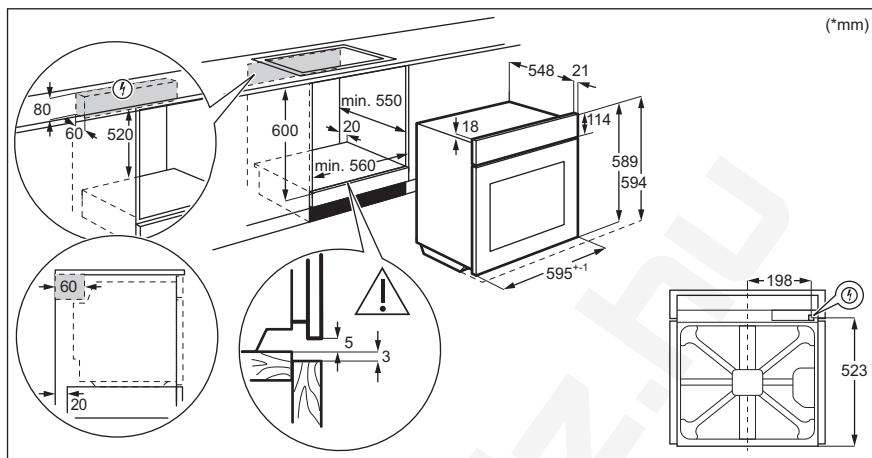
YouTube

www.youtube.com/electrolux

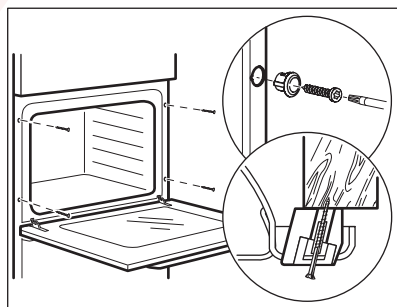
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



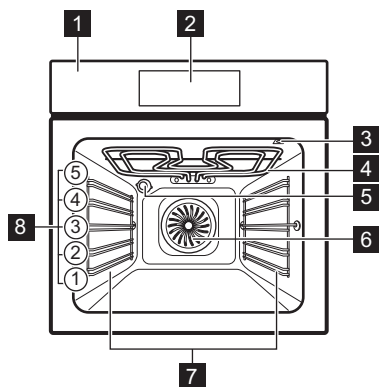


3.2 Закрепване на фурната към отвора за вграждане



4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

4.1 Общ преглед



- 1** Контролен панел
- 2** Електронен програматор
- 3** Гнездо за включване на термосондата
- 4** Нагряващ елемент
- 5** Лампа
- 6** Вентилатор
- 7** Водачи за скара, отстраняеми
- 8** Позиция на скара

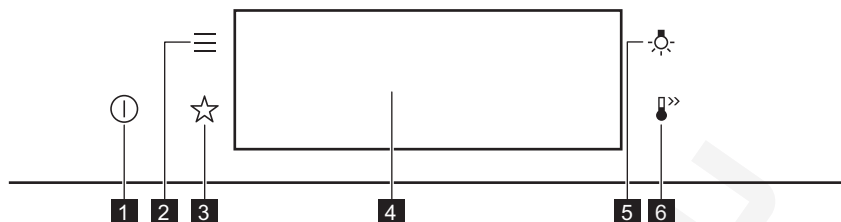
4.2 Аксесоари

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

5. КАК ДА ВКЛЮЧВАТЕ И ИЗКЛЮЧВАТЕ ФУРНАТА

5.1 Контролен панел

КАК ДА ВКЛЮЧВАТЕ И ИЗКЛЮЧВАТЕ ФУРНАТА



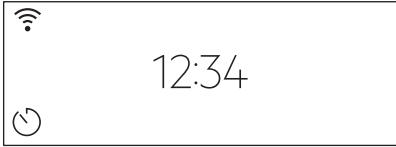
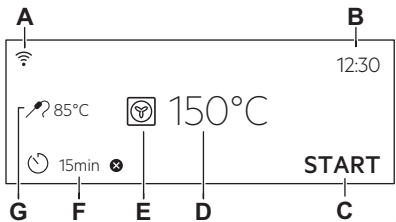
1	ВКЛ. / ИЗКЛ.	Натиснете и задръжете, за да включите и изключите фурната.
2	Меню	Изброява функциите на фурната.
3	Предпочитани	Изброява любимите настройки.
4	Екран	Показва текущите настройки на фурната.
5	Превключвател за лампичката	За включване и изключване на лампата.
6	Бързо нагряване	За включване и изключване на функцията: Бързо нагряване.

Натиснете	Преместете	Натиснете и задръжете
Докоснете повърхността с върха на пръста си.	Плъзнете пръста си по повърхността.	Докоснете повърхността за 3 секунди.

5.2 Екран

	След включване се показва основният екран с функцията за нагряване и температура по подразбиране.

КАК ДА ВКЛЮЧВАТЕ И ИЗКЛЮЧВАТЕ ФУРНАТА

	Ако не използвате фурната над 2 минути, екранът преминава в режим на готовност.
	По време на готвене, екранът показва зададените функции и други налични опции.
	Екранът с максимален брой зададени функции. A. Wi-Fi B. Час от денонощието C. СТАРТ/СТОП D. Температура E. Функции нагряване F. Таймер G. Термосонда (само за избрани модели)

Индикатори на екрана			
Основни индикатори - за навигиране по екрана.			
 За потвърждаване на избора / настройката.	 За връщане едно ниво назад в менюто.	 За отмяна на последното действие.	 За включване и изключване на опции.
Звукова аларма индикатори за функции - когато зададеното време за готвене свърши, се чува сигнал.			
 Функцията е включена.	 Функцията е включена. Готвенето спира автоматично.	 Звуковата аларма е изключена.	
Индикатори на таймера			

 За настройване на функцията: Забавен старт 	 За отмяна на настройката.
Wi-Fi индикатор - фурната може да се свърже с Wi-Fi.	
 Wi-Fi връзката е включена.	

6. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

6.1 Първоначално почистване

Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3
Извадете от фурната всички принадлежности и подвижните опори на скарата.	Почистете фурната и принадлежностите с мека кърпа, топла вода и лек препарат за почистване.	Поставете принадлежности и демонтируемите опори за скарата във фурната.

6.2 Първо свързване

Дисплеят показва приветствено съобщение след първото свързване.

Трябва да зададете: Език, Яркост на екрана, Звук на бутоните, Сила на звук. сигнал, Час от денонощието.

6.3 Безжична връзка

За да свържете фурната Ви е нужно:

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

Стъпка 1	Изтеглете мобилното приложение My Electrolux Kitchen и следвайте инструкциите за следващите стъпки.
Стъпка 2	Включете фурната.
Стъпка 3	Натиснете:  Select (Изберете): Настройки / Мрежи.
Стъпка 4	 – плъзнете или натиснете, за да включите: Wi-Fi.

Стъпка 5	Безжичният модул на фурната стартира в рамките на 90 сек.

Изберете клавиш за бърз достъп!



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

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

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

6.4 Софтуерни лицензи

Софтуерът в този продукт съдържа компоненти, които са базирани на безплатен софтуер и такъв с отворен код. Electrolux благодари за приноса на общностите, предоставящи софтуер с отворен код и роботика, към проекта за разработване.
За достъп до сорс кода на тези компоненти от безплатен софтуер и софтуер с отворен код, чиито лицензионни условия изискват публикуване, и за да видите информацията за техните пълни авторски права и приложими лицензионни условия, моля, посетете: http://electrolux.opensoftwarerepository.com (папка NIU5).

6.5 Начално предварително затопляне

Затоплете предварително празната фурна преди първата употреба.	
Стъпка 1	Извадете от фурната всички принадлежности и подвижните опори на скарата.
Стъпка 2	Задайте максималната температура за функцията:  . Оставете фурната да работи за 1 час.
Стъпка 3	Задайте максималната температура за функцията:  . Оставете фурната да работи за 15 мин.
 От фурната може да излиза миризма и дим по време на предварителното затопляне. Уверете се, че стаята е проветрена.	

7. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

7.1 Как да настроите: Функции нагряване

Стъпка 1	Включете фурната. Дисплеят показва функцията на затопляне по подразбиране.
Стъпка 2	Натиснете символа на функцията на затопляне, за да влезете в подменюто.
Стъпка 3	Изберете функцията на затопляне и натиснете: OK . Екранът показва: температура.
Стъпка 4	Задаване на температура. Натиснете: OK .
Стъпка 5	Натиснете: START . Термосонда – можете да включите термосондата по всяко време преди или по време на готвене.
STOP – натиснете, за да изключите функцията за затопляне.	
Стъпка 6	Изключете фурната.

Изберете клавиш за бърз достъп!



7.2 Как да настроите: Помощ при готвене

Всяко ястие в това подменю има препоръчителна функция и температура. Можете да настроите времето и температурата.

За някои ястия може да готвите и със следното:

- Автоматично мерене
- Термосонда

Степента, при която ястието е приготвено:

- Алангле или По-малко
- Средно изпечено
- Добре изпечено или Повече

Стъпка 1	Включете фурната.
Стъпка 2	Натиснете: 
Стъпка 3	Натиснете:  . Въведете: Помощ при готвене.
Стъпка 4	Изберете ястие или вид храна.
Стъпка 5	Натиснете: START .

Изберете клавиш за бърз достъп!



7.3 Функции за затопляне

СТАНДАРТНИ

Функция за затопляне	Приложение
 Грил	За запичане на тънки храни или препичане на хляб.
 Турбо грил	За печене на големи парчета месо или птици с костите на едно ниво. За огретени и за кафява коричка.
 Горещ въздух/вентилир	За печене на три нива едновременно и за сушене на храна. Задайте температура с 20 - 40°C по-ниска отколкото за Традиционно печене.
 Дълбоко замразени храни	За да станат хрупкави полуготовите храни (напр. картофки, картофи с коричка или пролетни рулца).
 Традиционно печене	За печене на тестени и месни храни на едно ниво.
 Функция пица	За печене на пица. За хрупкав и запечен блат.
 Долен нагревател	За печене на сладкиши с хрупкава долна част и за запазване на храната.
 Печене на хляб	Използвайте тази функция, за да пригответе хляб или франзели с много добър професионален резултат относно хрупкавост, цвят и загар на коричката.
 Втасване на тесто	За ускоряване набухването на тесто с мая. Предотвратява изсъхването на повърхността на тестото и го запазва еластично.

СПЕЦИАЛНИ

Функция за затопляне	Приложение
 Консервиране	За консервиране на зеленчуци (напр. туршия).
 Сушене	За сушене на резенчета плодове, зеленчуци и гъби.
 Затопляне на чиния	За подгряване на чинии преди сервиране.
 Размразяване	За размразяване на храна (плодове и зеленчуци). Времето за размразяване зависи от количеството и размера на замразената храна.
 Огретен	За ястия като лазаня или запечени картофи. За огретени и за кафява коричка.
 Бавно готвене	За приготвяне на крехко, сочно печено.
 Поддържане на топлина	За поддържане на храната топла.
 Печене с влажност	Функцията е разработена за пестене на енергия по време на готвене. Когато използвате тази функция, температурата във вътрешността може да се различава от зададената. Използва се остатъчната топлина. Степента на нагряване може да бъде намалена. За повече информация вижте глава „Всекидневна употреба“, забележете: Печене с влажност.

7.4 Бележки относно: Печене с влажност

Тази функция беше използвана за спазване на изискванията за клас на енергийна ефективност и екодизайн според EC 65/2014 и EC 66/2014. Тестове съгласно EN 60350-1.

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

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

8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА

8.1 Описание на функциите на часовника

Функция Часовник	Приложение
Време за готвене	За да зададете времетраене на готвенето. Максимумът е 23 ч. и 59 мин.
Прекратяване на действието	За настройване какво да се случи при края на отброяването на таймера.
Забавен старт	За отлагане на старта и/или края на готвенето.
Удължаване на времето	За увеличаване на времето за готвене.
Напомняне	За настройка на обратно броене. Максимумът е 23 ч. и 59 мин. Тази функция не влияе върху работата на фурната.
Брояч	Седи колко време работи функцията. Брояч – можете да я включвате и изключвате.

8.2 Как да настроите: Функции на часовника

Как да настроите часовника	
Стъпка 1	Натиснете: Час от денонощието –
Стъпка 2	Настройте таймера. Натиснете: ОК –

Как да настроите времето за готвене	
Стъпка 1	Изберете функцията на затопляне и настройте температурата.

ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА

Как да настроите времето за готвене

Стъпка 2	Натиснете:  –
Стъпка 3	Настройте таймера. Натиснете: OK –

Изберете клавиш за бърз достъп!



Как да изберете опция за край

Стъпка 1	Изберете функцията на затопляне и настройте температурата.
Стъпка 2	Натиснете:  –
Стъпка 3	Задайте времето за готвене.
Стъпка 4	Натиснете: ● ● ● –
Стъпка 5	Натиснете: Прекратяване на действието –
Стъпка 6	Изберете предпочитания: Прекратяване на действието –
Стъпка 7	Натиснете: OK. Повторете действието, докато на дисплея се покаже основният екран.

Как да отложите началото на готвенето

Стъпка 1	Задайте функцията за затопляне и температурата.
Стъпка 2	Натиснете:  –

КАК ДА СЕ ИЗПОЛЗВА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Как да отложите началото на готвенето	
Стъпка 3	Задайте времето за готвене.
Стъпка 4	Натиснете: ● ● ● –
Стъпка 5	Натиснете: Забавен старт –
Стъпка 6	Изберете стойност.
Стъпка 7	Натиснете: OK. Повторете действието, докато на дисплея се покаже основният екран.

Как да удължите времето за готвене	
Когато остава 10% от времето за готвене, а изглежда, че храната не е готова, можете да удължите времето за готвене. Можете също да промените и функцията на затопляне.	
Натиснете +1 мин. , за да удължите времето за готвене.	

Как да промените настройките на таймера	
Стъпка 1	Натиснете: ⌚ –
Стъпка 2	Настройте стойността на таймера.
Стъпка 3	Натиснете: OK –
Можете да промените във всеки момент зададеното време докато готвите.	

9. КАК ДА СЕ ИЗПОЛЗВА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

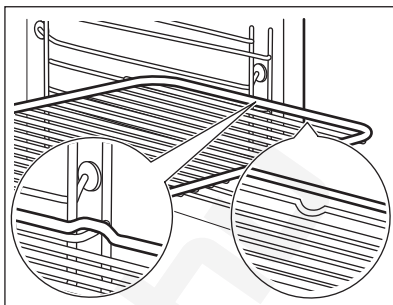
9.1 Поставяне на принадлежности

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

КАК ДА СЕ ИЗПОЛЗВА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

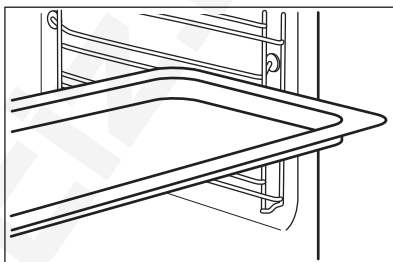
Скара/рафт:

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



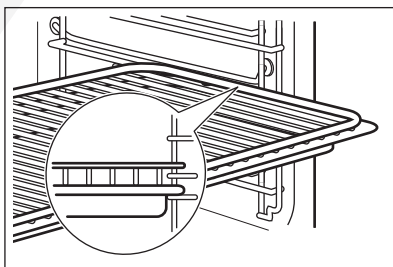
Тава за печене /Дълбока тава:

Натиснете тавата между водачите на опората на скарата.



Скара/рафт, Тава за печене /Дълбока тава:

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



9.2 Термосонда

Термосонда- измерва температурата в храната. Можете да го използвате с всяка функция за нагряване.

Трябва да се настроят две температури:

°C

Температурата на фурната минимум 120°C.



Температурата в сърцевината.

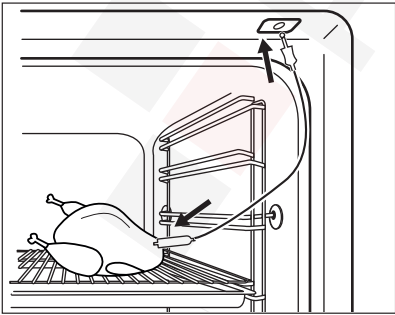
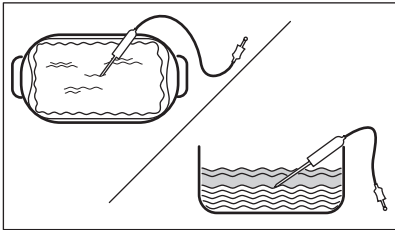
КАК ДА СЕ ИЗПОЛЗВА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

За максимално добри резултати при готвене:

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

Фурната изчислява приблизителното време на приключване на готвенето. Зависи от количеството храна, зададената функция на фурната и температурата.

Начин на използване: Термосонда

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

ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

Стъпка 5	 – натиснете, за да зададете температурата на сензора в сърцевината.
Стъпка 6	• • • – натиснете, за да зададете предпочитаната опция: • Звукова аларма – когато храната достигне температурата в сърцевината, прозвучава сигнал. • Звукова аларма и край на готвенето – когато храната достигне температурата в сърцевината, прозвучава сигнал и фурната спира.
Стъпка 7	Изберете опцията и натиснете няколко пъти: OK, за да отидете до основния екран.
Стъпка 8	Натиснете: START. Когато ястието достигне настроената температура, прозвучава сигнал. Имате избор между това да спрете или да продължите да готвите, за да се уверите, че храната е добре изпечена.
Стъпка 9	Извадете жака на Термосонда от гнездото и извадете ястието от фурната. ВНИМАНИЕ! Съществува риск от изгаряния, ако Термосонда се нагорещи. Внимавайте, когато го изваждате от контакта и го премахвате от храната.

Изберете клавиш за бърз достъп!



10. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

10.1 Как да запазите: Предпочитани

Можете да запазите любимите си настройки, като функцията на затопляне, времето за готвене, температурата или функцията за почистване. Можете да запаметите 3 любими настройки.

Стъпка 1	Включете фурната.
Стъпка 2	Изберете предпочитаната функция.

Стъпка 3	Натиснете:  Select (Изберете): Предпочитани.
Стъпка 4	Изберете: Запази текущите настройки.
Стъпка 5	Натиснете + , за да добавите настройката към списъка със: Предпочитани. Натиснете OK.
 - натиснете, за да нулирате настройката.  - натиснете, за да отмените настройката.	

10.2 Заклучване на функция

Тази функция предотвратява случайна промяна на функцията за затопляне.

Стъпка 1	Включете фурната.
Стъпка 2	Задайте функция за затопляне.
Стъпка 3	☆, ⏸ – натиснете едновременно, за да включите функцията.
За да изключите функцията, повторете стъпка 3.	

10.3 Автоматично изключване

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

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

Автоматичното изключване не действа при следните функции: Осветление, Термосонда, Приклучване, Бавно готвене.

10.4 Охлаждащ вентилатор

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

11. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ

11.1 Препоръки за готвене



Температурата и времето за готвене в таблиците са само ориентировъчни. Те зависят от рецептите, качеството и количеството на използваните съставки. Вашата фурна може да пече по-различно от досегашната Ви фурна. Таблиците по-долу показват препоръчителните настройки за температура, време за готвене и ниво на скара за определени видове храни. Ако не можете да намерите настройките за специална рецепта, потърсете подобни рецепти. За повече препоръки за готвене вижте таблиците за готвене на нашия уебсайт. За да откриете подходящата книжка с рецепти, проверете PNC (номер на продукт) на фирмената табела от предната част на уреда.

11.2 Печене с влажност

За най-добри резултати следвайте предложенията в долната таблица.

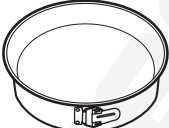
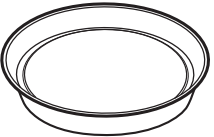
		 (°C)		 (min)
Сладки рула, 16 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	20 - 30
Рула, 9 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	30 - 40
Пица, замразена, 0,35 kg	скара	220	2	10 - 15
Руло	тава за печене или съд за оттичане	170	2	25 - 35
Брауни	тава за печене или съд за оттичане	175	3	25 - 30

		 (°C)		 (min)
Суфле, 6 броя	керамични ramekни на скарата	200	3	25 - 30
Основа за пан-дишпанен флан	метална основа за флан на скарата	180	2	15 - 25
Торта „Виктория“	съд за печене на скарата	170	2	40 - 50
Варена риба, 0,3 kg	тава за печене или съд за оттичане	180	3	20 - 25
Цяла риба, 0,2 kg	тава за печене или съд за оттичане	180	3	25 - 35
Филе от риба, 0,3 kg	тиган за пица на скарата	180	3	25 - 30
Варено месо, 0,25 kg	тава за печене или съд за оттичане	200	3	35 - 45
Шашлик (шишче), 0,5 kg	тава за печене или съд за оттичане	200	3	25 - 30
Бисквитки, 16 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	20 - 30
Макарони (слад.), 24 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	25 - 35
Мъфини, 12 броя	тава за печене или съд за оттичане	170	2	30 - 40
Солени бисквити, 20 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	25 - 30
Бисквити от леко тесто, 20 броя	тава за печене или съд за оттичане	150	2	25 - 35
Тарталети, 8 броя	тава за печене или съд за оттичане	170	2	20 - 30

		 (°C)		 (min)
Зеленчуци, варени, 0,4 kg	тава за печене или съд за оттичане	180	3	35 - 45
Вегетариански омлет	тиган за пица на скарата	200	3	25 - 30
Средиземноморски зеленчуци, 0,7 kg	тава за печене или съд за оттичане	180	4	25 - 30

11.3 Печене с влажност – препоръчителни аксесоари

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

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

11.4 Таблицы за готвене за испытывающие учреждения.

Информация за испытывающие лаборатории

Тестове по IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Малки кейкове 20 броя/ табла	Традицион- но печене	Тава за печене	3	170	20 - 30	-
Малки кейкове 20 броя/ табла	Горещ въз- дух/венти- лир	Тава за печене	3	150 - 160	20 - 35	-
Малки кейкове 20 броя/ табла	Горещ въз- дух/венти- лир	Тава за печене	2 и 4	150 - 160	20 - 35	-
Ябълков пай, 2 тави Ø20 cm	Традицион- но печене	Реше- тъчна скара	2	180	70 - 90	-
Ябълков пай, 2 тави Ø20 cm	Горещ въз- дух/венти- лир	Реше- тъчна скара	2	160	70 - 90	-
Пандиш- панова торта, форма за кейк Ø26 cm	Традицион- но печене	Реше- тъчна скара	2	170	40 - 50	Загрейте фурна- та предварител- но за 10 минути.
Пандиш- панова торта, форма за кейк Ø26 cm	Горещ въз- дух/венти- лир	Реше- тъчна скара	2	160	40 - 50	Загрейте фурни- та предварител- но за 10 минути.

ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ

				 (°C)	 (min)	
Пандишпанова торта, форма за кейк Ø26 cm	Горещ въздух/вентил	Решетъчна скара	2 и 4	160	40 - 60	Загрейте фурната предварително за 10 минути.
Масленки	Горещ въздух/вентил	Тава за печене	3	140 - 150	20 - 40	-
Масленки	Горещ въздух/вентил	Тава за печене	2 и 4	140 - 150	25 - 45	-
Масленки	Традиционно печене	Тава за печене	3	140 - 150	25 - 45	-
Тост, 4 – 6 броя	Грил	Решетъчна скара	4	макс.	2-3 минути от едната страна; 2-3 минути от другата страна	Загрейте фурната предварително за 3 минути.
Бургер от говеждо, 6 парчета, 0,6 kg	Грил	Скара и тава за отцеждане	4	макс.	20 - 30	Поставете решетъчната скара на четвъртото ниво и тавата за отцеждане на третото ниво на фурната. Обърнете ястието на половината време за готвене. Загрейте фурната предварително за 3 минути.

12. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ



ВНИМАНИЕ!

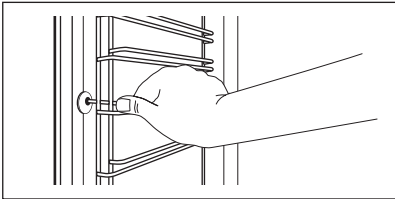
Вж. глава "Безопасност".

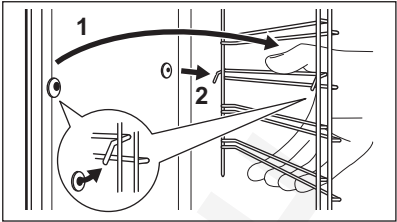
12.1 Бележки относно почистването

 Препарати за почистване	Почистете лицевата част на фурната с мека кърпа с топла вода и лек препарат за почистване.
	Използвайте почистващ разтвор, за да почистите металните повърхности.
	Почистете петната с лек почистващ препарат.
 Всекидневна употреба	Почиствайте вътрешността след всяка употреба. Натрупвания на мазнини или други остатъци могат да доведат до пожар.
	Във фурната или по стъклата на вратичката може да кондензира влага. За да намалите кондензацията, оставете фурната да работи 10 минути преди готвене. Не съхранявайте храната във фурната за повече от 20 минути. Подсушавайте вътрешността на фурната с мека кърпа след всяка употреба.
 Акcesoари	Почиствайте принадлежностите на фурната след всяко ползване и ги оставайте да изсъхнат. Използвайте мека кърпа с топла вода и лек почистващ препарат. Не почиствайте принадлежностите в съдомиялна.
	Не почиствайте незалепващите акcesoари с абразивно почистващо средство или предмети с остри ръбове.

12.2 Начин на отстраняване: Нносачи на скарата

Отстранете опорите на скарата, за да почистите фурната.

Стъпка 1	Изключете фурната и изчаквайте да изстине.	
Стъпка 2	Издърпайте предната част на опорите на скарата от страничната стена.	

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

12.3 Начин на използване: Пиролитично почистване

Почистете фурната с Пиролитично почистване.

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

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

Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3
Включете фурната.	Натиснете:  / Почистиране.	Изберете режим на почистване.
Опция	Режим на почистване	Времетраене
Пиролитично почистване, бързо	Леко почистване	1 h
Пиролитично почистване, нормално	Нормално почистване	1 h 30 min
Пиролитично почистване, интензивно	Цялостно почистване	2 h 30 min

❗ Когато почистването започне, вратата на фурната се заключва и лампичката е изключена. Охлаждащият вентилатор работи на по-висока скорост.

STOP – натиснете, за да спрете почистването преди да е завършило.
Не използвайте фурната, докато символът за заключена вратичка не излезе от дисплея.

Когато чистенето приключи:

Изключете фурната и изчакайте да изстине.

Изчистете вътрешността с мека кърпа.

Премахнете остатъка от дъното на вътрешността.

12.4 Напомняне за почистване

Когато се появи напомнянето, е необходимо почистване.

Използвайте функцията: Пиролитично почистване.

12.5 Как да премахнете и инсталирате: Врата

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

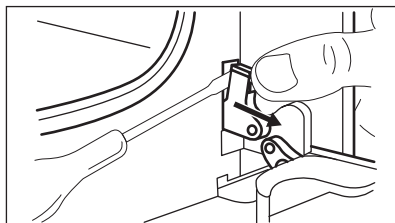


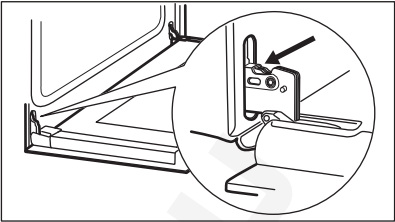
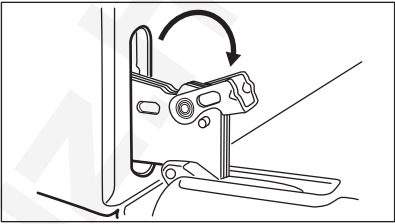
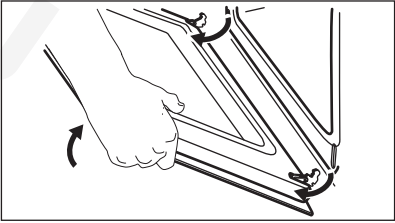
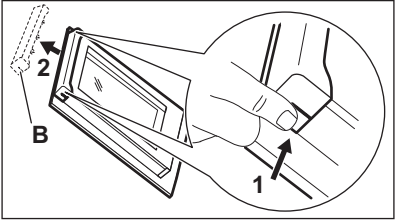
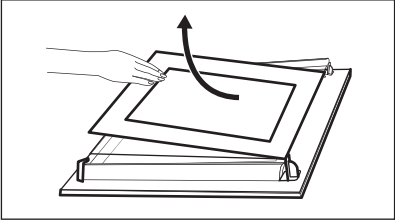
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не използвайте фурната без стъклените панели.

Стъпка 1 Отворете изцяло вратата и открийте пантата от дясната ѝ страна.

Стъпка 2 Използвайте отвертка, за да повдигнете и обърнете докрай лостчето на пантата от дясната страна.

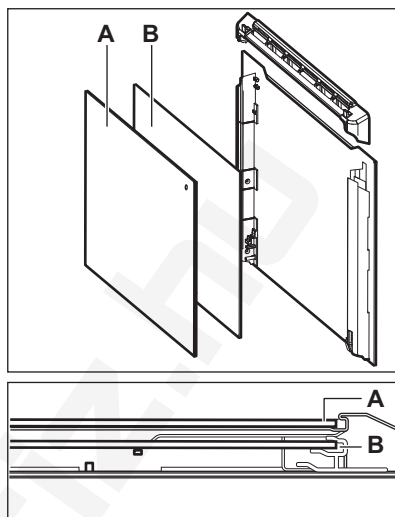


Стъпка 3	Открийте пантата от лявата част на вратата.	
Стъпка 4	Повдигнете и завъртете изцяло лоста на лявата панта.	
Стъпка 5	Затворете вратата на фурната наполовина до първото възможно положение за отваряне. След това повдигнете, дръпнете напред и извадете вратата от гнездото.	
Стъпка 6	Поставете вратата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

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

При правилен монтаж гарнитурата на вратата щраква.

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



12.6 Как да подмените: Лампа



ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар.

Лампата може да е гореща.

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

Преди да смените лампата:

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

Задна лампа

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

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Стъпка 3	Сменете старата крушка с подходяща нова крушка, устойчива на температура 300°C.
Стъпка 4	Монтирайте стъкления капак.

13. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

13.1 Как да постъпите, ако...



Фурната не се включва или не загарява



Възможна причина



Решение

Фурната не е свързана към електрозахранването или е свързана неправилно.

Проверете дали фурната е свързана правилно към електрозахранването. Направете справка със схемата за свързване.

Часовникът не е настроен.

Настройте часовника, за подробности вижте глава „Функции на часовника“; Как да направите настройката: Функции на часовника.

Вратата не е добре затворена.

Затворете плътно вратата.

Предпазителят е изгорял.

Проверете дали предпазителят е причина за неизправността. Ако проблемът се появи отново, обадете се на квалифициран техник.

Функцията „Защита за деца“ е включена.

Вижте глава „Меню“, подменю за: Опции.

 Компоненти	
 Описание	 Решение
Лампичката е изгоряла.	Сменете лампичката, за подробности вижте глава „Грижа и почистване“, Начин на подмяна: Лампа.

Прекъсването на захранването винаги спира почистването. Повторете почистването, ако е прекъснато от спиране на тока.

 Проблеми с Wi-Fi сигнала	
 Възможна причина	 Решение
Проблеми със сигнала на безжичната мрежа.	Проверете Вашата безжична мрежа и рутер. Рестартирайте рутера.
Инсталиран е нов рутер или е променена конфигурацията на рутера.	За да конфигурирате отново фурната и мобилното устройство, вижте глава „Преди първа употреба“, Безжична връзка.
Силата на сигнала на безжичната мрежа е слаба.	Преместете рутера възможно най-близо до фурната.
Безжичният сигнал се прекъсва от микровълнов уред, поставен близо до фурната.	Изключете микровълновия уред.

13.2 Начин на управление: Кодове за грешка

При наличие на софтуерна грешка на дисплея се извежда съобщение за грешка. В този раздел ще откриете списък с проблеми, които може да разрешите сами.

 Код и описание	 Отстраняване
C2 –Термосонда е във вътрешността на фурната по време на Пиролитично почистване.	Извадете Термосонда.

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

 Код и описание	 Отстраняване
C3 – вратата не е напълно затворена по време на Пиролитично почистване.	Затворете вратата.
F111 –Термосонда не е правилно поставена в гнездото.	Поставете Термосонда изцяло в гнездото.
F240, F439 – сензорните полета на дисплея не работят правилно.	Почистете повърхността на дисплея. Уверете се, че сензорните полета не са замърсени.
F601 – наличие на проблем със сигнала на Wi-Fi.	Проверете връзката с мрежата. Вж. глава „Преди първата употреба“, Безжична връзка.
F604 – първото свързване с Wi-Fi е неуспешно.	Изключете фурната, включете я и опитайте отново. Вж. глава „Преди първата употреба“, „Безжична връзка“.
F908 – системата на фурната не е в състояние да се свърже с контролния панел.	Изключете и включете фурната.

Когато някое от тези съобщения за грешка продължи да се извежда на дисплея, това означава, че вероятно е деактивирана някоя от подсистемите с неизправност. В такъв случай се свържете с Вашия доставчик или с упълномощен сервизен център. Ако се появи някоя от тези грешки, останалите функции на фурната ще продължат да функционират.

 Код и описание	 Отстраняване
F602, F603 – не е наличен Wi-Fi.	Изключете и включете фурната.

13.3 Данни за обслужване

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

Данните, необходими за сервизния център, са посочени на табелката с данни. Тази табелка се намира върху предната рамка на вътрешността на фурната. Не отстранявайте табелката с данни от вътрешността на фурната.

Препоръчваме ви да запишете данните тук:	
Модел (MOD.)	

Препоръчваме ви да запишете данните тук:

Номер на продукт (PNC)

.....

Сериен номер (SN)

.....

14. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

14.1 Продуктова информация и Продуктов информационен лист*

Име на доставчик	Electrolux	
Идентификация на модела	EOE8P39WV 949498456 EOE8P39WX 949498455	
Индекс на енергийна ефективност	81.2	
Клас на енергийна ефективност	A+	
Консумация на енергия със стандартно натоварване, конвенционален режим	0.93 kWh/цикъл	
Консумация на енергия със стандартно натоварване, засилен вентилационен режим	0.69 kWh/цикъл	
Брой кухни	1	
Топлинен източник	Електричество	
Сила на звука	72 l	
Тип на фурната	Фурна за вграждане	
Маса	EOE8P39WV	32.3 kg
	EOE8P39WX	31.7 kg

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

Класът на енергийна ефективност не е приложен за Русия.

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

14.2 Енергоспестяваща



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

Уверете се, че вратата на фурната е затворена, когато фурната работи. Не отваряйте вратата на фурната твърде често по време на готвене. Поддържайте уплътнението на вратата чисто и се уверете, че е добре фиксирано в своята позиция. Използвайте метални готварски съдове, за да подобрите енергоспестяването. Когато е възможно, не загревайте предварително фурната, преди готвене. Когато пригответе няколко ястия наведнъж, свеждайте интервалите между готвенето им до минимум.

Готвене с вентилатор

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

Остатъчна топлина

Ако е активирана програма с избор на „Времетраене“ или „Час на изключване“ и времето за готвене е повече от 30 минути, нагриващите елементи се изключат автоматично по-рано при някои функции на фурната.

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

Когато продължителността на готвене е по-голяма от 30 минути, намалете температурата на фурната до минимум 3 – 10 минути преди края на готвенето. Остатъчната топлина вътре във фурната ще продължи да готви.

Използвайте остатъчната топлина, за да затопляте други храни.

Подгръване на храна

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

Готвене с изключена лампичка

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

Печене с влажност

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

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

15. СТРУКТУРА НА МЕНЮТО

15.1 Меню

Натиснете , за да отворите Меню.

Елемент от менюто		Приложение
Помощ при готвене		Изброява автоматичните програми.
Почистване		Изброява програмите за почистване.
Предпочитани		Изброява любимите настройки.
Опции		За задаване на конфигурацията на фурната.
Настройки	Мрежи	За задаване на конфигурацията на мрежата.
	Настройка	За задаване на конфигурацията на фурната.
	Сервиз	Показва конфигурацията и версията на софтуера.

15.2 Подменю за: Почистване

Подменю	Приложение
Пиролитично почистване, бързо	Времетраене: 1 h.
Пиролитично почистване, нормално	Времетраене: 1 h 30 min.
Пиролитично почистване, интензивно	Времетраене: 2 h 30 min.

15.3 Подменю за: Опции

Подменю	Приложение
Осветление	Включва и изключва лампата.

Подменю	Приложение
Защита за деца	Предотвратява случайно активиране на фурната. Когато опцията е включена, при включване на фурната текстът "Защита за деца" се появява на екрана. За да активирате фурната, изберете кодовите букви по азбучен ред. Когато опцията „Защита за деца“ е включена и фурната е изключена, вратичката на фурната е заключена. Достъпът до таймера, дистанционното управление и лампичката са възможни с включена Защита за деца.
Бързо нагряване	Скъсява времето за загреване. Достъпно само за някои от функциите на фурната.
Напомняне за почистване	Включване и изключване на напомнянето.
Посочване на времето	Включва и изключва часовника.
Дигиталнен часовник	Сменя формата на показваната индикация за време.

15.4 Подменю за: Мрежи

Подменю	Описание
Wi-Fi	За да активирате и деактивирате: Wi-Fi.
Дистанционно управление	За да активирате и деактивирате дистанционно управление Опцията се вижда само след като включите: Wi-Fi.
Авто дистанционно действие	За да стартирате дистанционното управление автоматично след натискане СТАРТ. Опцията се вижда само след като включите: Wi-Fi.
Мрежа	За да проверите състоянието на мрежата и силата на Wi-Fi сигнала. Wi-Fi.
Забравяне на мрежата	За да изключите текущата мрежа от автоматично свързване с фурната.

15.5 Подменю за: Настройка

Подменю	Описание
Език	Задава езика за опрaвление.
Яркост на екрана	Задава яркостта на екрана.
Звук на бутоните	Включва и изключва звука при натискане на сензорните полета. Не е възможно да заглушите звука за: ①.
Сила на звук. сигнал	Задава силата на звука на бутоните и сигналите.
Час от денонощието	Задава текущите час и дата.

15.6 Подменю за: Сервиз

Подменю	Описание
Демо режим	Код за активация/деактивация: 2468
Софтуерна версия	Информация относно софтуерната версия.
Зануляване на настройките	Възстановява фабричните настройки.

16. ЛЕСНО Е!

Преди първата употреба, трябва да настроите:				
Език	Яркост на екрана	Звук на бутоните	Сила на звук. сигнал	Час от денонощието

Запознайте се с основните икони на контролния панел и екрана:						
① ВКЛ. / ИЗ-КЛ.	≡ Меню	☆ Предпочитани	Wi-Fi	⌚ Таймер	🔧 Термо-сонида	START / STOP

Започнете да използвате фурната				
Бърз старт	Включете фурната и започнете да готвите със зададената температура и време по подразбиране.	Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3
		Натиснете и задръжте: ①.	 ... - изберете предпочитаната функция.	Натиснете: START.
Бързо изключване	Изключвайте фурната, всеки екран или съобщение по всяко време.	① - натиснете и задръжте, докато фурната се изключи.		

Започнете да готвите				
Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3	Стъпка 4	Стъпка 5
① - натиснете, за да включите фурната.	 ... - изберете функцията за затопляне.	°C - задайте температурата.	OK - натиснете, за да потвърдите.	START - натиснете, за да започнете готвенето.

Научете как да готвите бързо				
Използвайте автоматичните програми, за да пригответе бързо ястия с настройките по подразбиране:				
Помощ при готвене	Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3	Стъпка 4
	Натиснете: ①.	Натиснете:  .	Натиснете:  Помощ при готвене.	Изберете ястието.

Използвайте бързите функции, за да зададете времето за готвене	
10% финален асистент Използвайте 10% финален асистент, за да добавите допълнително време, когато остане 10% от времето за готвене.	За да увеличите времето за готвене, натиснете +1min.

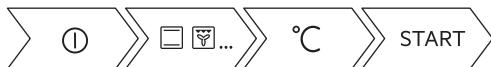
17. ИЗБЕРЕТЕ КЛАВИШ ЗА БЪРЗ ДОСТЪП!

Тук можете да видите всички полезни възможности за бърз достъп. Можете да ги намерите и в съответните посветени на тях глави в ръководството за потребителя.

Безжична връзка



Как да настроите: Функции нагряване



Как да настроите: Помощ при готвене



Как да настроите: Време за готвене



Как да отложите: Началото и края на готвенето



Как да анулирате: Настройване на таймера



Начин на използване: Термосонда



18. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Рециклирайте материалите със символа . Поставете опаковките в съответните контейнери за рециклирането им. Помогнете за опазването на околната среда и

ИЗБЕРЕТЕ КЛАВИШ ЗА БЪРЗ ДОСТЪП!

човешкото здраве, както и за рециклирането на отпадъци от електрически и електронни уреди. Не изхвърляйте уредите, означени със символа , заедно с битовата смет. Върнете уреда в местния пункт за рециклиране или се обърнете към вашата общинска служба.



MISLIMO NA VAS

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

Dobro došli u Electrolux.

Posjetite naše internetske stranice:



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

www.electrolux.com/support



Registrijte svoj proizvod za bolju uslugu:

www.registerelectrolux.com



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

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 - brojčana šifra dijela), serijski broj.

Podaci se mogu naći na nazivnoj pločici.

 Upozorenje / oprez - sigurnosne informacije

 Opće informacije i savjeti

 Ekološke informacije

Zadržava se pravo na izmjene.

SADRŽAJ

1. INFORMACIJE O SIGURNOSTI.....	94	3. POSTAVLJANJE.....	100
1.1 Sigurnost djece i ranjivih osoba.....	94	3.1 Ugrađivanje u ugradbene	
1.2 Opća sigurnost.....	95	ormariće.....	100
2. SIGURNOSNE UPUTE.....	96	3.2 Pričvršćivanje pećnice za kuhinjski	
2.1 Instalacija.....	96	ormarić.....	101
2.2 Električni priključak.....	97	4. OPIS PROIZVODA.....	102
2.3 Primjena.....	98	4.1 Opći pregled.....	102
2.4 Održavanje i čišćenje.....	99	4.2 Dodatna oprema.....	102
2.5 Potrebno je čišćenje.....	99	5. KAKO UKLJUČITI I ISKLJUČITI	
2.6 Unutarnje osvjetljenje.....	100	PEĆNICU.....	102
2.7 Usluga.....	100	5.1 Upravljačka ploča.....	102
2.8 Odlaganje.....	100	5.2 Zaslon.....	103

6. PRIJE PRVE UPORABE.....	105	11.4 Tablice pečenja za ispitne ustanove.....	119
6.1 Početno čišćenje	105	12. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE.....	121
6.2 Prvo spajanje.....	105	12.1 Napomene o čišćenju.....	121
6.3 Bežična veza	105	12.2 Kako ukloniti: Nosači police	122
6.4 Licenca za softver.....	106	12.3 Način upotrebe:	
6.5 Početno predgrijavanje.....	106	Piroličko čišćenje.....	122
7. SVAKODNEVNA UPORABA.....	107	12.4 Podsjetnik Za Čišćenje.....	123
7.1 Kako postaviti: Funkcije pećnice..	107	12.5 Kako ukloniti i postaviti: Vrata....	123
7.2 Kako postaviti: Pomoć pri kuhanju.....	107	12.6 Kako zamijeniti: Žarulju.....	125
7.3 Funkcije pećnice.....	108	13. RJEŠAVANJE PROBLEMA.....	126
7.4 Napomene o: Vlažno pečenje.....	110	13.1 Što učiniti ako	126
8. FUNKCIJE SATA.....	110	13.2 Kako upravljati: Šiframa pogreški.....	127
8.1 Opis funkcija sata.....	110	13.3 Servisni podaci.....	128
8.2 Kako postaviti: Funkcije sata.....	111	14. ENERGETSKA UČINKOVITOST.....	129
9. NAČIN KORIŠTENJA: PRIBOR.....	113	14.1 Podaci o proizvodu i List s podacima o proizvodu*.....	129
9.1 Umetanje dodataka.....	113	14.2 Ušteda energije.....	129
9.2 Senzor za hranu.....	114	15. STRUKTURA IZBORNIKA.....	130
10. DODATNE FUNKCIJE.....	116	15.1 Izbornik.....	130
10.1 Kako uštedjeti: Favoriti.....	116	15.2 Podizbornik za: Čišćenje.....	131
10.2 Blokiranje tipki.....	116	15.3 Podizbornik za: Opcije.....	131
10.3 Automatsko isključivanje.....	116	15.4 Podizbornik za: Veze.....	132
10.4 Ventilator za hlađenje.....	117	15.5 Podizbornik za: Postavljanje.....	132
11. SAVJETI.....	117	15.6 Podizbornik za: Servis.....	132
11.1 Preporuke za kuhanje.....	117	16. LAKO JE!.....	133
11.2 Vlažno pečenje.....	117	17. PREČAC!.....	134
11.3 Vlažno pečenje - preporučeni dodaci.....	119		

1. INFORMACIJE O SIGURNOSTI

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

1.1 Sigurnost djece i ranjivih osoba

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca u dobi od 8 godina i starija te osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih

mogućnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom ili znanjem ako su pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu sigurnost i rade po uputama koje se odnose na sigurno korištenje uređaja te razumiju uključene opasnosti. Djeca mlađa od 8 godina i osobe s vrlo teškim i složenim invaliditetom moraju se držati podalje od uređaja, osim ako su pod stalnim nadzorom.

- Djeca bi trebala biti pod nadzorom kako bi se osiguralo da se ne igraju s uređajem i mobilnim uređajem s My Electrolux Kitchen.
- Ambalažu držite podalje od djece i zbrinite je na odgovarajući način.
- UPOZORENJE: Držite djecu i kućne ljubimce podalje od uređaja dok radi ili tijekom hlađenja. Dostupni dijelovi postaju vrući tijekom uporabe.
- Ako uređaj ima funkciju roditeljske zaštite, mora se aktivirati.
- Bez nadzora djeca ne smiju obavljati čišćenje uređaja i korisničko održavanje.

1.2 Opća sigurnost

- Samo kvalificirana osoba može postaviti ovaj uređaj i zamijeniti kabel.
- Ne upotrebljavajte uređaj prije postavljanja u ugradbeni ormarić.
- Isključite uređaj iz izvora napajanja prije obavljanja bilo kakvog održavanja.
- Ako je kabel napajanja oštećen, proizvođač, ovlašteni servisni centar ili slično kvalificirana osoba mora ga zamijeniti kako bi se izbjegla opasnost od strujnog udara.
- UPOZORENJE: Prije zamjene žarulje provjerite je li uređaj isključen kako biste izbjegli mogućnost strujnog udara.
- UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Pazite da ne dodirujete grijače.
- Prilikom vađenja ili stavljanja pribora ili posuđa obavezno koristite rukavice.

SIGURNOSNE UPUTE

- 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 ovlašteni servisni centar.
- Ne dopustite da kabel napajanja dodiruje ili dođe blizu vrata uređaja ili niši ispod uređaja, posebice kada radi ili su vrata vruća.
- Zaštita od strujnog udara dijelova pod naponom i izoliranih dijelova mora biti pričvršćena na takav način da se ne može ukloniti bez alata.
- Utikač kabela napajanja uključite u utičnicu tek po završetku postavljanja. Provjerite postoji li nakon montaže pristup utikaču.
- Ako je utičnica labava, nemojte priključivati utikač.
- Ne povlačite kabel napajanja kako biste izvukli utikač iz utičnice. Uvijek uhvatite i povucite utikač.
- Koristite samo odgovarajuće izolacijske uređaje: automatske sklopke, osigurače (osigurače na uvrtnje izvoditi 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 (mm²)
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 uključanja funkcije Pirolitičko samočišćenje ili Prva Uporaba, iz unutrašnjosti pećnice izvadite:
 - sve prekomjerne ostatke hrane, ostatke/naslage ulja ili masti.
 - sve uklonjive predmete (uključujući police, bočne vodilice itd. isporučene s uređajem) te posebno sve neprijanjajuće posude, plitice, pladnjeve, pribor itd.
- Pažljivo pročitajte sve upute za pirolitičko čišćenje.
- Zadržite djecu daleko od uređaja dok pirolitičko čišćenje djeluje. Uređaj postane vruć, a kroz prednje ventilacijske otvore izlazi vrući zrak.
- Pirolitičko čišćenje je operacija s visokom temperaturom koja može uzrokovati otpuštanje dima od ostataka jela i konstrukcijskih materijala, te se strogo preporučuje:
 - omogućiti dobru ventilaciju tijekom i nakon svakog pirolitičkog čišćenja.
 - omogućiti dobru ventilaciju tijekom i nakon prve upotrebe na maksimalnoj temperaturi.
- Za razliku od ljudi, neke ptice i gmazovi mogu biti iznimno osjetljivi na moguće dimove koji se javljaju tijekom postupka čišćenja svih pirolitičkih pećnica.
 - Kućni ljubimci (osobito ptice) ne smiju biti u blizini pećnice tijekom i nakon pirolitičkog čišćenje i prvog korištenja na maksimalnoj temperaturi u dobro prozračenom području.
- Mali kućni ljubimci također mogu biti vrlo osjetljivi na lokalne promjene u temperaturi u blizini pirolitičkih pećnica kada je program pirolitičkog samočišćenja u radu.
- Neprijanjajuće površine na posudama, tavama, pliticama, priboru, itd., može oštetiti visoka temperatura pirolitičkog čišćenja u pirolitičkim pećnicama, a može biti i izvor štetnih plinova niske razine.

POSTAVLJANJE

- Opisani dimovi koji se ispuštaju iz pirolitičkih pećnica / od ostataka kuhanja nisu štetni za ljude djecu, ili osobe s kroničnim oboljenjima.

2.6 Unutarnje osvjetljenje



UPOZORENJE!

Opasnost od električnog udara.

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

2.7 Usluga

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

2.8 Odlaganje



UPOZORENJE!

Opasnost od ozljede ili gušenja.

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

3. POSTAVLJANJE



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

3.1 Ugrađivanje u ugradbene ormariće

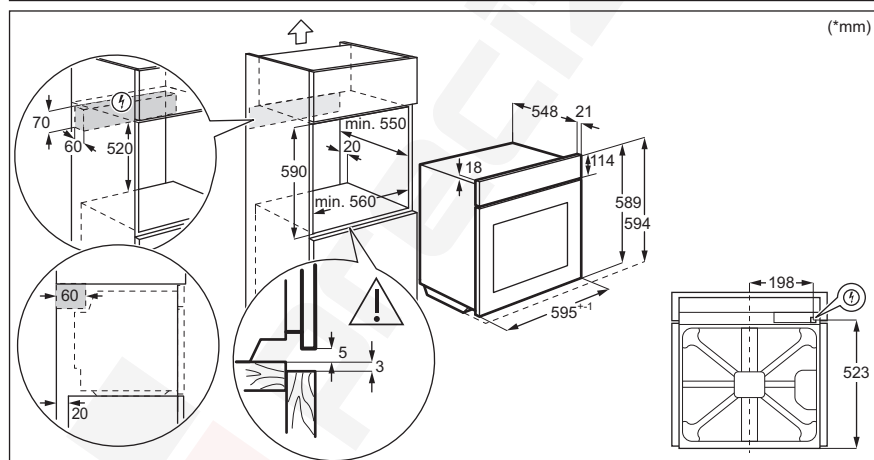
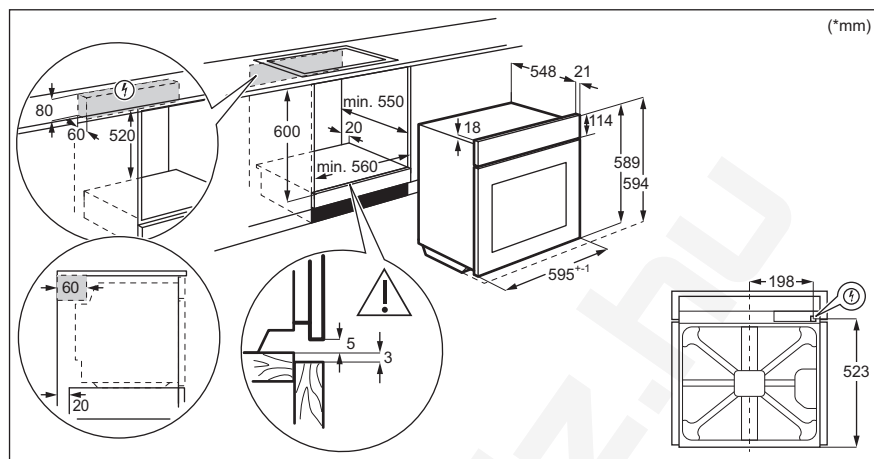


YouTube

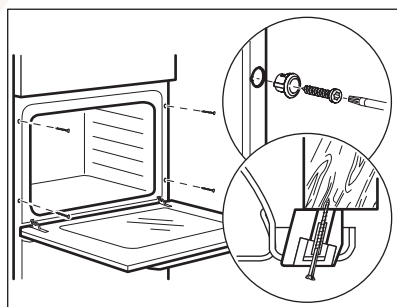
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



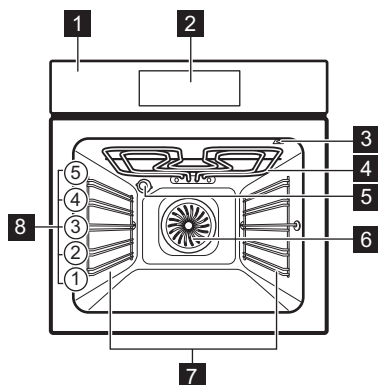


3.2 Pričvrščivanje pećnice za kuhinjski ormarić



4. OPIS PROIZVODA

4.1 Opći pregled



- 1** Upravljačka ploča
- 2** Elektronski programator
- 3** Utičnica za senzor za hranu
- 4** Toplinski element
- 5** Žarulja
- 6** Ventilator
- 7** Nosač polica, uklonjiv
- 8** Položaji polica

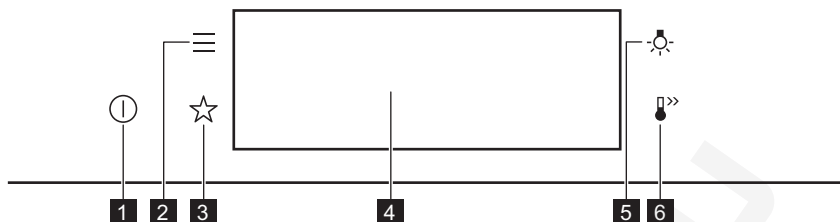
4.2 Dodatna oprema

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

5. KAKO UKLJUČITI I ISKLJUČITI PEĆNICU

5.1 Upravljačka ploča

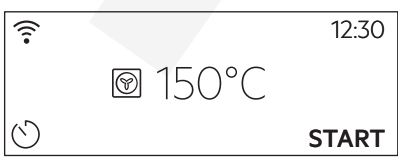
KAKO UKLJUČITI I ISKLJUČITI PEĆNICU



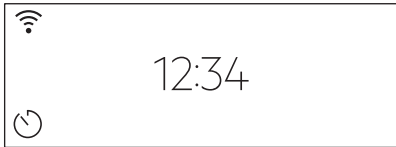
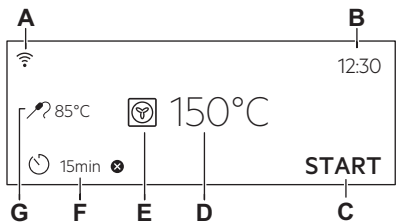
1	Uključeno / Isključeno	Pritisnite i zadržite za uključivanje i isključivanje pećnice.
2	Izbornik	Navodi funkcije pećnice.
3	Favoriti	Navodi omiljene postavke.
4	Zaslon	Prikazuje trenutne postavke pećnice.
5	Prekidač za svjetlo	Za uključivanje i isključivanje svjetla.
6	Brzo zagrijavanje	Za uključivanje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

 Pritisnite	 Pomicanje	 Pritisnite i držite
Dodirnite površinu vrhom prsta.	Kliznite vrhom prsta po površini.	Dodirnite površinu na 3 sekunde.

5.2 Zaslon

	Nakon uključivanja, na zaslonu se prikazuje glavni zaslon s funkcijama pećnice i zadanom temperaturom.

KAKO UKLJUČITI I ISKLJUČITI PEĆNICU

	Ako ne koristite pećnicu 2 minute, zaslon će se prebaciti u stanje pripravnosti.		
	Kad kuhate, na zaslonu se prikazuju postavljene funkcije i ostale dostupne opcije.		
	Zaslon s maksimalnim brojem postavljenih funkcija. A. Wi-Fi B. Sat C. POČETAK/ZAUSTAVI D. Temperatura E. Funkcije pećnice F. Tajmer G. Senzor za hranu (samo odabrani modeli)		
Indikatori zaslona			
Osnovni indikatori - za kretanje po zaslonu.			
 Za potvrdu odabira / postavke.	 Za povratak za jednu razinu nazad u izborniku.	 Za poništavanje posljednje radnje.	 Za uključivanje i isključivanje opcija.
Zvučni alarm indikatori funkcije - na kraju postavljenog vremena kuhanja, oglašava se zvučni signal.			
 Funkcija je uključena.	 Funkcija je uključena. Kuhanje se automatski zaustavlja.	 Zvučni alarm je isključen.	
Indikatori tajmera			

 Za postavljanje funkcije: Odgođeno pokretanje	 Za poništavanje postavke.
Wi-Fi indikator - pećnica može biti spojena na Wi-Fi.	
 Wi-Fi veza je uključena.	

6. PRIJE PRVE UPORABE



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

6.1 Početno čišćenje

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

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.
- Mobilni uređaj spojen na vašu bežičnu mrežu.

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

PRIJE PRVE UPORABE

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 razvojnog 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.

Prije prve uporabe unaprijed zagrijte praznu pećnicu.

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

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

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

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.
STOP - pritisnite za isključivanje funkcije pećnice.	
6. korak	Isključite pećnicu.

Prečac!



7.2 Kako postaviti: Pomoć pri kuhanju

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

svakodnevna uporaba

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

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

Prečac!



7.3 Funkcije pećnice

STANDARD

Funkcija pećnice	Aplikacija
 Roštilj	Za roštiljanje tankih komada hrane i pripremu tostiranog kruha.
 Turbo roštilj	Za pečenje velikih komada mesa ili peradi s kostima na jednom položaju police. Za pripremu zapečenih jela i tamnjenje.
 Vrući zrak	Za pečenje na do tri razine polica istovremeno i za sušenje hrane. Podesite temperaturu 20 - 40 °C niže nego za Tradicionalno pečenje.

Funkcija pećnice	Aplikacija
 Zamrznuta hrana	Za pripremu hrskavih gotovih jela (npr. pomfrita, kroketa od krumpira ili proljetnih rolada).
 Tradicionalno pečenje	Za pečenje i prženje hrane na jednoj razini police.
 Funkcija za pizzu	Za pečenje pizze. Za intenzivno tamnjenje i hrskavo dno.
 Donji grijač	Za pečenje kolača s hrskavim dnom i konzerviranje hrane.
 Pečenje kruha	Tu funkciju koristite za pripremu kruha i peciva s jako dobrim rezultatima poput profesionalnih u pogledu hrskavosti, boje i sjaja korice.
 Dizanje tijesta	Za ubrzavanje dizanja dizanog tijesta. Sprječava površinu tijesta od sušenja i održava tijesto elastičnim.

POSEBNO

Funkcija pećnice	Aplikacija
 Konzerviranje	Za konzerviranje povrća (npr. krastavaca).
 Dehidracija	Za sušenje narezanog voća, povrća i gljiva.
 Zagrijavanje tanjura	Za prethodno zagrijavanje tanjura za posluživanje.

Funkcija pećnice	Aplikacija
 Odmrzavanje	Za odmrzavanje (povrće i voće). Vrijeme odmrzavanja ovisi o količini i veličini zamrznute hrane.
 Au gratin	Za jela poput lazanja 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 toplota. Snaga zagrijavanja može se smanjiti. Za više informacija pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba", napomene o: Vlažno pečenje.

7.4 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.

Funkcija sata	Aplikacija
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.

Kako odabrati opciju završetka

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 **+1min** za produženje vremena kuhanja.

Kako promijeniti postavke tajmera

1. korak	Pritisnite: ☹
2. korak	Postavite vrijednost tajmera.
3. korak	Pritisnite: OK

Kako promijeniti postavke tajmera

Postavljeno vrijeme možete promijeniti u bilo kojem trenutku tijekom kuhanja.

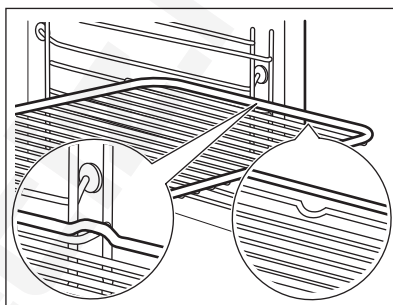
9. NAČIN KORIŠTENJA: PRIBOR

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.

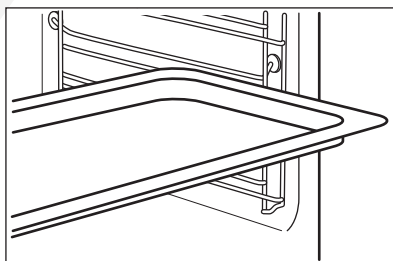
Mreža za pečenje:

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



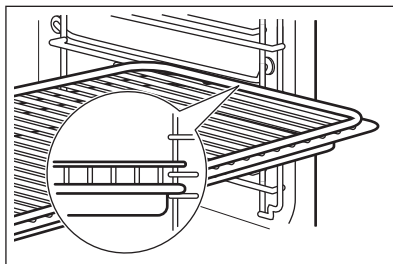
Pekač za pecivo /Duboka plitica:

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.

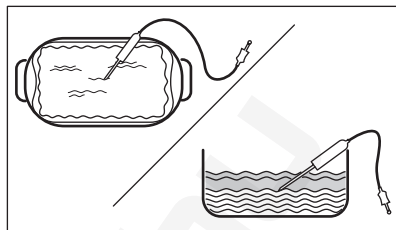
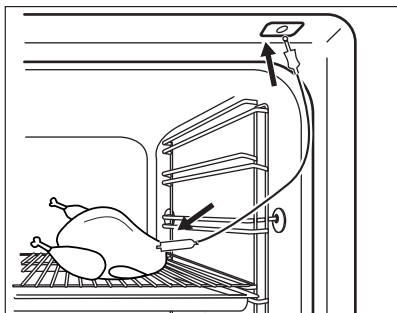
Potrebno je podesiti dvije temperature:	
 Temperaturu pećnice minimum 120 °C.	 Temperaturu jezgre.

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

1. korak	Uključite pećnicu.	
2. korak	Postavite funkciju pećnice i, ako je potrebno, temperaturu pećnice.	
3. korak	Umetnite: Senzor za hranu.	
Meso, perad i ribu		Složenac
Umetnite vrh Senzor za hranu u središte mesa ili ribe, u najdeblji dio, ako je moguće. Po- brinite se da su najmanje 3/4 Senzor za hr- nu unutar jela.		Umetnite vrh Senzor za hranu točno u središte složenca. Senzor za hranu trebao bi tijekom ku- hanja biti stabiliziran na jednom mjestu. Kako bi- ste to postigli, upotrijebite čvrsti sastojak. Rubom posude za pečenje poduprite silikonsku ručku Senzor za hranu. Vrh Senzor za hranu ne smije dodirivati dno posude za pečenje.



4. korak	Ukopčajte Senzor za hranu u utičnicu na prednjoj strani pećnice. Na zaslonu se prikazuje aktualna temperatura: Senzor za hranu.
5. korak	- pritisnite za postavljanje temperature jezgre senzora.
6. korak	● ● ● - pritisnite za postavljanje preferirane opcije: • Zvučni alarm - kad hrana dosegne temperaturu jezgre, začut će se signal. • Zvučni alarm i zaustavljanje kuhanja - kad hrana dosegne temperaturu jezgre, začut će se signal a pećnica se zaustavlja.
7. korak	Odaberite opciju i nekoliko puta pritisnite: OK za prijelaz na glavni zaslon.
8. korak	Pritisnite: START . Kad hrana dosegne postavljenu temperaturu, oglašava se signal. Možete odlučiti zaustaviti ili nastaviti kuhati kako biste bili sigurni da je dobro pečena.
9. korak	Uklonite utikač Senzor za hranu iz utičnice i izvadite jelo iz pećnice. UPOZORENJE! Postoji opasnost od opekline jer Senzor za hranu postaje vruć. Budite pažljivi kad iskopčavate senzor za hranu iz utičnice i kad ga vadite iz hrane.

Prečac!



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.

1. korak	Uključite pećnicu.
2. korak	Odaberite željenu postavku.
3. korak	Pritisnite:  . Odaberite: Favoriti.
4. korak	Odaberite: Spremi trenutne postavke.
5. korak	Pritisnite + da biste postavku dodali na popis: Favoriti. Pritisnite OK.
 - pritisnite da biste resetirali postavku.  - pritisnite da biste poništili postavku.	

10.2 Blokiranje tipki

Ova funkcija sprječava nehotičnu promjenu funkcije pećnice.

1. korak	Uključite pećnicu.
2. korak	Postavite funkciju pećnice.
3. korak	 ,  - pritisnite istovremeno za uključenje 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

 (°C)	 (h)
250 - maksimum	3

Automatsko isključivanje ne radi s funkcijama: Osvjetljenje 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


Temperature i vremena kuhanja u tablicama služe kao primjeri. Ovisе o receptima, kvaliteti i količini korištenih sastojaka. 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. Više preporuka za kuhanje potražite u tablicama za kuhanje na našoj web stranici. Za pronalaženje knjižice receptata pogledajte PNC broj na natpisnoj pločici na prednjem okviru unutrašnjosti pećnice.

11.2 Vlažno pečenje

Za najbolje rezultate slijedite preporuke navedene u tablici ispod.

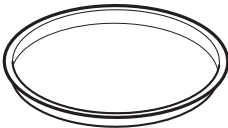
		 (°C)		 (min)
Slatke rolade, 16 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	2	20 - 30
Rolade, 9 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	2	30 - 40
Pizza, smrznuta, 0,35 kg	rešetka za pečenje	220	2	10 - 15

		 (°C)		 (min)
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
Riblji file, 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
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

		 (°C)		 (min)
Sitni prhki biskviti, 20 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	150	2	25 - 35
Tartlete, 8 koma- da	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 peče- nje	200	3	25 - 30
Mediterransko po- vrće, 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.

			
Tava za pizzu	Posuda za pečenje	Ramekin po- sude	Kalup za flan
Tamni, nereflektirajući Promjer 28 cm	Tamni, nereflektirajući Promjer 26 cm	Keramika Promjer 8 cm, visina 5 cm	Tamni, nereflektirajući Promjer 28 cm

11.4 Tablice pečenja za ispitne ustanove

Informacije za ustanove za testiranje

Provjere prema IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Mali kolači, 20 po plitici	Tradicionalno pečenje	Pekač za pecivo	3	170	20 - 30	-
Mali kolači, 20 po plitici	Vrući zrak	Pekač za pecivo	3	150 - 160	20 - 35	-
Mali kolači, 20 po plitici	Vrući zrak	Pekač za pecivo	2 i 4	150 - 160	20 - 35	-
Pita od jabuka, 2 kalupa Ø20 cm	Tradicionalno pečenje	Mreža za pečenje	2	180	70 - 90	-
Pita od jabuka, 2 kalupa Ø20 cm	Vrući zrak	Mreža za pečenje	2	160	70 - 90	-
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

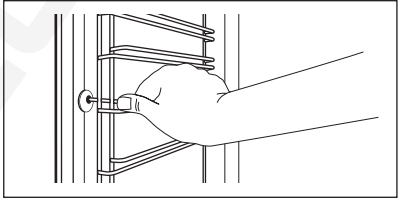
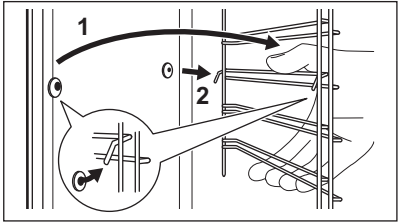
	Prednju stranu pećnice očistite mekom krpom namočenom u mlaku vodu i blagim deterdžentom.
	Za čišćenje metalnih površina koristite otopinu za čišćenje.
	Mrlje očistite blagim deterdžentom.

Sredstva za čišćenje

 Svakodnevna uporaba	Unutrašnjost pećnice očistite nakon svake uporabe. Nakupljanje masti ili drugih ostataka može uzrokovati požar. Vlaga se može kondenzirati u pećnici ili na staklima vrata. Za smanjenje kondenzacije, uključite pećnicu da radi barem 10 minuta prije kuhanja. Ne čuvajte hranu u pećnici dulje od 20 minuta. Nakon svake uporabe osušite unutrašnjost mekanom krpom.
 Dodatna oprema	Nakon svake upotrebe očistite svu dodatnu opremu i pustite da se osuši. Koristite meku 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.

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

12.3 Način upotrebe: Pirolitičko čišćenje

Očistite pećnicu opcije Pirolitičko čišćenje.

	UPOZORENJE! Postoji rizik od opekline.
	OPREZ! Ako su u isti ormarić postavljeni drugi uređaji, ne upotrebljavajte ih istodobno s ovom funkcijom. To može uzrokovati oštećenje pećnice.

Prije Pirolitičko čišćenje:		
Isključite pećnicu i pričekajte da se ohladi.	Izvadite sav pribor iz pećnice.	Očistite dno pećnice i unutrašnje staklo vrata toplom vodom, 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
i Kad čišćenje započne, vrata pećnice su zaključana i svjetiljka je isključena. Ventilator za hlađenje radi najvećom brzinom.		
STOP – pritisnite za zaustavljanje čišćenja prije završetka. Ne upotrebljavajte pećnicu dok simbol za zaključana vrata ne nestane sa zaslona.		

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

12.4 Podsjetnik Za Čišćenje

Kada se podsjetnik pojavi, potrebno je čišćenje.
Koristite funkciju: Pirolitičko čišćenje.

12.5 Kako ukloniti i postaviti: Vrata

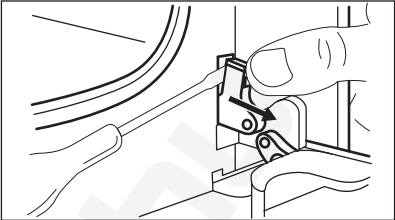
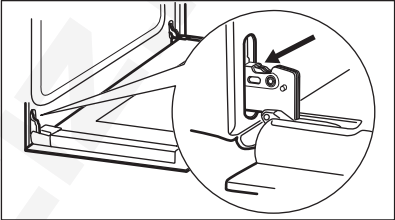
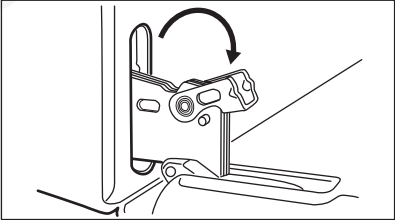
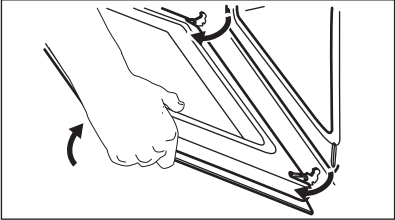
Vrata pećnice imaju tri staklene ploče. Vrata pećnice i unutarnje staklene ploče možete skinuti kako biste ih očistili. Prije nego što uklonite staklene ploče, pročitajte cijele upute "Skidanje i postavljanje vrata".

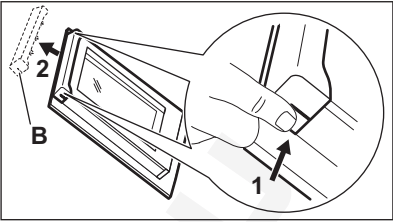
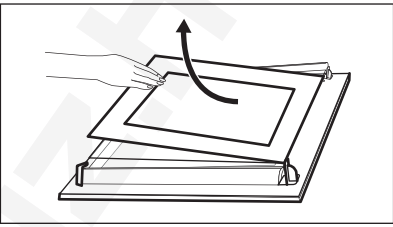
ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE



OPREZ!

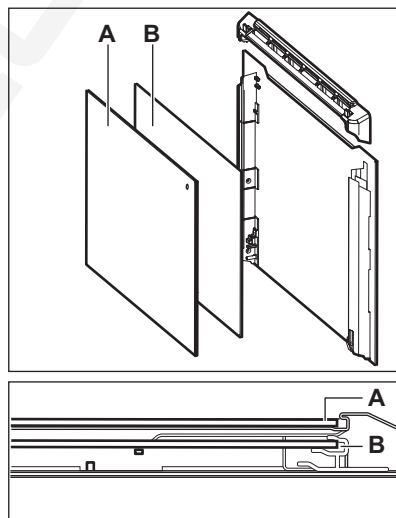
Pećnicu ne upotrebljavajte bez staklenih ploča.

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	Uhvatite okvir (B) na gornjem rubu vrata s dvije strane i pritisnite prema unutra kako biste oslobodili kopču.	
8. korak	Povucite okvir vrata prema naprijed kako biste ga skinuli.	

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

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.



12.6 Kako zamijeniti: Žarulju



UPOZORENJE!

Opasnost od električnog udara.
Žarulja može biti vruća.

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

RJEŠAVANJE PROBLEMA

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 ...

 Pećnica se ne uključuje ili se ne zagrijava	
 Mogući uzrok	 Rješenje
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.

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

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.
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.

 Kodovima i opisima	 Rješenje
C2 - Senzor za hranu je u unutrašnjosti pećnice tijekom Piroli tičko čišćenje.	Izvadite Senzor za hranu.
C3 - vrata nisu potpuno zatvorena tijekom Piroli tičko čišćenje.	Zatvorite vrata.

 Kodovima i opisima	 Rješenje
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 neispravan 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.

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

13.3 Servisni podaci

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

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

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

14. ENERGETSKA UČINKOVITOST

14.1 Podaci o proizvodu i List s podacima o proizvodu*

Naziv dobavljača	Electrolux	
Identifikacija modela	EOE8P39WV 949498456 EOE8P39WX 949498455	
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	EOE8P39WV	32.3 kg
	EOE8P39WX	31.7 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 nastaviti će kuhanje.

Koristite preostalu toplinu za zagrijavanje ostalih jela.

Održavajte jela toplim

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

Kuhanje s isključenim svjetlom

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

Vlažno pečenje

Funkcija je namijenjena je za uštedu energije tijekom kuhanja.

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

15. STRUKTURA IZBORNIKA

15.1 Izbornik

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.

Stavka izbornika		Aplikacija
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
Osvjetljenje 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.

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.

Podizbornik	Opis
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

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

Početak kuhanja

1. korak	2. korak	3. korak	4. korak	5. korak
 - pritisnite za isključivanje pećnice.	 ... - odaberite funkciju pećnice.	°C - postavite temperaturu.	OK - pritisnite za potvrdu.	START - pritisnite za početak kuhanja.

Naučite kako brzo kuhati				
Upotrijebite automatske programe da brzo pripremite jelo sa zadanim postavkama:				
Pomoć pri kuhanju	1. korak	2. korak	3. korak	4. korak
	Pritisnite: ①.	Pritisnite: ≡	Pritisnite: 🍴 Po- moć pri kuhanju.	Odaberite jelo.

Koristite brze funkcije za postavljanje vremena kuhanja	
10% pomoći pri završetku Koristeći 10% Finish assist dodajte dodatno vri- jeme kad vam ostane 10% vremena kuhanja.	Da biste produljili 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



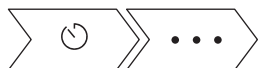
Kako postaviti: Pomoć pri kuhanju



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.

MÕTLEME TEILE

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

Tere tulemast Electroluxi kasutajate hulka.

Külastage meie veebisaiti, kust leiате



nõuandeid, brošüüre, tõrkeotsingu, remondi- ja hooldusteavet:
www.electrolux.com/support



Paremaks teeninduseks registreerige oma toode aadressil
www.registerelectrolux.com



Ostke oma seadmele lisaseadmeid, tarvikuid ja originaalvaruosi aadressil
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

1. OHUTUSINFO.....	137	3. PAIGALDAMINE.....	143
1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus.....	138	3.1 Sisseehitamine.....	143
1.2 Üldine ohutus.....	138	3.2 Seadme kinnitamine köögimööblisse.....	144
2. OHUTUSJUHISED.....	139	4. TOOTE KIRJELDUS.....	145
2.1 Paigaldamine.....	139	4.1 Ülevaade.....	145
2.2 Elektriühendus.....	140	4.2 Tarvikud.....	145
2.3 Kasutamine.....	141	5. AHJU SISSE- JA VÄLJALÜLITAMINE...	145
2.4 Puhastus ja hooldus.....	142	5.1 Juhtpaneel.....	145
2.5 Pürolüüspuhastamine.....	142	5.2 Ekraan.....	146
2.6 Sisevalgustus.....	143	6. ENNE ESIMEST KASUTAMIST.....	148
2.7 Hooldus.....	143	6.1 Esmane puhastamine	148
2.8 Kõrvaldamine.....	143	6.2 Esmakordne ühendamine.....	148

6.3 Juhimevaba ühendus	148	11.4 Kõpsetustabelid testimisasutustele.....	163
6.4 Tarkvaralitsentsid.....	149	12. PUHASTUS JA HOOLDUS.....	165
6.5 Algne eelkuumutamine.....	149	12.1 Juhised puhastamiseks.....	165
7. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	150	12.2 Kuidas eemaldada: restitoed	166
7.1		12.3 Kuidas kasutada: Pürolüüspuhastamine.....	166
Kuidas seadistada: Kõpsetusrežiimid	150	12.4 Puhastamise meeldetuletus.....	167
7.2 Kuidas seadistada: Juhendatud kõpsetamine.....	150	12.5 Kuidas eemaldada ja paigaldada: Uks.....	167
7.3 Kõpsetusrežiimid.....	151	12.6 Kuidas asendada: lamp.....	169
7.4 Märkused: Niiske kõpsetus pöõrdõhuga.....	153	13. VEAOTSING.....	170
8. KELLA FUNKTSIOONID.....	154	13.1 Mida teha, kui.....	170
8.1 Kella funktsioonide kirjeldus.....	154	13.2 Kuidas hallata: veakoodid.....	171
8.2 Kuidas seadistada: Kella funktsioonid.....	154	13.3 Hooldusteave.....	172
9. KUIDAS KASUTADA: TARIKUD.....	156	14. ENERGIATÕHUSUS.....	172
9.1 TARIKute sisestamine.....	156	14.1 Tooteteave ja toote infoleht*	172
9.2 Toidusensor.....	157	14.2 Energia kokkuhoid.....	173
10. LISAFUNKTSIOONID.....	159	15. MENÜÜ STRUKTUUR.....	174
10.1 Kuidas salvestada: Lemmikud...	159	15.1 Menüü.....	174
10.2 Nuppude lukustus.....	160	15.2 Alammenüü: Puhastamine.....	174
10.3 Automaatne väljalülitus.....	160	15.3 Alammenüü: Funktsioonid.....	175
10.4 Jahutusventilaator.....	160	15.4 Alammenüü: Ühendused.....	175
11. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	161	15.5 Alammenüü: Seadistamine.....	176
11.1 Soovitused sõõgivalmistamiseks.....	161	15.6 Alammenüü: Hooldus.....	176
11.2 Niiske kõpsetus pöõrdõhuga.....	161	16. SEE ON LIHTNE!.....	176
11.3 Niiske kõpsetus pöõrdõhuga - soovitavad TARIKUD.....	163	17. KASUTAGE OTSETEED!.....	177

1. ⚠ OHUTUSINFO

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

1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus

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

1.2 Üldine ohutus

- Seadme paigaldamine ja toitekaablit vahetamine on lubatud ainult kvalifitseeritud elektrikule!
- Ärge kasutage seadet enne, kui see on köögimööblisse sisse ehitatud.
- Enne mis tahes hooldustöid ühendage seade vooluvõrgust lahti.
- Kui toitejuhe on vigastatud, laske see elektriohutuse tagamiseks välja vahetada tootja, selle volitatud hooldekeskuse või vastavat kvalifikatsiooni omava isiku poolt.
- HOIATUS! Elektrilöögi ärahoidmiseks tuleb seade enne ahjuvalgusti vahetamist kindlasti välja lülitada.

- **HOIATUS!** Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Olge ettevaatlik, et te kütteelemente ei puutuks.
- Tarvikute või ahjunõude eemaldamisel või sisestamisel kasutage alati pajakindaid.
- Kasutage ainult selle seadme jaoks soovitatud toidutermomeetrit (sisetemperatuuri andurit).
- Ahjuplaadi tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt plaaditoe esiots ja seejärel tagumine ots külgseina küljest lahti. Paigaldage ahjuplaadi toed tagasi vastupidises järjekorras.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge kasutage ukseklaasi puhastamiseks karedaid, abrasiivseid puhasteid ega teravaid metallist kaabitsaid, sest need võivad klaasi pinda kriimustada, mille tagajärjel võib klaas puruneda
- Väljavalgunud liigne vedelik tuleb enne pürolüütilist puhastamist eemaldada. Eemaldage ahjust kõik osad.

2. OHUTUSJUHISED

2.1 Paigaldamine



HOIATUS!

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

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

Kapi minimaalne kõrgus (tööpinna all asuva kapi minimaalne kõrgus)

590 (600) mm

Kapi laius	560 mm
Kapi sügavus	550 (550) mm
Seadme esiosa kõrgus	594 mm
Seadme tagaosa kõrgus	576 mm
Seadme esiosa laius	595 mm
Seadme tagaosa laius	559 mm
Seadme sügavus	569 mm
Sisseehitatud seadme sügavus	548 mm
Sügavus avatud uksega	1022 mm
Ventilatsiooniava minimaalne suurus. Ava asub põhja tagumises osas	560x20 mm
Toitejuhtme pikkus. Juhe asub tagumisel küljel 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 andmepladil 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 isolatsiooniseadise. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.
- Enne toitejuhtme pistikusse sisestamist sulgege korralikult seadme uks.
- Seadmega kaasnevad toitekaabel ja toitepistik.

Kaablitüübid, mis sobivad paigaldamiseks või asendamiseks Euroopas:

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

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

Koguvõimsus (W)	Kaabli ristlõige (mm ²)
max 1380	3 x 0.75
max 2300	3 x 1
max 3680	3 x 1.5

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

2.3 Kasutamine



HOIATUS!

Vigastuse, põletuse, elektrilöögi või plahvatuse oht!

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



HOIATUS!

Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

- 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 -jäägid.
 - 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 küpsetusjäädikud 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 aineid.
- Ülal kirjeldatud ained, mis pürolüütilistest ahjustest või küpsetusjääkidest eralduvad, ei ole inimestele, sealhulgas väikestele ega haigusi põdevatele inimestele ohtlikud.

2.6 Sisevalgustus



HOIATUS!
Elektrilöögi oht!

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

2.7 Hooldus

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

2.8 Kõrvaldamine



HOIATUS!
Lämbumis- või vigastusoh!

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

3. PAIGALDAMINE



HOIATUS!
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

3.1 Sisseehitamine

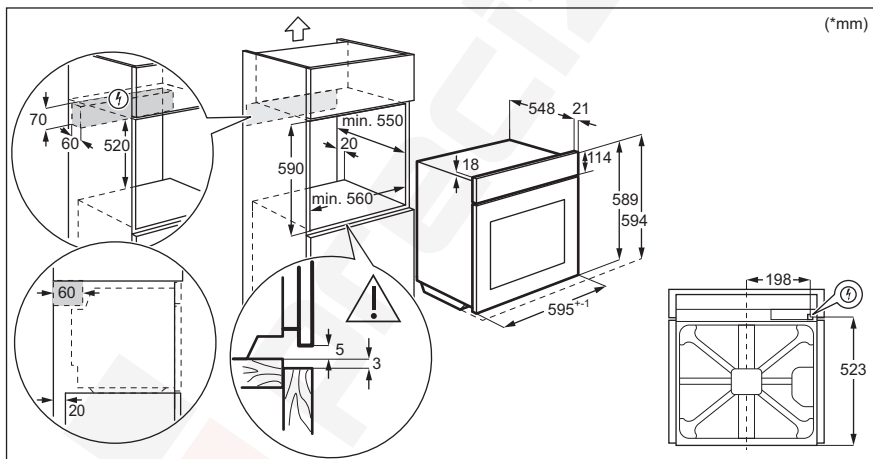
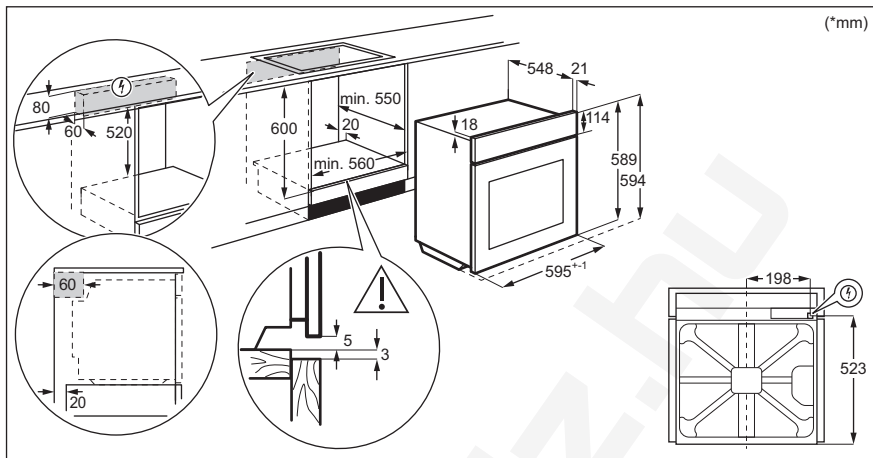


YouTube

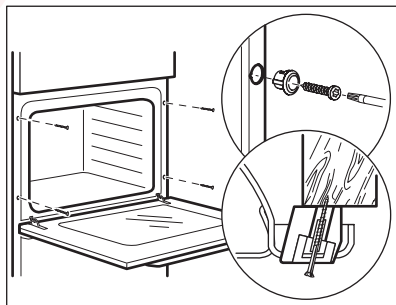
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



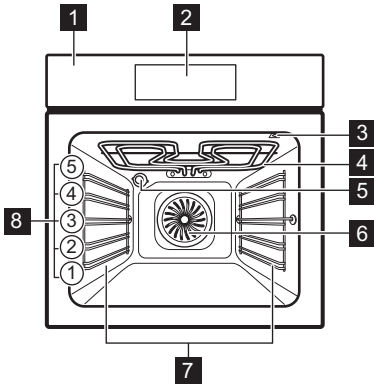


3.2 Seadme kinnitamine kööginõublisse



4. TOOTE KIRJELDUS

4.1 Ülevaade



- 1** Juhtpaneel
- 2** Elektronprogrammeerija
- 3** Toidutermomeetri pesa
- 4** Kuumutuselement
- 5** Lamp
- 6** Ventilaator
- 7** Riilutugi, eemaldatav
- 8** Riuli asendid

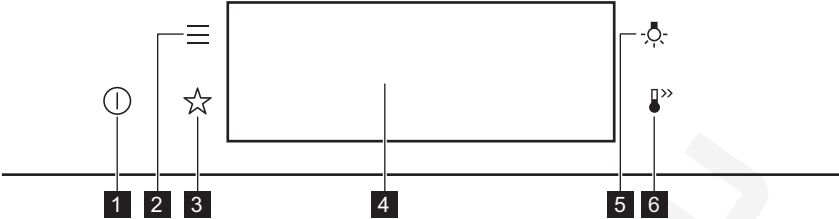
4.2 Tarvikud

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

5. AHJU SISSE- JA VÄLJALÜLITAMINE

5.1 Juhtpaneel

AHJU SISSE- JA VÄLJALÜLITAMINE

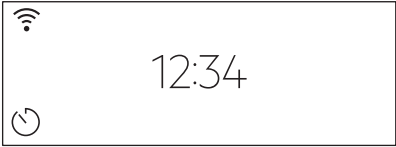
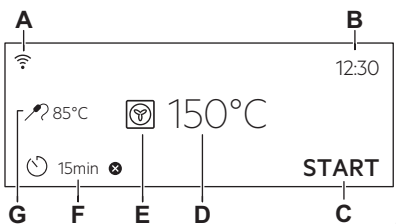


1	SEES / VÄLJAS	Vajutage ja hoidke ahju sisse ja välja lülitamiseks.
2	Menüü	Kuvab ahjufunktsioonid.
3	Lemmikud	Kuvab lemmikseaded.
4	Ekraan	Näitab ahju praegusi sätteid.
5	Lambi lüliti	Lambi sisse ja välja lülitamiseks.
6	Kiirkuumutus	Funktsiooni sisse- ja väljalülitamiseks: Kiirkuumutus.

 Vajutage	 Liikuge	 Vajutage ja hoidke
Puudutage pinda sõrmeotsaga..	Libistage sõrmeots üle pinna.	Puudutage pinda 3 sekundit.

5.2 Ekraan

	Pärast sisselülitamist kuvatakse ekraanil põhi-vaade küpsetusrežiimide ja vaiketemperatuuridega.

	Kui te 2 minuti jooksul ahju kasutama ei hakka, läheb ekraan ooterežiimi.
	Toiduvalmistamise ajal näitab ekraan seatud funktsioone ja teisi saadaolevaid valikuid.
	Ekraan maksimaalse valitud funktsioonide hulgaga. A. Wi-Fi B. Kellaeg C. START/STOPP D. Temperatuur E. Küpsetusrežiimid F. Taimer G. Toidusensor (ainult valitud mudelitel)

Ekraani indikaatorid			
Põhiindikaatorid – ekraanil liikumiseks.			
 OK Valiku või seade kinnitamiseks.	 Menüüs ühe taseme võrra tagasi liikumiseks.	 Viimase toimingu tühistamiseks.	 Funktsioonide sisse ja välja lülitamiseks.
Helisignaali funktsiooni indikaatorid – kui seatud küpsetusaeg lõpeb, kõlab signaal.			
 Funktsioon on sees.	 Funktsioon on sees. Küpsetamine peatub automaatselt.	 Helisignaali on väljas.	
Taimeri indikaatorid			
 Funktsiooni seadmiseks: Viitkäivitus	 Seade tühistamiseks.		

Wi-Fi indikaator – 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

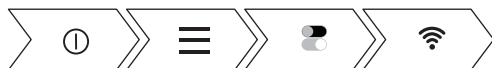
Pärast esmakordset ühendamist kuvab ekraan tervitussõnumi.
Peate seadma järgmised funktsioonid: Keel, Ekraani heledus, Nuputoonid, Helitugevus, Kellaaeg.

6.3 Juhtmevaba ühendus

- Ahju ühendamiseks on vaja:
- Interneti-ühendusega WiFi-võrku.
 - WiFi-võrku ühendatud mobiilseadet.

1. samm	Laadige alla mobiilirakendus My Electrolux Kitchen ja järgige alltoodud sammude juhiseid.
2. samm	Lülitage ahi sisse.
3. samm	Vajutage:  . Valige: Seaded / Ühendused.
4. samm	 – libistage või vajutage, et lülitada sisse: Wi-Fi.
5. samm	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 restitoided.

IGAPÄEVANE KASUTAMINE

Eelkuumutage ahju enne esimest kasutamist.

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



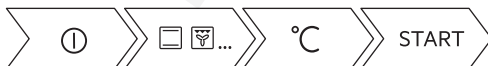
HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

7.1 Kuidas seadistada: Küpsetusrežiimid

1. samm	Lülitage ahi sisse. Näidikul kuvatakse vaikeküpsetusrežiim.
2. samm	Vajutage küpsetusrežiimi sümbolit, et siseneda alammenüüsse.
3. samm	Valige küpsetusrežiim ja vajutage: OK. Ekraanil kuvatakse: temperatuur.
4. samm	Seatud: temperatuur. Vajutage: OK.
5. samm	Vajutage: START . 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: 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:

- Väheküps või Vähem
- Keskmine
- Täisküps või Rohkem

1. samm	Lülitage ahi sisse.
2. samm	Vajutage:  .
3. samm	Vajutage:  . Sisestage: Juhendatud küpsetamine.
4. samm	Valige toit või toidu tüüp.
5. samm	Vajutage: START .

Kasutage otse teed!



7.3 Küpsetusrežiimid

TAVALINE

Küpsetusrežiim	Kasutamine
 Grill	Õhemate toidupalade grillimiseks ja leiva röstimiseks.
 Turbogrill	Suurte kondiga liha- või linnulihatükkide röstimiseks ühel ahjutasandil. Gratineerimiseks ja pruunistamiseks.

Küpsetusrežiim	Kasutamine
 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.
 Pitsa funktsioon	Pitsa küpsetamiseks. Intensiivseks pruunistamiseks ja krõbeda põhja saavutamiseks.
 Alumine kuumutus	Krõbeda põhjaga kookide küpsetamiseks ja toidu hoidistamiseks.
 Leib	Kasutage seda funktsiooni siis, kui soovite professionaalset tulemust – krõbedust, kaunist värvi ja läikivat koorikut.
 Taina kergitamine	Pärmitaigna kerkimise kiirendamiseks. See takistab taina pinna kuivamist ja hoiab selle elastsena.

MUU

Küpsetusrežiim	Kasutamine
 Hoidistamine	Köögiviljade hoidistamiseks (nt marineeritud kurgid).
 Kuivatamine	Viilutatud puuviljade, köögiviljade ja seente kuivatamiseks.

Küpsetusrežiim	Kasutamine
 Nõude soojendamine	Taldrikute soojendamiseks enne serveerimist.
 Sulatamine	Toidu sulatamiseks (puu- ja juurviljad). Sulatamise aeg sõltub külmutatava toidu kogusest ja suuruselt.
 Gratineerimine	Selliste toitude jaoks nagu lasanje või kartuligratään. Gratineerimiseks ja pruunistamiseks.
 Küpsetamine madalal t°	Õrnade, mahlaste praadide valmistamiseks.
 Soojashoidmine	Toidu soojashoidmiseks.
 Niiske küpsetus pöördõhuga	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.

7.4 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	Algusaja 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 otsesteed!



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
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

KUIDAS KASUTADA: TARVIKUD

Küpsetuse alguse edasilükkamine	
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: 
2. samm	Seadke taimeriväärtus.
3. samm	Vajutage: OK
Küpsetamise ajal võite seatud aega alati muuta.	

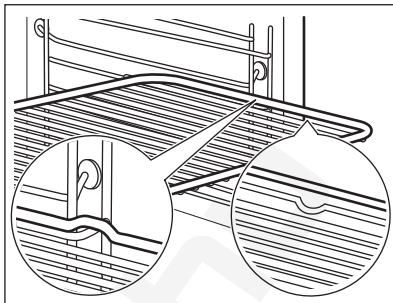
9. KUIDAS KASUTADA: TARVIKUD

9.1 Tarvikute sisestamine

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

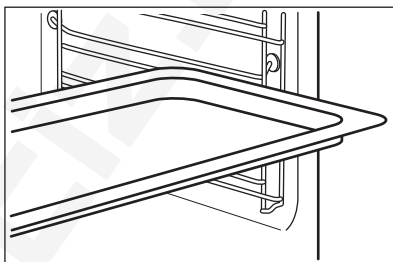
Traatrest:

Lükake rest restitoe juhtsoontele ja jälgige, et restikumerused oleksid allpool.



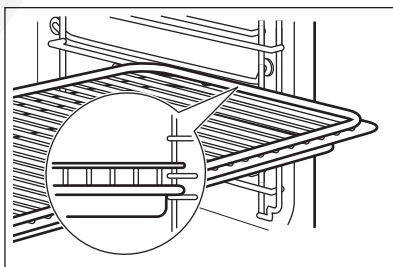
Küpsetusplaat /Sügav pann:

Lükake ahjures riuliraami juhtsoonte vahele.



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:



Ahju temperatuur (minimaalselt 120 °C).



Toidu sisetemperatuur.

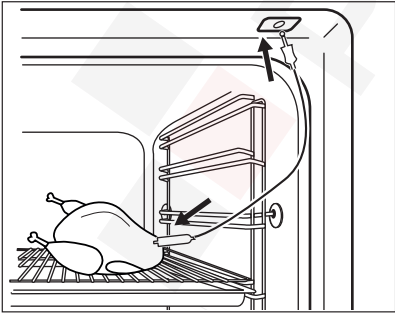
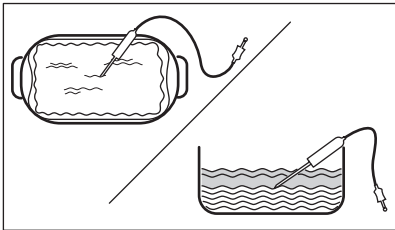
KUIDAS KASUTADA: TARVIKUD

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

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

6. samm	● ● ● – vajutage, et seada sobiv valik: • Helisignaali – kui toit saavutab sisetemperatuuri, kõlab signaal. • Helisignaali ja küpsetamise lõpp – kui toit saavutab sisetemperatuuri, kõlab signaal ja ahi peatub.
7. samm	Tehke valik ja vajutage järjest: OK, et liikuda põhikuvale.
8. samm	Vajutage: START . Kui toit saavutab seatud temperatuuri, kostab helisignaali. Võite toiduvalmistamise lõpetada või seda jätkata, et veenduda toidu valmimises.
9. samm	Eemaldage Toidusensor pistik pesast ja tõstke toit ahjust välja.  HOIATUS! Põletusohu: Toidusensor võib olla väga tuline. Olge ettevaatlik, kui selle välja võtate ja toidu seest eemaldate.

Kasutage otse teed!



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.
4. samm	Valige: Salvesta praegused seaded.
5. samm	Vajutage nuppu +, et lisada seade loendisse: Lemmikud. Vajutage nuppu OK.

- ↶ – vajutage, et seade lähtestada.
 ⊗ – vajutage, et seade tühistada.

10.2 Nuppude lukustus

See funktsioon hoiab ära küpsetusrežiimi tahtmatu muutmise.

1. samm	Lülitage ahi sisse.
2. samm	Seadke küpsetusrežiim
3. samm	☆, 🔊 – 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	keraamilised ahjuvormid traatrestil	200	3	25 - 30
Biskviitaignast põhi	pirukavorm traatrestil	180	2	15 - 25
Victoria võileib	ahjuvorm ahjurestil	170	2	40 - 50

		 (°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
Köögiviljad, pošeeritud, 0,4 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	3	35 - 45
Vegan-omlett	pitsaplaat traatrestil	200	3	25 - 30
Vahemerepärase 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.

			
Pitsapann	Küpsetusnõu	Portsjoninõu	Pirukavorm
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-haburger, 6 tk, 0,6 kg	Grill	Ahjurest ja rasva-pann	4	maks.	20 - 30	Pange ahjurest neljandale ahjutasandile ja rasva-pann kolmandale tasandile. Keerake toitu poole küpsetusaja möödumisel. Eelkuumutage ahju 3 minutit.

12. PUHAŠTUS JA HOOLDUS



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

12.1 Juhised puhastamiseks



Puhastusvahendid

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

Metallpindadel kasutage puhastusvahendi lahust.

Plekkide eemaldamiseks kasutage pehmetoimelist puhastusvahendit.



Igapäevane kasutamine

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

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



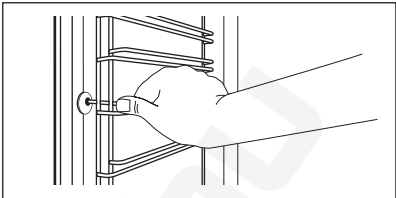
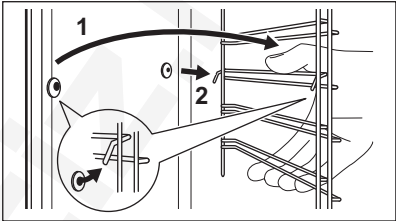
Tarvikud

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

Ärge puhastage mittenakkuva pinnaga tarvikuid abrasiivse puhastusvahendi või teravate esemetega.

12.2 Kuidas eemaldada: restitoed

Ahju puhastamiseks eemaldage restitoed .

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

12.3 Kuidas kasutada: Pürolüüspuhastamine

Puhastage ahi, kasutades Pürolüüspuhastamine.

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

Enne Pürolüüspuhastamine:		
Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud.	Eemaldage kõik tarvikud.	Puhastage ahjupõhja ja sisemist ukseklaasi sooja vee, pehmeotimelise nõudepesuvahendi ja pehme lapiga.
1. samm	2. samm	3. samm
Lülitage ahi sisse.	Vajutage nuppu:  / Puhastamine.	Valige puhastusrežiim.
Funktsioon	Puhastusrežiim	Kestus

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 ukسلuku 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 Puhastamise meeldetuletus

Meeldetuletuse ilmumisel on puhastamine vajalik.
Kasutage funktsiooni: Pürolüüspuhastamine.

12.5 Kuidas eemaldada ja paigaldada: Uks

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

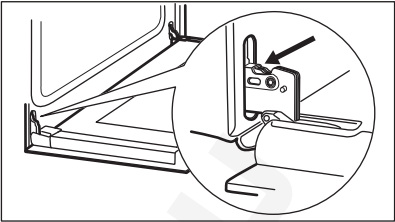
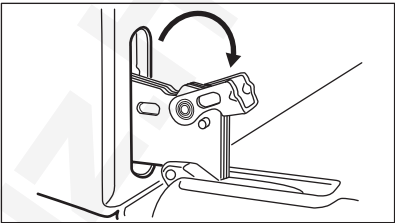
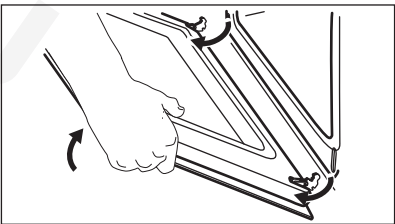
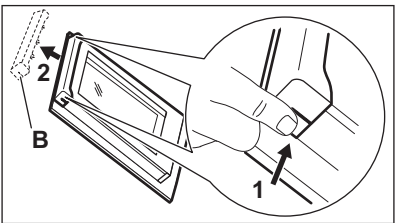
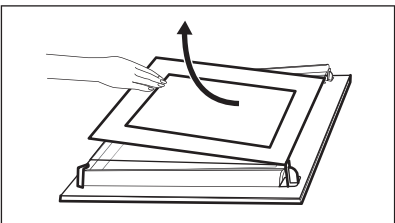


ETTEVAATUST!

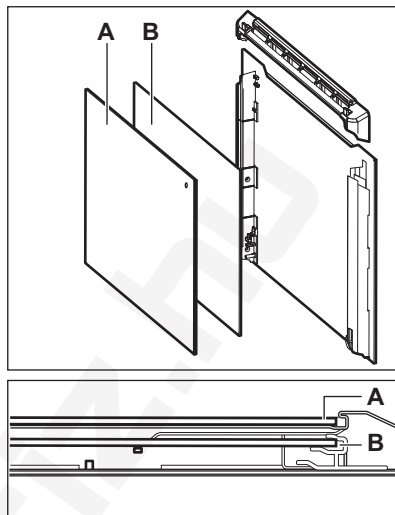
Ärge kasutage ahju ilma klaaspaneelideta.

1. samm	Avage uks täielikult ja leidke üles ukse paremal poolel asuv hing.	
2. samm	Kasutage kruvikeerajat, et parempoolse hinge hoob üles tõsta ja lõpuni keerata.	

PUHASTUS JA HOOLDUS

3. samm	Leidke üles ukse vasakul poolel asuv hing.	
4. samm	Tõstke vasaku hinge hoob täiesti üles ja keerake seda.	
5. samm	Sulgege ahjuuks poole peale esimese avamisasendisse. Seejärel tõmmake ust ettepoole ja tõstke oma kohalt ära.	
6. samm	Asetage uks tasasele pehme riidega kaetud pinnale.	
7. samm	Võtke mõlemalt poolt ukseliistu (B) ülemistest servadest kinni ja suruge sissepoole, et vabastada kinnitusnaga.	
8. samm	Eemaldamiseks tõmmake ukseliistu ettepoole.	
9. samm	Võtke kinni ukse klaaspaneelide ülemisest servast ja tõmmake need ükshaaval ettevaatlikult välja. Alustage pealmisest paneelist. Jälgige, et klaas libiseks hoidikutest täielikult välja.	
10. samm	Puhastage klaaspaneele seebiveega. Kuivatage klaaspaneele hoolikalt. Ärge peske terakomplekti nõudepesumasinas.	
11. samm	Pärast puhastamist paigutage klaaspaneel ja ahjuuks tagasi kohale.	

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



12.6 Kuidas asendada: lamp



HOIATUS!

Elektrilöögi oht!

Lamp võib olla kuum.

Hoidke halogeenlampi alati riidelapiga, et lambile ei sattuks rasvajääke.

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

Tagumine lamp

1. samm	Klaaskatte eemaldamiseks keerake seda.
2. samm	Puhastage klaaskate.
3. samm	Asendage lamp sobiva 300 °C taluva kuumakindla lambiga.

4. samm	Paigaldage klaaskate.

13. VEAOTSING

	HOIATUS! Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

13.1 Mida teha, kui...

 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 elektriку poole.
Ahju lapselukk on sisse lülitatud.	Vt jaotist "Menüü", alammenüü: Funktsioonid.

 Komponendid	
 Kirjeldus	 Kõrvaldamise abinõu
Lamp on läbi põlenud.	Asendage lamp, täpsemalt vt jaotist "Puhastus ja hooldus", Kuidas asendada: Lamp.

Elektrikatkestus peatab alati puhastustoimingu. Elektrikatkestuse korral korrake puhastustoimingu.

 Probleemid WiFi-signaaliga	
 Võimalik põhjus	 Kõrvaldamise abinõu
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.
WiFi signaal on tõkestatud ahju lähedal asuva mikrolaineahju tõttu.	Lülitage mikrolaineaseade välja.

13.2 Kuidas hallata: weakoodid

Kui ilmneb tarkvaratõrge, kuvatakse ekraanil vastav tõrkekood.

Sellest jaotisest leiate probleemide loendi, mille lahendamiseks võite ise hakkama saada.

 Kood ja kirjeldus	 Lahendus
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.

ENERGIATÕHUSUS

 Kood ja kirjeldus	 Lahendus
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 tavapärast tööd.

 Kood ja kirjeldus	 Lahendus
F602, F603 – Wi-Fi ei ole saadaval.	Lülitage ahi välja ja sisse.

13.3 Hooldusteave

Kui te ei suuda probleemile ise lahendust leida, siis võtke ühendust edasimüüja või teeninduskeskusega. Teeninduskeskuse andmed leiate andmesildilt. Andmesilt asub ahjuõõne raami esiküljel. Ärge andmesilti ahju sisemusest eemaldage.

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

14. ENERGIATÕHUSUS

14.1 Tooteteave ja toote infoleht*

Tarnija nimi	Electrolux
Mudeli tunnus	EOE8P39WV 949498456 EOE8P39WX 949498455
Energiatõhususe indeks	81.2
Energiatõhususe klass	A+

Energiatarbimine standardtäituvusel, tavalises režiimis	0.93 kWh/tsükli	
Energiatarbimine standardtäituvusel, pöördõhurežiimis	0.69 kWh/tsükli	
Kambrite arv	1	
Soojusallikas	Elekter	
Helitugevus	72 l	
Ahju tüüp	Sisseehitatud ahi	
Mass	EOE8P39WV	32.3 kg
	EOE8P39WX	31.7 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 toitade soojendamiseks kasutage jääkkuumust.

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

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

Niiske küpsetus pöördõhuga
Funktsioon, mis säästab küpsetamise ajal energiat.
Selle funktsiooni kasutamisel lülitub lamp automaatselt 30 sekundi pärast välja. Lambi võib soovi korral sisse lülitada, kuid see vähendab eeldatavat energiakokkuhoidu.

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.
	Hooldus	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.
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 lapseluku abil.
Kiirkuumutus	Lühendab soojendusaega. See on saadaval ainult mõne ahjufunktsiooniga.
Puhastamise meeldetuletus	Lülitab meenutuse sisse ja välja.
Aja näitamine	Lülitab kella sisse ja välja.
Kellanaät	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 vajutanud 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 automaatsest ühendamisest ahjuga.

SEE ON LIHTNE!

15.5 Alammenüü: Seadistamine

Alammenüü	Kirjeldus
Keel	Seab ahju keele.
Ekraani heledus	Seab ekraani heleduse.
Nuputoonid	Lülitab puuteekraani toonid sisse ja välja. Tooni ei saa vaigistada valikuga: ①.
Helitugevus	Reguleerib nuputoonide ja signaalide helitugevust.
Kellaaeg	Seab praeguse kellaaja 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 vaiketemperatuuri 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.

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.

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 leiate kõik kasulikud otseteed. Otseteede kohta leiate infot ka kasutusjuhendi vastavatest peatükkidest.

KASUTAGE OTSETEED!

Juhtmevaba ühendus



Kuidas seadistada: Küpsetusrežiimid



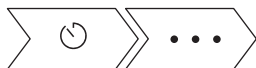
Kuidas seadistada: Juhendatud küpsetamine



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.

NOUS PENSONS À VOUS

Merci d'avoir choisi un appareil Electrolux. Vous avez choisi un produit qui bénéficie de décennies d'expérience professionnelle et d'innovation. Ingénieux et élégant, il a été pensé pour vous. C'est la raison pour laquelle vous pouvez avoir la certitude d'obtenir d'excellents résultats à chaque utilisation.

Bienvenue chez Electrolux

Consultez notre site pour :



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, un dépanneur, des informations sur le service et les réparations :

www.electrolux.com/support



Enregistrer votre produit pour un meilleur service :

www.registerelectrolux.com



Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :

www.electrolux.com/shop

SERVICE ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE

N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.

Avant de contacter notre centre de service agréé, assurez-vous de disposer des informations suivantes : Modèle, PNC, numéro de série.

Ces informations figurent sur la plaque signalétique.

 Avertissement/Consignes de sécurité

 Informations générales et conseils

 Informations environnementales

Sous réserve de modifications.

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.....	180	3. INSTALLATION.....	187
1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables.....	181	3.1 Encastrement.....	187
1.2 Sécurité générale.....	181	3.2 Fixation du four au meuble.....	188
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	182	4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	189
2.1 Installation.....	182	4.1 Présentation générale.....	189
2.2 Branchement électrique.....	183	4.2 Accessoires.....	189
2.3 Utilisation.....	184	5. COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE LE FOUR.....	189
2.4 Entretien et Nettoyage.....	185	5.1 Bandeau de commande.....	189
2.5 Nettoyage par pyrolyse.....	186	5.2 Affichage.....	190
2.6 Éclairage intérieur.....	186	6. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION....	192
2.7 Maintenance.....	187	6.1 Nettoyage initial	192
2.8 Mise au rebut.....	187		

6.2 Première connexion.....	192	11.4 Tableaux de cuisson pour les instituts de tests.....	207
6.3 Connexion Wi-Fi	192	12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	208
6.4 Licences du logiciel.....	193	12.1 Remarques concernant l'entretien.....	209
6.5 Préchauffage initial.....	194	12.2 Comment enlever : Supports de grille	209
7. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	194	12.3 Comment utiliser : Nettoyage par pyrolyse.....	210
7.1 Comment régler : Modes de cuisson.....	194	12.4 Nettoyage conseillé.....	211
7.2 Comment régler : Cuisson assistée.....	195	12.5 Comment démonter et installer : Porte.....	211
7.3 Modes de cuisson.....	195	12.6 Comment remplacer : Éclairage.....	213
7.4 Remarques sur : Chaleur Tournante Humide.....	197	13. DÉPANNAGE.....	214
8. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	198	13.1 Que faire si.....	214
8.1 Description des fonctions de l'horloge.....	198	13.2 Comment gérer : Codes d'erreur.....	215
8.2 Comment régler : Fonctions de l'horloge.....	198	13.3 Données de maintenance.....	216
9. CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES.....	200	14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	216
9.1 Insertion des accessoires.....	200	14.1 Informations produit et Fiche d'informations produit*.....	216
9.2 Sonde de cuisson.....	201	14.2 Économie d'énergie.....	217
10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	203	15. STRUCTURE DES MENUS.....	218
10.1 Comment sauvegarder : Mes programmes.....	203	15.1 Menu	218
10.2 Verrouillage des touches.....	203	15.2 Sous-menu pour : Nettoyage.....	219
10.3 Arrêt automatique.....	204	15.3 Sous-menu pour : Options.....	219
10.4 Ventilateur de refroidissement.....	204	15.4 Sous-menu pour : Connexions.....	219
11. CONSEILS.....	204	15.5 Sous-menu pour : Configuration.....	220
11.1 Recommandations de cuisson.....	204	15.6 Sous-menu pour : Service.....	220
11.2 Chaleur Tournante Humide.....	205	16. C'EST SIMPLE !.....	221
11.3 Chaleur Tournante Humide - accessoires recommandés.....	206	17. PRENEZ UN RACCOURCI !.....	222

1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil et les appareils mobiles avec My Electrolux Kitchen.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- **AVERTISSEMENT** : tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles deviennent chaudes en cours d'utilisation.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

- Cet appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération d'entretien.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service de maintenance agréé

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

ou un technicien qualifié afin d'éviter tout danger lié à l'électricité.

- **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché avant de remplacer l'éclairage afin d'éviter tout risque de choc électrique.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.
- Utilisez uniquement la sonde à viande recommandée pour cet appareil.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord sur l'avant de ceux-ci, puis sur l'arrière, pour les écarter des parois extérieures. Réinstallez les supports de grille en répétant cette procédure dans l'ordre inverse.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer sa surface, ce qui peut briser le verre.
- Retirez le plus gros des salissures avant le nettoyage par pyrolyse. Retirez tous les accessoires du four.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation

**AVERTISSEMENT!**

L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Avant de monter l'appareil, vérifiez si la porte du four s'ouvre sans retenue.

- L'appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé avec l'alimentation électrique.

Hauteur minimale du meuble (Hauteur minimale du meuble sous le plan de travail)	590 (600) (mm)
Largeur du meuble	560 (mm)
Profondeur du meuble	550 (550) (mm)
Hauteur de l'avant de l'appareil	594 (mm)
Hauteur de l'arrière de l'appareil	576 (mm)
Largeur de l'avant de l'appareil	595 (mm)
Largeur de l'arrière de l'appareil	559 (mm)
Profondeur de l'appareil	569 (mm)
Profondeur d'encastrement de l'appareil	548 (mm)
Profondeur avec porte ouverte	1022 (mm)
Dimensions minimales de l'ouverture de ventilation. Ouverture placée sur la partie inférieure de la face arrière	560x20 (mm)
Longueur du câble d'alimentation secteur. Le câble est placé dans le coin droit de la face arrière	1500 (mm)
Vis de montage	4x25 (mm)

2.2 Branchement électrique



AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Le remplacement du câble d'alimentation de l'appareil doit être effectué par notre service après-vente agréé.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact ou s'approcher de la porte de l'appareil ou de la niche d'encastrement sous l'appareil, particulièrement lorsqu'il est en marche ou que la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.
- Fermez bien la porte de l'appareil avant de brancher la fiche à la prise secteur.
- Cet appareil est fourni avec une fiche électrique et un câble d'alimentation.

Types de câbles compatibles pour l'installation ou le remplacement pour l'Europe :

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

Pour la section du câble, consultez la puissance totale sur la plaque signalétique. Vous pouvez également consulter le tableau :

Puissance totale (W)	Section du câble (mm ²)
maximum 1 380	3 x 0.75
maximum 2 300	3 x 1
maximum 3 680	3 x 1.5

Le fil de terre (câble vert/jaune) doit être 2 cm plus long que les câbles de phase et neutre (câbles bleu et marron).

2.3 Utilisation



AVERTISSEMENT!

Risque de blessures, de brûlures, d'électrocution ou d'explosion.

- Cet appareil est exclusivement à usage domestique (en intérieur).
- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci fonctionne. De l'air chaud peut se dégager.

- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'exercez pas de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution. L'utilisation d'ingrédients avec de l'alcool peut provoquer un mélange d'alcool et d'air.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.
- Ne communiquez pas votre mot de passe wifi.

**AVERTISSEMENT!**

Risque d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
 - ne posez pas de plats allant au four ou d'autres objets directement dans le fond de l'appareil.
 - ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de la cavité de l'appareil.
 - ne versez pas d'eau directement dans l'appareil chaud.
 - ne conservez pas de plats et de nourriture humides dans l'appareil après avoir terminé la cuisson.
 - Installez ou retirez les accessoires avec précautions.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.
- Utilisez un plat à rôtir pour des gâteaux moelleux. Les jus de fruits provoquent des taches qui peuvent être permanentes.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple pour chauffer une pièce.
- Cuisinez toujours avec la porte du four fermée.
- Si l'appareil est installé derrière la paroi d'un meuble (par ex. une porte), veuillez à ce que la porte ne soit jamais fermée lorsque l'appareil fonctionne. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée du meuble et provoquer d'importants dégâts sur l'appareil, votre logement ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas refroidi complètement.

2.4 Entretien et Nettoyage

**AVERTISSEMENT!**

Risque de blessure, d'incendie ou de dommages matériels sur l'appareil.

- Avant toute opération d'entretien, éteignez l'appareil et débranchez la fiche de la prise secteur.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.
- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez le service après-vente agréé.
- Soyez prudent lorsque vous retirez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni d'objets métalliques.

- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur son emballage.

2.5 Nettoyage par pyrolyse



AVERTISSEMENT!

Risque de blessures, d'incendie, d'émissions chimiques (fumées) en mode pyrolyse.

- Avant d'utiliser la fonction de nettoyage par pyrolyse ou la fonction Première utilisation, retirez de la cavité du four :
 - tout résidu excessif de nourriture, tout dépôt ou toute éclaboussure de graisse ou d'huile.
 - tout objet amovible (y compris les grilles, les rails, etc., fournis avec le produit), en particulier les récipients, plateaux, plaques, ustensiles, etc. anti-adhésifs.
- Lisez attentivement toutes les instructions relatives au nettoyage par pyrolyse.
- Tenez les jeunes éloignés de l'appareil lorsque le nettoyage par pyrolyse est en cours. L'appareil devient très chaud et de l'air chaud s'échappe des fentes d'aération avant.
- Le nettoyage par pyrolyse est un processus à haute température qui peut dégager de la fumée provenant des résidus alimentaires et des matériaux dont est fait le four. Par conséquent, nous recommandons à nos clients de suivre les conseils ci-dessous :
 - assurez-vous que la ventilation de l'appareil est adéquate pendant et après chaque phase de nettoyage par pyrolyse.
 - assurez-vous que la ventilation de l'appareil est adéquate pendant et après la première utilisation à température maximale.
- Contrairement aux humains, certains oiseaux et reptiles sont extrêmement sensibles aux fumées pouvant se dégager lors du processus de nettoyage des fours à pyrolyse.
 - Ne laissez aucun animal, en particulier aucun oiseau, à proximité de l'appareil pendant et après un nettoyage par pyrolyse ; la première fois, utilisez la température de fonctionnement maximale dans une pièce bien ventilée.
- Les animaux de petite taille peuvent également être très sensibles aux changements de température survenant à proximité d'un four à pyrolyse lorsque le processus de nettoyage est en cours.
- Les surfaces antiadhésives des ustensiles de cuisine (poêles, casseroles, plaques de cuisson, etc.) peuvent être endommagées par la très haute température nécessaire au nettoyage par pyrolyse et peuvent également dégager, dans une moindre mesure, des fumées nocives.
- Les fumées dégagées par les fours à pyrolyse / les résidus de cuisson sont décrites comme étant non nocives pour les êtres humains, y compris pour les enfants et les personnes à la santé fragile.

2.6 Éclairage intérieur



AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution !

- Concernant la/les lampe(s) à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions physiques extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas destinées à être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas à l'éclairage des pièces d'un logement.

- Utilisez uniquement des ampoules ayant les mêmes spécifications.

2.7 Maintenance

- Pour réparer l'appareil, contactez un service après-vente agréé.
- Utilisez exclusivement des pièces d'origine.

2.8 Mise au rebut



AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Retirez le dispositif de verrouillage du hublot pour empêcher les enfants et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

3. INSTALLATION



AVERTISSEMENT!

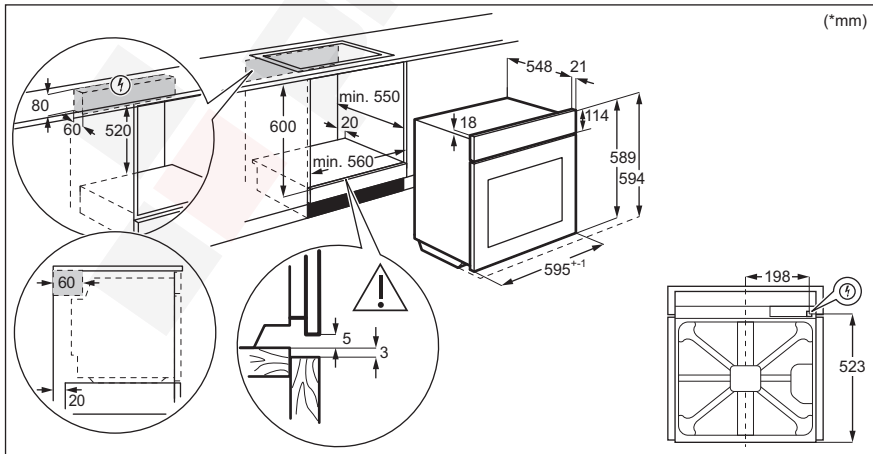
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

3.1 Encastrement

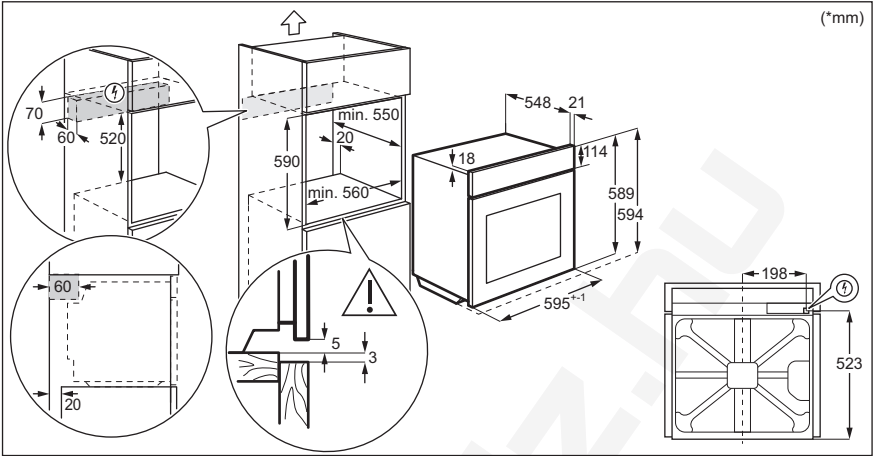


www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

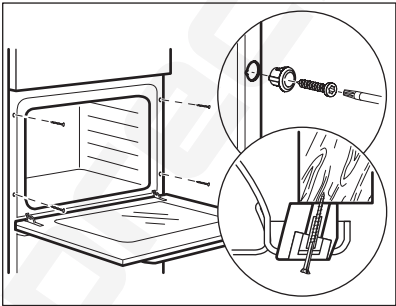
How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



(*mm)

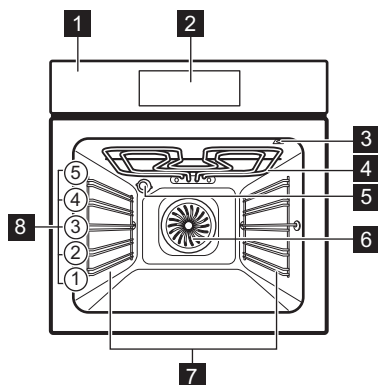


3.2 Fixation du four au meuble



4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

4.1 Présentation générale



- 1** Bandeau de commande
- 2** Programmateur électronique
- 3** Prise pour la sonde à viande
- 4** Résistance
- 5** Éclairage
- 6** Chaleur tournante
- 7** Support de grille, amovible
- 8** Niveaux de la grille

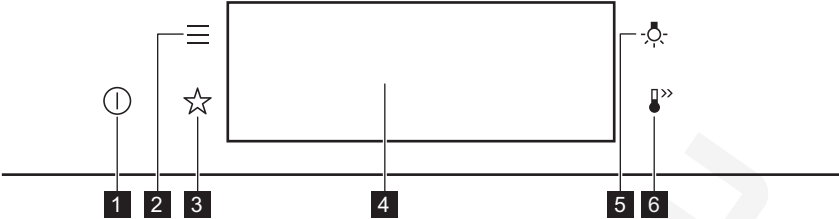
4.2 Accessoires

- **Grille métallique**
Pour les plats à rôti, à gratin et les moules à gâteau/pâtisserie.
- **Plateau de cuisson**
Pour les gâteaux et les biscuits.
- **Plat à rôtir/gril**
Pour cuire et griller ou à utiliser comme plat pour recueillir la graisse.
- **Sonde de cuisson**
Pour mesurer le degré de cuisson des aliments.
- **Rails télescopiques**
Grâce aux rails télescopiques, les grilles du four peuvent être insérées et retirées plus facilement.

5. COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE LE FOUR

5.1 Bandeau de commande

COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE LE FOUR



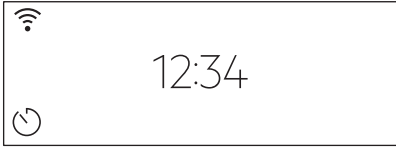
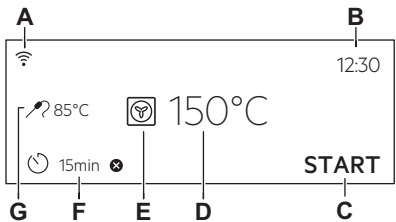
1	Activez / Désactivez	Appuyez et maintenez enfoncé pour allumer et éteindre le four.
2	Menu	Indique les fonctions du four.
3	Mes programmes	Indique les réglages favoris.
4	Affichage	Affiche les réglages actuels du four.
5	Curseur de l'éclairage	Pour allumer et éteindre l'éclairage.
6	Préchauffage rapide	Pour activer et désactiver la fonction : Préchauffage rapide.

Appuyez sur la touche	Déplacez	Maintenez la touche
Appuyez sur la surface du bout du doigt.	Faites glisser le bout de votre doigt sur la surface.	Appuyez sur la surface pendant 3 secondes.

5.2 Affichage

	Après avoir allumé l'appareil, l'écran principal s'affiche avec le mode de cuisson et la température par défaut.

COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE LE FOUR

	Si vous n'utilisez pas le four dans les 2 minutes qui suivent, l'affichage se met en veille.
	Lorsque vous cuisinez, l'affichage indique les fonctions définies et d'autres options disponibles.
	L'affichage avec le nombre maximal de fonctions réglées. A. Wi-Fi : B. Heure actuelle C. DEMARRER/ARRETER D. Température E. Modes de cuisson F. Minuteur G. Sonde de cuisson (uniquement sur certains modèles)

Voyants de l'affichage			
Indicateurs de base - pour naviguer dans l'affichage.			
 Pour confirmer la sélection/le réglage.	 Pour remonter d'un niveau dans le menu.	 Pour annuler la dernière action.	 Pour activer et désactiver les options.
Son alarme indicateurs de fonction - lorsque la durée de cuisson programmée est écoulée, le signal sonore retentit.			
 La fonction est activée.	 La fonction est activée. La cuisson s'arrête automatiquement.	 Le son alarme est désactivé.	
Indicateurs du minuteur			

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

 Pour régler la fonction : Démarrage retardé.	 Pour annuler le réglage.
Wi-Fi : indicateur - le four peut être connecté au Wi-Fi.	
 La connexion Wi-Fi : est activée.	

6. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

	AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Nettoyage initial

Étape 1	Étape 2	Étape 3
Retirez du four les accessoires et les supports de grille amovibles.	Nettoyez le four et les accessoires avec un chiffon doux, de l'eau tiède et un détergent doux.	Placez les accessoires et les supports de grille amovibles dans le four.

6.2 Première connexion

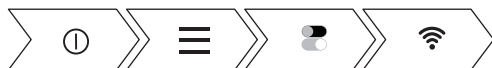
L'affichage indique un message de bienvenue après la première connexion.
Vous devez régler : Langue, Affichage Luminosité, Son touches, Volume alarme, Heure actuelle.

6.3 Connexion Wi-Fi

- Pour connecter le four, vous avez besoin :
- Un réseau sans fil avec connexion Internet.
 - d'un appareil mobile connecté à votre réseau sans fil.

Étape 1	Téléchargez l'application mobile My Electrolux Kitchen et suivez les instructions pour les étapes suivantes.
Étape 2	Allumez le four.
Étape 3	Appuyez sur :  Sélectionnez : Configurations / Connections.
Étape 4	 - faites glisser ou appuyez pour allumer : Wi-Fi :.
Étape 5	Le module sans fil du four démarre dans les 90 s.

Prenez un raccourci !



Fréquence	WLAN 2,4 Ghz	5 GHz WLAN
	2 400 - 2 483,5 Mhz	5150 - 5350 MHz 5470 - 5725 MHz
Protocoles	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM	IEEE 802.11 a/n OFDM
Puissance max.	EIRP < 20 dBm (100 mW)	EIRP < 23 dBm (200 mW)
Module Wi-Fi	NIU5-50	

Fréquence Bluetooth	2 400 - 2 483,5 Mhz
Protocoles	LE : DSSS
Puissance max.	EIRP < 4 dBm (2.5 mW)

États membres de l'UE couverts par les dispositions de la directive 2014/53/UE : Belgique, Bulgarie, République tchèque, Danemark, Allemagne, Estonie, Irlande, Grèce, Espagne, France, Croatie, Italie, Chypre, Lettonie, Lituanie, Luxembourg, Hongrie, Malte, Pays-Bas, Autriche, Pologne, Portugal, Roumanie, Slovénie, Slovaquie, Finlande, Suède, Norvège, Suisse, Royaume-Uni, Turquie.

6.4 Licences du logiciel

Le logiciel de ce produit contient des composants basés sur un logiciel libre et ouvert. Electrolux reconnaît pleinement les contributions du logiciel ouvert et des communautés robotiques au projet de développement.

Pour accéder au code source de ces composants logiciels libres et ouverts dont les conditions de licence doivent être publiées, et pour consulter leurs informations complètes sur le copyright et les conditions de licence applicables, rendez-vous sur : <http://electrolux.opensourcerepository.com> (dossier NIU5).

6.5 Préchauffage initial

Préchauffez le four à vide avant de l'utiliser pour la première fois.	
Étape 1	Retirez les supports de grille amovibles et tous les accessoires du four.
Étape 2	Réglez la température maximale pour la fonction :  Laissez le four fonctionner pendant 1 heure.
Étape 3	Réglez la température maximale pour la fonction :  Laissez le four fonctionner pendant 15 minutes.
 Une odeur et de la fumée peuvent s'échapper du four durant le préchauffage. Assurez-vous que la pièce est ventilée.	

7. UTILISATION QUOTIDIENNE



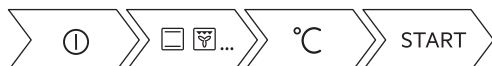
AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

7.1 Comment régler : Modes de cuisson

Étape 1	Allumez le four. Le mode de cuisson par défaut s'affiche.
Étape 2	Appuyez sur le symbole du mode de cuisson pour accéder au sous-menu.
Étape 3	Sélectionnez le mode de cuisson et appuyez sur : OK . L'écran affiche : température.
Étape 4	Réglage : température. Appuyez sur OK .
Étape 5	Appuyez sur START . Sonde de cuisson - vous pouvez brancher la sonde à tout moment avant ou pendant la cuisson.
STOP - appuyez pour désactiver le mode de cuisson.	
Étape 6	Éteignez le four.

Prenez un raccourci !



7.2 Comment régler : Cuisson assistée

Chaque plat apparaissant dans ce sous-menu a une fonction et une température recommandées. Vous pouvez régler le temps et la température.

Pour certains plats, vous pouvez également réaliser la cuisson avec :

- Poids automatique
- Sonde de cuisson

Le niveau de cuisson du plat :

- Saignant ou Moins
- À point
- Bien cuit ou Plus

Étape 1	Allumez le four.
Étape 2	Appuyez sur  .
Étape 3	Appuyez sur  . Saisissez : Cuisson assistée.
Étape 4	Choisissez un plat ou un type d'aliment.
Étape 5	Appuyez sur START .

Prenez un raccourci !



7.3 Modes de cuisson

FONCTIONS STANDARD

Mode de cuisson	Application
 Gril	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.
 Turbo gril	Pour rôti de gros morceaux de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Pour gratiner et faire dorer.

Mode de cuisson	Application
 Chaleur tournante	Pour faire cuire sur 3 niveaux en même temps et pour sécher des aliments. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la Chauffage Haut/ Bas.
 Plats Surgelés	Pour rendre croustillants vos plats préparés, tels que frites, pommes quartiers et nems.
 Chauffage Haut/ Bas	Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.
 Fonction Pizza	Pour cuire des pizzas. Pour faire dorer de façon intensive et obtenir un dessous croustillant.
 Chauffage inférieur	Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.
 Cuisson du pain	Utilisez cette fonction pour préparer de très bons pains et petits pains et obtenir un excellent résultat professionnel en matière de croustillant, de couleur et de brillance de la croûte.
 Levée de pâte/pain	Pour accélérer la levée de la pâte. Elle empêche la surface de la pâte de sécher et lui permet de garder toute son élasticité.

PROGRAMMES SPÉCIAUX

Mode de cuisson	Application
 Stérilisation	Pour faire des conserves de légumes (au vinaigre, etc.).
 Déshydratation	Pour déshydrater des fruits, des légumes et des champignons en tranches.

Mode de cuisson	Application
 Chauffe-plats	Pour préchauffer vos assiettes avant de les servir.
 Décongélation	Pour décongeler des aliments (fruits et légumes). Le temps de décongélation dépend de la quantité et de la grosseur des plats surgelés.
 Gratiner	Pour des plats tels que des lasagnes ou un gratin de pommes de terre. Pour gratiner et faire dorer.
 Cuisson basse température	Pour préparer des rôtis tendres et juteux.
 Maintien au chaud	Pour maintenir les aliments au chaud.
 Chaleur Tournante Humide	Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de la cavité peut différer de la température sélectionnée. La chaleur résiduelle est utilisée. La puissance peut être réduite. Pour plus d'informations, consultez la partie sur les remarques du chapitre « Utilisation quotidienne ». Chaleur Tournante Humide.

7.4 Remarques sur : Chaleur Tournante Humide

Cette fonction était utilisée pour se conformer à la classe d'efficacité énergétique et aux exigences Ecodesign selon les normes EU 65/2014 et UE 66/2014. Tests conformément à la norme EN 60350-1.

La porte du four doit être fermée pendant la cuisson pour que la fonction ne soit pas interrompue et que le four fonctionne avec la plus grande efficacité énergétique possible. Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes.

Pour consulter les instructions de cuisson, reportez-vous au chapitre « Conseils », Chaleur Tournante Humide. Pour obtenir des recommandations générales sur l'économie d'énergie, reportez-vous au chapitre « Efficacité énergétique », « Économie d'énergie ».

8. FONCTIONS DE L'HORLOGE

8.1 Description des fonctions de l’horloge

Fonctions de l'horloge	Application
Heure de cuisson	Pour définir la durée de la cuisson. Le maximum est de 23 h 59 min.
Fin de l'action	Pour programmer l'action à la fin du décompte du minuteur.
Démarrage retardé	Pour reporter le début et / ou la fin de la cuisson.
Prolongation de la durée	Pour prolonger le temps de cuisson.
Rappel	Pour régler un décompte. Le maximum est de 23 h 59 min. Cette fonction n'a aucun effet sur le fonctionnement du four.
Compteur	Surveille la durée de fonctionnement de la fonction. Compteur - vous pouvez l'activer et la désactiver.

8.2 Comment régler : Fonctions de l’horloge

Comment régler l'horloge	
Étape 1	Appuyez sur : Heure actuelle.
Étape 2	Réglez l'heure. Appuyez sur : OK.

Comment régler le temps de cuisson	
Étape 1	Choisissez le mode de cuisson et réglez la température.
Étape 2	Appuyez sur  .
Étape 3	Réglez l'heure. Appuyez sur : OK.

Prenez un raccourci !



Comment choisir une option de fin	
Étape 1	Choisissez le mode de cuisson et réglez la température.
Étape 2	Appuyez sur  .
Étape 3	Réglez le temps de cuisson.
Étape 4	Appuyez sur : ● ● ● .
Étape 5	Appuyez sur Fin de l'action.
Étape 6	Choisissez la valeur souhaitée : Fin de l'action.
Étape 7	Appuyez sur : OK. Répétez l'action jusqu'à ce que l'écran principal soit affiché.

Comment différer le début de la cuisson	
Étape 1	Réglez le mode de cuisson et la température.
Étape 2	Appuyez sur  .
Étape 3	Réglez le temps de cuisson.
Étape 4	Appuyez sur : ● ● ● .
Étape 5	Appuyez sur Démarrage retardé.
Étape 6	Choisissez la valeur.
Étape 7	Appuyez sur : OK. Répétez l'action jusqu'à ce que l'écran principal soit affiché.

CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES

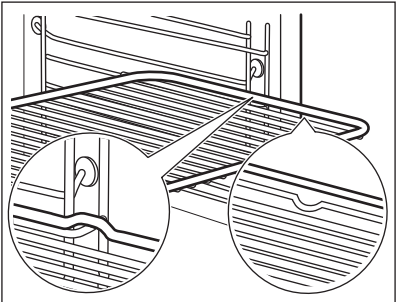
Comment prolonger le temps de cuisson
S'il ne reste que 10 % du temps de cuisson et que les aliments ne semblent toujours pas cuits, vous pouvez prolonger le temps de cuisson. Vous pouvez également modifier le mode de cuisson.
Appuyez sur +1min pour prolonger le temps de cuisson.

Comment modifier les réglages du minuteur	
Étape 1	Appuyez sur :  .
Étape 2	Réglez la valeur du minuteur.
Étape 3	Appuyez sur : OK .
Vous pouvez modifier la durée à tout moment en cours de cuisson.	

9. CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES

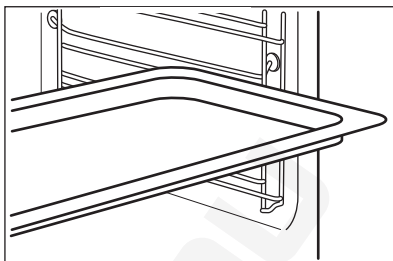
9.1 Insertion des accessoires

Une petite indentation sur le dessus apporte plus de sécurité. Les indentations sont également des dispositifs anti-bascule. Le rebord élevé de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser.

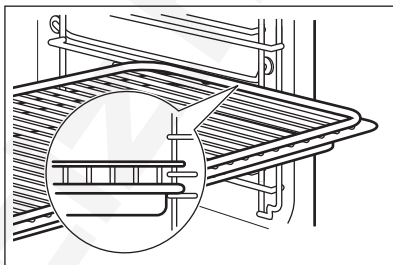
Grille métallique: Poussez la grille entre les barres de guidage des supports de grille et assurez-vous que les pieds sont orientés vers le bas.	

Plateau de cuisson / Plat à rôtir:

Poussez le plateau entre les rails du support de grille.

**Grille métallique, Plateau de cuisson / Plat à rôtir:**

Poussez le plateau entre les rails du support de grille et glissez la grille métallique entre les rails se trouvant juste au-dessus.



9.2 Sonde de cuisson

Sonde de cuisson - mesure la température à l'intérieur des aliments. Vous pouvez l'utiliser avec tous les modes de cuisson.

Il y a deux températures à régler :

Température du four : 120 °C minimum.



La température au cœur.

Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson :

Les ingrédients doivent être à température ambiante.

Ne l'utilisez pas pour des plats liquides.

Pendant la cuisson, l'aliment doit rester dans le plat.

Le four calcule la durée jusqu'à la fin de cuisson approximative. Elle dépend de la quantité d'aliments, de la fonction du four et de la température sélectionnées.

Comment utiliser : Sonde de cuisson

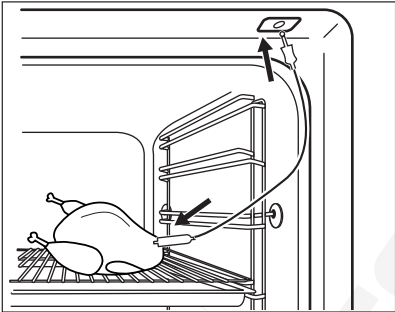
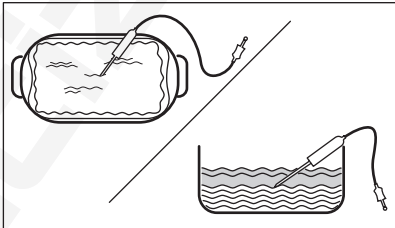
Étape 1

Allumez le four.

Étape 2

Réglez le mode de cuisson et, si nécessaire, la température du four.

CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES

Étape 3	Insérez : Sonde de cuisson.	
Viande, volaille et poisson		Ragoût
Insérez la pointe de la Sonde de cuisson au centre de la viande ou du poisson, dans la partie la plus épaisse si possible. Assurez-vous qu'au moins les 3/4 de la Sonde de cuisson se trouve à l'intérieur du plat.		Introduisez la pointe de la Sonde de cuisson exactement au centre du ragoût. La Sonde de cuisson doit être stabilisée en un seul endroit pendant la cuisson. Pour y parvenir, utilisez un ingrédient solide. Utilisez le bord du plat de cuisson pour soutenir la poignée en silicone de la Sonde de cuisson. La pointe de la Sonde de cuisson ne doit pas toucher le fond du plat de cuisson.
		
Étape 4	Branchez la Sonde de cuisson dans la prise à l'avant du four. L'affichage indique la température actuelle de : Sonde de cuisson.	
Étape 5	 - appuyez pour régler la température à cœur du capteur.	
Étape 6	● ● ● - appuyez pour définir l'option préférée : • Son alarme - lorsque les aliments atteignent la température au cœur, le signal sonore retentit. • Son et arrêt du four - lorsque les aliments atteignent la température au cœur, le signal sonore retentit et le four s'arrête.	
Étape 7	Sélectionnez l'option et appuyez à plusieurs reprises sur : OK pour accéder à l'écran principal.	
Étape 8	Appuyez sur START . Lorsque les aliments atteignent la température définie, un signal sonore retentit. Vous pouvez choisir d'arrêter ou de poursuivre la cuisson pour vous assurer que l'aliment est bien cuit.	

Étape 9	Retirez la fiche de la Sonde de cuisson de la prise et retirez le plat du four.
	 AVERTISSEMENT! Attention au risque de brûlure car la Sonde de cuisson devient chaude. Faites attention en la débranchant et en la retirant de l'aliment.

Prenez un raccourci !



10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

10.1 Comment sauvegarder : Mes programmes

Vous pouvez sauvegarder vos réglages favoris, tels que le mode de cuisson, le temps de cuisson, la température ou la fonction de nettoyage. Vous pouvez sauvegarder 3 réglages favoris.

Étape 1	Allumez le four.
Étape 2	Sélectionnez le réglage préféré.
Étape 3	Appuyez sur :  . Sélectionnez : Mes programmes.
Étape 4	Sélectionnez : Enregistrer les réglages actuels.
Étape 5	Appuyez sur + pour ajouter le réglage à la liste de : Mes programmes. Appuyez sur la touche OK.
 - appuyez pour réinitialiser le réglage.  - appuyez pour annuler le réglage.	

10.2 Verrouillage des touches

Cette fonction permet d'éviter une modification involontaire du mode de cuisson.

Étape 1	Allumez le four.
Étape 2	Sélectionnez un mode de cuisson.
Étape 3	 ,  - appuyez simultanément pour activer la fonction.

Pour désactiver la fonction, répétez l'étape 3.

10.3 Arrêt automatique

Pour des raisons de sécurité, le four s'éteint au bout d'un certain temps si un mode de cuisson est en cours et vous ne modifiez aucun réglage.

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

L'arrêt automatique ne fonctionne pas avec les fonctions : Eclairage four, Sonde de cuisson, Fin de cuisson, Cuisson basse température.

10.4 Ventilateur de refroidissement

Lorsque le four fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces du four. Si vous éteignez le four, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner jusqu'à ce que le four refroidisse.

11. CONSEILS

11.1 Recommandations de cuisson



Les températures et temps de cuisson se trouvant dans les tableaux ne sont indiqués qu'à titre indicatif. Ils varient en fonction des recettes ainsi que de la qualité et de la quantité des ingrédients utilisés.

Votre four peut cuire les aliments d'une manière complètement différente de celle de votre ancien four. Les tableaux ci-dessous contiennent les réglages de température, les temps de cuisson et les positions de grilles recommandés pour des types de plats en particulier.

Si vous ne trouvez pas les réglages appropriés pour une recette spécifique, cherchez-en une qui s'en rapproche.

Pour plus de recommandations de cuisson, consultez les tableaux de cuisson sur notre site Internet. Pour trouver les conseils de cuisson, vérifiez le code produit (PNC) sur la plaque signalétique qui se trouve sur le cadre avant de la cavité du four.

11.2 Chaleur Tournante Humide

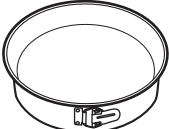
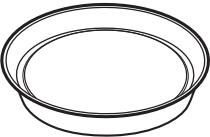
Pour de meilleurs résultats, suivez les suggestions indiquées dans le tableau ci-dessous.

		 (°C)		 (min)
Petits pains su-crés, (16 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	20 - 30
Petits pains, (9 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	30 - 40
Pizza, surgelée, 0,35 kg	grille métallique	220	2	10 - 15
Gâteau Roulé	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	25 - 35
Brownie	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	175	3	25 - 30
Soufflé, (6 pièces)	ramequins en céramique sur une grille métallique	200	3	25 - 30
Fond de tarte en génoise	moule à tarte sur une grille métallique	180	2	15 - 25
Gâteau à étages	Plat de cuisson sur la grille métallique	170	2	40 - 50
Poisson poché, 0,3 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	20 - 25
Poisson entier, 0,2 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	25 - 35
Filet de poisson, 0,3 kg	plaque à pizza sur la grille métallique	180	3	25 - 30
Viande pochée, 0,25 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	200	3	35 - 45
Chachlyk, 0,5 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	200	3	25 - 30

		 (°C)		 (min)
Cookies, (16 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	20 - 30
Meringues, (24 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	25 - 35
Muffins, (12 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	30 - 40
Petite pâtisserie salée, (20 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	25 - 30
Biscuits à pâte sablée, (20 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	150	2	25 - 35
Tartelettes, (8 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	20 - 30
Légumes, pochés, 0,4 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	35 - 45
Omelette végétarienne	plaque à pizza sur la grille métallique	200	3	25 - 30
Légumes méditerranéens, 0,7 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	4	25 - 30

11.3 Chaleur Tournante Humide - accessoires recommandés

Utilisez les moules et récipients foncés et non réfléchissants. Ils offrent une meilleure absorption de la chaleur que les plats réfléchissants de couleur claire.

 Plaque à pizza	 Plat de cuisson	 Ramequins	 Moule pour fond de tarte

Sombre, non réfléchissant Diamètre de 28 cm	Sombre, non réfléchissant Diamètre de 26 cm	Céramique 8 cm de diamètre, 5 cm de hauteur	Sombre, non réfléchissant Diamètre de 28 cm

11.4 Tableaux de cuisson pour les instituts de tests

Informations pour les instituts de test

Tests conformément à la norme IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Petits gâteaux, 20 par plateau	Chauffage Haut/ Bas	Plateau de cuisson	3	170	20 - 30	-
Petits gâteaux, 20 par plateau	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	3	150 - 160	20 - 35	-
Petits gâteaux, 20 par plateau	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	2 et 4	150 - 160	20 - 35	-
Tarte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	Chauffage Haut/ Bas	Grille métallique	2	180	70 - 90	-
Tarte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	Chaleur tournante	Grille métallique	2	160	70 - 90	-
Génoise, moule à gâteau Ø26 cm	Chauffage Haut/ Bas	Grille métallique	2	170	40 - 50	Préchauffez le four pendant 10 minutes.

				 (°C)	 (min)	
Génoise, moule à gâteau Ø26 cm	Chaleur tournante	Grille métallique	2	160	40 - 50	Préchauffez le four pendant 10 minutes.
Génoise, moule à gâteau Ø26 cm	Chaleur tournante	Grille métallique	2 et 4	160	40 - 60	Préchauffez le four pendant 10 minutes.
Sablé	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	3	140 - 150	20 - 40	-
Sablé	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	2 et 4	140 - 150	25 - 45	-
Sablé	Chauffage Haut/ Bas	Plateau de cuisson	3	140 - 150	25 - 45	-
Pain grillé, 4 - 6 morceaux	Gril	Grille métallique	4	max.	2 à 3 minutes sur la première face ; 2 à 3 minutes sur la seconde face.	Préchauffez le four pendant 3 minutes.
Steak haché de bœuf, 6 pièces, 0,6 kg	Gril	Grille métallique et lèche-frite	4	max.	20 - 30	Placez la grille métallique sur le quatrième niveau et la lèche-frite sur le troisième niveau du four. Tournez les aliments à mi-cuisson. Préchauffez le four pendant 3 minutes.

12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT!

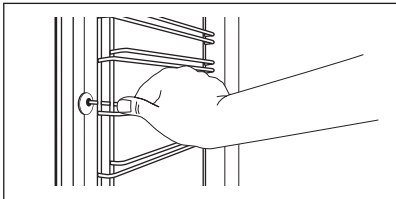
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

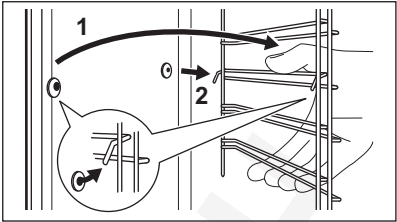
12.1 Remarques concernant l'entretien

 Agents nettoyants	Nettoyez la façade du four avec un chiffon doux, de l'eau tiède et un détergent doux.
	Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.
	Nettoyez les taches avec un détergent doux.
 Utilisation quotidienne	Nettoyez la cavité après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus peut provoquer un incendie.
	De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte du four ou sur les vitres de la porte. Pour diminuer la condensation, laissez fonctionner le four pendant 10 minutes avant la cuisson. Ne conservez pas les aliments dans le four pendant plus de 20 minutes. Sécher la cavité avec un chiffon doux après chaque utilisation.
 Accessoires	Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires et séchez-les. Utilisez un chiffon doux avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.
	Ne nettoyez pas les accessoires antiadhésifs avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.

12.2 Comment enlever : Supports de grille

Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

Étape 1	Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.	
Étape 2	Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.	

Étape 3	Écartez l'arrière du support de grille de la paroi latérale et retirez le support.	
Étape 4	Réinstallez les supports de grille en répétant cette procédure dans l'ordre inverse. Les tiges de retenue des rails télescopiques doivent pointer vers l'avant.	

12.3 Comment utiliser : Nettoyage par pyrolyse

Nettoyez le four avec Nettoyage par pyrolyse.

	AVERTISSEMENT! Risque de brûlure.
	ATTENTION! Si un autre appareil est installé dans le même meuble, ne l'utilisez pas en même temps que cette fonction. Vous risqueriez d'endommager le four.

Avant le Nettoyage par pyrolyse :		
Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.	Retirez les accessoires .	Nettoyez la sole du four et la vitre interne de la porte avec de l'eau tiède, un chiffon doux et un détergent doux.

Étape 1	Étape 2	Étape 3
Allumez le four.	Appuyez sur :  / Nettoyage.	Sélectionnez le mode de nettoyage.
Option	Mode de nettoyage	Durée
Nettoyage par pyrolyse, rapide	Nettoyage léger	1 h
Nettoyage par pyrolyse, normale	Nettoyage normal	1 h 30 min
Nettoyage par pyrolyse, renforcée	Nettoyage complet	2 h 30 min

❗ Lorsque le nettoyage commence, la porte du four se verrouille et l'éclairage s'éteint. Le ventilateur de refroidissement fonctionne à vitesse élevée.

STOP - appuyez pour interrompre le nettoyage avant qu'il ne soit terminé.
N'utilisez pas le four avant que le symbole de verrouillage de la porte ait disparu.

Une fois le nettoyage terminé :

Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.

Nettoyez la cavité avec un chiffon doux.

Retirez les résidus du fond de la cavité.

12.4 Nettoyage conseillé

Lorsque le rappel apparaît, un nettoyage est nécessaire.

Utilisez la fonction : Nettoyage par pyrolyse.

12.5 Comment démonter et installer : Porte

La porte du four est dotée de trois panneaux de verre. Vous pouvez retirer la porte du four ainsi que les panneaux de verre intérieurs afin de les nettoyer. Lisez toutes les instructions du chapitre « Retrait et installation de la porte » avant de retirer les panneaux de verre.

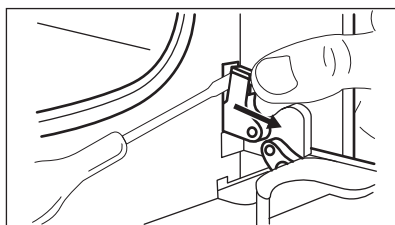


ATTENTION!

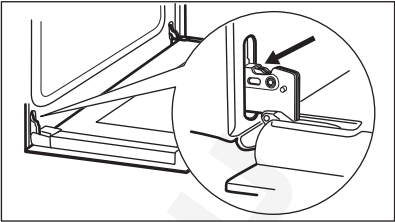
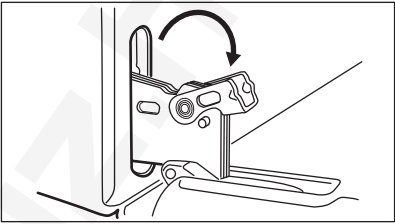
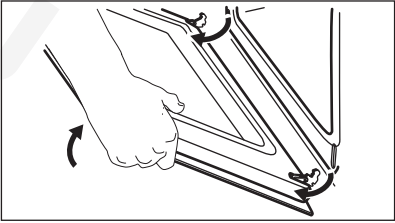
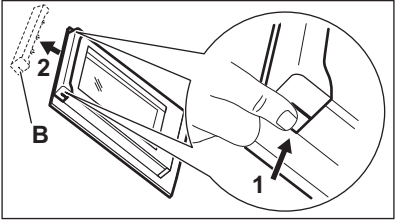
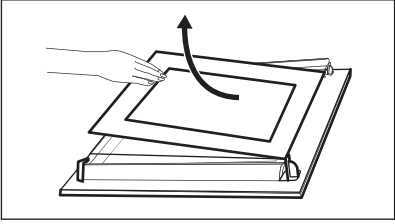
N'utilisez pas le four sans les panneaux en verre.

Étape 1 Ouvrez la porte en grand et identifiez la charnière située à droite de la porte.

Étape 2 Servez-vous d'un tournevis pour soulever et faire pivoter le levier de la charnière droite.



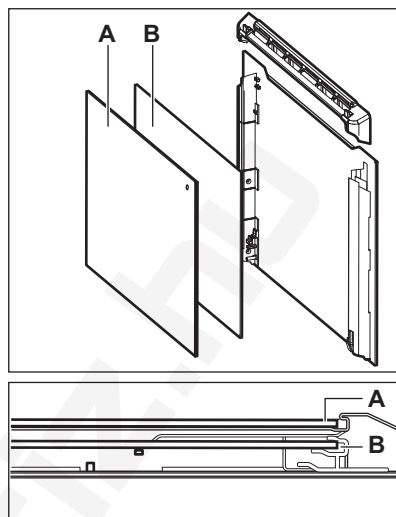
ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Étape 3	Identifiez la charnière à gauche de la porte.	
Étape 4	Soulevez et faites complètement tourner le levier sur la charnière gauche.	
Étape 5	Fermez la porte du four à la première position d'ouverture (mi-parcours). Puis soulevez et tirez la porte vers l'avant et retirez-la de son logement.	
Étape 6	Déposez la porte sur une surface stable recouverte d'un tissu doux.	
Étape 7	Tenez la garniture de porte (B) sur le bord supérieur de la porte des deux côtés et poussez vers l'intérieur pour libérer le joint du clip.	
Étape 8	Tirez la garniture de porte vers l'avant pour la déposer.	
Étape 9	Prenez les panneaux de verre de la porte par leur bord supérieur et tirez-les doucement, un par un. Commencez par le panneau supérieur. Assurez-vous que la vitre glisse entièrement hors de ses supports.	
Étape 10	Nettoyez les panneaux de verre avec de l'eau savonneuse. Séchez soigneusement les panneaux de verre. Ne nettoyez pas les panneaux de verre au lave-vaisselle.	
Étape 11	Après le nettoyage, installez les panneaux de verre et la porte du four.	

Veillez à replacer les panneaux de verre (A et B) dans le bon ordre. Cherchez le symbole / l'impression se trouvant sur le côté du panneau de verre. Tous les panneaux ont un symbole différent pour faciliter le démontage et le montage.

Lorsque le cadre de la porte est installé correctement, il émet un clic.

Veillez à installer correctement le panneau de verre du milieu dans son logement.



12.6 Comment remplacer : Éclairage



AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution.

L'éclairage peut être chaud.

Tenez toujours l'ampoule halogène avec un chiffon afin d'éviter que des résidus de graisse ne brûlent sur l'ampoule.

Avant de remplacer l'éclairage :

Étape 1	Étape 2	Étape 3
Éteignez le four. Attendez que le four ait refroidi.	Débranchez le four de l'alimentation secteur.	Placez un chiffon au fond de la cavité.

Lampe arrière

Étape 1	Tournez le diffuseur en verre pour le retirer.
Étape 2	Nettoyez le diffuseur en verre.
Étape 3	Remplacez l'éclairage par une ampoule adaptée résistant à une température de 300 °C.

Étape 4	Remettez en place le diffuseur en verre.

13. DÉPANNAGE

	AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

13.1 Que faire si...

 Le four ne s'allume pas ou ne chauffe pas	
 Cause probable	 Solution
Le four n'est pas branché à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que le four est correctement branché à une source d'alimentation électrique. Reportez-vous au schéma de connexion.
L'horloge n'est pas réglée.	Réglez l'horloge, consultez le chapitre « Fonctions de l'horloge » pour avoir tous les détails, Comment régler : Fonctions de l'horloge.
La porte n'est pas correctement fermée.	Fermez complètement la porte.
Le fusible a disjoncté.	Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si le problème se reproduit, faites appel à un électricien qualifié.
La Sécurité enfants du four est activée.	Consultez le chapitre « Menu », Sous-menu : Options.

 Composants	
 Description	 Solution
L'ampoule est grillée.	Remplacez l'ampoule, pour avoir des détails consultez le chapitre « Entretien et nettoyage », Comment remplacer : Éclairage.

Une coupure de courant arrête toujours la procédure de nettoyage. Répétez le nettoyage s'il est interrompu par une coupure de courant.

 Problèmes de signal Wi-Fi	
 Cause probable	 Solution
Problème avec le signal du réseau Wi-Fi.	Vérifiez votre réseau Wi-Fi et votre routeur. Redémarrez le routeur.
Nouveau routeur installé ou configuration du routeur modifiée.	Pour reconfigurer le four et l'appareil mobile, reportez-vous au chapitre « Avant la première utilisation », Connexion sans fil.
La puissance du signal du réseau sans fil est faible.	Placez le routeur le plus près possible du four.
Le signal sans fil est perturbé par un appareil à micro-ondes qui se trouve près du four.	Mettez à l'arrêt l'appareil à micro-ondes.

13.2 Comment gérer : Codes d'erreur

Quand une erreur de logiciel se produit, l'affichage indique un message d'erreur. Cette section présente la liste des problèmes que vous pouvez gérer seul.

 Code et description	 Solution
C2 - La Sonde de cuisson se trouve dans la cavité du four pendant le Nettoyage par pyrolyse.	Sortez la Sonde de cuisson.
C3 - La porte n'est pas correctement fermée pendant le Nettoyage par pyrolyse.	Refermez la porte.
F111 - La Sonde de cuisson n'est pas correctement insérée dans la prise.	Enfoncez complètement la Sonde de cuisson dans la prise.
F240, F439 - les champs tactiles de l'affichage ne fonctionnent pas correctement.	Nettoyez la surface de l'affichage. Vérifiez que les champs tactiles sont propres.
F601 - problème au niveau du signal Wi-Fi .	Vérifiez votre connexion réseau. Reportez-vous au chapitre « Avant la première utilisation », Connexion sans fil.
F604 - la première connexion au Wi-Fi : a échoué.	Éteignez le four, rallumez-le et réessayez. Reportez-vous au chapitre « Avant la première utilisation », Connexion sans fil.

RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

 Code et description	 Solution
F908 - le système du four ne peut pas se connecter au panneau de commande.	Éteignez le four et rallumez-le .

Quand l'un de ces messages d'erreur continue à apparaître sur l'affichage, un sous-système défectueux a peut-être été désactivé. Dans ce cas, vous devez contacter votre revendeur ou un centre de service agréé. Si l'une de ces erreurs se produit, les autres fonctions du four continueront à fonctionner normalement.

 Code et description	 Solution
F602, F603 - Le Wi-Fi : n'est pas disponible.	Éteignez le four et rallumez-le .

13.3 Données de maintenance

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé.
Les informations à fournir au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sur l'encadrement avant de la cavité du four. Ne retirez pas la plaque signalétique de la cavité du four.

Nous vous recommandons de noter ces informations ici :	
Modèle (MOD.)	
Référence du produit (PNC)	
Numéro de série (S.N.)	

14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

14.1 Informations produit et Fiche d'informations produit*

Nom du fournisseur	Electrolux
Identification du modèle	EOE8P39WV 949498456 EOE8P39WX 949498455
Index d'efficacité énergétique	81.2
Classe d'efficacité énergétique	A+

Consommation d'énergie avec charge standard et mode traditionnel	0.93 kWh/cycle	
Consommation d'énergie avec charge standard et mode air pulsé	0.69 kWh/cycle	
Nombre de cavités	1	
Source de chaleur	Électricité	
Volume	72 l	
Type de four	Four encastrable	
Masse	EOE8P39WV	32.3 kg
	EOE8P39WX	31.7 kg

* Pour l'Union européenne conformément aux Règlements UE 65/2014 et 66/2014.
 Pour la République de Biélorussie conformément à STB 2478-2017, Annexe G ; STB 2477-2017, Annexes A et B.
 Pour l'Ukraine conformément à 568/32020.

La classe d'efficacité énergétique n'est pas applicable pour la Russie.

EN 60350-1 - Appareils de cuisson domestiques électriques - Partie 1 : Plages, fours, fours à vapeur et grils - Méthodes de mesure des performances.

14.2 Économie d'énergie



Ce four est doté de caractéristiques qui vous permettent d'économiser de l'énergie lors de votre cuisine au quotidien.

Lorsque le four est en marche, assurez-vous que la porte est bien fermée. Évitez d'ouvrir la porte trop souvent pendant la cuisson. Nettoyez régulièrement le joint de porte et assurez-vous qu'il est bien en place.

Utilisez des plats en métal pour accroître les économies d'énergie.

Dans la mesure du possible, ne préchauffez pas le four avant la cuisson.

Lorsque vous préparez plusieurs plats à la fois, faites en sorte que les pauses entre les cuissons soient aussi courtes que possible.

Cuisson avec ventilation

Si possible, utilisez les fonctions de cuisson avec la ventilation pour économiser de l'énergie.

Chaleur résiduelle

Pour certaines fonctions du four, si un programme avec sélection du temps (Durée ou Fin) est activé et que le temps de cuisson est supérieur à 30 minutes, les éléments chauffants se désactivent automatiquement plus tôt.

STRUCTURE DES MENUS

L'éclairage et le ventilateur continuent de fonctionner. Lorsque vous éteignez le four, l'affichage montre la chaleur résiduelle. Vous pouvez utiliser cette chaleur pour le maintien au chaud des aliments.

Si la cuisson doit durer plus de 30 minutes, réduisez la température du four au minimum 3 à 10 minutes avant la fin de la cuisson. La chaleur résiduelle à l'intérieur du four poursuivra la cuisson.

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

Maintien des aliments au chaud

Sélectionnez la température la plus basse possible pour utiliser la chaleur résiduelle et maintenir le repas au chaud. La température ou le voyant de chaleur résiduelle s'affichent.

Cuisson avec l'éclairage éteint

Éteignez l'éclairage en cours de cuisson. Ne l'allumez que lorsque vous en avez besoin.

Chaleur Tournante Humide

Fonction conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson.

Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes. Vous pouvez rallumer l'éclairage, mais cela réduira les économies d'énergie.

15. STRUCTURE DES MENUS

15.1 Menu

Appuyez sur  pour ouvrir Menu .

Élément du menu		Application
Cuisson assistée		Indique les programmes automatisés.
Nettoyage		Indique les programmes de nettoyage.
Mes programmes		Indique les réglages favoris.
Options		Pour régler la configuration du four.
Configurations	Connections	Pour régler la configuration du réseau.
	Configuration	Pour régler la configuration du four.
	Service	Affiche la version et la configuration du logiciel.

15.2 Sous-menu pour : Nettoyage

Sous-menu	Application
Nettoyage par pyrolyse, rapide	Durée : 1 h.
Nettoyage par pyrolyse, normale	Durée : 1 h 30 min.
Nettoyage par pyrolyse, renforcée	Durée : 2 h 30 min.

15.3 Sous-menu pour : Options

Sous-menu	Application
Eclairage four	Allume et éteint l'éclairage.
Sécurité enfants	Empêche l'activation accidentelle du four. Lorsque l'option est activée, le texte « Sécurité enfants » s'affiche lorsque vous allumez le four. Pour permettre l'utilisation du four, choisissez les lettres du code dans l'ordre alphabétique. Lorsque la Sécurité enfants est activée et que le four est éteint, la porte du four reste verrouillée. L'accès au minuteur, à la télécommande et à l'éclairage est possible avec la Sécurité enfants activée.
Préchauffage rapide	Réduit la durée de préchauffage. Uniquement disponible avec certaines fonctions du four.
Nettoyage conseillé	Active et désactive le rappel.
Indication Du Temps	Allume et éteint l'horloge.
Affichage Heure	Change le format de l'affichage de l'heure.

15.4 Sous-menu pour : Connections

Sous-menu	Description
Wi-Fi :	Pour activer et désactiver : Wi-Fi .
Télécommande	Pour activer et désactiver la commande à distance. Option visible uniquement après avoir activé : Wi-Fi .

STRUCTURE DES MENUS

Sous-menu	Description
Fonctionnement à distance automatique	Pour lancer le fonctionnement à distance automatiquement après avoir appuyé sur DEMARRER. Option visible uniquement après avoir activé : Wi-Fi ..
Réseau	Pour vérifier le statut du réseau et la puissance du signal de : Wi-Fi ..
Ignorer Réseau	Pour désactiver le réseau actuel de la connexion automatique avec le four.

15.5 Sous-menu pour : Configuration

Sous-menu	Description
Langue	Définit la langue du four.
Affichage Luminosité	Règle la luminosité de l'affichage.
Son touches	Active et désactive la tonalité des champs tactiles. Il n'est pas possible de couper la tonalité pour : ①.
Volume alarme	Règle le volume des signaux sonores et des tonalités des touches.
Heure actuelle	Règle l'heure et la date actuelles.

15.6 Sous-menu pour : Service

Sous-menu	Description
Mode démo	Code d'activation / de désactivation : 2468
Version du logiciel	Informations sur la version logicielle.
Réinitialiser tous les réglages	Restaure les réglages d'usine.

16. C'EST SIMPLE !

Avant la première utilisation, vous devez régler :

Langue	Affichage Lumino- sité	Son touches	Volume alarme	Heure actuelle

Familiarisez-vous avec les symboles de base du bandeau de commande et de l'affichage :

 Activez / Désacti- vez	 Menu	 Mes pro- grammes	 Wi-Fi :	 Minuteur	 Sonde de cuisson	START / STOP

Pour commencer à utiliser le four

Démarrage ra- pide	Pour mettre en fonctionnement le four et com- mencer la cuis- son avec la du- rée de la fonc- tion et la tempé- rature par dé- faut.	Étape 1	Étape 2	Étape 3
		Maintenez la touche  .	 ... - sélec- tionnez la fonc- tion préférée.	Appuyez sur : START .
Arrêt rapide	Éteignez le four, désactivez un écran ou un message à tout moment.	 - appuyez et maintenez enfoncé jusqu'à ce que le four s'éteigne.		

Pour lancer la cuisson

Étape 1	Étape 2	Étape 3	Étape 4	Étape 5
 - appuyez pour allumer le four.	 ... - sélectionnez le mode de cuis- son.	°C - réglez la tem- pérature.	OK - appuyez pour confirmer.	START - appuyez pour démarrer la cuis- son.

Apprenez à cuisiner plus vite				
Utilisez les programmes automatiques pour préparer un plat rapidement avec les réglages par défaut :				
Cuisson as- sistée	Étape 1	Étape 2	Étape 3	Étape 4
	Appuyez sur : ①.	Appuyez sur : 	Appuyez sur :  Cuisson as- sistée.	Choisissez le plat.

Utiliser les fonctions rapides pour régler le temps de cuisson	
Assist. Fin 10 % Utilisez la fonction Assist. Fin 10 % pour pro- longer la cuisson lorsqu'il ne reste que 10 % du temps de cuisson.	Pour prolonger le temps de cuisson, appuyez sur +1 min.

17. PRENEZ UN RACCOURCI !

Tous les raccourcis utiles vous sont présentés ici. Vous les trouverez également dans les chapitres correspondants du manuel d'utilisation.

Connexion Wi-Fi



Comment régler : Modes de cuisson



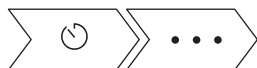
Comment régler Cuisson assistée



Comment régler : Heure de cuisson



Comment différer : Début et fin de cuisson



Comment annuler : Régler le minuteur



Comment utiliser : Sonde de cuisson



18. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

GONDOLUNK ÖNRE

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

Üdvözljük az Electrolux honlapján

Látogasson el weboldalunkra az alábbiakért:



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

www.electrolux.com/support



Regisztrálja termékét a még kiválóbb szolgáltatásokért:

www.registerelectrolux.com



Tartozékok, segédanyagok és eredeti alkatrészek vásárlása a készülékhez:

www.electrolux.com/shop

ÜGYFÉLSZOLGÁLAT ÉS SZERVIZ

Mindig eredeti cserealkatrészeket használjon.

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

Az információk az adattáblán találhatók.

 **Figyelem / Vigyázat – Biztonsági információk**

 **Általános információk és tanácsok**

 **Környezetvédelmi információk**

A változtatások jogát fenntartjuk.

TARTALOM

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....	225	3. ÜZEMBE HELYEZÉS.....	232
1.1 Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága.....	226	3.1 Beépítés.....	232
1.2 Általános biztonság.....	226	3.2 A sütő rögzítése a konyhaszekrényhez.....	233
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	227	4. TERMÉKLEÍRÁS.....	234
2.1 Üzembe helyezés.....	227	4.1 Általános áttekintés.....	234
2.2 Elektromos csatlakozás.....	228	4.2 Tartozékok.....	234
2.3 Használat.....	229	5. A SÜTŐ BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA.....	234
2.4 Ápolás és tisztítás.....	230	5.1 Kezelőpanel.....	234
2.5 Pirolitikus tisztítás.....	231	5.2 Kijelző.....	235
2.6 Belső világítás.....	231	6. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....	237
2.7 Szerviz.....	231	6.1 Kezdeti tisztítás	237
2.8 Ártalmatlanítás.....	232		

6.2 Első csatlakoztatás.....	237	12.2 Hogyan távolítsa el: Polctartók .	254
6.3 Vezeték nélküli kapcsolat	237	12.3 Hogyan használja:	
6.4 Szoftver licencek.....	238	Pirolitikus tisztítás.....	255
6.5 Kezdeti előmelegítés.....	239	12.4 Tisztítás emlékeztető.....	256
7. NAPI HASZNÁLAT.....	239	12.5 Eltávolítás és	
7.1 Sütőfunkciók beállítása.....	239	visszaszerelés: Ajtó.....	256
7.2 Hogyan állítsa be: Előre		12.6 Hogyan cserélje: Lámpa.....	258
programozott sütés.....	240	13. HIBAEHÁRÍTÁS.....	259
7.3 Sütőfunkciók.....	240	13.1 Mi a teendő, ha.....	259
7.4 Megjegyzések a Konvekciós levegő		13.2 Hogyan kezelje: Hibakódok.....	260
(nedves) funkcióhoz.....	242	13.3 A szerviz számára szükséges	
8. ÓRAFUNKCIÓK.....	243	adatok.....	261
8.1 Órafunkciók leírása.....	243	14. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	261
8.2 Órafunkciók beállítása.....	243	14.1 Termékre vonatkozó információk és	
9. HOGYAN HASZNÁLJA: TARTOZÉKOK.....	245	Termékismertető*.....	261
9.1 Tartozékok behelyezése.....	245	14.2 Energiatakarékosság.....	262
9.2 Hűshőmérő szenzor.....	246	15. A MENÜ FELÉPÍTÉSE.....	263
10. TOVÁBBI FUNKCIÓK.....	248	15.1 Menü.....	263
10.1 Hogyan mentheti: Kedvencek.....	248	15.2 Almenü ehhez: Tisztítás.....	264
10.2 Funkciózár.....	248	15.3 Almenü ehhez: Egyéb funkciók.....	264
10.3 Automatikus kikapcsolás.....	248	15.4	
10.4 Hűtőventilátor.....	249	Almenü a következőhöz: Csatlakoztatá	
11. HASZNOS TANÁCSOK ÉS		s.....	264
JAVASLATOK.....	249	15.5 Almenü ehhez: Beállítás.....	265
11.1 Sütési javaslatok.....	249	15.6	
11.2 Konvekciós levegő (nedves).....	249	Almenü a következőhöz: Szervíz.....	265
11.3 Konvekciós levegő (nedves) -		16. POFONEGYSZERŰ!.....	266
ajánlott tartozékok.....	251	17. HASZNÁLJON PARANCSIKONT!.....	267
11.4 Ételkészítési táblázatok a			
bevizsgáló intézetek számára.....	252		
12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	253		
12.1 Tisztítással kapcsolatos			
megjegyzések.....	254		

1. ⚠ BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

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

1.1 Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

- Ezt a készüléket 8 év feletti gyermekek, csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező felnőttek, illetve megfelelő tudással vagy gyakorlattal nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett, vagy abban az esetben használhatják, ha megfelelő oktatást kaptak a készülék biztonságos használatára, és megértik az esetleges veszélyeket. A 8 évesnél fiatalabb gyermekek, illetve a súlyos, komplex fogyatékkal élő személyek állandó felügyelet nélkül nem tartózkodhatnak a készülék közelében.
- Gondoskodni kell a gyermekek felügyeletéről, hogy ne 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 képesített személy végezheti el.
- A bútorba való beépítés előtt ne használja a készüléket.
- Bármilyen karbantartás megkezdése előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.

- Ha a 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 kiszereeléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.
- A kiömlött anyagokat a pirolitikus tisztítás előtt el kell távolítani. 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 lábbelít.
- Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.
- A készüléket az üzembe helyezési követelményeknek megfelelő, biztonságos helyre telepítse.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egysegtől.
- A készülék felszerelése előtt ellenőrizze, hogy a sütő ajtaja akadálytalanul nyitható-e.

- A készülék elektromos hűtőrendszerrel van felszerelve. Ezt az elektromos tápegységgel kell működtetni.

Konyhaszekrény minimális magassága (konyhaszekrény minimális magassága a munkalap alatt)	590 (600) mm
Konyhaszekrény szélessége	560 mm
Konyhaszekrény mélysége	550 (550) mm
Készülék előlő részének magassága	594 mm
Készülék hátulsó részének magassága	576 mm
Készülék előlő 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 márkaszervizünkénél 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 csatlakozókábellel és dugasszal kerül szállításra.

Az üzembe helyezéshez vagy cseréhez használható vezetéktípusok Európa számára:

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

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

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

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

2.3 Használat



FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

- Ez a készülék kizárólag háztartási (beltéri) célokra használható.
- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Ügyeljen arra, hogy a szellőzőnyílásokat ne zárja el semmi.
- Működés közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- Minden használat után kapcsolja ki a készüléket.
- Körültekintően járjon el, ha működés közben kinyitja a készülék ajtaját. Forró levegő távozhat a készülékből.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.

- Ne gyakoroljon nyomást a nyitott ajtóra.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Az alkoholtartalmú alkotóelemek alkoholos levegőelegyet hozhatnak létre.
- Ügyeljen arra, hogy szikra vagy nyílt láng ne legyen a készülék közelében, amikor kinyitja az ajtót.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.
- Wifi-jelszavát bizalmasan kezelje, ne ossza meg másokkal.



FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- A zománc károsodásának vagy elszíneződésének megelőzéséhez:
 - ne tegyen edényt vagy egyéb tárgyat közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
 - ne tegyen alufóliát közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
 - ne engedjen vizet a forró készülékbe.
 - a főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.
 - a tartozékok kivételekor vagy berakásakor óvatosan járjon el.
- A zománc vagy rozsdamentes acél elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére.
- A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsit használjon a sütéshez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat ejthet.
- 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. Máskülönben fennáll a veszély, hogy az üveglapok eltörnek.
- A sütőajtó sérült üveglapját haladéktalanul cserélje ki. Forduljon a márkaszervizhez.
- Legyen óvatos, amikor az ajtót leszereli a készülékről. Az ajtó nehéz!
- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felület károsodását.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószer használjon. Ne használjon súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.
- Amennyiben sütőtisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószer csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.

2.5 Pirolitikus tisztítás



FIGYELMEZTETÉS!

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

- A Pirolitikus öntisztító funkció vagy az első használat előtt távolítsa el a sütőtérből az alábbiakat:
 - minden ételmaradványt, olaj- vagy zsírkömlést/lerakódást.
 - minden eltávolítható tárgyat (beleértve a termékhez mellékelt polcokat, vezetősíneket stb.), különösen a tapadásmentes felületű lábasokat, fazekakat, edényeket, tepsiket, tálkákat, 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 előlő szellőzőnyílásain keresztül.
- A pirolitikus tisztítás magas hőmérsékletű funkció, és működése során gázok szabadulhatnak fel az ételmaradványokból és a készülék szerkezeti anyagaiból, így a vásárlók számára nyomatékosan ajánlottak az alábbiak:
 - az egyes pirolitikus tisztítások során és után biztosítson megfelelő szellőzést.
 - az első, maximális hőfokú üzemeltetés közben és után biztosítson megfelelő szellőzést.
- Az emberekkel ellentétben egyes madarak és hüllők kivételesen érzékenyek lehetnek a pirolitikus tűzhelyek tisztítási folyamata során kibocsátott gázokra.
 - Tartsa távol a háziállatokat (különösen a madarakat) a készülék közeléből a pirolitikus tisztítás során és után, és a legmagasabb hőmérséklet funkciót először csak megfelelően szellőző helyen használja.
- A kistestű háziállatok szintén igen érzékenyek lehetnek a pirolitikus tűzhely közelében fellépő hőmérséklet-ingadozásokra, amikor a tűzhely pirolitikus öntisztítást végez.
- A lábasok, fazekak, tepsik, konyhai eszközök stb. tapadásgátló bevonata károsodhat a tűzhelyek pirolitikus öntisztításának magas hőmérséklete miatt, és kibocsáthat kismértékben káros gázokat.
- A pirolitikus tűzhelyekből és ételmaradványokból felszabaduló gázok nem ártalmasak az emberi egészségre (ideértve a kiskorú és a gyógyászati kezelés alatt álló személyeket is).

2.6 Belső világítás



FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!

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

2.7 Szerviz

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

2.8 Ártalmatlanítás



FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély.

- Válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- A készülék közelében vágja át a hálózati kábelt, és tegye a hulladékba.
- Szerelje le az ajtókilincset, hogy megakadályozza gyermekek vagy kedvenc állatok készülékben rekedését.

3. ÜZEMBE HELYEZÉS



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

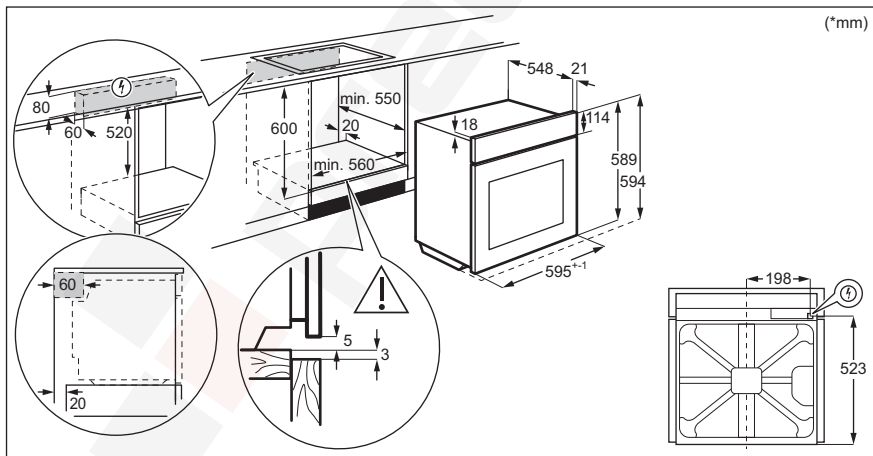
3.1 Beépítés

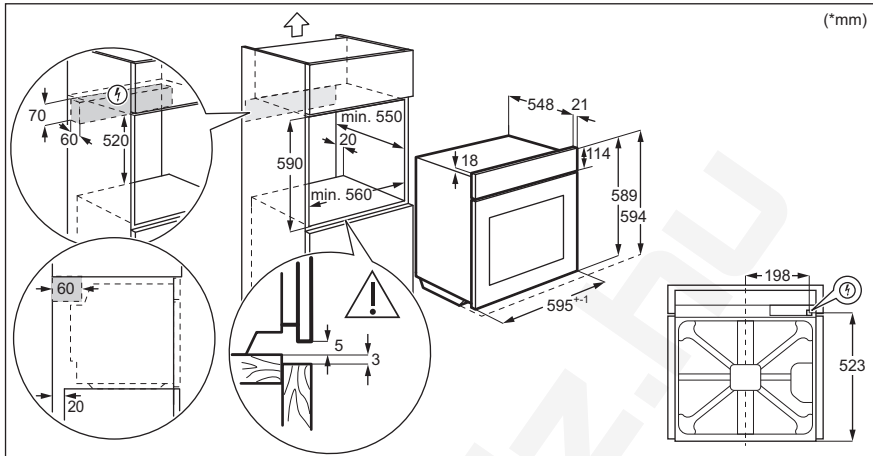


YouTube

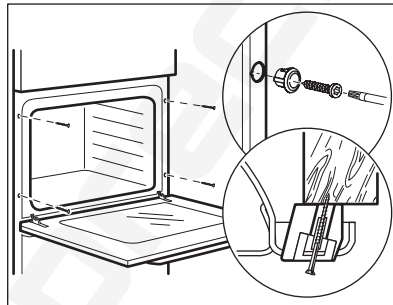
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



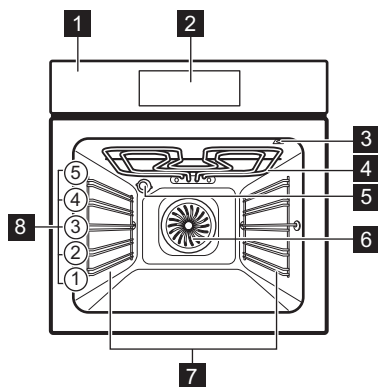


3.2 A sütő rögzítése a konyhaszekrényhez



4. TERMÉKLEÍRÁS

4.1 Általános áttekintés



- 1** Kezelőpanel
- 2** Elektronikus programkapcsoló
- 3** Hűhőmérő szenzor csatlakozója
- 4** Fűtőbetét
- 5** Lámpa
- 6** Ventilátor
- 7** Polctartó, eltávolítható
- 8** Polcpozíciók

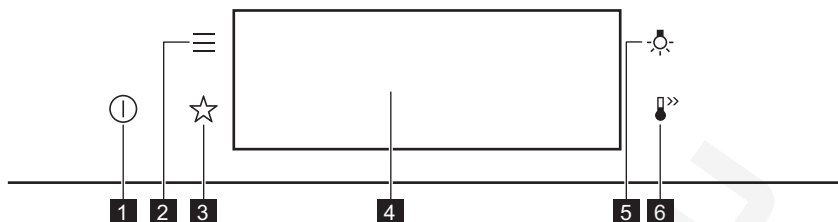
4.2 Tartozékok

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

5. A SÜTŐ BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA

5.1 Kezelőpanel

A SÜTŐ BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA



1	BE / KI	Tartsa nyomva a sütő be- és kikapcsolásához.
2	Menü	Sütőfunkciók listázása.
3	Kedvencek	Kedvenc beállítások listázása.
4	Kijelző	A sütő aktuális beállításait mutatja.
5	Világításkapcsoló	A sütővilágítás be- és kikapcsolása.
6	Gyors felfűtés	A következő funkció be- és kikapcsolása: Gyors felfűtés.

Nyomja meg a	Áthelyezés	Tartsa nyomva
Érintse meg ujjhegygel a felületet.	Húzza végig az ujját a felületen.	Érintse meg a felületet 3 másodpercre.

5.2 Kijelző

	Bekapcsolás után a kijelzőn megjelenik a fő képernyő a sütőfunkcióval és az alapértelmezett hőmérséklettel.

A SÜTŐ BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA

  12:34	A kijelző készenléti állapotba lép, ha 2 percen át nem használja a sütőt.
  150°C  11min  STOP	Főzéskor a kijelző megjeleníti a beállított funkciókat és az egyéb rendelkezésre álló kiegészítő funkciókat.
  85°C  15min   150°C START	A kijelző a maximális számú beállított funkcióval. A. Wi-Fi B. Pontos idő C. START/LEÁLLÍTÁS D. Hőmérséklet E. Sütőfunkciók F. Időzítő G. Hűshőmérő szenzor (csak a kijelölt modellek esetén)

Kijelző visszajelzői			
Alapvető visszajelzők - a kijelzőn való mozgáshoz.			
 Választás / beállítás megerősítése.	 Visszalépés egy szinttel a menüben.	 Az utolsó művelet visszavonása.	 A kiegészítő funkciók be- és kikapcsolása.
Figyelmeztető hangjelzés funkció visszajelzők - amikor a beállított főzési idő véget ér, hangjelzés hallható.			
 A funkció be van kapcsolva.	 A funkció be van kapcsolva. A főzés automatikusan leáll.	 A figyelmeztető hangjelzés ki van kapcsolva.	
Időzítő visszajelzők			
 A funkció beállítása: Késleltetett indítás funkciót.	 A beállítás törlése.		

Wi-Fi visszajelző - 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 kivethető polctartót is távolítsa el.	Puha ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel tisztítsa meg a sütőt és a tartozékokat.	Helyezze a sütőbe a tartozékokat és a kivethető polctartókat.

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.

1. lépés	Töltse le a mobilos alkalmazást My Electrolux Kitchen, és kövesse az utasításokat a következő lépésekhez.
2. lépés	Kapcsolja be a sütőt.
3. lépés	Nyomja meg: Válassza ezt: Beállítások / Csatlakoztatás.
4. lépés	- csúsztassa vagy nyomja meg a funkció bekapcsolásához: Wi-Fi funkciót.
5. lépés	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, Írorság, Lengyelország, Lettorság, Litvánia, Luxemburg, Magyarország, Málta, Németország, Norvégia, Olaszország, Portugália, Románia, Spanyolország, Svájc, Svédország, Szlovákia, Szlovénia, Törökország.

6.4 Szoftver licencek

A termékben alkalmazott szoftver olyan alkotóelemeket tartalmaz, melyek ingyenes és nyílt forrású szoftvereken alapulnak. Az Electrolux elismeri és háláját fejezi ki a nyílt szoftvert megalkotó és a robotikai közösségeknek a fejlesztési projektben való hozzájárulásukért.
Ahhoz, hogy hozzáférjen ezen ingyenes és nyílt forrású szoftverkomponensek forráskódjához (melyek licencfeltételei megkövetelik a közzétételt), és hogy megtekintse ezek teljes körű szerzői jogi adatait és vonatkozó licencfeltételeit, kérjük, látogassa meg a http://electrolux.opensoftware-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. Húshőmérő szenzor - a húshőmérő szenzor a főzési folyamat előtt vagy alatt bármikor csatlakoztatható.
STOP - nyomja meg a sütőfunkció kikapcsolásához.	
6. lépés	Kapcsolja ki a sütőt.

Használjon parancsikont!



7.2 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!



7.3 Sütőfunkciók

HAGYOMÁNYOS

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Grill	Vékony szelet élelmiszerek grillezéséhez és pirítás készítéséhez.
 Infrasütés	Nagy sült húsdarabok vagy nem kicsontozott szárnyas sütéséhez egy polcszinten. Csőben sütéshez és pirításhoz.

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütés egyszerre maximum három sütőszinten, illetve aszalás. 20 - 40 °C-kal alacsonyabbra állítsa be a hőmérsékletet, mint Alsó + felső sütés esetén.
 Fagyasztott ételek	Készételek (pl. sült burgonya, steak burgonya vagy tavaszi tekercs) ropogóssá tételéhez.
 Alsó + felső sütés	Egy sütőszinten történő sütéshez, valamint pörköléshez.
 Pizza funkció	Pizza sütéséhez. Intenzív pirításhoz és ropogós aljú ételek készítéséhez.
 Alsó sütés	Ropogós aljú sütemények készítéséhez és étel tartósításához.
 Kenyér	A funkcióval kenyér és zsemle készíthető nagyon jó, professzionális minőségben a ropogósság, a szín és a kéreg fényének szempontjából.
 Tészta kelesztés	A kelt tészta kelesztésének felgyorsítására. Megóvja a tészta felületét a kiszáradástól, és megtartja a tészta puhaságát.

SPECIÁLIS BEÁLLÍTÁSOK

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Tartósítás	Tartósított zöldségek, például savanyúság készítéséhez.
 Aszalás	Szeletelt gyümölcs, zöldség és gomba aszalásához.

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Edény Melegítés	A tányérok tároláshoz 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 piritáshoz.
 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 tudnivalókért olvassa el a „Napi használat” c. fejezetben ezt a részt; Megjegyzések: Konvekciós levegő (nedves) funkciót.

7.4 Megjegyzések a Konvekciós levegő (nedves) funkcióhoz

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

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

A funkció használatakor a sütővilágítás 30 másodperc elteltével automatikusan kikapcsol.

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

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.
Működésidőzítő	Megfigyeli, hogy milyen hosszsan 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.
6. lépés	Válassza ki a megfelelő értékeket: Művelet befejezése funkciót.
7. lépés	Nyomja meg: OK. Addig ismételje a műveletet, míg a fő képernyő meg nem jelenik a kijelzőn.

Főzés indításának késleltetése

1. lépés	Válasszon ki egy sütőfunkciót és a hőmérsékletet.
2. lépés	Nyomja meg:  funkciót.
3. lépés	A sütési idő beállítása.
4. lépés	Nyomja meg: ● ● ● funkciót.
5. lépés	Nyomja meg: Késleltetett indítás funkciót.
6. lépés	Válassza ki az értéket.
7. lépés	Nyomja meg: OK. 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

1. lépés	Nyomja meg:  funkciót.
2. lépés	Állítsa be az időzítési értéket.
3. lépés	Nyomja meg: OK funkciót.

A sütés alatt bármikor módosítható a beállított idő.

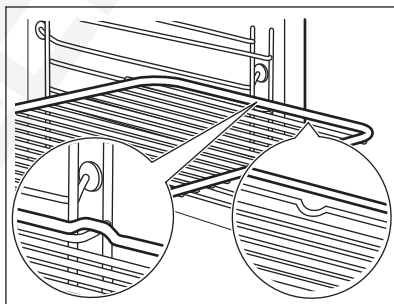
9. HOGYAN HASZNÁLJA: TARTOZÉKOK

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.

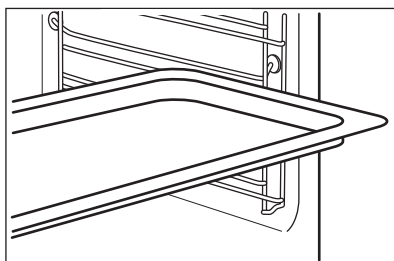
Sütőrács:

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

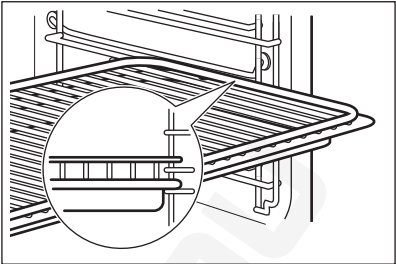


Sütő tálca /Mély tepszi:

Csúsztassa be a tálcát a polcvezető sínek közé.



Sütőrács, Sütő tálca /Mély tepsi:
Tolja a tálcát a poltartó vezetősínjei és a vezetősínek feletti huzalpolc közé.



9.2 Húshőmérő szenzor

Húshőmérő szenzor- méri a hőmérsékletet az étel belsejében. Valamennyi sütőfunkció mellett használhatja.

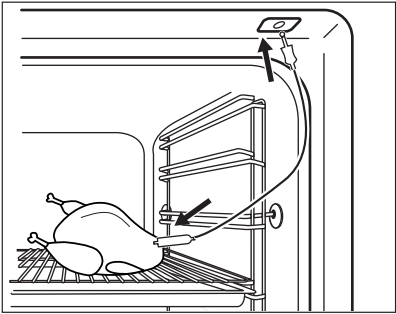
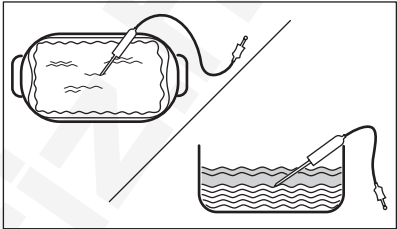
Két hőmérsékletet kell beállítani:	
°C A sütő hőmérsékletét: minimum 120 °C.	 A maghőmérsékletet.

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

1. lépés	Kapcsolja be a sütőt.	
2. lépés	Válasszon egy sütőfunkciót és, ha szükséges, a sütő hőmérsékletét.	
3. lépés	Helyezze be: Húshőmérő szenzor funkciót.	
Hús, szárnyas és hal		Zöldség/hús felfűjtak

Szúrja a Hűshőmérő szenzor hegyét a hús vagy a hal közepébe, lehetőleg a legvastagabb részénél. Ügyeljen arra, hogy a Hűshőmérő szenzor legalább 3/4 része az étel belsejében legyen.	Nyomja a Hűshőmérő szenzor hegyét pontosan a zöldség/hús felfűjt közepébe. A Hűshőmérő szenzor maradjon a sütés alatt stabilan, ugyanabban a pozícióban. Ennek eléréséhez használjon egy szilárd hozzávalót. A sütőedény peremével támassza alá a Hűshőmérő szenzor szilikon fogantyúját. A Hűshőmérő szenzor hegye nem érintkezhet a sütőedény aljával.
	
4. 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	• • • - nyomja meg a megfelelő kiegészítő funkció beállításához: • Figyelmeztető hangjelzés - amikor az étel eléri a megfelelő maghőmérsékletet, hangjelzés hallható. • Figyelmeztető jelzés és sütés vége - amikor az étel eléri a megfelelő maghőmérsékletet, hangjelzés hallható, és a sütő leáll.
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.  FIGYELMEZTETÉS! Égésveszély áll fenn, mivel a Hűshőmérő szenzor forró lehet. Legyen óvatos, amikor kihúzza és eltávolítja azt az ételből.

Használjon parancsikont!



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: OK.
- nyomja meg a beállítás visszaállításához. - nyomja meg a beállítás törléséhez.	

10.2 Funkciózár

Ez a funkció megakadályozza a sütőfunkció véletlen megváltoztatását.

1. lépés	Kapcsolja be a sütőt.
2. lépés	Állítson be egy sütőfunkciót.
3. lépés	, - nyomja meg egyszerre a funkció bekapcsolásához.
A funkció kikapcsolásához ismételje 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, Hűshőmérő 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



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

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.

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

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).

11.2 Konvekciós levegő (nedves)

A legjobb eredmény érdekében használja az alábbi táblázatban szereplő ajánlásokat.

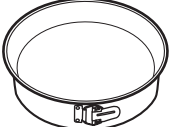
HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK

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

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

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

11.4 Ételkészítési 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	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	Sütőtálca	3	150 - 160	20 - 35	-
Aprósütemény, 20 db/ tepsi	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	Sütőtálca	2 és 4	150 - 160	20 - 35	-
Almáspite, 2 forma, átmérő: 20 cm	Alsó + felső sütés	Huzalpolc	2	180	70 - 90	-
Almáspite, 2 forma, átmérő: 20 cm	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.

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

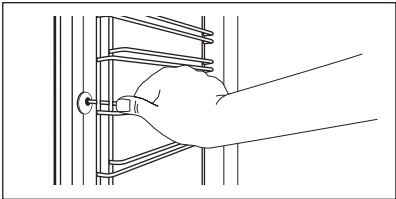
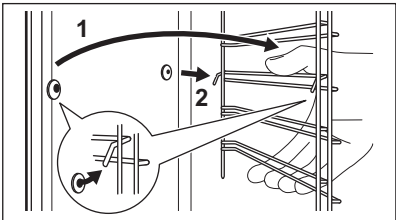
Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

12.1 Tisztítással kapcsolatos megjegyzések

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

12.2 Hogyan 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 sütősinéken 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.
Kiegészítő funkció	Tisztítás üzemmód	Időtartam
Pirolitikus tisztítás, gyors	Enyhe tisztítás	1 h
Pirolitikus tisztítás, normál	Normál tisztítás	1 h 30 min
Pirolitikus tisztítás, intenzív	Alapos tisztítás	2 h 30 min
 Amikor megkezdődik a tisztítás, a sütő ajtaja reteszelve lesz, 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 sütőtérrel.	A sütőtér aljáról távolítsa el az ételmaradványokat.

12.4 Tisztítás emlékeztető

Amikor az emlékeztető megjelenik, tisztítás szükséges.

Használja a következő funkciót: Pirolitikus tisztítás.

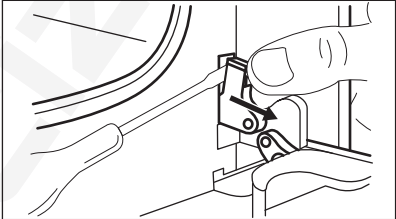
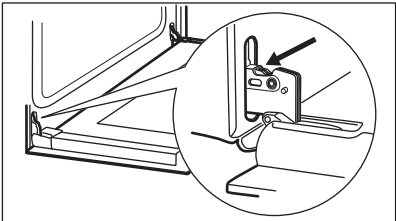
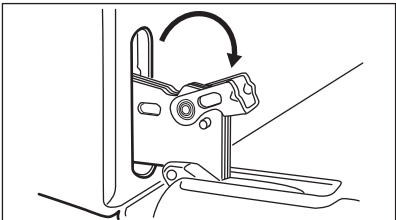
12.5 eltávolítás és visszaszerelés: Ajtó

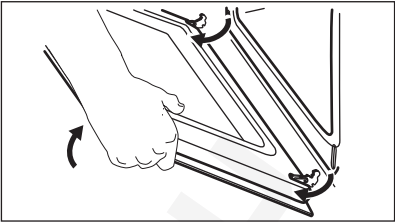
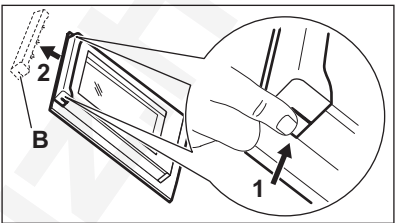
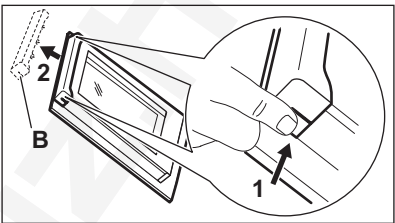
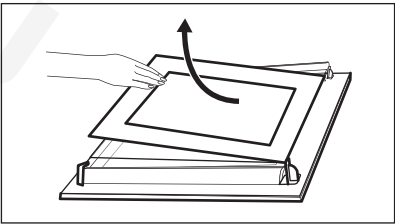
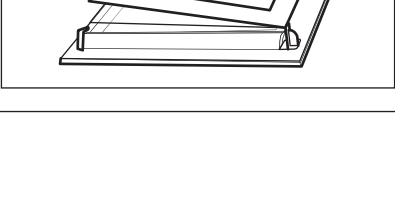
A sütőajtóban három üveglap található. A sütő ajtaja és a belső üveglapok a tisztításhoz kivehetők. Az üveglapok kiszervelese előtt olvassa el „Az ajtó eltávolítása és visszaszerelése” c. rész összes utasítását.



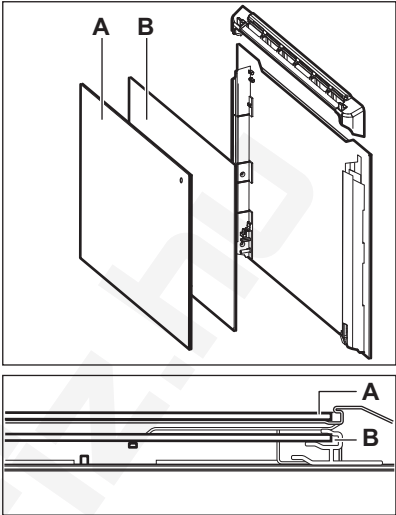
VIGYÁZAT!

Ne használja a sütőt az üveglapok nélkül.

1. lépés	Nyissa ki teljesen az ajtót, és keresse meg az ajtó jobb oldalán lévő zsanért.	
2. lépés	Egy csavarhúzóval emelje fel és teljesen fordítsa el a jobb oldali zsanérkart.	
3. lépés	Keresse meg az ajtó bal oldalán lévő zsanért.	
4. lépés	Emelje meg és fordítsa el teljesen a bal oldali zsanéron lévő kart.	
5. lépés	Csukja vissza félig a sütőajtót az első nyitási pozícióig. Ezután emelje fel és húzza előre, majd vegye ki az ajtót a helyéről.	
6. lépés	Helyezze az ajtót egy stabil felületre leterített puha ruhára.	

7. lépés	Tartsa meg két oldalon az ajtó felső szélénél lévő B díszlécet, majd nyomja befelé a tömítésrögzítő kapocs kioldásához.	
8. lépés	Húzza előre a díszlécet az eltávolításához.	
9. lépés	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.	
10. lépés	Tisztítsa meg az üveglapokat mosogatószeres vízzel. Óvatosan szárítsa meg az ajtó üveglapjait. Az üveglapokat tilos mosogatógépben tisztítani.	
11. lépés	A tisztítás után tegye vissza az üveglapokat és a sütőajtót a helyére.	

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



12.6 Hogyan cserélje: Lámpa

 **FIGYELMEZTETÉS!**
Vigyázat! Áramütés-veszély!
Az izzó forró lehet.

A zsírmарadék ráégésének elkerülésére mindig kendővel fogja meg a halogénizzót.

A sütővilágítás izzójának cseréje előtt:		
1. lépés	2. lépés	3. lépés
Kapcsolja ki a sütőt. Várja meg, míg a sütő lehűl.	Húzza ki a sütőt a hálózati aljzatzból.	Tegyen egy kendőt a sütőtér aljára.

Hátsó lámpa

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

4. lépés	Szerelje fel az üvegburát.

13. HIBAEELHÁRÍTÁS



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

13.1 Mi a teendő, ha...



A 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.

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.



Alkotóelemek



Leírás



Megoldás

Kiégte az izzó.

Cserélje ki az izzót. A részletekért olvassa el az „Ápolás és tisztítás” fejezetben ezt a szakaszt: Hogyan cserélje: Lámpa.

Az áramkimaradás mindig leállítja a tisztítást. Ismételje meg a tisztítást, ha azt az áramkimaradás félbeszakította.

 Hibák a WiFi jelnél	
 Lehetséges ok	 Megoldás
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.
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.

 Kód és leírás	 Javítási mód
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.

 Kód és leírás	 Javítási mód
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 márkaszervizhez. 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 az adatokat jegyezze fel ide:	
Típus (MOD.)	
Termékszám (PNC)	
Sorozatszám (S.N.)	

14. ENERGIAHATÉKONYSÁG

14.1 Termékre vonatkozó információk és Termékismertető*

Gyártó neve	Electrolux
A készülék azonosítójele	EOE8P39WV 949498456 EOE8P39WX 949498455

Energhatékonyági szám	81.2	
Energhatékonyági osztály	A+	
Villamosenergha-fogyasztás normál adag és alsó + felső sütés mellett	0.93 kWh/ciklus	
Villamosenergha-fogyasztás normál terhelés és légkeveréses sütés mellett	0.69 kWh/ciklus	
Sütőterek száma	1	
Hőforrás	Villamos energha	
Hangerő	72 l	
Sütő típusa	Beépíthető sütő	
Tömeg	EOE8P39WV	32.3 kg
	EOE8P39WX	31.7 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 energhatékonyági 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 Energhatékonyág

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

Fém főzőedényeket használjon az energhatékonyág 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 energhatékonyág érdekében.

Maradékhő

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 maradékhőt. A maradékhőt használhatja az étel melegen tartásához.

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

A maradékhőt más ételek felmelegítéséhez is használhatja.

Ételek melegen tartása

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

Sütés kikapcsolt sütővilágítással

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

Konvekciós levegő (nedves)

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

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

15. A MENÜ FELÉPÍTÉSE

15.1 Menü

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.
Gyerekzár	Megakadályozza a sütő véletlen bekapcsolását. Ha a kiegészítő funkció be van kapcsolva, a „Gyerekzár” kijelzés megjelenik a kijelzőn a sütő bekapcsolásakor. A sütő használatához válassza ki a kód betűit ábécé sorrendben. Ha a Gyerekzár aktív, és a sütő ki van kapcsolva, a sütő ajtaja zárva van. Bekapcsolt gyerekzár 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.

Almenü	Leírás
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 elnémitása 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	 Kedven- cek	 Wi-Fi	 Időzítő	 Hűshőmé- rő szenzor	START / STOP

A sütő használatának megkezdése				
Gyors elindítás	Kapcsolja be a sütőt, majd kezdjen sütni alapértelmezett hőmérséklettel és funkció idő- tartammal.	1. lépés	2. lépés	3. lépés
		Tartsa meg- nyomva az aláb- bi gombot:  funkciót.	 ... - válasz- sza ki a kívánt funkciót.	Nyomja meg: START funkci- ót.
Gyors kikap- csolás	A sütőt bármi- kor, bármilyen képernyőről vagy üzenetről ki lehet kapcsolni.	 - tartsa nyomva a gombot, amíg a sütő ki nem kap- csol.		

Főzés elindítása				
1. lépés	2. lépés	3. lépés	4. lépés	5. lépés
 - nyomja meg a sütő bekapcso- lásához.	 ... - válassza ki a sütőfunkciót.	°C - állítsa be a kö- vetkezőt: hőmér- séglet.	OK - nyomja meg a megerősítéshez.	START - nyomja meg a főzés elindításá- hoz.

Sajátítsa el a gyors főzés módszerét
Használja az automatikus programokat az étel gyors elkészítéséhez az alapértelmezett be- állításokkal:

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 parancsikon látható. Ezek a felhasználói kézikönyv vonatkozó fejezeteiben is megtalálhatók.

Vezeték nélküli kapcsolat**Hogyan állítsa be: Sütőfunkciók****Hogyan állítsa be: Előre programozott sütés****Hogyan állítsa be: Főzési idő****Hogyan késleltesse: Sütés indítása és a sütés befejezése**

HASZNÁLJON PARANCSIKONT!

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 aprvieno profesionālas pieredzes un inovāciju. Atjautīgs un stilīgs, radīts, ņemot vērā jūsu vēlmes. Tāpēc katru reizi lietojot, varat būt droši, ka saņemsiet izcilus rezultātus.

Laipni lūdzam Electrolux pasaulē!

Apmeklējiet mūsu tīmekļa vietni, lai:



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

www.electrolux.com/support

reģistrētu savu ierīci labāka servisa saņemšanai:

www.registerelectrolux.com



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

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

i Vispārīga informācija un ieteikumi

📄 Ar vidi saistīta informācija

Izmaiņu tiesības rezervētas.

SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	270	3. UZSTĀDĪŠANA.....	276
1.1 Bērnu un neaizsargātu personu drošība.....	270	3.1 Iebūve.....	276
1.2 Vispārīgā drošība.....	271	3.2 Ierīces nostiprināšana pie virtuves mēbelēm.....	277
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	272	4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	278
2.1 Uzstādīšana.....	272	4.1 Vispārējs pārskats.....	278
2.2 Pieslēgums elektrotīklam.....	273	4.2 Piederumi.....	278
2.3 Lietošana.....	274	5. CEPEŠKRĀSNS IESLĒGŠANA UN IZSLĒGŠANA.....	278
2.4 Aprūpe un tīrīšana.....	275	5.1 Vadības panelis.....	278
2.5 Pirolītiskā tīrīšana.....	275	5.2 Displejs.....	279
2.6 Iekšējais apgaismojums.....	276	6. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES.....	281
2.7 Servisa izvēlne.....	276	6.1 Sākotnējā tīrīšana	281
2.8 Likvidēšana.....	276		

6.2 Pirmreizējais savienojums.....	281	12. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	297
6.3 Bezvadu savienojums.....	281	12.1 Piezīmes par tīrīšanu.....	298
6.4 Programmatūras licences.....	282	12.2 Kā izņemt: Plauktu balsti	298
6.5 Sākotnējā uzkarsēšana.....	282	12.3 Funkcijas Pirolītiskā tīrīšana izmantošana.....	299
7. IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	283	12.4 Tīrīšanas atgādinājums.....	300
7.1 Karsēšanas funkcijas iestatīšana.....	283	12.5 Izņemšana un uzstādīšana: Durvis.....	300
7.2 Iestatīšana Gatavošanas palīgs.....	283	12.6 Kā nomainīt: Lampa.....	302
7.3 Karsēšanas funkcijas.....	284	13. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	303
7.4 Ieslēgtas piezīmes: Ventilatora kars. ar mitrumu.....	286	13.1 Kā rīkoties, ja.....	303
8. PULKSTEŅA FUNKCIJAS.....	287	13.2 Kā pārvaldīt: Kļūdu kodi.....	304
8.1 Pulksteņa funkciju apraksts.....	287	13.3 Apkopes dati.....	305
8.2 Pulksteņa funkcijas iestatīšana.....	287	14. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....	305
9. IZMANTOŠANA: PAPILDPIEDERUMI.....	289	14.1 Produkta informācija un produkta informācijas lapa*.....	305
9.1 Piederumu ievietošana.....	289	14.2 Elektroenerģijas taupīšana.....	306
9.2 Termozonde.....	290	15. IZVĒLNES STRUKTŪRA.....	307
10. PAPILDFUNKCIJAS.....	292	15.1 Izvēlne.....	307
10.1 Saglabāšana: Izlase.....	292	15.2 Apakšizvēlne: Tīrīšana.....	307
10.2 Funkciju bloķēšana.....	292	15.3 Apakšizvēlne: Iespējas.....	308
10.3 Automātiskā izslēgšanās.....	292	15.4 Apakšizvēlne: Savienojums.....	308
10.4 Dzesēšanas ventilators.....	293	15.5 Apakšizvēlne: Uzstādīšana.....	309
11. PADOMI UN IETEIKUMI.....	293	15.6 Apakšizvēlne: Servisa izvēlne.....	309
11.1 Gatavošanas ieteikumi.....	293	16. TAS IR VIENKĀRŠ!!.....	309
11.2 Ventilatora kars. ar mitrumu.....	293	17. IZMANTOJIET SAĪSNI!!.....	311
11.3 Ventilatora kars. ar mitrumu - ieteicamie piederumi.....	295		
11.4 Gatavošanas tabulas pārbaudes iestādēm.....	296		

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. Glabāiet 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 jālīdzek 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 pārļiecinieties, vai ierīce ir izslēgta, lai neizraisītu elektrošoku.
- BRĪDINĀJUMS! Lietošanas laikā ierīce sakarst. Nepieskarieties sildelementiem.
- Vienmēr izmantojiet cepeškrāsns cimdus, izņemot vai ievietojot papildpiederumus vai cepeškrāsns traukus.
- Lietojiet tikai šai ierīcei paredzēto ēdiena sensoru (temperatūras sensoru).

DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

- Lai izņemtu plauktu balstus, vispirms pavelciiet plauktu balsta priekšu un tad aizmuguri nost no sānu sienām. Uztādieliet 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 Uztādīšana



BRĪDINĀJUMS!
Ierīci drīkst uzstādīt tikai kvalificēta persona.

- Noņemiet visu iesaiņojumu.
- Neuzstādieliet 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.
- Nevelcieliet ierīci aiz roktura.
- Uztādieliet ierīci drošā un atbilstošā vietā, kas atbilst uzstādīšanas prasībām.
- Nodrošinieliet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Pirms ierīces uzstādīšanas pārliecinieties, ka būs iespējams brīvi atvērt cepeškrāsns durvis.
- Ierīce ir aprīkota ar elektrisku dzesēšanas sistēmu. Tā ir jādarbina ar elektrības padevi.

Skapīša minimālais augstums (skapīša zem darba virsmas minimālais augstums)	590 (600) mm
Skapīša platums	560 mm
Skapīša dziļums	550 (550) mm
Ierīces priekšpusē augstums	594 mm
Ierīces aizmugures augstums	576 mm
Ierīces priekšpusē platums	595 mm
Ierīces aizmugures platums	559 mm

Ierīces dziļums	569 mm
Ierīces iebūvēšanas dziļums	548 mm
Ierīces dziļums ar atvērtām durvīm	1022 mm
Ventilācijas atveres minimālais izmērs. Atvere apakšējā aizmugurējā daļā	560x20 mm
Strāvas kabeļa garums. Kabelis tiek novietots aizmugurējā labajā stūrī	1500 mm
Montāžas skrūves	4x25 mm

2.2 Pieslēgums elektrotīklam



BRĪDINĀJUMS!

Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

- Elektriķas padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektriķim.
- Ierīcei jābūt iezemētai.
- Pārliecinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu un drošu kontaktligzdu.
- Nelietojiet daudzkontakta adapterus vai pagarinātājus.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktspraudni un kabeli. Ja iekārtas elektropadeves kabeli nepieciešams nomainīt, to jāveic tuvākajā autorizētajā servisa centrā.
- Neļaujiet strāvas kabeļiem saskarties ar ierīces durvīm vai nišu zem ierīces vai atrasties to tuvumā, it īpaši, ja tā darbojas vai durvis ir karstas.
- Daļas, kas nodrošina aizsardzību pret elektrošoku no strāvu vadošiem un izolētajiem elementiem, jānostiprina tā, lai tos nevarētu noņemt bez instrumentiem.
- Pieslēdziet kontaktspraudni kontaktligzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.
- Ja kontaktligzda ir vaļīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.
- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz strāvas kabeļa. Vienmēr velciet aiz kontaktspraudņa.
- Ir jāizmanto atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdzī, drošinātāji (no turētājiem izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdzī un savienotāji.
- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektrotīkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.
- Pilnībā aizveriet ierīces durvis pirms kontaktspraudņa ievietošanas elektrotīkla kontaktligzdā.
- Šī ierīce ir aprīkota ar barošanas vadu un kontaktdakšu.

Uzstādīšanai un nomainīšanai 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 šķēsgriezums (mm ²)
maksimāli 1380	3 x 0.75
maksimāli 2300	3 x 1
maksimāli 3680	3 x 1.5

Zemējuma vadam (zaļas / dzeltenas krāsas kabelis) jābūt par 2 cm garākam nekā fāzes un neitrālajiem kabeļiem (zilas un brūnas krāsas kabeļi).

2.3 Lietošana



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

- Šī ierīce ir paredzēta tikai izmantošanai mājas apstākļos (iekšelpās).
- 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 neglabājiet 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;
 - neleļiet 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 tuvoties ierīcei, kamēr darbojas pirolītiskā tīrīšana. Ierīce kļūst ļoti karsta, un no priekšējām dzesēšanas atverēm nāk karsts gaiss.
- Tā kā pirolītiskā tīrīšana notiek pie augstas temperatūras un var izraisīt dūmu veidošanos no ēdiena atliekām un konstrukciju materiāliem, to izmantojot tiek stingri ieteikts:
 - pirms un pēc pirolītiskās tīrīšanas nodrošināt labu ventilāciju.
 - nodrošināt labu ventilāciju ierīces pirmās lietošanas laikā un pēc tās, darbojoties ar maksimālo temperatūru.
- Atšķirībā no cilvēkiem, daži putni un rūpuļi var būt ļoti jutīgi pret potenciālajiem izgarojumiem, kuri veidojas ar pirolītisko funkciju aprīkoto cepeškrāšņu tīrīšanas procesa laikā.
 - Nodrošināt, lai neviens mājdzīvnieks (īpaši putni) neatrastos ierīces tuvumā pirolīzes tīrīšanas laikā un pēc tās, un vispirms ieslēgt maksimālo temperatūru labi ventilētā telpā.
- Mazie mājdzīvnieki arī var būt ļoti jutīgi pret lokālām temperatūras izmaiņām ar pirolītisko funkciju aprīkoto cepeškrāšņu tuvumā, kad ieslēgta pirolītiskā pašattīrīšanas programma.
- Ar pirolītisko funkciju aprīkoto cepeškrāšņu pirolītiskās tīrīšanas laikā, tai sasniedzot augstu temperatūru, katlu, pannu, 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 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.

2.7 Servisa izvēlne

- Lai salabotu ierīci, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.
- Lietojiet tikai oriģinālas rezerves daļas.

2.8 Likvidēšana



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

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

3. UZSTĀDĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

3.1 Iebūve

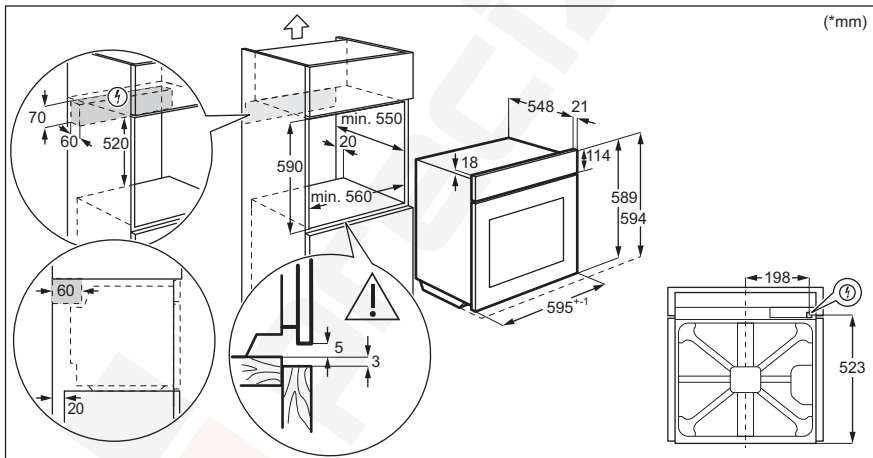
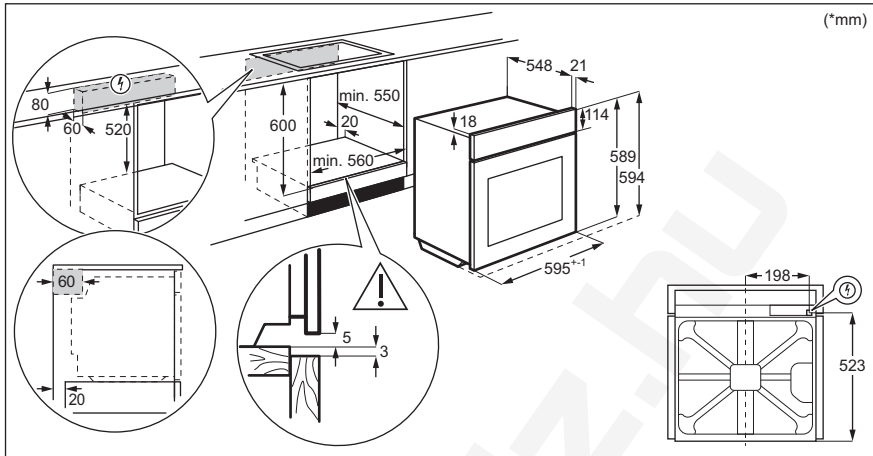


YouTube

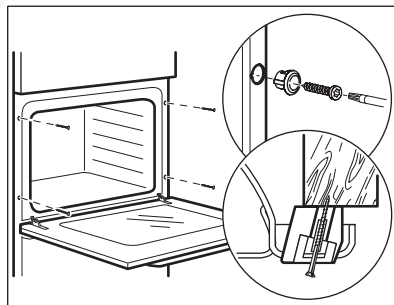
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



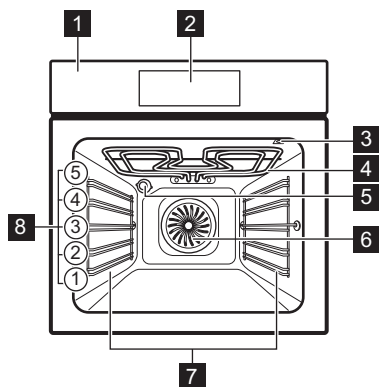


3.2 Ierīces nostiprināšana pie virtuves mēbelēm



4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

4.1 Vispārējs pārskats



- 1** Vadības panelis
- 2** Elektroniskais programmētājs
- 3** Termozondes kontaktligzda
- 4** Sildelements
- 5** Lampa
- 6** Ventilators
- 7** Plaukta atbalsts, izņemams
- 8** Plauktu līmeņi

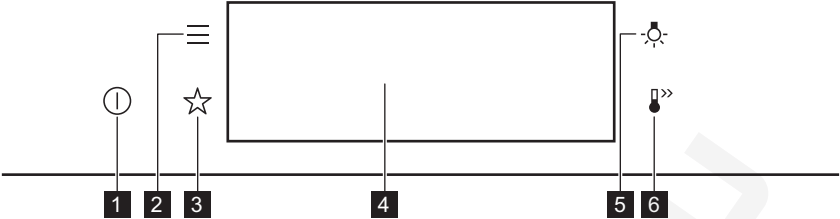
4.2 Piederumi

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

5. CEPEŠKRĀSNS IESLĒGŠANA UN IZSLĒGŠANA

5.1 Vadības panelis

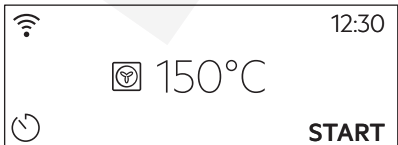
CEPEŠKRĀSNS IESLĒGŠANA UN IZSLĒGŠANA



1	IESLĒGT / IZ-SLĒGT	Nospiediet un turiet nospiestu, lai ieslēgtu un izslēgti cepeškrāsni.
2	Izvēlne	Uzskaita cepeškrāsns funkcijas.
3	Izlase	Uzskaita iecienītākos iestatījumus.
4	Displejs	Rāda cepeškrāsns pašreizējos iestatījumus.
5	Lampas slēdzis	Lai ieslēgtu un izslēgtu lampu.
6	Ātrā uzsilšana	Lai ieslēgtu un izslēgtu funkciju: Ātrā uzsilšana.

 Piespiediet	 Pavirziet	 Nospiediet un turiet no-spiestu
Pieskarieties virsmai ar pirksta galu.	Slidiniet pirksta galu pāri virsmai.	Pieskarieties virsmai uz 3 se-kundēm.

5.2 Displejs

 The display shows a Wi-Fi icon in the top left, a clock icon in the bottom left, and the time 12:30 in the top right. In the center, there is a temperature icon and the value 150°C. In the bottom right, there is a button labeled START.	Pēc ierīces ieslēgšanas displejā ir redzams gal-venais ekrāns ar karsēšanas funkciju un noklu-sējuma temperatūru.

CEPEŠKRĀSNS IESLĒGŠANA UN IZSLĒGŠANA

	Ja nelietojat cepeškrāsnī 2 minūtes, displejs pārslēdzas gaidstāves režīmā.
	Gatavošanas laikā displejs attēlo iestatītās funkcijas un citas pieejamās iespējas.
	Displejs ar maksimālo iestatīto funkciju skaitu. A. Wi-Fi B. Diennakts laiks C. SĀKT/PĀRTRAUKT D. Temperatūra E. Karsēšanas funkcijas F. Taimers G. Termozonde (tikai atsevišķiem modeļiem)

Displeja indikatori			
Pamata indikatori – lai pārvietotos pa izvēlni displejā.			
 Izvēles/iestatījumu apstiprināšana.	 Izvēlnē atgriezties vienu līmeni atpakaļ.	 Pēdējās darbības atcelšana.	 Iespēju ieslēgšana un izslēgšana.
Skaņas signāls funkciju indikatori — beidzoties iestatītajam gatavošanas laikam, atskanēs signāls.			
 Funkcija ir ieslēgta.	 Funkcija ir ieslēgta. Ēdiena gatavošana beidzas automātiski.	 Skaņas signāls ir izslēgts.	
Taimera indikatori			

 Funkcijas iestatīšana: Atliktais starts.	 Iestatījuma atcelšana.
Wi-Fi indikators — 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.	Notīriet cepeškrāsni 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.

1. solis	Lejupielādējiet mobilo lietotni My Electrolux Kitchen un izpildiet norādījumus turpmākiem soļiem.
2. solis.	Ieslēdziet cepeškrāsni.
3. solis.	Nospiediet  . Atlasiet: Iestatījumi / Savienojums.
4. solis	 – pavelciet vai nospiediet, lai ieslēgtu: Wi-Fi.
5. solis.	Cepeškrāsns bezvadu modulis ieslēgsies 90 sekunžu laikā.

PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

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 atvērtā 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 atvērtā pirmkoda programmatūras komponenti, kuru licences nosacījumos ir noteikts publicēšanas pienākums, kā arī lai aplūkotu pilnu to autoritāšu informāciju un piemērojamos licences nosacījumus, lūdzu apmeklējiet vietni http://electrolux.opensoftwarerepository.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.

Iepriekš uzkarsējiet tukšu cepeškrāsni pirms pirmās lietošanas.

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

3. solis Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai: 
Ļaujiet cepeškrāsnij darboties 15 minūtes.

 Iepriekšējās uzkarsēšanas laikā no cepeškrāsns var izdalīties aromāts un dūmi. Nodrošiniet telpā ventilāciju.

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 .
5. solis	Nospiediet START . Termozonde — varat pievienot sensoru jebkurā brīdī pirms ēdiena gatavošanas vai tās laikā.
STOP – nospiediet, lai izslēgtu karsēšanas funkciju.	
6. solis	Izslēdziet cepeškrāsni.

Izmantojiet saīsni!



7.2 Iestatīšana Gatavošanas palīgs

Katram ēdienam šajā apakšizvēlnē ir ieteikta funkcija un temperatūra. Jūs varat mainīt laiku un temperatūru.

IZMANTOŠANA IKDIENĀ

Dažus ēdienus var gatavot arī ar:

- Automātisks svars
- Termozonde

Ēdiena sagatavošanas pakāpe:

- Pusjēls vai Mazāk
- Vidējs
- Labi izcepts vai Vairāk

1. solis.	Ieslēdziet cepeškrāsni.
2. solis	Nospiediet: 
3. solis	Nospiediet:  . Ievadiet: Gatavošanas palīgs.
4. solis.	Atlasiet ēdiena vai ēdiena veidu.
5. solis	Nospiediet START .

Izmantojiet saīsni!



7.3 Karsēšanas funkcijas

STANDARTS

Karsēšanas funk- cija	Lietošana
 Grils	Plānu produktu grilēšanai un maizes grauздēšanai.
 Infratermiskā grilē- šana	Lielākus cepeša gabalu un mājputnu gaļas ar kauliem cepšanai vienā plaukta līmenī. Sacepumu pagatavošana un apbrūnināšana.

Karsēšanas funkcija	Lietošana
 Karsēšana ar ventilatoru	Ēdiena vienlaicīgai cepšanai un kaltēšanai līdz pat trīs plauktu līmenī. Iestatiet temperatūru par 20–40 °C zemāk nekā funkcijai Augš./Apakškarsēšana.
 Saldēta pārtika	Pusfabrikātu kraukšķīguma (piem., kartupeļi frī, kartupeļu daiviņas vai pilnā dārzeņu pankūciņas) panākšanai.
 Augš./Apakškarsēšana	Ēdiena gatavošana un cepšana viena plaukta līmenī.
 Picas funkcija	Picas cepšanai. Kārtīgai apbrūnināšanai, lai padarītu kraukšķīgu apakšu.
 Apakškarsēšana	Kūku ar kraukšķīgu pamatni cepšanai un pārtikas konservēšanai.
 Maizes cepšana	Izmantojiet šo funkciju, lai pagatavotu maizi un bulciņas ar profesionāla konditora izpildījumam pielīdzināmu kraukšķīgumu, krāsu un garozas spīdumu.
 Mīklas raudzēšana	Rauga mīklas paātrinātai uzraudzēšanai. Tā novērs rauga mīklas virspuses izžūšanu un saglabā mīklas elastīgumu.

SPECIĀLIE

Karsēšanas funkcija	Lietošana
 Konservēšana	Dārzeņu konservēšanai (piem., marinēti dārzeņi).

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 "Ikdienas lietošana" sniegtajās piezīmēs par: Ventilatora kars. ar mitrumu.

7.4 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.
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!



PULKSTEŅA FUNKCIJAS

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.
6. solis	Atlasiet vēlamo: Darbības beigas.
7. solis	Nospiediet: OK. Atkārtojiet darbību, līdz displejā ir redzams galvenais ekrāns.

Gatavošanas sākuma atlikšana

1. solis	Karsēšanas funkcijas un temperatūras iestatīšana.
2. solis	Nospiediet:  .
3. solis	Iestatiet gatavošanas laiku.
4. solis	Nospiediet ● ● ● .
5. solis	Nospiediet Atliktais starts.
6. solis	Atlasiet vērtību.
7. solis	Nospiediet: OK. 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

1. solis	Nospiediet:  .
2. solis	Iestatiet taimera vērtību.
3. solis	Nospiediet: OK.

Iestatīto laiku ir iespējams mainīt jebkurā brīdī visā gatavošanas laikā.

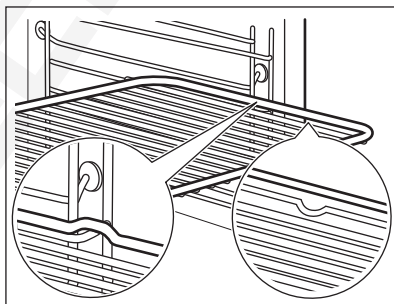
9. IZMANTOŠANA: PAPILDPIEDERUMI

9.1 Piederumu ievietošana

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

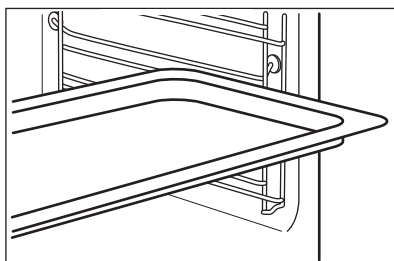
Restots plaukts:

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



Cepamā Paplāte /Cepamā panna:

Iebīdiet cepamo paplāti starp plauktu atbalsta režģa vadotnēm.



Restots plaukts, Cepamā Paplāte /Cepamā panna:
Iebīdiet cepamo paplāti starp plauktu atbalsta vadotnes stieņiem un restotā plaukta uz vadotnes stieņiem augstāk.

9.2 Termozonde

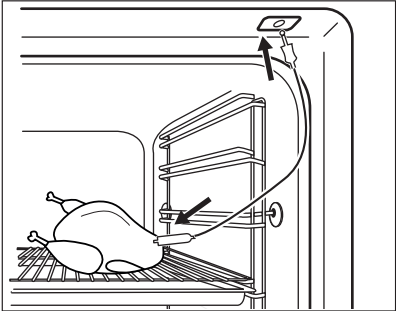
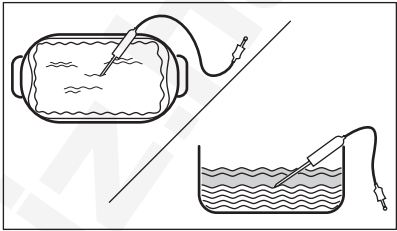
Termozonde — mēra temperatūru ēdiena iekšienē. Jūs varat to izmantot ar visām karsēšanas funkcijām.

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

1. solis	Ieslēdziet cepeškrāsni.	
2. solis	Iestatiet karsēšanas funkciju un, ja nepieciešams, cepeškrāsns temperatūru.	
3. solis	Ievietošana. Termozonde.	
Gaļa, putnu gaļa un zivis		Sautējums terīnē

ievietojiet Termozonde galu galas, 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.
	
4. solis	Iespraudiet Termozonde cepeškrāsns priekšpusē esošajā ligzdā. Displejā redzama pašreizējā temperatūra: Termozonde.
5. solis.	 - nospiediet, lai iestatītu sensora iekšējo temperatūru.
6. solis	• • • - nospiediet, lai iestatītu vēlamo iespēju: • Skaņas signāls — ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskan skaņas signāls. • Skaņas signāls un pārtraukt gatavot — ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskan skaņas signāls un cepeškrāsns beidz darboties.
7. solis	Atlasiet iespēju un vairākas reizes nospiediet: OK, lai pārietu uz galveno ekrānu.
8. solis	Nospiediet: START. Ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskanēs skaņas signāls. Jūs varat izvēlēties pārtraukt vai turpināt gatavošanu, lai pārliecinātos, ka ēdiens ir labi izepts.
9. solis	Izņemiet Termozonde kontaktspraudni no ligzdas un izņemiet ēdienu no cepeškrāsns.  BRĪDINĀJUMS! Termozonde sakarstot, pastāv apdegumu risks. Rīkojieties uzmanīgi, atvienojot to un izņemot to no ēdiena.

Izmantojiet saīsni!



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 vēlamu iestatījumu.
3. solis.	Nospiediet . Atlasiet: Izlase.
4. solis.	Atlasiet Saglabāt pašreizējos iestatījumus.
5. solis.	Nospiediet , lai pievienotu iestatījumu sarakstam: Izlase. Nospiediet OK.
— nospiediet, lai atiestatītu iestatījumu. — nospiediet, lai atceltu iestatījumu.	

10.2 Funkciju bloķēšana

Šī iespēja novērš nejaušas izmaiņas karsēšanas funkcijā.

1. solis	Ieslēdziet cepeškrāsni.
2. solis	Iestatiet karsēšanas funkciju.
3. solis	— 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
Suflē, 6 gabali	keramikas ramekīni uz restotā plaukta	200	3	25 - 30
Biskvītūkas pīrā- ga pamatne	forma ar līdzenu pamatni uz restotā plaukta	180	2	15 - 25
Biskvītūka ar pil- dījumu	sacepuma forma uz res- totā plaukta	170	2	40 - 50
Vārīta zivs, 0,3 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	3	20 - 25
Vesela zivs, 0,2 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	3	25 - 35
Zivs fileja, 0,3 kg	picas paplāte uz restotā plaukta	180	3	25 - 30
Vārīta gaļa, 0,25 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	200	3	35 - 45
Šašliks, 0,5 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	200	3	25 - 30
Cepumi, 16 gaba- li	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	20 - 30

		 (°C)		 (min.)
Makarūni, 24 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	25 - 35
Mufini, 12 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	170	2	30 - 40
Sālā mīkla, 20 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	25 - 30
Smilšu mīklas cepumi, 20 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	150	2	25 - 35
Tartletes, 8 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	170	2	20 - 30
Dārzeni, vārīti, 0,4 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	3	35 - 45
Veģetārā omlete	picas paplāte uz restotā plaukta	200	3	25 - 30
Vidusjūras dārzeņi, 0,7 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	4	25 - 30

11.3 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.

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

11.4 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	-
Ābolu pī- rāgs, 2 veidnes Ø20 cm	Augš./ Apakškarsē- šana	Restots plaukts	2	180	70 - 90	-
Ābolu pī- rāgs, 2 veidnes Ø20 cm	Karsēšana ar ventilato- ru	Restots plaukts	2	160	70 - 90	-
Biskvīt- kūka, kū- kas veid- ne Ø26 cm	Augš./ Apakškarsē- šana	Restots plaukts	2	170	40 - 50	Iepriekš uzsildiet cepeškrāšni 10 minūtes.
Biskvīt- kūka, kū- kas veid- ne Ø26 cm	Karsēšana ar ventilato- ru	Restots plaukts	2	160	40 - 50	Iepriekš uzsildiet cepeškrāšni 10 minūtes.
Biskvīt- kūka, kū- kas veid- ne Ø26 cm	Karsēšana ar ventilato- ru	Restots plaukts	2 un 4	160	40 - 60	Iepriekš uzsildiet cepeškrāšni 10 minūtes.

				 (°C)	 (min.)	
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 cepeškrāsnī 3 minūtes.
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 pagājusi puse no atvēlētā laika. Iepriekš uzsildiet cepeškrāsnī 3 minūtes.

12. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!

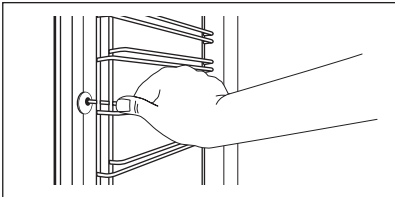
Skatiet sadaļu "Drošība".

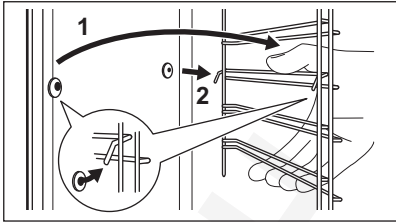
12.1 Piezīmes par tīrīšanu

 Tīrīšanas līdzekļi	Tīriet cepeškrāsns priekšpusi ar mīkstu drāniņu, kas iemērkta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli.
	Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tīrīšanas šķīdumu.
	Traipu tīrīšanai izmantojiet saudzīgu mazgāšanas līdzekli.
 Lietošana ikdienā	Tīriet cepeškrāsns iekšieni pēc katras lietošanas reizes. Tauku vai citu pārtikas palieku uzkrāšanās var izraisīt ugunsgrēku.
	Cepeškrāsns iekšpusē vai uz stikla durvju paneļiem var uzkrāties mitrums. Lai samazinātu kondensāciju, pirms gatavošanas iepriekš uzkarsējiet tukšu cepeškrāsnī 10 minūtes. Neuzglabājiet ēdienu cepeškrāsnī ilgāk par 20 minūtēm. Nosusiniet cepeškrāsns iekšieni ar mīkstu drānu pēc katras lietošanas reizes.
 Papildpiederumi	Notīriet visus papildpiederumus pēc katras lietošanas un ļaujiet tiem nožūt. Lietojiet mīkstu drānu, kas iemērkta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli. Nemazgājiet papildpiederumus trauku mazgājamajā mašīnā.
	Netīriet piedegumdrošos papildpiederumus ar abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem vai asiem priekšmetiem.

12.2 Kā izņemt: Plauktu balsti

Izņemiet plauktu balstus, lai iztīrītu cepeškrāsnī.

1. solis	Izslēdziet cepeškrāsnī 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 vērstiem 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.

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

 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 uzsaidiet, līdz tā atdziest.	Iztīriet cepeškrāsns iekšieni ar mīkstu drānu.	Notīriet atlikumus no cepeškrāsns apakšējās virsmas.

12.4 Tīrīšanas atgādinājums

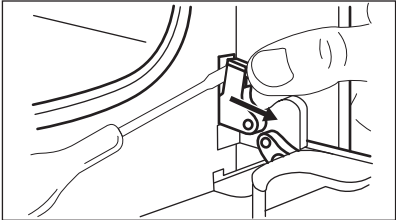
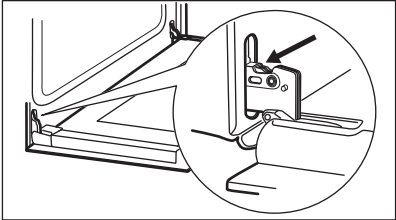
Tīrīšana ir nepieciešama, kad parādās atgādinājums.
Izmantojiet funkciju: Pirolītiskā tīrīšana.

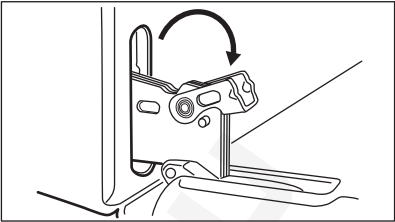
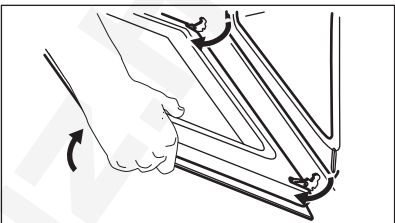
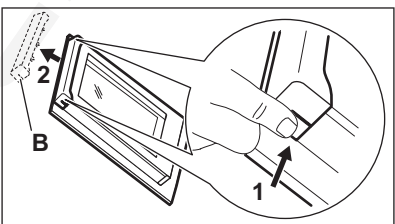
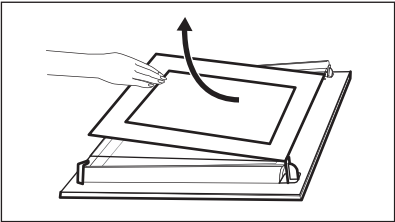
12.5 Izņemšana un uzstādīšana: Durvis

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 paneļi.

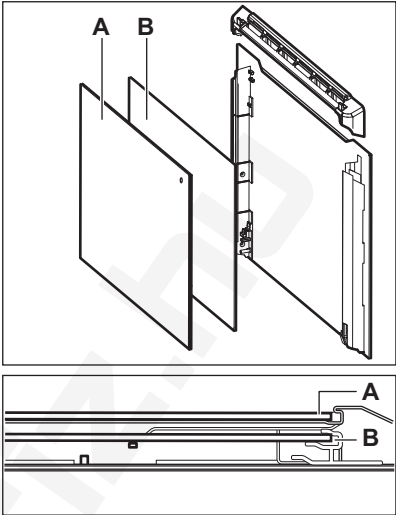
1. solis	Atveriet durvis līdz galam un atrodiet labās puses durvju eņģi.	
2. solis	Izmantojiet skrūvgriezi, lai paceltu un atliektu līdz galam labās puses eņģes sviru.	
3. solis	Atrodiet eņģi pa kreisi no durvīm.	
4. solis	Paceliet un pagrieziet pilnībā kreiso eņģu sviru.	

5. solis	Daļēji aizveriet cepeškrāsns durvis, līdz tās atrodas pirmajā atvēršanas pozīcijā. Tad paceliet un pavelciet uz priekšu un izceliet durvis ārā.	
6. solis	Novietojiet durvis uz mīksta drānas, kas uzklāta uz stabilas virsmas.	
7. solis	Satveriet durvju apmali (B) durvju augšējās malas abās pusēs un spiediet uz iekšu, lai atbrīvotu spraudņa blīvi.	
8. solis	Pavelciet durvju apmali uz priekšu, lai to izceltu.	
9. solis	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.	
10. solis	Notīriet stikla paneļus ar tīrīšanas līdzekļiem. Uzmanīgi noslaukiet stikla paneļus. Nemazgājiet stikla paneļus trauku mazgāšanas mašīnā.	
11. solis	Pēc tīrīšanas uzstādiet stikla paneļus un cepeškrāsns durvis.	

Pārbaudiet, vai stikla paneļi (A un B) ir ievietoti pareizā secībā. Skatiet simbolu/iespiedumu stikla paneļa malā; katrs no stikla paneļiem atšķiras, lai to uzstādīšana un izņemšana būtu vieglāka.

Ja uzstādīta pareizi, durvju apmales stiprinājumi noklikšķ.

Pārliecinieties, ka vidējais stikla panelis ligzdā ir uzstādīts pareizi.



12.6 Kā nomainīt: Lampa

 **BRĪDINĀJUMS!**
Elektrošoka risks.
Lampa var būt karsta.

Vienmēr turiet halogēna lampu ar drānu, lai tauku atliekas nesadegtu uz lampas.

Pirms nomaināt lampu:		
1. solis	2. solis	3. solis
Izslēdziet cepeškrāsni. Uzgaidiet, līdz cepeškrāsns ir atdzisusi.	Atslēdziet cepeškrāsni no elektrotīkla.	Ieklājiet uz tilpnes grīdas drānu.

Aizmugures lampa

1. solis	Pagrieziet stikla pārsegu, lai to izņemtu.
2. solis	Notīriet stikla pārsegu.
3. solis	Nomainiet cepeškrāsns lampu ar piemērotu 300 °C siltumizturīgu cepeškrāsns lampu.

4. solis	Uzlieciet stikla pārsegu.

13. PROBLĒMRISINĀŠANA

	BRĪDINĀJUMS! Skatiet sadaļu "Drošība".

13.1 Kā rīkoties, ja...

 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 iestatīts.	Iestatiet pulksteni; detalizēta informācija pieejama nodaļas "Pulksteņa funkcijas" sadaļā "Kā iestatīt: 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 "Izvēlne" apakšizvēlni: Iespējas.

 Detāļas	
 Apraksts	 Risinājums
Spuldze ir izdegusi.	Nomainiet spuldzi; detalizēta informācija pieejama nodaļas "Kopšana un tīrīšana" sadaļā "Kā nomainīt: lampu".

Strāvas padeves pārtraukums vienmēr aptur tīrīšanu. Atkārtojiet tīrīšanu, ja noticis elektrības padeves pārtraukums.



Problēmas ar Wi-Fi signālu



Iespējamais cēlonis



Risinājums

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".
Bezvadu tīkla signāls ir vājš.	Novietojiet rūteri pēc iespējas tuvāk cepeškrāsniņ.
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.



Kods un apraksts



Risinājums

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 netīrumu.
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.

 Kods un apraksts	 Risinājums
F908 - cepeškrāsns sistēma nevar savienoties ar vadības paneli.	Ieslēdziet un izslēdziet cepeškrāsni.

Ja kāds no šīm kļūdām 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.

 Kods un apraksts	 Risinājums
F602, F603 - Wi-Fi nav pieejams.	Ieslēdziet un izslēdziet cepeškrāsni.

13.3 Apkopes dati

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

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

14. ENERGOEFEKTIVITĀTE

14.1 Produkta informācija un produkta informācijas lapa*

Ražotāja nosaukums	Electrolux
Modeļa identifikācija	EOE8P39WV 949498456 EOE8P39WX 949498455
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	EOE8P39WV	32.3 kg
	EOE8P39WX	31.7 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 māsasaimniecības ierīces ēdiena gatavošanai. 1. daļa: Plīts, 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 gādāriet, lai tā būtu labi nofiksēta savā pozīcijā.

Izmantojiet metāla traukus, lai uzlabotu elektroenerģijas taupīšanu.

Kad iespējams, neuzsildiet cepeškrāsni pirms gatavošanas.

Uzturiet pēc iespējas īsākus pārtraukumus starp cepšanas reizēm, ja gatavojat vairākus ēdienus vienā piegājienā.

Gatavošana ar ventilatoru

Ja iespējams, elektroenerģijas taupīšanas nolūkā izmantojiet gatavošanas funkcijas.

Atlikušais siltums

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 cepeškrāsni, displejā tiek attēlots atlikušais siltums. Jūs varat izmantot atlikušo siltumu, lai uzturētu ēdienu siltu.

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

Izmantojiet atlikušo cepeškrāsns siltumu, lai uzsildītu ēdienu.

Ēdiena siltuma uzturēšana

Izvēlieties zemāko iespējamo temperatūras iestatījumu, lai izmantotu atlikušo siltumu un saglabātu ēdienu siltu. Atlikušā siltuma indikators vai temperatūra tiek parādīta displejā.

Gatavošana ar izslēgtu cepeškrāsns apgaismojumu

Gatavošanas laikā izslēdziet cepeškrāsns apgaismojumu. Ieslēdziet to tikai tad, kad nepieciešams.

Ventilatora kars. ar mitrumu

Šī funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā.

Izmantojot šo funkciju, apgaismojums automātiski izslēdzas pēc 30 sekundēm. Jūs varat to ieslēgt atkārtoti, taču šī darbība samazinās paredzamo elektroenerģijas ietaupījumu.

15. IZVĒLNES STRUKTŪRA

15.1 Izvēlne

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	Tīkla 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.

Apakšizvēlne	Lietošana
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 cepeškrāsni, displejā parādās teksts “Bērnu drošības funkcija”. Lai varētu lietot cepeškrāsni, ievadiet koda burtus alfabētiskā secībā. Kad ir ieslēgta bērnu drošības funkcija un cepeškrāsns ir izslēgts, cepeškrāsns durvis ir bloķētas. Pēc Bērnu drošības funkcijas aktivizēšanas ir iespējams piekļūt taimerim, tālvadībai un lampai.
Ātrā uzsildšana	Saīsina uzkarsēšanas laiku. Iespēja pieejama tikai dažām cepeškrāsns funkcijām.
Tīrīšanas atgādinājums	Ieslēdz un izslēdz atgādinājumu.
Laika indikācija	Ieslēdz un izslēdz cepeškrāsni.
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.

Apakšizvēlne	Apraksts
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

TAS IR VIENKĀRŠI!

Iepazīstieties ar galvenajām vadības paneļa un displeja ikonām:

 IESLĒGT / IZSLĒGT	 Izvēlne	 Izlase	 Wi-Fi	 Taimers	 Termozonde	START / STOP

Sāciet lietot cepeškrāsni

Ātrā ieslēgšana	Ieslēdziet cepeškrāsni un sāciet gatavot ēdiena, izmantojot funkcijas noklusējuma temperatūru un laiku.	1. solis	2. solis	3. solis
		Nospiediet un turiet nospiešanu:  .	 ... – atlasiet vēlamo 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 ēdiena

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.

Uzziniet, kā ātri pagatavot ēdiena

Izmantojiet automātiskās programmas, lai ātri pagatavotu ēdiena, izmantojot noklusējuma iestatījumus:

Gatavošanas palīgs	1. solis	2. solis	3. solis	4. solis
	Nospiediet  .	Nospiediet  .	Nospiediet  Gatavošanas palīgs.	Atlasiet ēdiena.

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 Gatavošanas palīgs



Iestatīšana Gatavošanas laiks



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 nepriekaištingo rezultato.

Sveiki atvykę į „Electrolux“ pasaulį.

Apsilankykite mūsų interneto svetainėje.



Čia rasite naudojimo patarimų, brošiūrų, informacijos apie trikčių šalinimą, aptarnavimą ir remontą:

www.electrolux.com/support



Užregistruokite savo gaminį ir naudokitės papildomomis paslaugomis:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

KLIENTŲ APTARNAVIMAS IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

Visada naudokite originalias atsargines dalis.

Kreipdamiesi į įgaliojantį aptarnavimo centrą įsitikinkite, kad galite nurodyti šią informaciją: prietaiso modelis, PNC, serijos numeris.

Šią informaciją galima rasti techninių duomenų plokštėje.

 Įspėjimo / perspėjimo ir saugos informacija

 Bendroji informacija ir patarimai

 Aplinkosaugos informacija

Galimi pakeitimai.

TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	314	2.8 Šalinimas.....	320
1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga.....	315	3. ĮRENGIMAS.....	320
1.2 Bendrieji saugos reikalavimai.....	315	3.1 Įrengimas balduose.....	321
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....	316	3.2 Prietaiso pritvirtinimas prie baldo.....	322
2.1 Įrengimas.....	316	4. GAMINIO APRAŠYMAS.....	322
2.2 Elektros prijungimas	317	4.1 Bendra apžvalga.....	322
2.3 Naudojimas.....	318	4.2 Pagalbiniai reikmenys.....	322
2.4 Priežiūra ir valymas.....	319	5. KAIP ĮJUNGTI IR IŠJUNGTI ORKAITĘ..	323
2.5 Piroлизinis valymas.....	319	5.1 Valdymo skydelis.....	323
2.6 Vidinis apšvietimas.....	320	5.2 Valdymo skydelis.....	324
2.7 Aptarnavimas.....	320		

6. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ.....	325	12. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	343
6.1 Pirminis valymas	325	12.1 Pastabos dėl valymo.....	343
6.2 Pirmasis prijungimas.....	325	12.2 Kaip pašalinti: Lentynų atramos	344
6.3 Belaidis ryšys	325	12.3 Kaip naudoti:	
6.4 Programinės įrangos licencijos....	327	Pirolinis valymas.....	344
6.5 Pirminis pašildymas.....	327	12.4 Priminimas apie valymą.....	345
7. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	327	12.5 Kaip išimti ir įdėti: Durelės.....	345
7.1 Kaip nustatyti Kaitinimo funkcijos	327	12.6 Kaip pakeisti: Lemputė.....	347
7.2 Kaip nustatyti: Kepimo vadovas....	328	13. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....	348
7.3 Kaitinimo funkcijos.....	329	13.1 Ką daryti, jeigu.....	348
7.4 Pastabas matysite Drėgnas		13.2 Kaip valdyti: Klaidų kodai.....	350
konvek. kepimas.....	331	13.3 Aptarnavimo duomenys.....	351
8. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS.....	331	14. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	351
8.1 Laikrodžio funkcijų aprašymas.....	331	14.1 Informacija apie gaminį ir	
8.2 Kaip nustatyti		informacijos apie gaminį lapas*.....	351
Laikrodžio funkcijos.....	332	14.2 Energijos taupymas.....	352
9. KAIP NAUDOTI: PRIEDAI.....	334	15. MENIU STRUKTŪRA.....	353
9.1 Priedų įstatymas.....	334	15.1 Meniu.....	353
9.2 Maisto termometras.....	335	15.2	
10. PAPILDOMOS FUNKCIJOS.....	337	Papildomas meniu, skirtas: Valymas.	353
10.1 Kaip išsaugoti: Mėgstamiausios	337	15.3	
10.2 Funkcijų užraktas.....	338	Papildomas meniu, skirtas: Parinktys	353
10.3 Automatinis išsijungimas.....	338	15.4 Papildomas meniu, skirtas:	
10.4 Aušinimo ventiliatorius.....	338	Prisijungimo nustatymai.....	354
11. PATARIMAI.....	339	15.5	
11.1 Gaminimo rekomendacijos.....	339	Papildomas meniu, skirtas: Pasirinkim	
11.2 Drėgnas konvek. kepimas.....	339	as.....	354
11.3 Drėgnas konvek. kepimas –		15.6	
rekomenduojami priedai.....	341	Papildomas meniu, skirtas: Aptarnavim	
11.4 Maisto gaminimo lentelės patikros		as.....	355
įstaigoms.....	341	16. TAI PAPRASTA!.....	355
		17. PASINAUDOKITE NUORODA!.....	356

1. ⚠ SAUGOS INFORMACIJA

Prieš įrengdami ir naudodami šį prietaisą, atidžiai perskaitykite pateiktą instrukciją. Gamintojas neatsako už sužalojimus ar žalą, patirtą dėl netinkamo prietaiso įrengimo ar naudojimo. Instrukciją visada laikykite saugioje ir pasiekiamoje vietoje, kad prireikus galėtumėte pasižiūrėti.

1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

- Vyresni nei 8 metų vaikai ir asmenys, turintys fizinių, jutiminių arba protinių sutrikimų, arba asmenys, kuriems trūksta patirties ar žinių, šį prietaisą gali naudoti tik prižiūrimi kitų arba gavę nurodymus, kaip saugiai naudotis prietaisu, jei jie supranta su prietaiso naudojimu susijusius pavojus. Mažesnių nei 8 metų vaikų ir asmenų, turinčių labai sunkią ir sudėtingą negalią, negalima be priežiūros leisti būti šalia prietaiso.
- Būtina visą laiką prižiūrėti vaikus ir užtikrinti, kad jie nežaistų su šiuo buitiniu prietaisu ar mobiliaisiais įrenginiais su My Electrolux Kitchen.
- Visas pakuotės medžiagas saugokite nuo vaikų ir tinkamai pašalinkite.
- DĖMESIO! Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso jam veikiant arba vėstant. Prietaiso dalys naudojimo metu gali stipriai įkaisti.
- Jeigu prietaise yra apsaugos nuo vaikų įtaisas, jį reikia suaktyvinti.
- Vaikai be priežiūros negali atlikti prietaiso valymo ir naudotojo priežiūros darbų.

1.2 Bendrieji saugos reikalavimai

- Šį prietaisą įrengti ir pakeisti jo laidą privalo tik kvalifikuotas specialistas.
- Nenaudokite prietaiso, prieš jo įrengimą balduose.
- Prieš vykdydami techninės priežiūros darbus, atjunkite prietaisą nuo maitinimo.
- Jei būtų pažeistas maitinimo laidas, jį leidžiama keisti tik gamintojui, jo įgaliotajam techninės priežiūros centrui arba panašios kvalifikacijos asmenims – antraip gali kilti elektros pavojus.

SAUGOS INSTRUKCIJOS

- ĮSPĖJIMAS! Norėdami išvengti galimo elektros smūgio, pasirūpinkite, kad prieš keičiant lemputę prietaisas būtų išjungtas.
- ĮSPĖJIMAS! Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs, kad neprisiliestumėte prie kaitinimo elementų.
- Pagalbinis reikmenis arba orkaitės prikaistuvius iš orkaitės traukite ir į ją dėkite mūvėdami karščiui atsparias pirštines.
- Naudokite tik šiam prietaisui rekomenduojamą maisto (kepimo) termometrą.
- Norėdami išimti lentynos atramas, pirmiausia patraukite lentynos atramos priekį, o po to galą nuo šoninių sienelių. Įdėkite lentynos atramas atvirkščia tvarka.
- Nenaudokite garintuvo prietaisui valyti.
- 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 spintelių.
- 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 darbataliu)	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 ²)
iki 1380	3 x 0.75
iki 2300	3 x 1
iki 3680	3 x 1.5

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

2.3 Naudojimas



ISPĖJIMAS!

Sužalojimo, nudegimų ir elektros smūgio arba sprogimo 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 atvėsęs. 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 grandyklių.
- Jeigu naudojate orkaitės purškiklį, laikykitės ant pakuotės pateiktų saugumo nurodymų.

2.5 Pirolizinis valymas



ĮSPĖJIMAS!

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

- Prieš vykdydami pirolizinio išsivalymo funkciją arba prieš pirmą naudojimą, pašalinkite iš orkaitės:
 - bet kokius maisto likučius, aliejaus ar riebalų išsiliejimus / likučius;
 - išimamus daiktus (įskaitant lentynas, šoninius bėgelius ir pan., pateiktus su gaminiu), ypač nesvylančius puodus, keptuves, skardas, indus ir pan.;
- Atidžiai perskaitykite visus pirolizinio valymo nurodymus.
- Neprileiskite vaikų prie prietaiso, kol veikia pirolizinis valymas.

Prietaisas labai įkaista ir karštas oras išeina iš priekinių aušinimo angų.

- Piroлизinis 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 puodų, 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 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.

2.7 Aptarnavimas

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

2.8 Šalinimas



ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

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

3. ĮRENGIMAS



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

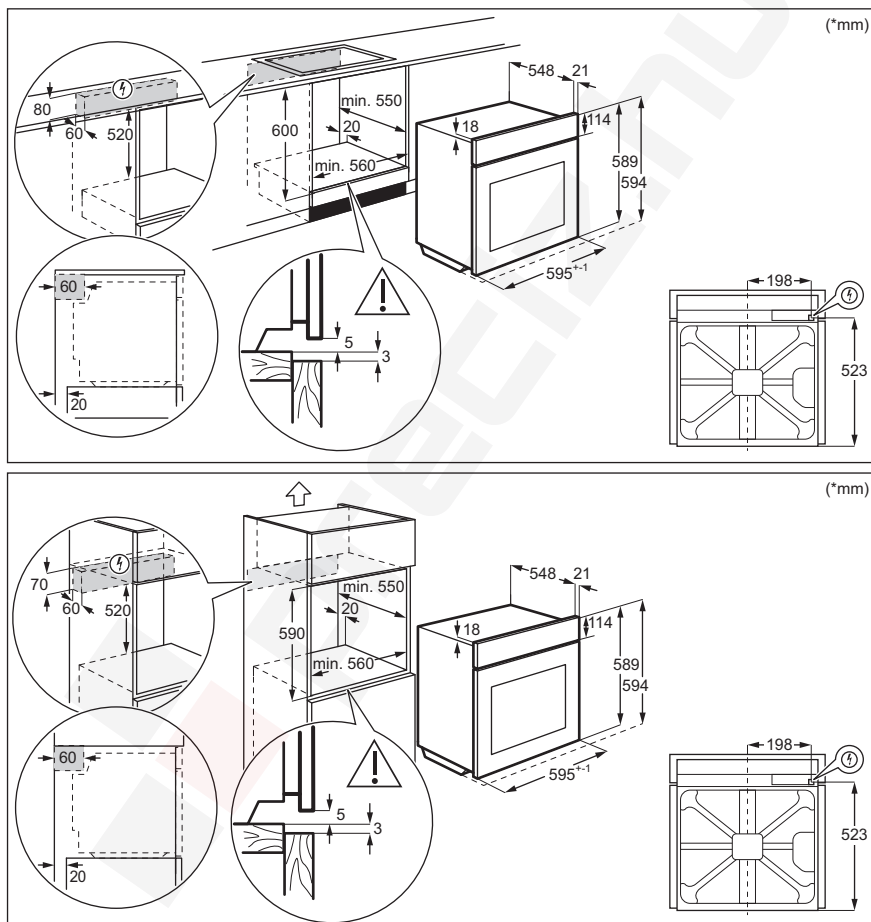
3.1 Įrengimas balduose



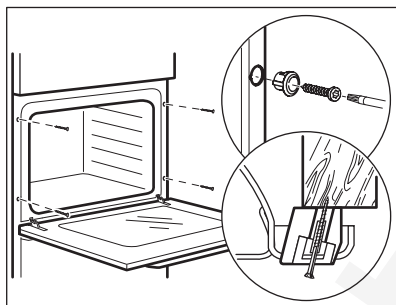
YouTube

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

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation

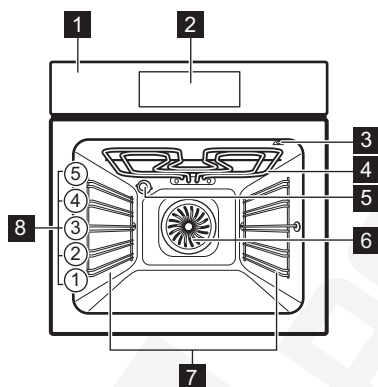


3.2 Prietaiso pritvirtinimas prie baldo



4. GAMINIO APRAŠYMAS

4.1 Bendra apžvalga



- 1** Valdymo skydelis
- 2** Elektroninis valdymo pultas
- 3** Maisto termometro lizdas
- 4** Šildymo elementas
- 5** Lemputė
- 6** Ventilatorius
- 7** Lentynos atrama, išimama
- 8** Vietos lentynoje

4.2 Pagalbiniai reikmenys

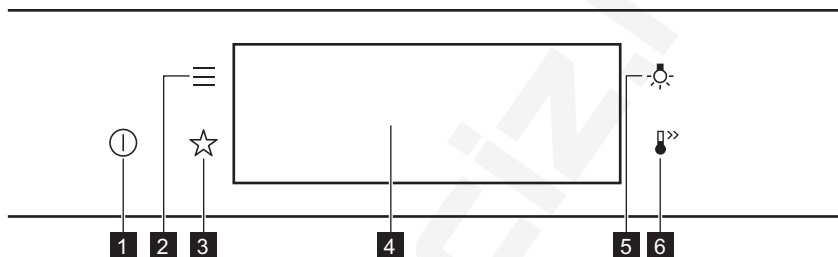
- **Grotelės**
Prikaistuviams, pyragų formoms, kepimo skardoms.
- **Kepimo skarda**

Pyragams ir sausainiams kepti.

- **Grilio / kepimo indas**
Kepimui ir skrudinimui arba riebalų surinkimui.
- **Maisto termometras**
Skirtas matuoti, kiek maistas yra iškepęs.
- **Ištraukiami bėgeliai**
Naudojant ištraukiamus bėgelius, galima lengviau įstatyti ir ištraukti lentynas.

5. KAIP ĮJUNGTI IR IŠJUNGTI ORKAITĘ.

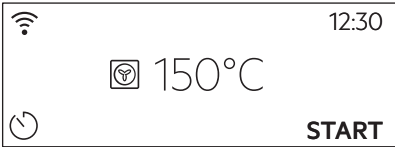
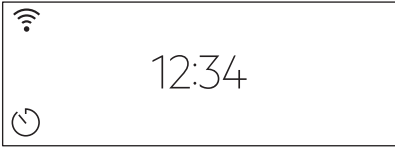
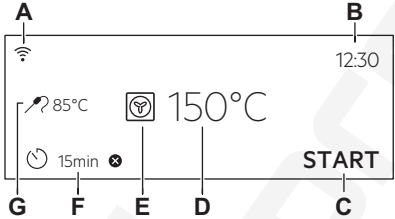
5.1 Valdymo skydelis



1	Įjungta / Išjungta	Palaikykite nuspaudę, kad įjungtumėte ir išjungtumėte orkaitę.
2	Meniu	Pateikiamas orkaitės funkcijų sąrašas.
3	Mėgstamiausios	Pateikiamas mėgstamiausių nuostatų sąrašas.
4	Valdymo skydelis (ekranas)	Parodo orkaitės nuostatas.
5	Lemputės jungiklis	Lemputei įjungti ir išjungti.
6	Greitas įkaitinimas	Funkcijai įjungti ir išjungti: Greitas įkaitinimas.

 Laikykite nuspaudę	 Perkelti	 Paspauskite ir palaikykite nuspaudę.
Palieskite paviršių pirštu.	Braukite pirštu per paviršių.	Lieskite paviršių 3 sekundes.

5.2 Valdymo skydelis

	Ijungę pagrindiniame valdymo skydelio ekrane pamatysite pasirinktą kaitinimo funkciją ir numatytąją temperatūrą.
	Jeigu orkaitės nenaudosite 2 minutes, įsijungs budėjimo režimas.
	Kepdami maistą valdymo skydelyje matysite pasirinktas funkcijas ir kitas galimas parinktis.
	Valdymo skydelis su pasirinktu didžiausiu galimu funkcijų skaičiumi. A. WiFi ryšys B. Paros laikas C. PRADĖTI/SUSTABDYMAS D. Temperatūra E. Kaitinimo funkcijos F. Laikmatis G. Maisto termometras (ne visuose modeliuose)

Valdymo skydelio indikatoriai			
Pagrindiniai indikatoriai – skirti naršyti valdymo skydelio meniu.			
 Patvirtinti pasirinkimą / nustatymą.	 Sugrįžti meniu vienu lygiu atgal.	 Panaikinti paskutinį veiksmą.	 Parinkti įjungti ir išjungti.
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.
Laikmačio indikatoriai		
 Jei norite nustatyti funkciją: Atidėtas paleidimas.	 Atšaukti nustatymą.	
WiFi ryšysindikatorius – orkaitę galima prijungti prie „Wi-Fi“.		
 WiFi ryšys ryšys įjungtas.		

6. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ

	ĮSPĖJIMAS! 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, Ekrano ryškumas, Mygtukų tonai, Įspėjamo signalo garsas, Paros laikas.

6.3 Belaidis ryšys

Jei norite prijungti orkaitę, Jums reikės:

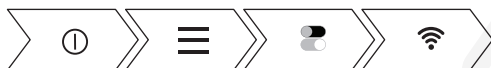
- internetinio belaidžio ryšio;
- mobiliojo prietaiso prijungto prie belaidžio tinklo.

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

PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ

2-as veiks- mas	Ijunkite orkaitę.
3-as veiks- mas	Paspauskite  . Pasirinkite: Nustatymai / Prisijungimo nustatymai.
4-as veiks- mas.	 – pastumkite arba paspauskite, kad įjungtumėte: WiFi ryšys.
5-as veiks- mas.	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, Graikija, Ispanija, Italija, Jungtinė Karalystė, Kipras, Kroatija, Latvija, Lenkija, Lietuva, Liuksemburgas, Malta, Nyderlandai, Norvegija, Portugalija, Prancūzija, Rumunija, Slovakija, Slovėnija, Suomija, Švedija, Šveicarija, Turkija.

6.4 Programinės įrangos licencijos

Šio gaminio programinės įrangos elementai yra atvirojo kodo ir nemokami. Electrolux“ dėkoja atvirojo programinio kodo ir robotikos bendruomenėms už jų indėlį.

Atvirojo programinio kodo licencijų, publikavimo ir autorių teisių sąlygas rasite adresu <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (NIU5 katalogas).

6.5 Pirminis pašildymas

Prieš pirmąjį naudojimą įkaitinkite tuščią orkaitę.

**1-as
veiks-
mas**

Išimkite iš orkaitės visus priedus ir išimamas lentynų atramas.

**2-as
veiks-
mas**

Nustatykite maksimalią temperatūrą funkcijai: 
Palikite orkaitę veikti 1 val.

**3-ias
veiks-
mas**

Nustatykite maksimalią temperatūrą funkcijai: 
Palikite orkaitę veikti 15 min.

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

7. KASDIENIS NAUDOJIMAS



ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

7.1 Kaip nustatyti Kaitinimo funkcijos

1-as veiksmas	Ijunkite orkaitę. Valdymo skydelyje matysite numatytąją kaitinimo funkciją.
2-as veiksmas	Paspauskite kaitinimo funkcijos simbolį, kad atidarytumėte papildomą meniu.
3-ias veiksmas	Pasirinkite kaitinimo funkciją ir paspauskite: OK. Valdymo skydelyje matysite temperatūrą.
4-as veiksmas.	Nustatyti temperatūrą. Paspauskite OK.

5-as veiksmas.	Paspauskite: START . Maisto termometras – termometrą galite prijungti bet kada, prieš ruošiant maistą ar jį ruošdami.
STOP – paspauskite, kad išjungtumėte kaitinimo funkciją.	
6-as veiksmas	Išjunkite orkaitę.

Pasinaudokite nuoroda!



7.2 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

1-as veiksmas	Ijunkite orkaitę.
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!



7.3 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.
 Šaldytas maistas	Traškiems pusfabrikačiams ruošti (pvz., gruzdintoms bulvytėms, keptoms bulvytėms ar rytietiškiems sūtinukams).
 Apatinis + viršutinis kaitinimas	Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje.
 Picos programa	Kepti picą. Intensyviai skrudinti ir trašiam pagrindui paruošti.
 Apatinis kaitinimas	Kepti pyragus traškiu pagrindu ir konservuoti maistą.

Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 Duona	Naudokite šią funkciją traškiai, nuostabios spalvos ir blizgaus paviršiaus duonai ir bandelėms kepti.
 Tešlos kildinimas	Paspartinti mielinės tešlos kildinimą. Tešlos paviršius neišdžiūsta, o tešla išlieka elastinga.

SPECIALIOS FUNKCIJOS

Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 Konservavimas	Skirta daržovių konservams (pvz., marinuotiems agurkams) ruošti.
 Džiovinimas	Džiovinti pjaustytus vaisius, daržoves ir grybus.
 Lėkščių pašildymas	Skirta lėkštėms pašildyti prieš patiekiant maistą.
 Atitirpinimas	Atitirpinti maistą (daržoves ir vaisius). Atitirpimo laikas priklauso nuo užšaldymo maisto kiekio.
 Apkepas "Au Gratin"	Lazanijai arba bulvių plokštainiui. Tinka apkepams ir skrudinti.
 Kepimas žemoje temperatūroje	Švelniems ir sultingiems kepsniams ruošti.

Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 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.

7.4 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.

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 nuoroda!



Kaip pasirinkti pabaigos parinktį	
1-as veiksmas	Pasirinkite kaitinimo funkciją ir nustatykite temperatūrą.
2-as veiksmas	Paspauskite:  .
3-ias veiksmas	Nustatykite maisto gaminimo laiką.

Kaip pasirinkti pabaigos parinktį	
4-as veiksmas	Paspauskite: ● ● ● .
5-as veiksmas.	Paspauskite: Nutraukti veiksmą.
6-as veiksmas	Pasirinkite norimą Nutraukti veiksmą.
7-as veiksmas	Paspauskite: OK. Kartokite veiksmą, kol valdymo skydelyje pamatysite pagrindinį langą.

Kaip atidėti maisto gaminimo pradžią	
1-as veiksmas	Pasirinkite kaitinimo funkciją ir temperatūrą.
2-as veiksmas	Paspauskite: ☺.
3-ias veiksmas	Nustatykite maisto gaminimo laiką.
4-as veiksmas	Paspauskite: ● ● ● .
5-as veiksmas.	Paspauskite: Atidėtas paleidimas.
6-as veiksmas	Pasirinkite reikšmę.
7-as veiksmas	Paspauskite: OK. Kartokite veiksmą, kol valdymo skydelyje pamatysite pagrindinį langą.

KAIP NAUDOTI: PRIEDAI

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 pakeisti laikmačio nuostatus

**1-as
veiks-
mas**

Paspauskite: .

**2-as
veiks-
mas**

Nustatykite laikmačio rodmenį.

**3-ias
veiks-
mas**

Paspauskite: **OK**.

Gamindami maistą jūs bet kada galite pakeisti nustatytą laiką.

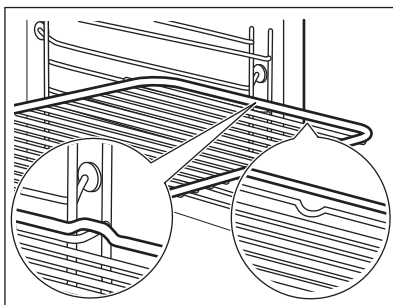
9. KAIP NAUDOTI: PRIEDAI

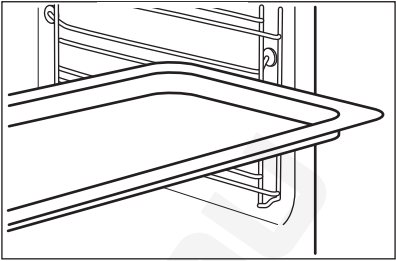
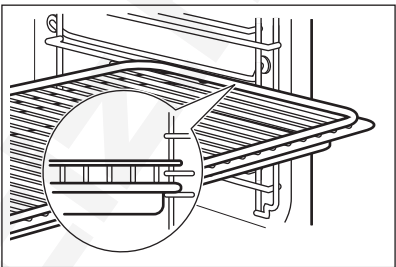
9.1 Priedų įstatymas

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 ir 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.	
°C Orkaitės temperatūra: nuo 120 °C),	 Temperatūra patiekalo viduje.

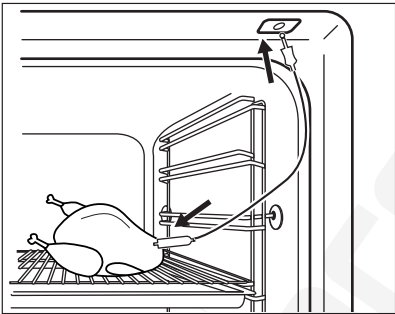
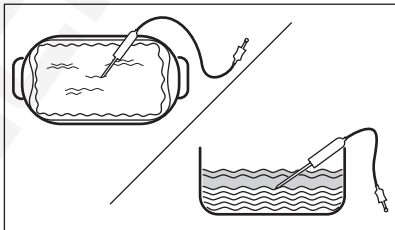
Geriausiams kepimo rezultatams užtikrinti:		
Maisto produktai turi būti kambario temperatūros.	- nenaudokite skystiems patiekalams.	- gaminant jis turi būti patiekalo viduje.

Orkaitė apskaičiuoja apytikrą maisto gaminimo pabaigos laiką. Jis priklauso nuo maisto kiekio, nustatytos orkaitės funkcijos ir temperatūros.

Kaip naudoti: Maisto termometras

1-as veiks- mas	Ijunkite orkaitę.

KAIP NAUDOTI: PRIEDAI

2-as veiksmas	Nustatykite kaitinimo funkciją ir, jeigu reikia, orkaitės temperatūrą.
3-ias veiksmas	[dėkite: Maisto termometras.
mėsą, paukštieną ar žuvį	Užkepėlės
Jeigu įmanoma, įkiškite Maisto termometras galą storiausioje mėsos gabalo ar žuvies dalyje. Pasirūpinkite, kad bent 3/4 Maisto termometras būtų patiekalo viduje.	Įkiškite Maisto termometras galą tiksliai į troškinio vidurį. Kepimo metu Maisto termometras turi išlikti vienoje vietoje. Todėl tam naudokite tvirtą patiekalo dalį. Silikoningą Maisto termometras rankenėlę atremkite į kepymo indo kraštelį. Maisto termometras galas neturi liesti kepyimo indo dugno.
	
4-as veiksmas.	Įkiškite Maisto termometras į lizdą, esantį orkaitės priekyje. Valdymo pultelyje matysite dabartinę temperatūrą: Maisto termometras.
5-as veiksmas.	 – paspauskite, kad nustatytumėte pageidaujamą kepyimo temperatūrą.
6-as veiksmas	• • • – paspauskite, kad pasirinktumėte norimą parinktį: • Įspėjamasis signalas pasibaigus laikui – pasiekus pasirinktą temperatūrą pasigirs signalas. • Įspėjamasis signalas ir kepyimo sustabdymas pasibaigus laikui – pasiekus pasirinktą kepyimo temperatūrą pasigirs garsinis signalas ir orkaitė išsijungs.
7-as veiksmas	Pasirinkite parinktį ir pakartotinai spauskite: OK, kad sugrįžtumėte į pagrindinį meniu.

8-as veiksmas	Paspauskite: START . Pasiekus nustatytą temperatūrą pasigirs signalas. Galite sustabdyti arba tęsti maisto ruošimą priklausomai nuo aplinkybių.
9-as veiksmas	Ištraukite Maisto termometras kištuką iš lizdo ir išimkite patiekalą iš orkaitės.  ĮSPĖJIMAS! Galima nusideginti, nes Maisto termometras bus įkaitęs. Termometro kištuką traukdami iš lizdo ir jautiklį traukdami iš patiekalo būkite atsargūs.

Pasinaudokite nuoroda!



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.

1-as veiksmas	Ijunkite orkaitę.
2-as veiksmas	Pasirinkite norimą nuostatą.
3-as veiksmas	Paspauskite  . Pasirinkite: Mėgstamiausios.
4-as veiksmas.	Pasirinkite: Išsaugoti esamus nustatymus.
5-as veiksmas	Paspauskite + ir pridėkite nuostatą į sąrašą: Mėgstamiausios. Paspauskite OK.
 – paspauskite nuostatai atkurti.  – paspauskite nuostatai atšaukti.	

10.2 Funkcijų užraktas

Funkcija apsaugo nuo atsitiktinio kaitinimo funkcijos pakeitimo.

1-as veiksmas	Ijunkite orkaitę.
2-as veiksmas	Pasirinkite kaitinimo funkciją.
3-ias veiksmas	☆, 🔒 – 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 konkrečioms 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. kepinimas

Laikykitės toliau lentelėje nurodytų rekomendacijų, kad gautumėte geriausius rezultatus.

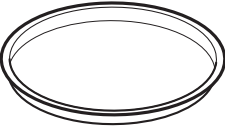
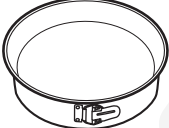
		 (°C)		 (min.)
Kavos bandelės, 16 vnt.	kepamoji skarda ar su-renkamoji skarda	180	2	20–30
Bandelės, 9 vnt.	kepamoji skarda ar su-renkamoji skarda	180	2	30–40
Pica, šaldyta, 0,35 kg	grotelės	220	2	10–15
Biskvitinis vyniotinis	kepamoji skarda ar su-renkamoji skarda	170	2	25–35
Šokoladiniai sausainėliai	kepamoji skarda ar su-renkamoji skarda	175	3	25–30
Suflė, 6 vnt.	keraminiai indeliai ant grotelių	200	3	25–30
Biskvitinis pagrin-das	apkepo skarda ant grote-lių	180	2	15–25

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

		 (°C)		 (min.)
Vegetariškas omletas	picos kepimo indas ant grotelių	200	3	25–30
Viduržemio jūros daržovės, 0,7 kg	kepamoji skarda ar surinkamoji 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 indeliai	Apkepo skarda
Tamsi, neatspindinti 28 cm skersmens	Tamsi, neatspindinti 26 cm skersmens	Keraminė kaitlentė 8 cm skersmens, 5 cm aukščio	Tamsi, neatspindinti 28 cm skersmens

11.4 Maisto gaminimo lentelės patikros įstaigoms

Informacija patikros įstaigoms

Patikros pagal IEC 60350-1 standartą.

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

				(°C)		(min.)	
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle	Karšto oro srautas	Kepimo skarda	3	150–160	20–35	–	
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle	Karšto oro srautas	Kepimo skarda	2 ir 4	150–160	20–35	–	
Obuolių pyragas, 2 kepimo formos Ø20 cm	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Grotelės	2	180	70–90	–	
Obuolių pyragas, 2 kepimo formos Ø20 cm	Karšto oro srautas	Grotelės	2	160	70–90	–	
Biskvitinis pyragas, Ø26 cm pyrago forma	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Grotelės	2	170	40–50	[kaitinkite orkaitę 10 minučių.	
Biskvitinis pyragas, Ø26 cm pyrago forma	Karšto oro srautas	Grotelės	2	160	40–50	[kaitinkite orkaitę 10 minučių.	
Biskvitinis pyragas, Ø26 cm pyrago forma	Karšto oro srautas	Grotelės	2 ir 4	160	40–60	[kaitinkite orkaitę 10 minučių.	
Trapios tešlos kepiniai	Karšto oro srautas	Kepimo skarda	3	140–150	20–40	–	

				 (°C)	 (min.)	
Trapios tešlos kepiniai	Karšto oro srautas	Kepimo skarda	2 ir 4	140– 150	25–45	–
Trapios tešlos kepiniai	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Kepimo skarda	3	140– 150	25–45	–
Skrebu- tis, 4–6 vienetai	Grilis	Grotelės	4	daug.	2–3 minutės pirma pusė; 2– 3 minutės 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



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

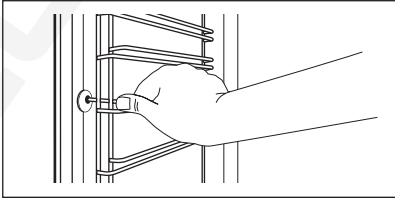
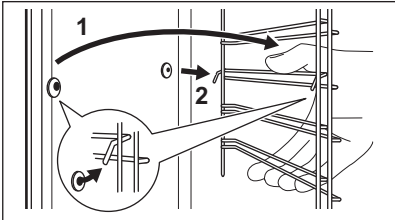
12.1 Pastabos dėl valymo

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

 Kasdienis naudojimas	Ertmę valykite po kiekvieno naudojimo. Riebalų kaupimasis ar kiti likučiai gali sukelti gaisrą. Drėgmė gali kondensuotis orkaitės viduje arba ant durelių stiklo plokščių. Kondensavimuisi sumažinti prieš gaminimą maždaug 10 minučių pakaitinkite orkaitę. Nelaikykite patiekalų orkaitėje ilgiau nei 20 minučių. Po kiekvieno naudojimo iššluostykite ertmę minkšta šluoste.
 Priedai	Visus priedus valykite po kiekvieno naudojimo ir palikite juos išdžiūti. Valykite minkšta šluoste ir šiltu vandeniu bei švelniu plovikliu. Priedų indaplovėje plauti negalima. Priedams su nesvylančia danga valyti nenaudokite šveičiamojo valiklio ar aštrių daiktų.

12.2 Kaip pašalinti: Lentynų atramos

Išimkite lentynų atramas ir išvalykite orkaitę.

1-as veiksmas	Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol atvės.	
2-as veiksmas	Atitraukite lentynos atramos priekį nuo šoninės sienelės.	
3-ias veiksmas	Lentynos atramos galinę dalį patraukite nuo šoninės sienelės ir ją ištraukite.	
4-as veiksmas	Įdėkite lentynos atramas atvirkščia tvarka. 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 vandeniui.

1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-as veiksmas
Ijunkite 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, orkaite nesinaudokite.

Valymo programai pasibaigus:

Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol atvės.	Išvalykite vidines sienelės švelnia šluoste.	Pašalinkite nuo orkaitės dugno visus nešvarumų likučius.

12.4 Priminimas apie valymą

Kai rodomas priminimas, reikalingas valymas.

Naudokite šią funkciją: Pirolizinis valymas.

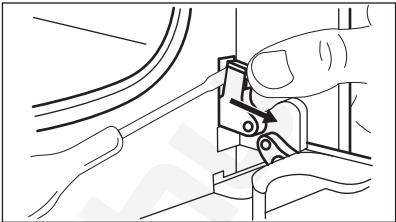
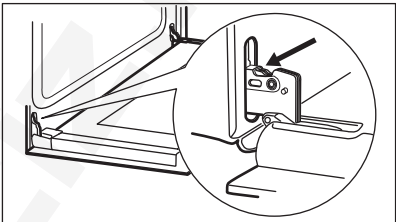
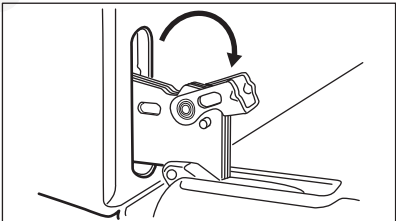
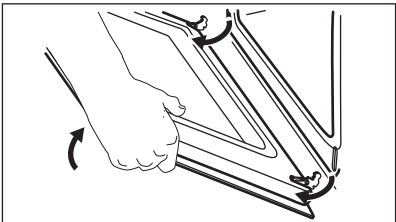
12.5 Kaip išimti ir įdėti: Durelės

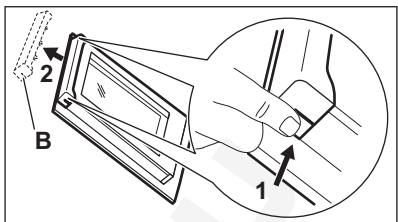
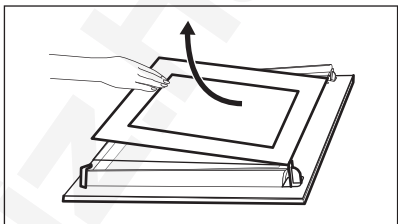
Orkaitės durelėse yra trys stiklo plokštės. Galite nuimti orkaitės dureles ir vidines stiklo plokštes, kad nuvalytumėte jas. Prieš nuimdami stiklo plokštes, perskaitykite visą instrukciją „Durelių išėmimas ir įdėjimas“.



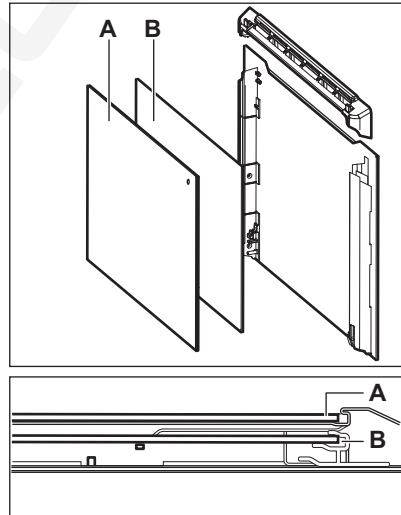
DĖMESIO

Nenaudokite orkaitės be stiklo plokščių.

1 veiksmas	Iki galo atidarykite dureles ir raskite lankstą dešinėje durelių pusėje.	
2 veiksmas	Atsuktuvu iškelkite ir iki galo pasukite dešinės pusės lanksto svirtelę.	
3 veiksmas	Raskite durelių kairėje pusėje esantį lankstą.	
4 veiksmas	Pakelkite ir iki galo pasukite svirtelę, esančią ant kairiojo lanksto.	
5 veiksmas	Pusiau uždarykite orkaitės dureles iki pirmos atidarymo padėties. Tada pakelkite, patraukite į priekį ir išimkite dureles iš jų lizdo.	
6 veiksmas	Padėkite dureles ant minkšto audinio užtiesto stabilaus paviršiaus.	
7 veiksmas	Laikydami durelių apdailą (B) už abiejų pusių durelių viršutinių kampų, paspauskite į vidų ir atleiskite fiksavimo tarpiklį.	
8 veiksmas	Patraukite durelių apdailą pirmyn ir nuimkite ją.	

9 veiksmas	Laikykite durelių stiklo plokštės už jų viršutinio krašto ir atsargiai jas vieną paskui kitą ištraukite. Pradėkite nuo viršutinės plokštės. Įsitikinkite, kad stiklas būtų visiškai ištrauktas iš atramų.	
10 veiksmas	Nuvalykite stiklo plokštės vandeniu ir muilu. Atsargiai nusausinkite stiklo plokštės. Neplaukite stiklo plokščių indaplovėje.	
11 veiksmas	Baigę valyti, įdėkite stiklo plokštės 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.



12.6 Kaip pakeisti: Lemputė



ĮSPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgį.
Lemputė gali būti karšta.

Halogeninę lemputę visada suimkite skudurėliu, kad ant lemputės neprisiviltų riebalų likučiai.

TRIKČIŲ ŠALINIMAS

Prieš keisdami lemputę:		
1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-ias veiksmas
Išjunkite orkaitę. Palaukite, kol orkaitė atvės.	Atjunkite orkaitę nuo maitinimo tinklo.	Ertmės apačioje patieskite skudurėlį.

Galinė lemputė

1-as veiksmas	Pasukite stiklinį gaubtelį ir nuimkite jį.
2-as veiksmas	Nuvalykite stiklinį gaubtelį.
3-ias veiksmas	Lemputę pakeiskite tinkama, 300 °C karščiui atsparia lempute.
4-as veiksmas	Uždėkite stiklinį gaubtelį.

13. TRIKČIŲ ŠALINIMAS

	ISPĖJIMAS! Žr. saugos skyrius.

13.1 Ką daryti, jeigu...

 Orkaitė neįsijungia arba nekaista	
 Galima priežastis	 Veiksmai
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.

 Orkaitė neįsijungia arba nekaista	
 Galima priežastis	 Veiksmai
Nevisiškai uždarytos durelės.	Pilnai uždarykite dureles.
Perdegę saugiklis.	Patikrinkite, ar neperdegę saugiklis. Jeigu gedi- mo pašalinti nepavyksta, kreipkitės į kvalifikuo- tą elektriką.
Ijungtas orkaitės apsaugos nuo vaikų užraktas.	Žr. skyrių „Meniu“. Papildomas meniu: Parink- tys.

 Komponentai	
 Aprašymas	 Veiksmai
Perdegę lemputė.	Pakeiskite lemputę. Daugiau informacijos rasite skyriuje „Valymas ir priežiūra“. Kaip pakeisti: Lemputė.

Atjungus maitinimą valymo procedūra visada sustabdoma. Jeigu valymo procedūra buvo nutraukta, pradėkite ją iš naujo.

 „Wi-Fi“ ryšio problemos	
 Galima priežastis	 Veiksmai
Nėra belaidžio tinklo ryšio.	Patikrinkite belaidį tinklą ir maršrutizatorių. Iš naujo paleiskite maršrutizatorių.
Įdiegtas naujas maršrutizatorius arba pasikeitė ko konfigūracija.	Norėdami vėl sukonfigūruoti orkaitę ir mobiliųjų įrenginių, skaitykite skyriuose „Prieš naudojantis pirmąkart“ ir „Belaidis ryšys“.
Silpnas belaidžio tinklo ryšys.	Perkelkite maršrutizatorių arčiau orkaitės.

 „Wi-Fi“ ryšio problemos	
 Galima priežastis	 Veiksmai
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 Pirolizinis valymas.	Išimkite Maisto termometras.
C3 – durelės nėra iki galo uždarytos per Pirolizinis 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. Įsitikinkite, 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.

 Kodas ir aprašas	 Atitaisymo būdas
F602, F603 – WiFi ryšys neprieinamas.	Išjunkite ir įjunkite orkaitę.

13.3 Aptarnavimo duomenys

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

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

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

14. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

14.1 Informacija apie gaminį ir informacijos apie gaminį lapas*

Tiekėjo pavadinimas	Electrolux
Modelio žymuo	EOE8P39WV 949498456 EOE8P39WX 949498455
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	EOE8P39WV	32.3 kg
	EOE8P39WX	31.7 kg

* Europos Sąjungai pagal ES reglamentus 65/2014 ir 66/2014.
 Baltarusijos Respublikai pagal STB 2478-2017, G priedą; STB 2477-2017, A ir B priedus.
 Ukrainai pagal 568/32020.

Energijos vartojimo efektyvumo klasė netaikytina Rusijai.

EN 60350-1. Buitiniai elektriniai virimo ir kepimo prietaisai. 1 dalis. Viryklės, orkaitės, garinės orkaitės ir kepinčiai. 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 neatidarinkite. 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 trumpesnės 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 likusįjį karštį kitiems patiekalams pašildyti.

Patiekalų laikymas šilumoje

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

Maisto gaminimas išjungus apšvietimą

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

Drėgnas konvek. kepimas

Funkcija skirta taupyti energiją gaminant maistą.

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

15. MENIU STRUKTŪRA

15.1 Meniu

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: Parinktys

Papildomas meniu	Paskirtis
Orkaitės apšvietimas	Ijungia ir išjungia lempuotę.

Papildomas meniu	Paskirtis
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 lemputę galite valdyti, net kai įjungtas vaikų saugos užraktas.
Greitas įkaitinimas	Sutrumpinamas kaitinimo laikas. Naudojama tik su kai kuriomis orkaitės funkcijomis.
Priminimas apie valymą	Įjungiamas ir išjungiamas priminimas.
Laiko rodmuo	Įjungiamas ir išjungiamas laikrodis.
Laikrodžio stilius	Pakeičia rodomo laiko formatą.

15.4 Papildomas meniu, skirtas: Prisijungimo nustatymai

Papildomas meniu	Aprašas
WiFi ryšys	Įjungti ir išjungti: WiFi ryšys.
Nuotolinis valdymas	Nuotoliniam valdymui įjungti ir išjungti. Parinktis matoma tik kai ją įjungiате: WiFi ryšys.
Nuotolinis valdymas	Automatiškai įjungti nuotolinį valdymą paspaudus PRADĖTI. Parinktis matoma tik kai ją įjungiате: WiFi ryšys.
Tinklas	Tinklo būsenai ir signalo galiai patikrinti: WiFi ryšys.
Atsijungti nuo tinklo	Atjungti dabartinį tinklą nuo automatinio ryšio su orkaite.

15.5 Papildomas meniu, skirtas: Pasirinkimas

Papildomas meniu	Aprašymas
Kalba	Nustato orkaitės kalbą.

Papildomas meniu	Aprašymas
Ekrano ryškumas	Nustato ekrano 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	Ekrano ryškumas	Mygtukų tonai	Ispėjamo signalo garsas	Paros laikas

Susipažinkite su pagrindinėmis valdymo skydelio ir jo ekrano piktogramomis:						
① Ijungta / Išjungta	≡ Meniu	☆ Mėgstamiausios	WiFi WiFi ryšys	⌚ Laikmatis	🔧 Maisto termometras	START / STOP

Pradėti naudoti orkaitę				
Spartusis palei-dimas	Įjunkite orkaitę ir pradėkite gaminti, naudodami funkcijos numatytąją temperatūrą ir laiką.	1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-ias veiksmas
		Paspauskite ir palaikykite nuspaudę ①.	 ... – pasirinkite norimą funkciją.	Paspauskite: START .
Spartusis išjungimas	Išjunkite orkaitę bet kada, nepriklausomai nuo to, kas parodyta ekrane.	① – paspauskite ir palaikykite nuspaudę, kol orkaitė išsijungs.		

Gaminimo pradžia				
1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-ias veiksmas	4-as veiksmas	5-as veiksmas.
① – paspauskite, kad įjungtumėte orkaitę.	 ... – pasirinkite kaitinimo funkciją.	°C – nustatyti temperatūrą.	OK – paspauskite, kad patvirtintumėte.	START – paspauskite, kad pradėtumėte gaminti.

Sužinokite, kaip greitai paruošti maistą				
Naudokite automatines programas, kad greitai paruoštumėte patiekalą nekeisdami numatytųjų nuostatų:				
Kepimo vadovas	1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-ias veiksmas	4-as veiksmas
	Paspauskite: ①.	Paspauskite:  .	Paspauskite  Kepimo vadovas.	Pasirinkite patiekalą.

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 +1 min.

17. PASINAUDOKITE NUORODA!

Čia rasite visas naudingas nuorodas. Jas taip pat rasite atitinkamuose naudotojo vadovo skyriuose.

Belaidis ryšys



Kaip nustatyti Kaitinimo funkcijas



Kaip nustatyti Kepimo vadovas



Kaip nustatyti Kepimo laikas



Kaip atidėti laiką: Maisto gaminimo pradžia ir pabaiga



Kaip atšaukti: 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.

НИЕ МИСЛИМЕ НА ВАС

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

Добре дојдовте во Electrolux.

Посетете ја нашата страница за да:



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

www.electrolux.com/support



Регистрирајте го вашиот производ за подобро сервисирање:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

ГРИЖА ЗА КОРИСНИЦИ И СЕРВИСИРАЊЕ

Ви препорачуваме да користите оригинални резервни делови.

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

Информациите можат да се најдат на етикетата со информации.

 Предупредување / Внимание-Безбедносни информации

 Општи информации и совети

 Информации за животната средина

Можноста за промени е задржана.

СОДРЖИНА

1. БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ.....	359	3. МОНТАЖА.....	366
1.1 Сигурност за деца и ранлива категорија на лица.....	360	3.1 Вградување.....	366
1.2 Општа безбедност.....	360	3.2 Прицврстување на печката за плакар.....	367
2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА.....	361	4. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ.....	368
2.1 Монтажа.....	361	4.1 Генерален преглед.....	368
2.2 Поврзување на струјата.....	362	4.2 Додатоци.....	368
2.3 Употреба.....	363	5. КАКО ДА СЕ ВКЛУЧИ И ИСКЛУЧИ ПЕЧКАТА.....	368
2.4 Нега и чистење.....	364	5.1 Контролна плоча.....	368
2.5 Чистење со пиролиза.....	365	5.2 Екран.....	369
2.6 Внатрешна светилка.....	365		
2.7 Сервисирање.....	366		
2.8 Расходување.....	366		

6. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА.....	371	11.4 Табели за готвење за институти за тестирање.....	386
6.1 Првично чистење	371	12. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ.....	388
6.2 Прво поврзување.....	371	12.1 Забелешки за чистењето.....	388
6.3 Безжично поврзување	371	12.2 Како да отстранете: Држачи на решетки	389
6.4 Лиценца за софтвер.....	372	12.3 Начин на користење: Чистење со пиролиза.....	389
6.5 Прво предзагревање.....	373	12.4 Потсетник за чистење.....	390
7. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА.....	373	12.5 Како да извадите и да монтирате: Врата.....	391
7.1 Како да поставите: Функции на греење.....	373	12.6 Како да замените: Светло.....	393
7.2 Како да поставите: Готвење со помош.....	374	13. РЕШАВАЊЕ НА ПРОБЛЕМИ.....	394
7.3 Функции за греење.....	374	13.1 Што да се направи ако.....	394
7.4 Забелешки за: Печете со влажен воздух.....	376	13.2 Начин на користење: Шифри за грешки.....	395
8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКОТ.....	377	13.3 Податоци за сервис.....	396
8.1 Опис на функции на часовникот.....	377	14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	396
8.2 Како да поставите: Функции на часовник.....	377	14.1 Информации за производот и Страница за информации за производот*.....	396
9. НАЧИН НА КОРИСТЕЊЕ: ДОДАТОЦИ.....	379	14.2 Заштеда на енергија.....	397
9.1 Вметнување на додатоци.....	379	15. СТРУКТУРА НА МЕНИ.....	398
9.2 Сензор за храна.....	380	15.1 Мени.....	398
10. ДОПОЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....	382	15.2 Подмени за: Чистење.....	399
10.1 Како да заштедите: Омилени.....	382	15.3 Подмени за: Опции.....	399
10.2 Заклучување на копчињата.....	383	15.4 Под-мени за: Врски.....	399
10.3 Автоматско исклучување.....	383	15.5 Подмени за: Поставка.....	400
10.4 Вентилатор за ладење.....	383	15.6 Под-мени за: Сервисирање.....	400
11. ПОМОШ И СОВЕТИ.....	384	16. ЛЕСНО Е!.....	401
11.1 Препораки за готвење.....	384	17. ОДБЕРЕТЕ БРЗО ДОСТАПНА ИКОНА!.....	402
11.2 Печете со влажен воздух.....	384		
11.3 Печете со влажен воздух - препорачани додатоци.....	386		

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 pogodно место кое ги исполнува потребите за монтажа.
- Одржувајте минимална оддалеченост од другите апарати и делови.

БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА

- Преда да го монтирате апаратот, проверете дали вратата на рерната се отвара со леснотија.
- Апаратот е опремен со систем за електрично ладење. Мора да се ракува со напојување.

Минимална висина на плакар (Минимална висина на плакар под површината за готвење)	590 (600) mm
Должина на плакар	560 mm
Длабочина на плакар	550 (550) mm
Висина на предниот дел од апаратот	594 mm
Висина на задниот дел од апаратот	576 mm
Широчина на предниот дел од апаратот	595 mm
Широчина на задниот дел од апаратот	559 mm
Длабочина на апаратот	569 mm
Вградена длабочина на апаратот	548 mm
Длабочина со отворена врата	1022 mm
Минимална големина на отворот за вентилација. Отвор ставен на дното на задната страна	560x20 mm
Должина на кабелот за струја. Кабелот е ставен во десниот агол од задната страна	1500 mm
Завртки за монтирање	4x25 mm

2.2 Поврзување на струјата



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од пожар и струен удар.

- Секое поврзување со струја треба да биде направено од квалификуван електричар.
- Апаратот мора да биде заземјен.
- Проверете дали параметрите на плочката со спецификации се компатибилни со електричната моќност на мрежата на електрична енергија.
- Секогаш користете правилно монтиран штекер отпорен на струјни удари.
- Не користете адаптери со повеќе приклучоци и продолжни кабли.

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

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

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

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

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

Кабелот за заземјување (зелен / жолт кабел) мора да биде 2 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.

- 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 Внатрешна светилка



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од струен удар.

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

- Користете само светилки со истите спецификации.

2.7 Сервисирање

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

2.8 Расходување



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од повреда или задушување.

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

3. МОНТАЖА



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

3.1 Вградување

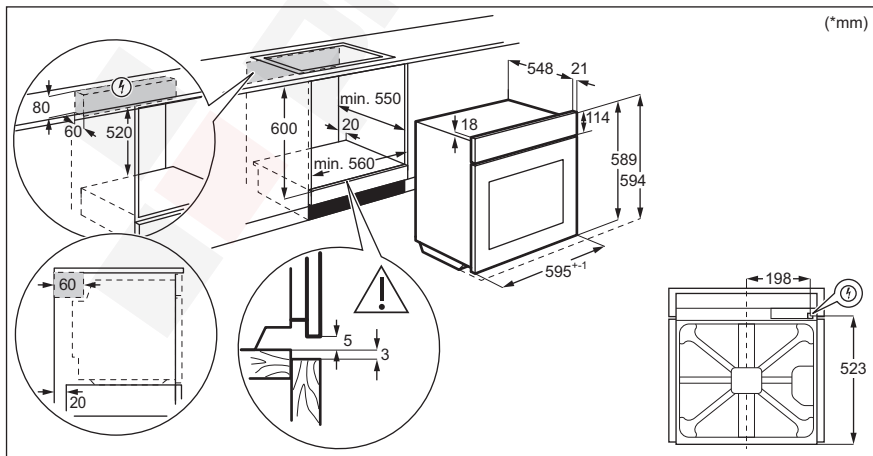


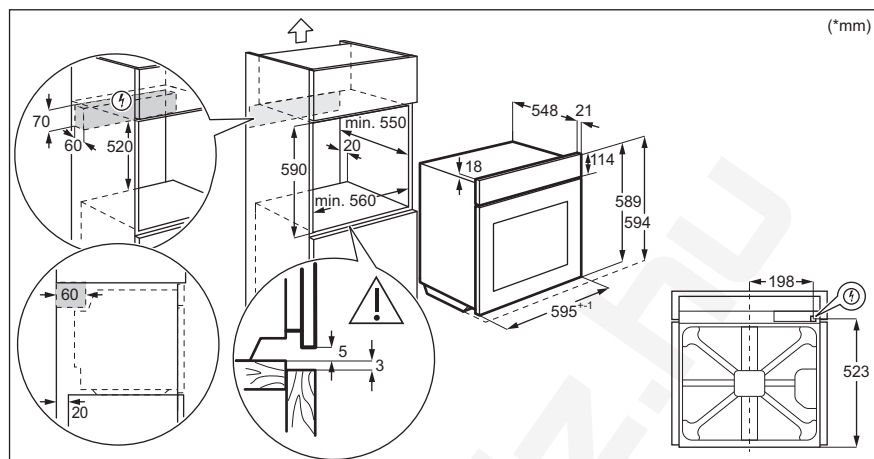
YouTube

www.youtube.com/electrolux

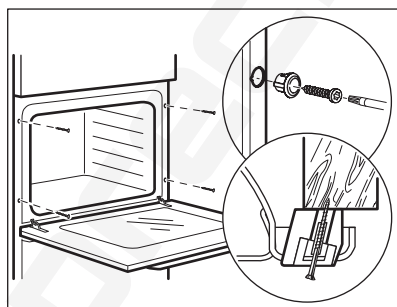
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



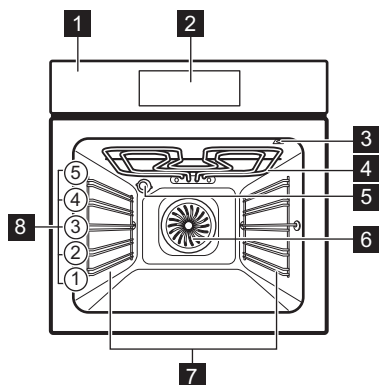


3.2 Прицврстување на печката за плакар



4. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ

4.1 Генерален преглед



- 1** Контролна табла
- 2** Електронски програмер
- 3** Штекер за сензорот за храна
- 4** Елемент за греење
- 5** Светилка
- 6** Вентилатор
- 7** Потпора за полици, мобилна
- 8** Позиции на полици

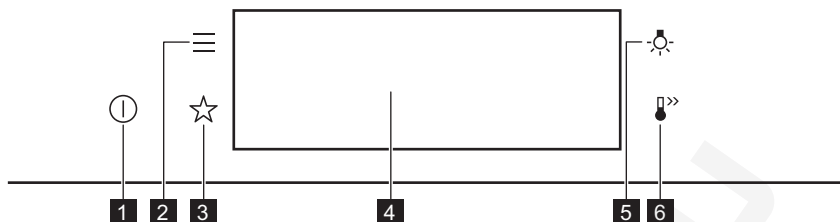
4.2 Додатоци

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

5. КАКО ДА СЕ ВКЛУЧИ И ИСКЛУЧИ ПЕЧКАТА

5.1 Контролна плоча

КАКО ДА СЕ ВКЛУЧИ И ИСКЛУЧИ ПЕЧКАТА



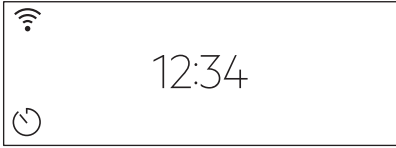
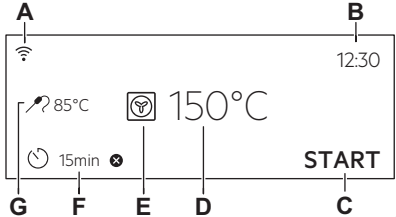
1	Вклучено / Исклучено	Притиснете и задржете за вклучување и исклучување на печката.
2	Мени	Ги листа функциите на печката.
3	Омилени	Ги листа омилените поставки.
4	Екран	Ги прикажува тековните поставки на печката.
5	Промена на светло	За вклучување и исклучување на светлото.
6	Брзо загревање	За вклучување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

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

5.2 Екран

	После вклучувањето, екранот го покажува главниот екран со функции за греење и почетна температура.

КАКО ДА СЕ ВКЛУЧИ И ИСКЛУЧИ ПЕЧКАТА

	Ако не ја користите печката 2 минути, екранот оди во режим на мирување.
	Кога готвите, екранот ги покажува поставените функции и други достапни опции.
	Екранот со максимален број на функции е поставен. A. Wi-Fi B. Време во денот C. ПОЧЕТОК/КРАЈ D. Температура E. Функции на греење F. Тајмер G. Сензор за храна (се однесува само на одбрани модели)

Показатели за екранот			
Основни показатели - за движење на екранот.			
 За потврда на изборот / поставката.	 За враќање назад едно ниво во менито.	 За да ја поништите последната акција.	 За вклучување и исклучување на опциите.
Звучен аларм показатели за функции - кога ќе истече времето за готвење се огласува звучен сигнал.			
 Вклучена е функцијата.	 Вклучена е функцијата. Готвењето запира автоматски.	 Звучниот аларм е исклучен.	
Показатели за тајмер			

 Поставете ја функцијата: Одложено активирање	 За откажување на поставката.
Wi-Fi показател - 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, Тонови 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.

Чекор 1	Преземете ја мобилната апликација My Electrolux Kitchen и следете ги упатствата за следните чекори.
Чекор 2	Вклучете ја печката.
Чекор 3	Притиснете:  . Изберете: Нагодувања / Врски.
Чекор 4	 - слизнете или притиснете за да вклучите: Wi-Fi.
Чекор 5	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.	
1 чекор	Извадете ги сите додатоци и држачите на решетките што се вадат од печката.
2 чекор	Поставете ја максималната температура за функцијата:  . Оставете ја печката да работи околу еден час.
3 чекор	Поставете ја максималната температура за функцијата:  . Оставете ја печката да работи 15 минути.
 Печката може да испушта миризмa 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

Чекор 1	Вклучете ја печката. На екранот се прикажува стандардната функција за греење.
Чекор 2	Притиснете го симболот на функцијата за греење за да влезете во подменито.
Чекор 3	Изберете ја функцијата за греење и притиснете: OK На екранот се прикажува: температура.
Чекор 4	Поставување: температура Притиснете: OK .
Чекор 5	Притиснете: START . 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.	
Чекор 6	Исклучете ја печката.

Одберете брзо достапна икона!



7.2 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

Чекор 1	Вклучете ја печката.
Чекор 2	Притиснете: ≡.
Чекор 3	Притиснете: ✂. Внесете: Готвење со помош.
Чекор 4	Одберете јадење или тип храна.
Чекор 5	Притиснете: START .

Одберете брзо достапна икона!



7.3 Функции за греење

СТАНДАРД

Функции за греење:	Примена
 Скара	За печење на скара на тенки парчиња храна и за печење тостови леб.
 Турбо-печење	За печење големи парчиња месо или живина со коски на една позиција на решетка. За запекување и потпекување.
 Готвење со вентилатор	За печење на три решетки истовремено и за сушење храна. Поставете ја температурата за 20 - 40 °C пониска отколку за Конвенционално готвење.
 Замрзната храна	За да ја направи лесно приготливата храна (на пр. пржени компирчиња, печени компири или крцкави ролнички) крцкава.
 Конвенционално готвење	За печење храна и месо на едно ниво на полицата.
 Функција за пица	За печење пица. За појако печење и крцкав долен дел.
 Долен грејач	За печење колачи со крцкав долен дел и за конзервирање храна.
 Печење на леб	Користете ја оваа функција за правење леб и кифлички со многу добри резултати слични на професионалните во однос на крцкавост, боја и сјајна кора.
 Киснато тесто	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 запекнување 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.

7.4 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.
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: ОК

Како да поставите време на готвење	
Чекор 1	Одберете ја функцијата за греење и поставете ја температурата.

ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКОТ

Како да поставите време на готвење	
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: OK. 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

НАЧИН НА КОРИСТЕЊЕ: ДОДАТОЦИ

Како да се одложи почетокот на готвењето	
Чекор 6	Одберете ја вредноста.
Чекор 7	Притиснете: OK . 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 +1min за да го продолжите времето на готвење.

Како да ги промените поставките на тајмерот	
Чекор 1	Притиснете: 
Чекор 2	Поставете ја вредноста на тајмерот.
Чекор 3	Притиснете: OK
Поставеното време можете да го смените кога сакате за време на готвењето.	

9. НАЧИН НА КОРИСТЕЊЕ: ДОДАТОЦИ

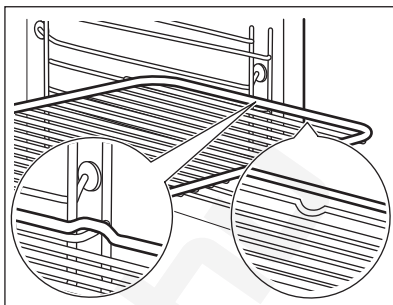
9.1 Вметнување на додатоци

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.

НАЧИН НА КОРИСТЕЊЕ: ДОДАТОЦИ

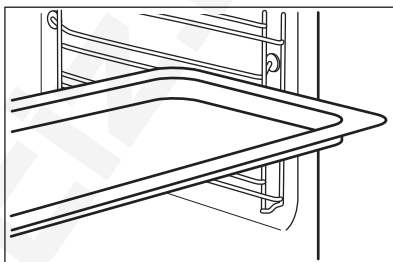
Решетка:

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



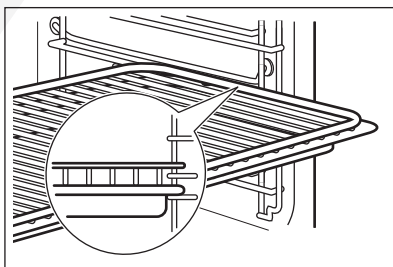
Плех за печење /Длабока тава:

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:

°C

Температурата на печката (минимум 120 °C),



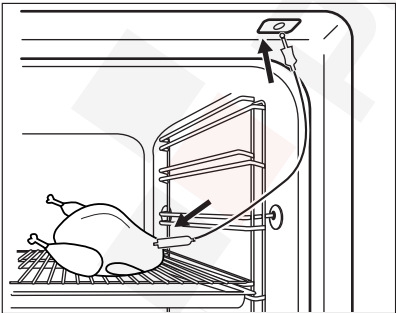
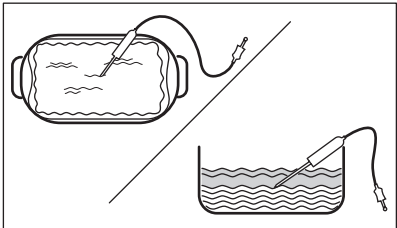
Температурата на средината.

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

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

ДОПОЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

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!



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.

Чекор 1	Вклучете ја печката.
Чекор 2	Одберете ја омилената поставка.
Чекор 3	Притиснете:  . Изберете: Омилени.
Чекор 4	Изберете: Зачувај моментални нагодувања.

Чекор 5	Притиснете + за да ја додадете поставката во списокот на: Омилени. Притиснете OK .
 - 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.

Чекор 1	Вклучете ја печката.
Чекор 2	Поставете функција за греење.
Чекор 3	☆, P>> - 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 решетка за одредени видови на храната. Ако не можете да ги најдете нагудувањата 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 следеее ги препораките дадени во табелата подолу.

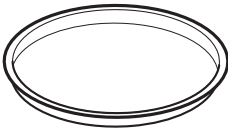
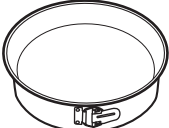
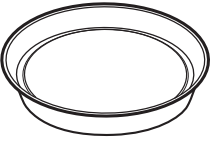
		 (°C)		 (мин)
Кифлички, благи, 16 парчиња	плех за печење или длабока тава	180	2	20 - 30
Кифлички, 9 парчиња	плех за печење или длабока тава	180	2	30 - 40
Пица, замрзната, 0,35 kg	решетка	220	2	10 - 15
Швајцарски ролат	плех за печење или длабока тава	170	2	25 - 35
Колаче	плех за печење или длабока тава	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

		 (°C)		 (мин)
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
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

		 (°C)		 (мин)
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.

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

11.4 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	Конвенционално 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	-

				 (°C)	 (мин)	
Мали колачиња а, 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.
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	-

НЕГА И ЧИСТЕЊЕ

				 (°C)	 (мин)	
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 плескавица, 6 парчиња, 0,6 kg	Скара	На решетка и тава за собирање масноти и	4	макс.	20 - 30	Ставете ја решетката на четвртото ниво и тавата за собирање масноти на третото ниво од печката. Свртете го јадењето на средина од времето за готвење. Загрејте ја печката 3 минути.

12. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

12.1 Забелешки за чистењето

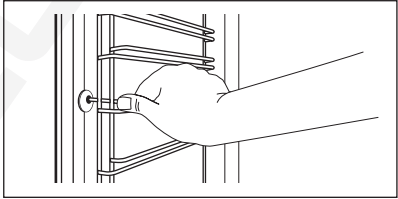
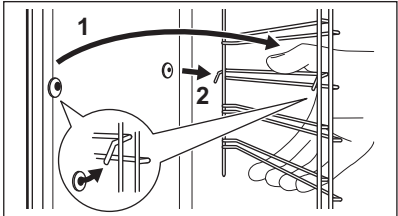
	Предниот дел на печката чистете го со мека крпа натопена со топла вода и средство за чистење.
	Користете раствор за чистење за да ги исчистите металните површини.
	Чистете ги дажките со благ детергент.

Средства за чистење

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

12.2 Како да отстранете: Држачи на решетки

Извадете ги држачите за решетки за да ја исчистите печката.

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

12.3 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.
Опција	Режим на чистење	Времетраење
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

❗ 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 зашпрете 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 Потсетник за чистење

Кога се појавува потсетникот, потребно е чистење.

Користете ја функцијата: Чистење со пиролиза.

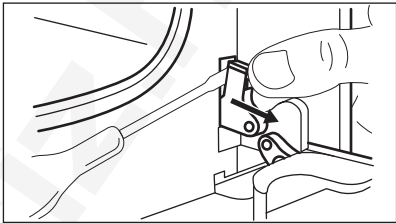
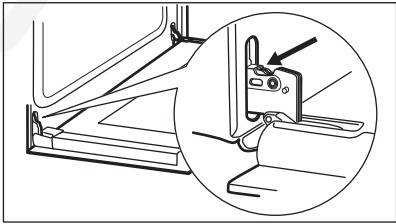
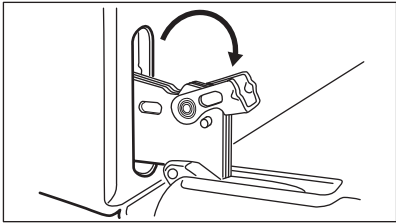
12.5 Како да извадите и да монтирате: Врата

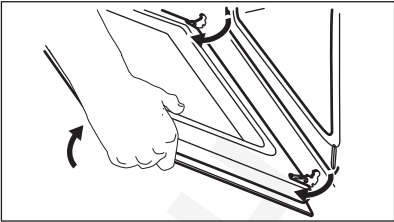
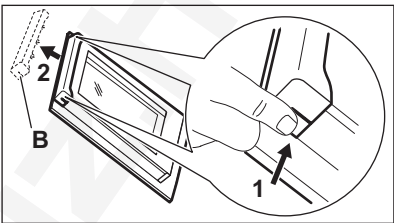
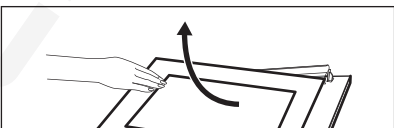
Вратата на рерната има три плочи од стакло. За да ги исчистите, можете да ги извадите вратата на рерната и внатрешните стаклени плочи. Прочитајте го целосното упатство „Вадење и монтирање врата“ пред да ги извадите стаклените плочи.



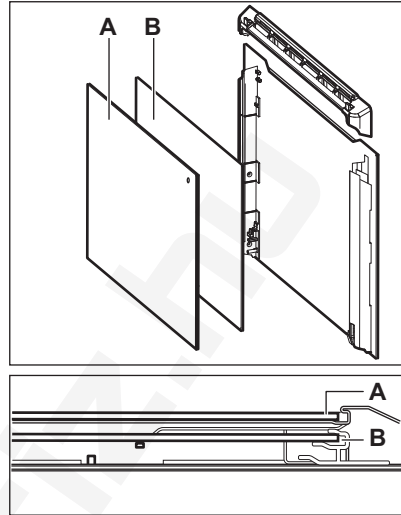
ВНИМАНИЕ!

Не користете ја рерната без стаклените плочи.

1 чекор	Целосно отворете ја вратата и најдете ја шарката на десната страна на вратата.	
2 чекор	Употребете штрафцигер за да ја кренете и целосно да ја завртите надесно шарката на рачката.	
3 чекор	Најдете ја шарката на левата страна на вратата.	
4 чекор	Кренете и завртете го лостот на левата шарка.	
5 чекор	Затворете ја вратата на рерната до првата позиција на отворање. Потоа кренете и повлечете напред и извадете ја вратата на лежиштето.	
6 чекор	Ставете ја вратата врз мека крпа на стабилна површина.	

7 чекор	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.	
8 чекор	Повлечете ја декорацијата на вратата напред и извадете ја.	
9 чекор	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.	
10 чекор	Исчистете ги стаклените плочи со вода и сапун. Внимателно исушете ги стаклените плочи. Не чистете ги стаклените плочи во машина за миење садови.	
11 чекор	По чистењето, монтирајте ги стаклените плочи и вратата на рерната.	

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 кликува. Внимавајте да ја монтирате средната стаклена плоча точно во седиштата.



12.6 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...



Печката не се вклучува или не се загрева



Можна причина



Решение

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.



Компоненти



Опис



Решение

Светилката е прегорена.

Сменете ја светилката, за повеќе детали видете во поглавјето „Нега и чистење“, Како да смените: Светилка.

Прекин на електричната енергија секогаш го запира чистењето. Повторете го чистењето ако не е прекинат 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.

 Код и опис	 Решение
F604 - првото поврзување Wi-Fi е неуспешно.	Исклучете 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 Податоци за сервис

Ако не можете самите да го решите проблемот, обратете се кај Вашиот дилер или во овластениот сервисен центар. Потребните податоци за сервисниот центар се на плочката со спецификации. Плочката со спецификации се наоѓа на предната рамка во внатрешноста на печката. Не отстранувајте ја плочката со спецификации од внатрешноста на печката.

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

14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

14.1 Информации за производот и Страница за информации за производот*

Име на снабдувачот	Electrolux

Идентификација на моделот	EOE8P39WV 949498456 EOE8P39WX 949498455	
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	EOE8P39WV	32.3 kg
	EOE8P39WX	31.7 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. Оддржувајте го чист дихтунгот на вратата и проверете дали е добро фиксиран на својата позиција.

Користете метални садови за да го зголемите штедењето на енергија.

Кога е можно, не 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.
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.

Под мени	Опис
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 / Исклучен о	 Мени	 Омилени	 Wi-Fi	 Тајмер	 Сензор за храна	START / STOP

Почнување со користење на печката

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

Почеток на готвењето

Чекор 1	Чекор 2	Чекор 3	Чекор 4	Чекор 5
 - притиснете за да ја вклучите печката.	 ... - одберете ја функцијата за греење.	°C поставете температурата.	ОК - притиснете за да потврдите.	START - притиснете за да го започнете готвењето.

Научете како да готвите брзо				
Користете ги автоматските програми за да подготвите брзо јадење со стандардните поставки:				
Готвење со помош	Чекор 1	Чекор 2	Чекор 3	Чекор 4
	Притиснете: ①.	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 помош



Како да поставите: Време на готвење



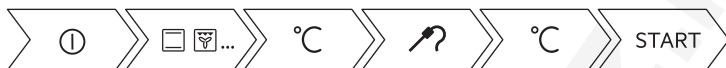
Како да одложите: Почеток и крај на готвењето



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.

MYŚLIMY O TOBIE

Dziękujemy za zakup urządzenia Electrolux. Jest on owocem dziesięcioleci doświadczeń i innowacji. To pomysły i stylowe urządzenie zostało zaprojektowane z myślą o Tobie.

Użytkując je, zawsze ma się pewność uzyskania wspaniałych efektów.

Witamy w świecie marki Electrolux

Przejdź na naszą witrynę internetową:



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

www.electrolux.com/support



Zarejestruj produkt, aby korzystać z lepszej obsługi serwisowej:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

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..... 405

- 1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych lub umysłowych.....406
- 1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa.. 406

2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE

BEZPIECZEŃSTWA..... 407

- 2.1 Instalacja.....407
- 2.2 Podłączenie elektryczne.....408
- 2.3 Sposób używania.....410
- 2.4 Konserwacja i czyszczenie.....410
- 2.5 Czyszczenie pyrolityczne.....411

2.6 Oświetlenie wewnętrzne..... 412

2.7 Serwis.....412

2.8 Utylizacja..... 412

3. INSTALACJA.....412

3.1 Zabudowa.....412

3.2 Mocowanie piekarnika do szafki.. 413

4. OPIS URZĄDZENIA.....414

4.1 Widok urządzenia..... 414

4.2 Wyposażenie.....414

5. WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE

PIEKARNIKA..... 414

5.1 Panel sterowania..... 414

5.2 Wyświetlacz.....	415	11.4 Tabele pieczenia na potrzeby ośrodków przeprowadzających testy.....	432
6. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	417	12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	433
6.1 Czyszczenie wstępne	417	12.1 Uwagi dotyczące czyszczenia... ..	434
6.2 Pierwsze połączenie.....	417	12.2 Sposób wyjmowania: Prowadnice blach	434
6.3 Połączenie bezprzewodowe	417	12.3 Obsługa urządzenia: Czyszczenie pirolityczne.....	435
6.4 Licencje na oprogramowanie.....	418	12.4 Przypomnienie o czyszczeniu.....	436
6.5 Wstępne nagrzewanie.....	419	12.5 Sposób demontażu i montażu: Drzwi.....	436
7. CODZIENNA EKSPLOATACJA.....	419	12.6 Sposób wymiany: Oświetlenie... ..	438
7.1 Jak ustawić: Funkcje pieczenia... ..	419	13. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	439
7.2 Jak ustawić: Gotowanie wspomagane.....	420	13.1 Co zrobić, gdy.....	439
7.3 Funkcje pieczenia.....	420	13.2 Jak postępować: Kody błędów.. ..	440
7.4 Uwagi dotyczące funkcji: Termoobiegu wilgotny.....	422	13.3 Informacje serwisowe.....	441
8. FUNKCJE ZEGARA.....	423	14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	442
8.1 Opis funkcji zegara.....	423	14.1 Informacje o produkcie i karta produktu*.....	442
8.2 Jak ustawić: Funkcje zegara.....	423	14.2 Oszczędzanie energii.....	442
9. SPOSÓB UŻYCIA: AKCESORIA.....	425	15. STRUKTURA MENU.....	443
9.1 Wkładanie akcesoriów.....	425	15.1 Menu.....	443
9.2 Termosonda.....	426	15.2 Podmenu: Czyszczenie.....	444
10. DODATKOWE FUNKCJE.....	428	15.3 Podmenu: Opcje.....	444
10.1 Jak zapisać ustawienia: Ulubione.....	428	15.4 Podmenu opcji: Połączenia.....	445
10.2 Blokada panelu.....	428	15.5 Podmenu: Konfiguracja.....	445
10.3 Automatyczne wyłączanie.....	428	15.6 Podmenu opcji: Serwis.....	446
10.4 Wentylator chłodzący.....	429	16. TO PROSTE!.....	446
11. WSKAZÓWKI I PORADY.....	429	17. MOŻNA UŻYĆ SKRÓTU!.....	447
11.1 Zalecenia dotyczące pieczenia.. ..	429		
11.2 Termoobieg wilgotny.....	429		
11.3 Termoobieg wilgotny – zalecane akcesoria	431		

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 nagrzewają.
- 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.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- 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 dołączonej do urządzenia.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- 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.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- 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 rozwarcie styków wynoszące minimum 3 mm.
- Przed podłączeniem wtyczki przewodu zasilającego do gniazda elektrycznego należy całkowicie zamknąć drzwi urządzenia.
- Urządzenie wyposażono w przewód zasilający oraz wtyczkę.

Rodzaje przewodów przeznaczonych do montażu lub wymiany w krajach europejskich:

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

Przekrój przewodu zależy od łącznej mocy podanej na tabliczce znamionowej. Można również zapoznać się z tabelą:

Moc całkowita (W)	Przekrój przewodu (mm ²)
maksymalnie 1380	3 x 0.75
maksymalnie 2300	3 x 1
maksymalnie 3680	3 x 1.5

Przewód ochronny (zielony/żółty) musi być o 2 cm dłuższy od przewodów fazowych i neutralnych (niebieskie i brązowe przewody).

2.3 Sposób używania



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

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



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub przebarwieniu się emalii:
 - Nie umieszczać naczyń ani innych przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia.
 - Nie należy kłaść folii aluminiowej bezpośrednio na dnie komory urządzenia.
 - Nie wlewać wody bezpośrednio do gorącego urządzenia.
 - Nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń ani potraw w urządzeniu po zakończeniu pieczenia.
 - Podczas wyjmowania lub wyjmowania akcesoriów należy zachować ostrożność.
- Odbarwienie emalii lub stali nierdzewnej nie ma wpływu na działanie urządzenia.
- Do pieczenia wilgotnych ciast użyć głębokiej blachy. Soki owocowe powodują trwałe plamy.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie zastosowań kuchennych. Nie wolno urządzenia stosować do innych celów, np. do ogrzewania pomieszczenia.
- Zawsze gotować przy zamkniętych drzwiach piekarnika.
- Jeśli urządzenie zainstalowano za ścianką meblową (np. za drzwiami szafki), nie wolno zamykać drzwi podczas pracy urządzenia. Połączenie wysokiej temperatury i wilgoci wewnątrz zamkniętego mebla może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, mebla lub podłogi. Nie zamykać drzwi szafki do czasu całkowitego ostygnięcia urządzenia.

2.4 Konserwacja i czyszczenie



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Przed przystąpieniem do konserwacji należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda elektrycznego.

- Upewnić się, że urządzenie ostygło. Występuje zagrożenie pęknięciem szyb w drzwiach urządzenia.
- Jeśli szyba pęknie, należy ją niezwłocznie wymienić. Należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przy zdejmowaniu drzwi urządzenia należy zachować ostrożność. Drzwi są ciężkie!
- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Czyścić urządzenie za pomocą wilgotnej szmatki. Stosować wyłącznie obojętne detergenty. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.
- Stosując aerosol 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, prowadnice itp. dostarczone wraz z urządzeniem), w szczególności garnki, patelnie, tace i inne przybory kuchenne z powłoką zapobiegającą przywieraniu.
- Należy dokładnie zapoznać się z instrukcją czyszczenia pirolitycznego.
- Gdy działa funkcja czyszczenia pirolitycznego, dzieci nie powinny 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.
- Ponadto niewielkie zwierzęta domowe mogą być wrażliwe na miejscowe zmiany temperatury, które występują w pobliżu piekarników z funkcją czyszczenia pirolitycznego podczas działania tej funkcji.
- Wysoka temperatura występująca podczas czyszczenia pirolitycznego może uszkodzić powierzchnie garnków, patelni, tac i innych przyborów kuchennych z powłoką zapobiegającą przywieraniu; ponadto powłoki te mogą być źródłem oparów o niewielkim stopniu toksyczności.
- Opary uwalniane podczas czyszczenia pirolitycznego lub wypalania resztek potraw klasyfikuje się jako nieszkodliwe dla ludzi, w tym dla dzieci lub osób z problemami zdrowotnymi.

2.6 Oświetlenie wewnętrzne



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.

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

2.7 Serwis

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

2.8 Utylizacja



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.
- Wymontować zatrzask drzwi, aby uniemożliwić zamknięcie się dziecka lub zwierzęcia w urządzeniu.

3. INSTALACJA



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

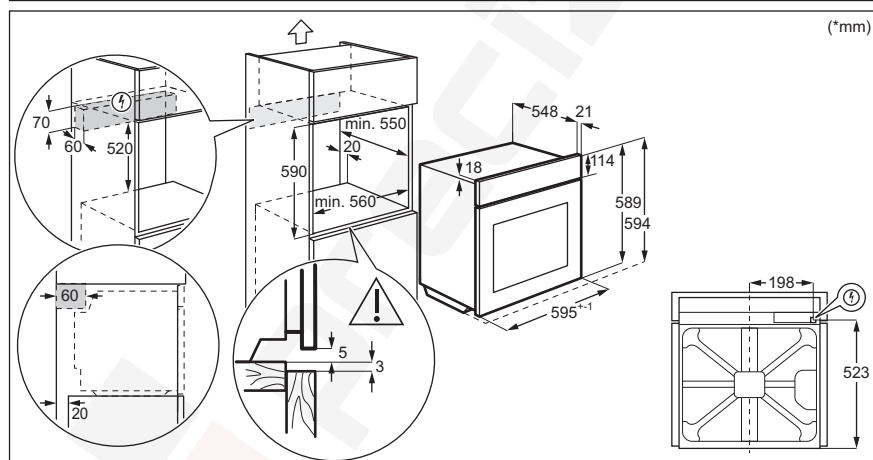
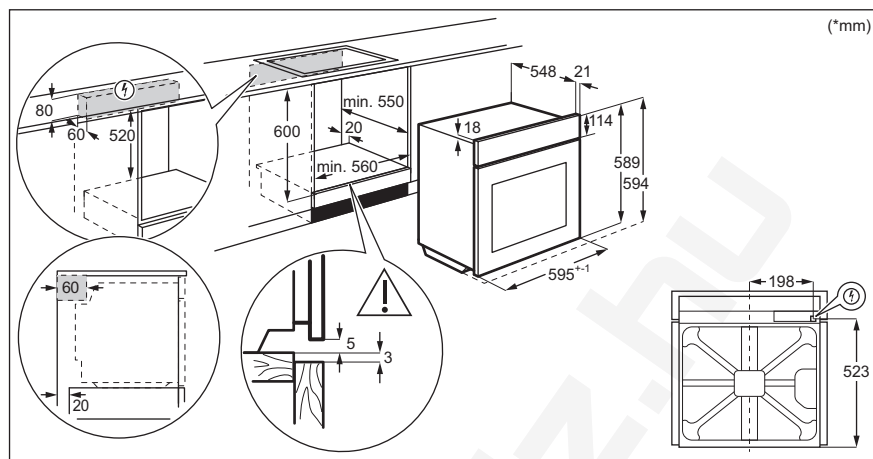
3.1 Zabudowa



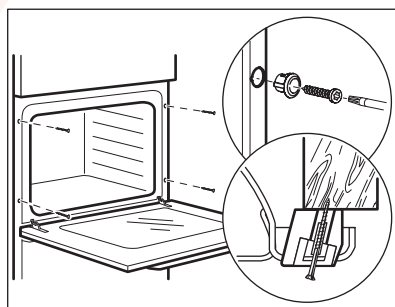
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



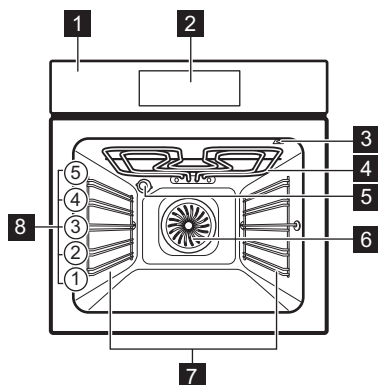


3.2 Mocowanie piekarnika do szafki



4. OPIS URZĄDZENIA

4.1 Widok urządzenia



- 1** Panel sterowania
- 2** Sterowanie elektroniczne
- 3** Gniazdo termosondy
- 4** Grzałka
- 5** Lampa
- 6** Wentylator
- 7** Prowadnice blach, wyjmowane
- 8** Poziomy umieszczania potraw

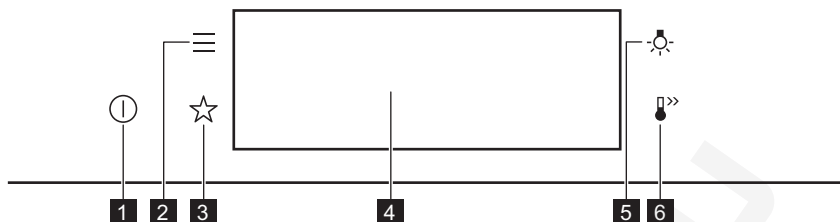
4.2 Wyposażenie

- **Ruszt**
Do ustawiania naczyń, form do ciast oraz do pieczenia mięs.
- **Blacha do pieczenia ciasta**
Do pieczenia ciast i ciastek.
- **Głęboka blacha**
Do pieczenia mięsa lub ciasta oraz do zbierania skapującego tłuszczu.
- **Termosonda**
Do mierzenia stopnia upieczenia potrawy.
- **Prowadnice teleskopowe**
Prowadnice teleskopowe ułatwiają wkładanie i wyjmowanie akcesoriów.

5. WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA

5.1 Panel sterowania

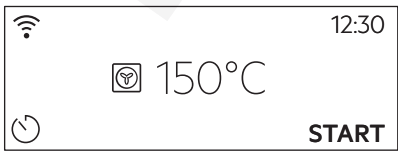
WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA



1	Włączone / Wyłączone	Nacisnąć i przytrzymać, aby włączyć lub wyłączyć piekarnik.
2	Menu	Wyświetlenie listy funkcji piekarnika.
3	Ulubione	Wyświetlenie listy ulubionych ustawień.
4	Wyświetlacz	Pokazuje aktualne ustawienia piekarnika.
5	Przełącznik oświetlenia	Włączanie i wyłączanie oświetlenia.
6	Szybkie nagrzewanie	Włączanie i wyłączanie funkcji: Szybkie nagrzewanie.

 Naciskaj przycisk	 Przesunięcie	 Nacisnąć i przytrzymać
Dotknąć powierzchni palcem.	Przesunąć palcem po powierzchni.	Dotknąć powierzchni przez 3 sekundy.

5.2 Wyświetlacz

 The display screen shows a Wi-Fi signal icon in the top left, a clock icon in the bottom left, and the text '12:30' in the top right. In the center, there is a temperature icon (thermometer) followed by '150°C'. At the bottom right, the word 'START' is displayed.	Po włączeniu urządzenia na wyświetlaczu pojawia się ekran główny z funkcją pieczenia i domyślną temperaturą.

WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA

 12:34 	Jeśli użytkownik nie wykona żadnej czynności przez 2 minuty, wyświetlacz przełączy się w tryb czuwania.
 12:30  150°C  11min  STOP	Podczas pieczenia wyświetlacz pokazuje ustawione funkcje i inne dostępne opcje.
A  G  85°C F  150°C E  15min  D B 12:30 C START	Wyświetlacz z maksymalną liczbą ustawionych funkcji. A. Wi-Fi B. Aktualna godzina C. START/STOP D. Temperatura E. Funkcje pieczenia F. Timer G. Termosonda (tylko wybrane modele)

Wskaźniki na wyświetlaczu			
Podstawowe wskaźniki – służą do obsługi wyświetlacza.			
 Potwierdzenie wyboru lub ustawienia.	 Powrót do poprzedniego poziomu menu.	 Anulowanie ostatniej czynności.	 Włączanie i wyłączanie opcji.
Wskaźniki Alarm dźwiękowy – po upływie ustawionego czasu pieczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy.			
 Funkcja jest włączona.	 Funkcja jest włączona. Pieczenie kończy się automatycznie.	 Alarm dźwiękowy jest wyłączony.	
Wskaźniki timera			

 Aby ustawić funkcję: Uruchomienie z opóźnieniem.	 Anulowanie ustawienia.
Wskaźnik Wi-Fi– 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.

Krok 1	Pobierz aplikację mobilną My Electrolux Kitchen i postępuj zgodnie z instrukcjami dotyczącymi kolejnych kroków.
Krok 2	Włączyć piekarnik.
Krok 3	Nacisnąć:  . Wybrać: Ustawienia / Połączenia.
Krok 4	 — przesunąć lub nacisnąć, aby włączyć: Wi-Fi.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Krok 5	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



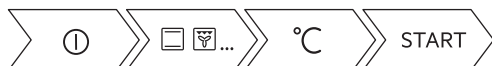
OSTRZEŻENIE!

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.
Krok 5	Nacisnąć: START. Termosonda — termosondę można podłączyć w dowolnej chwili przed lub po rozpoczęciu pieczenia.
STOP — nacisnąć, aby wyłączyć funkcję pieczenia.	
Krok 6	Wyłączyć piekarnik.

Można użyć skrótu!



7.2 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

Krok 1	Włączyć piekarnik.
Krok 2	Nacisnąć: 
Krok 3	Nacisnąć:  . Wprowadzić: Gotowanie wspomagane.
Krok 4	Wybrać potrawę lub rodzaj produktu.
Krok 5	Nacisnąć: START .

Można użyć skrótu!



7.3 Funkcje pieczenia

STANDARDOWE

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Grill	Do grillowania cienkich porcji potraw i opiekania chleba.
 Turbo grill	Do pieczenia dużych kawałków mięsa lub drobiu z kośćmi na jednym poziomie. Do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania.

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Termoobieg	Do jednoczesnego pieczenia na trzech poziomach i do suszenia żywności. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą niż dla funkcji Górna/dolna grzałka.
 Potrawy mrożone	Do przyrządzania produktów gotowych (np. frytek, pieczonych ziemniaków w ćwiartkach, sajgonów itp.), tak aby nadać im chrupkość.
 Górna/dolna grzałka	Do pieczenia ciasta na jednym poziomie oraz do suszenia żywności.
 Funkcja Pizza	Do wypieku pizzy. Do intensywnego przyrumieniania i pieczenia potraw z chrupiącym spodem.
 Grzałka dolna	Do pieczenia ciast o chrupiącym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.
 Chleb	Tej funkcji można użyć do wypieku bardzo dobrego chleba i bułek, dzięki czemu zyskają chrupiącą skórkę, połysk i kolor jak pieczywo z profesjonalnej piekarni.
 Wyrastanie ciasta	Do przyspieszania wyrastania ciasta drożdżowego. Zapobiega wysychaniu powierzchni ciasta i zachowuje jego elastyczność.

SPECJALNE

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Pasteryzowanie	Do pasteryzowania warzyw (np. pikli).
 Suszenie	Do suszenia krojonych owoców, warzyw i grzybów.

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 przyrządzania 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.

7.4 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!



FUNKCJE ZEGARA

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

Krok 1	Ustawić funkcję pieczenia i temperaturę.
Krok 2	Nacisnąć:  .
Krok 3	Ustawić czas pieczenia.
Krok 4	Nacisnąć: ● ● ● .
Krok 5	Nacisnąć: Uruchomienie z opóźnieniem.
Krok 6	Wybrać wartość.
Krok 7	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

Krok 1	Nacisnąć:  .
Krok 2	Ustawić wartość dla timera.
Krok 3	Nacisnąć: OK.

Podczas pieczenia można w dowolnej chwili zmienić ustawienie czasu.

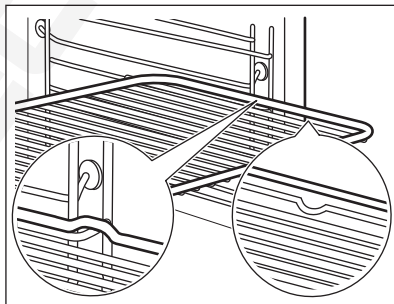
9. SPOSÓB UŻYCIA: AKCESORIA

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.

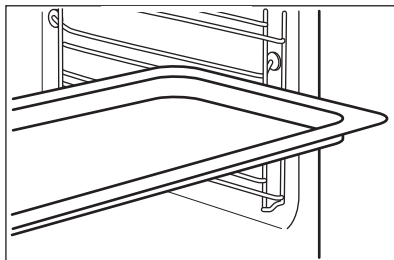
Ruszt:

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

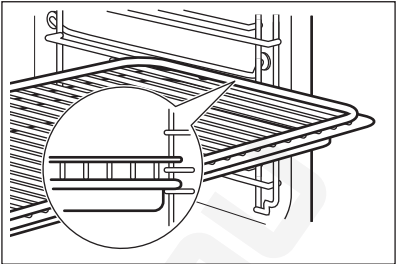


Blacha do pieczenia ciasta /Głęboka blacha:

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.

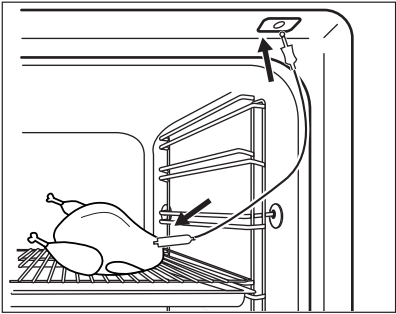
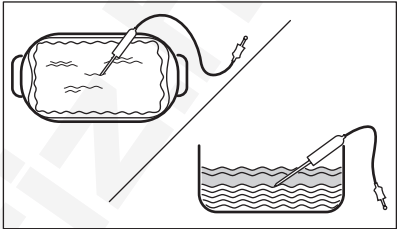
Dostępne są dwa ustawienia temperatury:	
°C Temperatura piekarnika: minimum 120°C.	 Temperatura wewnątrz produktu

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

Krok 1	Włączyć piekarnik.	
Krok 2	Ustawić funkcję pieczenia i w razie potrzeby temperaturę piekarnika.	
Krok 3	Umieścić: Termosonda.	
Mięso, drób i ryby		Zapiekanki

Włożyć końcówkę Termosonda w środek mięsa lub ryby; jeśli to możliwe – w najgrubszą część. Upewnić się, że co najmniej 3/4 Termosonda znajduje się w potrawie.	Umieścić końcówkę Termosonda dokładnie w środkowej części casserole. Termosonda powinna być stabilna podczas pieczenia. Można w tym celu wykorzystać składnik potrawy o stałej konsystencji. Za pomocą krawędzi naczynia do pieczenia podpyierać silikonowy uchwyt Termosonda. Końcówka Termosonda nie powinna dotykać dna naczynia.
	
Krok 4	Podłączyć Termosonda do gniazda znajdującego się z przodu piekarnika. Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie obecnej temperatury: Termosonda.
Krok 5	 — nacisnąć, aby ustawić temperaturę wewnątrz produktu dla termosondy.
Krok 6	• • • — nacisnąć, aby wybrać preferowaną opcję: - Alarm dźwiękowy — gdy temperatura wewnątrz produktu osiągnie ustawioną wartość, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. - Alarm dźwiękowy i wyłączenie — gdy temperatura wewnątrz produktu osiągnie ustawioną wartość, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i piekarnik wyłączy się.
Krok 7	Wybrać opcję i kilkakrotnie nacisnąć: OK, aby przejść do ekranu głównego.
Krok 8	Nacisnąć: START . Gdy potrawa osiągnie ustawioną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Można wyłączyć piekarnik lub kontynuować pieczenie, aby uzyskać odpowiedni stopień wypieczenia potrawy.
Krok 9	Wyciągnąć wtyczkę Termosonda z gniazda i wyjąć potrawę z piekarnika.  OSTRZEŻENIE! Występuje zagrożenie poparzeniem, ponieważ Termosonda staje się gorąca. Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania jej z gniazda i z potrawy.

Można użyć skrótów!



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.

Krok 1	Włączyć piekarnik.
Krok 2	Wybrać preferowane ustawienie.
Krok 3	Nacisnąć: Wybrać: Ulubione.
Krok 4	Wybrać opcję: Zapisz aktualne ust..
Krok 5	Nacisnąć +, aby dodać ustawienie do listy: Ulubione. Nacisnąć przycisk OK.
– nacisnąć, aby zresetować ustawienie. – nacisnąć, aby anulować ustawienie.	

10.2 Blokada panelu

Funkcja ta zapobiega przypadkowej zmianie funkcji pieczenia.

Krok 1	Włączyć piekarnik.
Krok 2	Ustawić funkcję pieczenia.
Krok 3	, — 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 powierzchnię 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

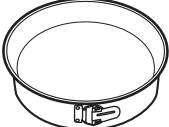
Aby uzyskać najlepsze efekty, należy przestrzegać zaleceń z poniższej tabeli.

		 (°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 biszkop-towa	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	25 - 35
Brownie	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	175	3	25 - 30
Suflet, 6 szt.	ceramiczne kokilki na ruszcie	200	3	25 - 30
Biszkoptowy spód tarty	forma do tarty na ruszcie	180	2	15 - 25
Biszkopt królowej Wiktorii	naczynie do pieczenia na ruszcie	170	2	40 - 50
Gotowana ryba, 0,3 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	20 - 25
Cała ryba, 0,2 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	25 - 35
Filet z ryby, 0,3 kg	blacha do pieczenia pizy na ruszcie	180	3	25 - 30
Mięso z wody, 0,25 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	200	3	35 - 45
Szaszłyk, 0,5 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	200	3	25 - 30
Ciastka, 16 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	20 - 30

		 (°C)		 (min)
Makaroniki, 24 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	25 - 35
Babeczki, 12 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	30 - 40
Ciasto pikantne, 20 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	25 - 30
Kruche ciasteczka, 20 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	150	2	25 - 35
Tartletki, 8 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	20 - 30
Warzywa, z wody, 0,4 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	35 - 45
Omlet wegetariański	blacha do pieczenia pizzy na ruszcie	200	3	25 - 30
Warzywa śródziemnomorskie, 0,7 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	4	25 - 30

11.3 Termoobieg wilgotny – zalecane akcesoria

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

			
Blacha do pizzy	Forma do pieczenia	Kokilki	Forma do tarty
W ciemnym kolorze, matowa średnica: 28 cm	W ciemnym kolorze, matowa średnica: 26 cm	Szkoło średnica: 8 cm, wysokość: 5 cm	W ciemnym kolorze, matowa średnica: 28 cm

11.4 Tabele pieczenia na potrzeby ośrodków przeprowadzających testy

Informacje dla ośrodków przeprowadzających 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	-
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.

				 (°C)	 (min)	
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	-
Tosty, 4-6 szt.	Grill	Ruszt	4	maks.	2-3 minuty pierwsza strona; 2-3 minuty druga strona	Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 3 minut.
Burger wołowy, 6 szt., 0,6 kg	Grill	Ruszt i ociekacz	4	maks.	20 - 30	Umieścić ruszt na czwartym poziomie, a ociekacz na trzecim poziomie piekarnika. Obrócić produkt w połowie czasu gotowania. Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 3 minut.

12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



OSTRZEŻENIE!

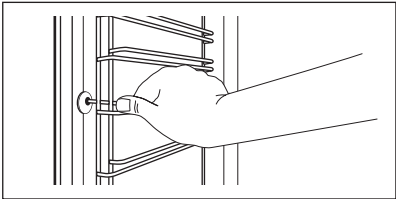
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

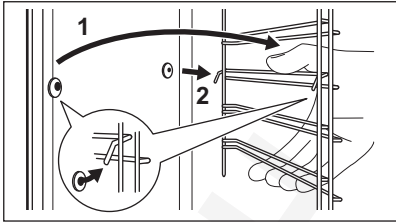
12.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

 Środki czyszczące	Umyć przód piekarnika miękką ściereczką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.
	Użyć roztworu czyszczącego, aby wyczyścić metalowe powierzchnie.
	Usunąć plamy za pomocą łagodnego detergentu.
 Codzienne użytkowanie	Czyścić komorę po każdym użyciu. Nagromadzenie się tłuszczu lub innych zabrudzeń może skutkować pożarem.
	Wewnątrz piekarnika lub na szybach drzwi może skraplać się para wodna. Aby ograniczyć zjawisko skraplania się pary wodnej, należy uruchamiać piekarnik na 10 minut przed rozpoczęciem pieczenia. Nie pozostawiać gotowych potraw w piekarniku na dłużej niż 20 minut. Po każdym użyciu osuszyć komorę miękką ściereczką.
 Wyposażenie	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.
	Do czyszczenia akcesoriów z powłoką zapobiegającą przywieraniu nie należy używać ściernych środków czyszczących ani przedmiotów o ostrych krawędziach.

12.2 Sposób wyjmowania: Prowadnice blach

Wyjąć prowadnice blach, aby wyczyścić piekarnik.

Krok 1	Wyłączyć piekarnik i poczekać, aż ostygnie.	
Krok 2	Odciągnąć przednią część prowadnic blach od bocznej ścianki.	

Krok 3	Odciągnąć tylną część prowadnic blach od bocznej ścianki i wyjąć je.	
Krok 4	Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności. Kołki ustalające prowadnic teleskopowych muszą być skierowane do przodu.	

12.3 Obsługa urządzenia: Czyszczenie pirolityczne

Wyczyścić piekarnik za pomocą Czyszczenie pirolityczne.



OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie poparzeniem.



UWAGA!

Jeśli w tej samej szafce zainstalowano inne urządzenia, nie należy używać ich podczas działania tej funkcji. Mogłoby to spowodować uszkodzenie piekarnika.

Przed Czyszczenie pirolityczne:		
Wyłączyć piekarnik i zaczekać, aż ostygnie.	Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria .	Umyć dno piekarnika i wewnętrzną szybę drzwi miękką ściereczką zwilżoną wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.

Krok 1	Krok 2	Krok 3
Włączyć piekarnik.	Nacisnąć:  / Czyszczenie.	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

 Po rozpoczęciu czyszczenia drzwi piekarnika zostają zablokowane, a oświetlenie wyłącza się. Wentylator chłodzący pracuje z większą prędkością.

STOP – nacisnąć, aby przerwać procedurę czyszczenia przed jej zakończeniem.
Nie używać piekarnika, dopóki z wyświetlacza nie zniknie symbol blokady drzwi.

Po zakończeniu czyszczenia:

Wyłączyć piekarnik i czekać, aż ostygnie.

Wyczyścić komorę miękką ściereczką.

Usunąć zanieczyszczenia z dna komory.

12.4 Przypomnienie o czyszczeniu.

Pojawienie się przypomnienia sygnalizuje konieczność przeprowadzenia czyszczenia.

Użyć funkcji: Czyszczenie pirolityczne.

12.5 Sposób demontażu i montażu: Drzwi

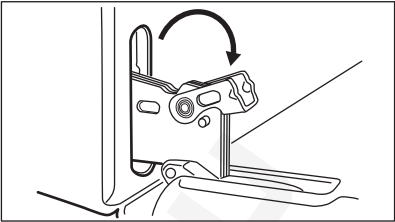
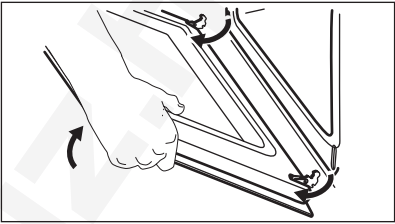
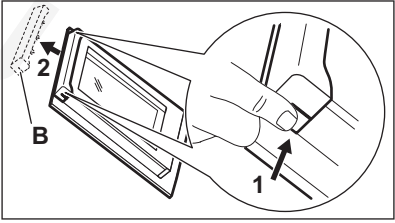
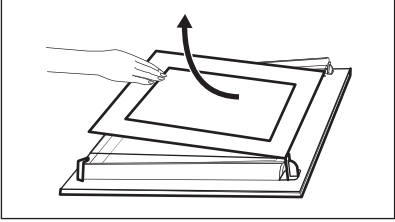
W drzwiach piekarnika znajdują się trzy szyby. Drzwi piekarnika i wewnętrzne szyby można wymontować do wyczyszczenia. Przed przystąpieniem do demontażu szyb należy zapoznać się z instrukcją „Zdejmowanie i zakładanie drzwi”.



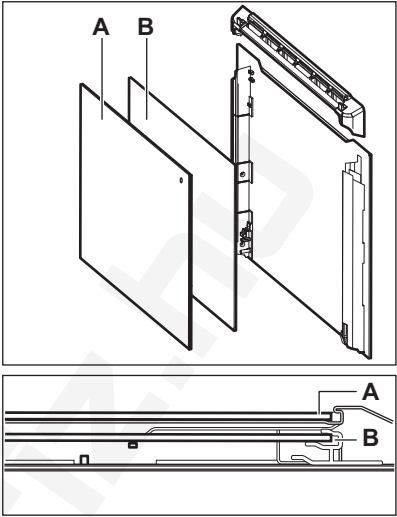
UWAGA!

Nie używać piekarnika bez szyb.

Krok 1	Otworzyć całkowicie drzwi i znaleźć zawias po prawej stronie drzwi.	
Krok 2	Za pomocą śrubokręta unieść i całkowicie obrócić dźwignię przy prawym zawiasie.	
Krok 3	Znaleźć zawias po lewej stronie drzwi.	
Krok 4	Podnieść i całkowicie obrócić dźwignię przy lewym zawiasie.	

Krok 5	Przymknąć drzwi piekarnika do połowy, do pierwszej pozycji otwarcia. Następnie unosząc i pociągając drzwi do siebie, wyjąć je z mocowania.	
Krok 6	Umieścić drzwi na stabilnej powierzchni przykrytej miękką szmatką.	
Krok 7	Chwycić z obu stron górną listwę drzwi (B) i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski.	
Krok 8	Pociągnąć listwę drzwi do przodu, aby ją zdjąć.	
Krok 9	Chwycić szyby drzwi za górne krawędzie i ostrożnie wyjmować je po kolei. Zacząć od górnej szyby. Upewnić się, że szyba całkowicie wysunie się z prowadnic.	
Krok 10	Umyć szyby wodą z płynem do mycia naczyń. Dokładnie wytrzeć szyby do sucha. Nie myć szyb w zmywarce.	
Krok 11	Po umyciu zamontować szyby i drzwi piekarnika.	

Umieścić szyby (A i B) we właściwych miejscach w odpowiedniej kolejności. Sprawdzić symbol/nadruk na boku szyby; każda z szyb wygląda inaczej, aby ułatwić procedurę demontażu i montażu.
Zamontować prawidłowo listwę drzwi (powinno było słyszalne kliknięcie).
Upewnić się, że środkową szybę prawidłowo umieszczono w mocowaniu.



12.6 Sposób wymiany: Oświetlenie

OSTRZEŻENIE!
Zagrożenie porażeniem prądem.
Żarówka może być gorąca.

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

Przed wymianą żarówki oświetlenia:		
Krok 1	Krok 2	Krok 3
Wyłączyć piekarnik. Odczekać, aż piekarnik ostygnie.	Odłączyć piekarnik od zasilania.	Umieścić ściereczkę na dnie komory.

Tylne oświetlenie

Krok 1	Obrócić szklany klosz, aby go zdjąć.
Krok 2	Wyczyścić szklany klosz.
Krok 3	Wymienić żarówkę na nową, odpowiednią do piekarnika i odporną na działanie wysokiej temperatury (do 300°C).

Krok 4	Zamontować klosz.

13. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

13.1 Co zrobić, gdy...



Piekarnik nie włącza się lub nie nagrzewa się



Możliwa przyczyna



Środek zaradczy

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.



Podzespoły



Opis



Środek zaradczy

Żarówka oświetlenia jest przepalona.

Wymienić żarówkę oświetlenia; szczegółowe informacje znajdują się w rozdziale „Konserwacja i czyszczenie”, Sposób wymiany: Lampa.

Przerwa w zasilaniu zawsze powoduje przerwanie czyszczenia. Powtórzyć czyszczenie, jeśli zostało przerwane na skutek przerwy w zasilaniu.

 Problemy z sygnałem Wi-Fi	
 Możliwa przyczyna	 Środek zaradczy
Problem z sygnałem sieci bezprzewodowej.	Sprawdź sieć bezprzewodową i router. Uruchom ponownie router.
Zainstalowano nowy router lub zmieniono jego konfigurację.	Aby ponownie skonfigurować piekarnik i urządzenie mobilne, należy zapoznać się z rozdziałem „Przed pierwszym użyciem”, Połączenie bezprzewodowe.
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.

 Kod i opis	 Środek zaradczy
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.

 Kod i opis	 Środek zaradczy
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.
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 Informacje serwisowe

Jeżeli rozwiązanie problemu we własnym zakresie nie jest możliwe, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub z autoryzowanym punktem serwisowym.

Dane niezbędne dla serwisu znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się na przednim obramowaniu komory piekarnika. Nie usuwać tabliczki znamionowej z komory piekarnika.

Zalecamy wpisanie danych w tym miejscu:	
Model (MOD.)	
Numer produktu (PNC)	
Numer seryjny (S.N.)	

14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

14.1 Informacje o produkcie i karta produktu*

Nazwa dostawcy	Electrolux	
Oznaczenie modelu	EOE8P39WV 949498456 EOE8P39WX 949498455	
Wskaźnik efektywności energetycznej	81.2	
Klasa efektywności energetycznej	A+	
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie tradycyjnym	0.93 kWh/cykl	
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie z termoobiegiem	0.69 kWh/cykl	
Liczba komór	1	
Źródła ciepła	Zasilanie elektryczne	
Pojemność	72 l	
Typ piekarnika	Piekarnik do zabudowy	
Masa	EOE8P39WV	32.3 kg
	EOE8P39WX	31.7 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 reszkowe

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 reszkowym. Ciepło reszkowe 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 reszkowemu wewnątrz piekarnika potrawy będą się nadal piec.

Używać ciepła reszkowego do podgrzewania innych potraw.

Podtrzymywanie temperatury potraw

Wybrać najniższe możliwe ustawienie temperatury, aby wykorzystać ciepło reszkowe i podtrzymać temperaturę potrawy. Na wyświetlaczu pojawi się wskaźnik ciepła reszkowego lub temperatura.

Pieczenie z wyłączonym oświetleniem

Wyłączyć oświetlenie podczas pieczenia. Oświetlenie należy włączać tylko wtedy, gdy jest potrzebne.

Termoobieg wilgotny

Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia.

Podczas korzystania z tej funkcji oświetlenie wyłącza się automatycznie po 30 sekundach.

Oświetlenie można ponownie włączyć, ale wpłynie to niekorzystnie na oszczędność energii.

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.

Pozycja menu		Zastosowanie
Ustawienia	Połączenia	Ustawianie konfiguracji połączenia sieciowego.
	Konfiguracja	Ustawianie konfiguracji piekarnika.
	Serwis	Wyświetlanie informacji o wersji oprogramowania i konfiguracji.

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 wyłączanie 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 czyszczeniach	Włączanie i wyłączanie przypomnienia.

Podmenu	Zastosowanie
Wskazanie czasu	Włączanie i wyłączanie zegara.
Styl cyfrowy zegara	Zmiana formatu wyświetlanego wskazania czasu.

15.4 Podmenu opcji: Połączenia

Podmenu	Opis
Wi-Fi	Włączanie i wyłączanie: Wi-Fi.
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:						
 Włączony / Wyłączony	 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: ①.	 ... — wybrać preferowaną funkcję.	Nacisnąć: START .
Szybkie wyłączenie	Wyłączenie piekarnika przy jakimkolwiek ekranie lub komunikacie	① — nacisnąć i przytrzymać, aż piekarnik się wyłączy.		

Rozpoczęcie pieczenia				
Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4	Krok 5

Rozpoczęcie pieczenia

① — nacisnąć, aby włączyć piekar- nik.	 ... — wybrać funk- cję pieczenia.	°C - ustawić tempe- raturę.	OK — nacisnąć, aby potwierdzić.	START — nacisnąć, aby rozpocząć pie- czenie.

Jak szybko przyrządzać potrawy

Zaleca się korzystanie z programów automatycznych, aby szybko przyrządzać potrawy z wykorzystaniem domyślnych ustawień:

Gotowanie wspomaga- ne	Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4
	Nacisnąć: ①.	Nacisnąć: 	Nacisnąć:  Gotowanie wspomagane.	Wybrać potrawę.

Korzystanie z szybkich funkcji do ustawienia czasu pieczenia**10% — wykończenie potrawy**

Funkcja 10% — wykończenie potrawy umożli-
wia wydłużenie czasu pieczenia, gdy do zakoń-
czenia pieczenia pozostało 10% ustawionego
czasu.

Aby wydłużyć czas pieczenia, należy nacisnąć
+1 min.

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: 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



A vă înregistra produsul pentru a beneficia de servicii mai bune:
www.registerelectrolux.com



A cumpăra accesorii, consumabile și piese de schimb originale pentru aparatul dvs.:
www.electrolux.com/shop

ASISTENȚĂ PENTRU CLIEȚI ȘI SERVICE

Utilizați întotdeauna piese de schimb originale.

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

Informațiile pot fi găsite pe plăcuța cu date tehnice.

 Avertisment / Atenție - Informații privind siguranța

 Informații și sfaturi generale

 Informații privind mediul înconjurător

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....450	2.8 Gestionarea deșeurilor după încheierea ciclului de viață al aparatului..... 457
1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile..... 451	
1.2 Informații generale despre siguranță.....451	
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....452	3. INSTALAREA..... 457
2.1 Instalarea..... 452	3.1 Încorporarea..... 457
2.2 Conexiunea la rețeaua electrică.....453	3.2 Fixarea aparatului de mobilier..... 458
2.3 Utilizarea.....454	
2.4 Îngrijirea și curățarea.....455	4. DESCRIEREA PRODUSULUI..... 459
2.5 Curățarea pirolitică..... 456	4.1 Prezentare generală..... 459
2.6 Iluminarea interioară.....456	4.2 Accesorii..... 459
2.7 Service.....456	5. CUM SE PORNEȘTE ȘI SE OPREȘTE CUPTORUL.....459
	5.1 Panou de comandă.....459

5.2 Afișaj.....	460	11.4 Tabelele de gătit pentru institutele de testare.....	477
6. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	462	12. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	478
6.1 Curățarea inițială	462	12.1 Note cu privire la curățare.....	479
6.2 Prima conectare.....	462	12.2 Cum se scot: Suporturile pentru raft	479
6.3 Conexiune wireless	462	12.3 Modul de utilizare: Curățare pirolitică.....	480
6.4 Licențele software.....	463	12.4 Semnal De Reamintire La Curățare.....	481
6.5 Preîncălzirea inițială.....	463	12.5 Cum se scoate și se montează: Ușa.....	481
7. UTILIZAREA ZILNICĂ.....	464	12.6 Cum se înlocuiește: Bec.....	483
7.1 Modul de setare: Funcții de încălzire.....	464	13. DEPANARE.....	484
7.2 Modul de setare Gătire asistată.....	464	13.1 Ce trebuie făcut dacă.....	484
7.3 Funcții de gătire.....	465	13.2 Modul de gestionare: Coduri de eroare.....	485
7.4 Note cu privire la: Aer cald umed.....	467	13.3 Date pentru service.....	486
8. FUNCȚIILE CEASULUI.....	468	14. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	486
8.1 Descrierea funcțiilor ceasului.....	468	14.1 Informații despre produs și Fișa cu informații despre produs*.....	486
8.2 Modul de setare: Funcțiile ceasului.....	468	14.2 Economisirea energiei.....	487
9. MODUL DE UTILIZARE: ACCESORII....	470	15. STRUCTURA MENIULUI.....	488
9.1 Introducerea accesoriilor.....	470	15.1 Meniu.....	488
9.2 Senzor de gătire.....	471	15.2 Submeniu pentru: Curățare.....	488
10. FUNCȚII SUPLEMENTARE.....	473	15.3 Submeniu pentru: Opțiuni.....	489
10.1 Cum se salvează: Favorite.....	473	15.4 Submeniu pentru: Conexiuni.....	489
10.2 Funcția blocare.....	473	15.5 Submeniu pentru: Configurare.....	490
10.3 Oprirea automată.....	473	15.6 Submeniu pentru: Service.....	490
10.4 Suflanta cu aer rece.....	474	16. ESTE SIMPLU!.....	490
11. INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	474	17. LUAȚI-O PE SCURTĂTURĂ!.....	491
11.1 Recomandări pentru gătit.....	474		
11.2 Aer cald umed.....	474		
11.3 Aer cald umed - accesorii recomandate.....	476		

1. ⚠ INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

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

1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

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

1.2 Informații generale despre siguranță

- Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat și să înlocuiască cablul.
- Nu folosiți aparatul înainte de a-l instala în structura încastrată.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operațiune de întreținere.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de Centrul de service

autorizat al acestuia sau de persoane cu o calificare similară pentru a se evita electrocutarea.

- **AVERTISMENT:** Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui becul pentru a evita o posibilă electrocutare.
- **AVERTISMENT:** Aparatul și părțile accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Aveți grijă să nu atingeți elementele de încălzire.
- Folosiți întotdeauna mănuși de protecție pentru a scoate sau a pune în interior accesorii sau vase.
- Utilizați doar senzorul alimentar (senzorul) recomandat pentru acest aparat.
- Pentru a scoate suporturile pentru raft trebuie să trageți mai întâi de partea din față a suportului, după care să îndepărtați capătul din spate de pereții laterali. Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- Nu folosiți substanțe abrazive dure sau raclete ascuțite de metal pentru a curăța sticla ușii deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate conduce la spargerea sticlei.
- Urmele de alimente vărsate trebuie să fie eliminate înainte de curățarea pirolitică. Scoateți toate componentele cuptorului.

2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

2.1 Instalarea



AVERTISMENT!

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Urmați instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul.
- Aveți întotdeauna grijă când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție și încălțăminte închisă.
- Nu trageți aparatul de mâner.
- Instalați aparatul într-un loc sigur și adecvat care satisface cerințele privind instalarea.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Înainte de a monta aparatul, verificați dacă ușa cuptorului se deschide fără opreliști.

- Aparatul este prevăzut cu un sistem de răcire electrică. Acesta trebuie utilizat cu alimentarea electrică.

Înălțimea minimă a dulapului (Înălțimea minimă a dulapului sub blatul de lucru)	590 (600) mm
Lățimea dulapului	560 mm
Adâncimea dulapului	550 (550) mm
Înălțimea feței aparatului	594 mm
Înălțimea spatelui aparatului	576 mm
Lățimea feței aparatului	595 mm
Lățimea spatelui aparatului	559 mm
Adâncimea aparatului	569 mm
Adâncimea de încorporare a aparatului	548 mm
Adâncimea cu ușa deschisă	1022 mm
Dimensiunea minimă a deschiderii de ventilație. Deschiderea este poziționată pe partea din spate jos	560x20 mm
Lungimea cablului de alimentare electrică. Cablul este poziționat în colțul dreapta al părții din spate	1500 mm
Șuruburile de montaj	4x25 mm

2.2 Conexiunea la rețeaua electrică



AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la o priză cu împământare.
- Asigurați-vă că parametrii de pe plăcuța cu date tehnice sunt compatibili cu valorile nominale ale sursei de alimentare.
- Utilizați întotdeauna o priză cu protecție (împământare) contra electrocutării, montată corect.
- Nu folosiți prize multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul și cablul de alimentare electrică. Dacă este necesară înlocuirea cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit numai de către Centrul de service autorizat.

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

- Nu lăsați cablurile de alimentare electrică să atingă sau să se afle în apropierea ușii aparatului sau a nișei de sub aparat, în special atunci când acesta funcționează sau ușa este fierbinte.
- Protecția la electrocutare a pieselor aflate sub tensiune și izolate trebuie fixată astfel încât să nu permită scoaterea ei fără folosirea unor unelte.
- Introduceți ștecherul în priză numai după încheierea procedurii de instalare. Asigurați accesul la priză după instalare.
- Dacă priza de curent prezintă jocuri, nu conectați ștecherul.
- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageți întotdeauna de ștecher.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe înfiletabile scoase din suport), contactori și declanșatori la protecția de împământare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care să vă permită să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.
- Închideți complet ușa aparatului înainte de a conecta ștecherul la priză.
- Acest aparat este livrat cu un ștecăr și un cablu de alimentare electrică.

Tipurile de cabluri adecvate pentru instalare sau înlocuire pentru Europa:

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

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

Putere totală (W)	Secțiunea cablului (mm ²)
maxim 1380	3 x 0.75
maxim 2300	3 x 1
maxim 3680	3 x 1.5

Cablul de împământare (cablul verde / galben) trebuie să fie cu 2 cm mai lung decât cele de fază și de nul (cablurile albastru și maro).

2.3 Utilizarea



AVERTISMENT!

Pericol de rănire, arsuri și electrocutare sau explozie.

- Acest aparat este destinat exclusiv pentru uz casnic (la interior).
- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Verificați dacă orificiile de ventilație nu sunt blocate.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Dezactivați aparatul după fiecare 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 scântele 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 carcasei sau podelei. Nu închideți panoul de mobilă dacă aparatul nu s-a răcit complet după utilizare.

2.4 Îngrijirea și curățarea



AVERTISMENT!

Pericol de rănire, incendiu sau de deteriorare a aparatului.

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

2.5 Curățarea pirolitică



AVERTISMENT!

Pericol de vătămare / Incendiere / Emisii de substanțe chimice (fumuri) în Modul Pirolitic.

- Înainte de a efectua o funcție de auto-curățare Pirolitică sau Prima utilizare vă rugăm să scoateți din interiorul cuptorului:
 - toate reziduurile de alimente, depunerile/resturile de ulei sau grăsimi.
 - toate obiectele detașabile (inclusiv rafturile, șinele laterale etc., furnizate împreună cu produsul) în special tigăile anti-aderente, cratițele, tăvile, ustensilele etc.
- Citiți cu atenție toate instrucțiunile pentru Curățarea pirolitică.
- Țineți copiii la distanță de aparat în timpul funcționării curățării Pirolitice. Aparatul devine foarte fierbinte, iar aerul fierbinte este evacuat prin orificiile frontale de răcire.
- Curățarea pirolitică este o operație efectuată la temperatură înaltă care poate degaja fum de la reziduurile alimentare și materialele componente. De aceea, consumatorii sunt sfătuiți să respecte cu strictețe următoarele:
 - să asigure o 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 Iluminarea interioară



AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.

- Referitor la becul (becurile) din acest produs și becurile de schimb vândute separat: Aceste becuri sunt concepute pentru a suporta situațiile fizice extreme din aparatele electrocasnice, cum ar fi cele de temperatură, vibrație, umiditate sau au rolul de a semnaliza informații privitoare la starea operațională a aparatului. Acestea nu sunt destinate utilizării în alte aplicații și nu sunt adecvate pentru iluminarea camerelor din locuință.
- Folosiți exclusiv becuri cu aceleași specificații.

2.7 Service

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

2.8 Gestionarea deșeurilor după încheierea ciclului de viață al aparatului



AVERTISMENT!

Pericol de vătămare sau sufocare.

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

3. INSTALAREA



AVERTISMENT!

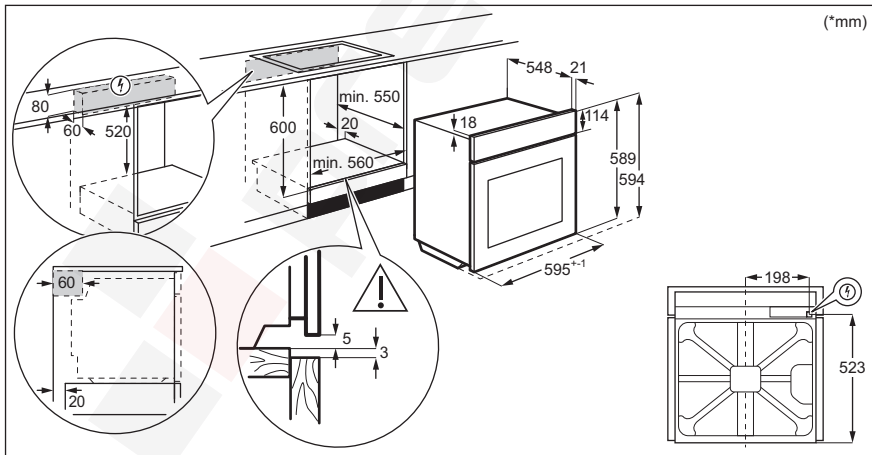
Consultați capitolele privind siguranța.

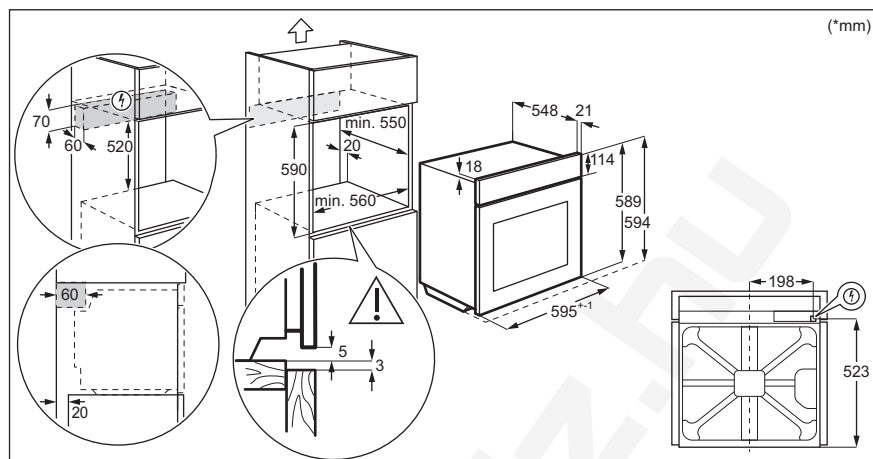
3.1 Încorporarea



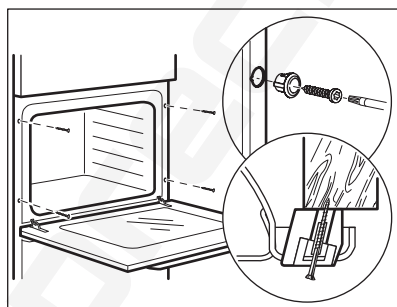
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



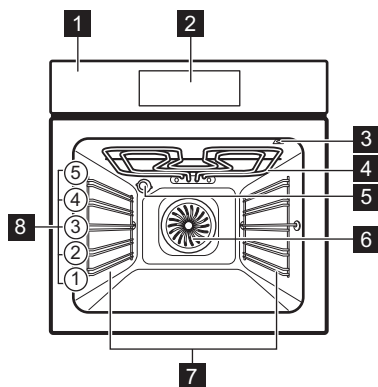


3.2 Fixarea aparatului de mobilier



4. DESCRIEREA PRODUSULUI

4.1 Prezentare generală



- 1** Panou de comandă
- 2** Dispozitiv de programare electronic
- 3** Priză pentru senzorul de gătire
- 4** Element de încălzire
- 5** Bec
- 6** Ventilator
- 7** Suport pentru raft, detașabil
- 8** Poziții raft

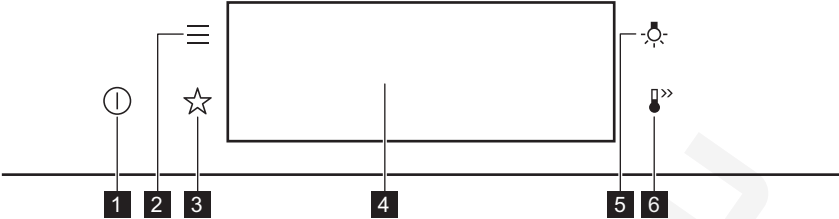
4.2 Accesoriiile

- **Raft de sârmă**
Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.
- **Tavă de gătit**
Pentru prăjituri și fursecuri.
- **Cratiță adâncă**
Pentru coacere și frigere sau ca tavă pentru grăsime.
- **Senzor alimentar**
Pentru a măsura cât de bine sunt făcute alimentele.
- **Ghidaje telescopice**
Cu ajutorul ghidajelor telescopice puteți monta sau scoate rafturile cu ușurință.

5. CUM SE PORNEȘTE ȘI SE OPREȘTE CUPTORUL

5.1 Panou de comandă

CUM SE PORNEȘTE ȘI SE OPREȘTE CUPTORUL



1	Pornit / Oprit	Apăsați lung pentru a porni și a opri cuptorul.
2	Meniu	Listează funcțiile cuptorului.
3	Favorite	Listează setările favorite.
4	Afișaj	Afișează setările curente ale cuptorului.
5	Comutator bec	Pentru a porni și a opri becul.
6	Încălzire rapidă	Pentru activarea și dezactivarea funcției: Încălzire rapidă.

 Apăsați butonul	 Mutare	 Apăsați lung
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

 12:34 	Dacă nu folosiți cuptorul 2 minute, afișajul intră în așteptare.
 12:30  150°C  11min  STOP	Atunci când gătiți, afișajul prezintă funcțiile setate și alte opțiuni disponibile.
A   85°C  15min  G F E D B 12:30 150°C START C	Afișajul este setat cu numărul maxim de funcții. A. Wi-Fi B. Timpul C. START/STOP D. Temperatură E. Funcții de încălzire F. Cronometru G. Senzor de gătire (doar la modelele selectate)

Indicatorii afișajului

Indicatori de bază - pentru a naviga pe afișaj.

 Pentru confirmarea selecției / setării.	 Pentru a reveni la nivelul anterior din meniu.	 Pentru a anula ultima acțiune.	 Pentru a porni și a opri opțiunile.

Sonor alarmă indicatorii funcției - când durata setată pentru gătit se încheie, este emis semnalul sonor.

 Funcția este pornită.	 Funcția este pornită. Gătirea se oprește automat.	 Alarma sonoră este oprită.

Indicatoare cronometru

 Pentru a seta funcția: Pornire întârziată.	 Pentru anularea setării.

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

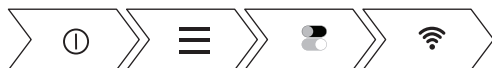
Afișajul indică mesajul de bun venit după prima conectare.
Trebuie să setați: Limba, Luminozitate display, Tonul de la taste, Volum la apăsare taste, Timpul.

6.3 Conexiune wireless

- Pentru a conecta cuptorul, aveți nevoie de:
- Rețea wireless cu conexiune la Internet.
 - Dispozitiv mobil conectat la rețeaua dvs. wireless.

Pasul 1	Descărcați aplicația pentru mobil My Electrolux Kitchen și urmați instrucțiunile pentru pașii următori.
Pasul 2	Porniți cuptorul.
Pasul 3	Apăsați:  . Selectați: Setări / Conexiuni
Pasul 4	 - glisați sau apăsați pentru a porni: Wi-Fi.
Pasul 5	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.opensourcerepository.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.

Etape 2 Setări temperatura maximă a funcției: .
Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 1 oră.

Etape 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

Pasul 1	Porniți cuptorul. Afișajul indică funcția de gătire implicită.
Pasul 2	Apăsați simbolul funcției de gătire pentru a intra în submeniu.
Pasul 3	Selectați funcția de gătire și apăsați: OK . Afișajul indică: temperatura.
Pasul 4	Setare: temperatura. Apăsați: OK .
Pasul 5	Apăsați: START . Senzor de gătire - puteți conecta senzorul în orice moment înainte sau în timpul gătitului.
STOP - apăsați pentru a opri funcția de gătire.	
Pasul 6	Opriti cuptorul.

Luată-o pe scurtătură!



7.2 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 facut

Pasul 1	Porniți cuptorul.
Pasul 2	Apăsați:  .
Pasul 3	Apăsați:  . Accesați: Gătire asistată.
Pasul 4	Alegeți un preparat sau un tip de aliment.
Pasul 5	Apăsați: START .

Luăți-o pe scurtătură!



7.3 Funcții de gătire

STANDARD

Funcția de încălzire	Utilizare
 Grill	Pentru frigerea la grătar a bucăților subțiri de alimente și pentru pâine prăjită.
 Gătire intensiva	Pentru a frige bucăți mari de carne sau pui cu os pe o poziție a raftului. Pentru gratinare și rumenire.
 Aer cald cu ventilație	Pentru a coace simultan pe până la trei poziții ale raftului și pentru a deshidrata alimentele. Setări temperatura cu 20 - 40 °C mai jos decât pentru Încalzire sus și jos.

UTILIZAREA ZILNICĂ

Funcția de încălzire	Utilizare
 Preparate congelate	Pentru a găti mâncăruri semipreparate crocante cum ar fi cartofi prăjiți, cartofi wedge sau rulouri crocante.
 Încalzire sus si jos	Pentru a coace și frige alimentele pe o singură poziție a raftului.
 Funcție Pizza	Pentru a coace pizza. Pentru rumenire intensivă și crocant la bază.
 Încălzire jos	Pentru a coace prăjituri crocante la bază și pentru a conserva alimentele.
 Coacere pâine	Folosiți această funcție pentru a prepara pâine și chifle cu rezultate asemănătoare profesioniștilor, în ceea ce privește textura crocantă, culoarea și strălucirea crustei.
 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.

Funcția de încălzire	Utilizare
 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.
 Gătire la temp. scăzută	Pentru prepararea fripturilor fragede și suculente.
 Menține cald	Pentru a păstra mâncarea caldă.
 Aer cald umed	Această funcție este concepută să economisească energia în timpul gătitului. Atunci când folosiți această funcție, temperatura din cavitate poate fi diferită de temperatura setată. Este folosită căldura reziduală. Nivelul de căldură poate fi redus. Pentru mai multe informații, consultați capitolul „Utilizarea zilnică”, Note cu privire la: Aer cald umed.

7.4 Note cu privire la: Aer cald umed

Această funcție a fost folosită pentru conformarea cu clasa de eficiență energetică și cerințele de ecodesign în conformitate cu UE 65/2014 și UE 66/2014. Teste conform EN 60350-1.

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

Atunci când folosiți această funcție, becul se stinge automat după 30 de sec.

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

8. FUNCȚIILE 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

Pasul 1	Alegeți funcția de gătire și setați temperatura.
Pasul 2	Apăsați:  .
Pasul 3	Setați timpul de gătire.
Pasul 4	Apăsați: ● ● ● .
Pasul 5	Apăsați: Acțiunea de finalizare.
Pasul 6	Alegeți opțiunea preferată: Acțiunea de finalizare.
Pasul 7	Apăsați: OK. Repetați acțiunea până când afișajul prezintă ecranul principal.

Cum se efectuează pornire întârziată a gătirii

Pasul 1	Setați funcția de gătire și temperatura.
Pasul 2	Apăsați:  .
Pasul 3	Setați timpul de gătire.
Pasul 4	Apăsați: ● ● ● .
Pasul 5	Apăsați: Pornire întârziată.
Pasul 6	Alegeți valoarea.
Pasul 7	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.

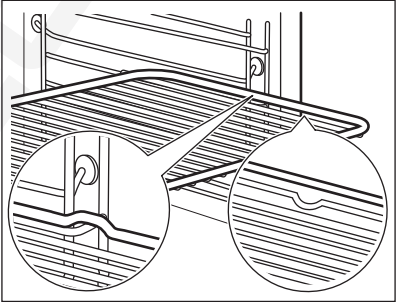
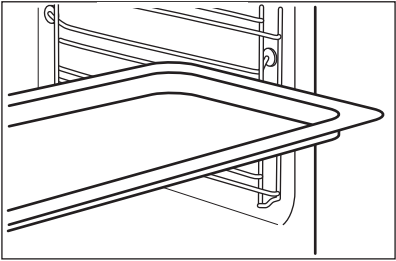
Apăsați **+1min** pentru a extinde durata gătitului.

Cum se schimbă setările cronometrului	
Pasul 1	Apăsați:  .
Pasul 2	Setați valoarea cronometrului.
Pasul 3	Apăsați: OK.
Puteți modifica timpul setat în orice moment al gătirii.	

9. MODUL DE UTILIZARE: ACCESORII

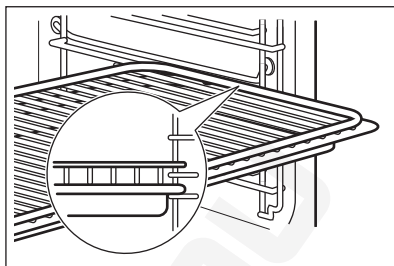
9.1 Introducerea accesoriilor

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 /Cratiță adâncă:

Împingeți tava între barele de ghidaj ale suportului raftului și raftul de sârmă deasupra barelor de ghidaj.



9.2 Senzor de gătire

Senzor de gătire- măsoară temperatura din interiorul alimentului. Se poate folosi cu fiecare funcție de gătire.

Există două temperaturi care trebuie setate:

°C 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.

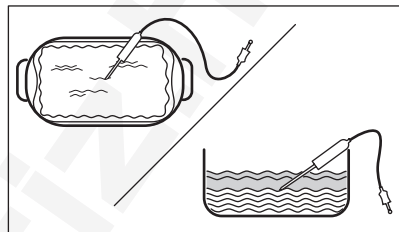
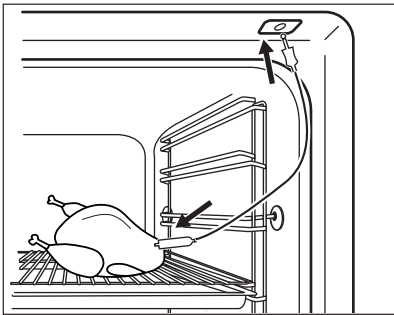
Modul de utilizare: Senzor de gătire

Pasul 1	Porniți cuptorul.
Pasul 2	Setați o funcție de încălzire și, dacă este necesar, temperatura cuptorului.
Pasul 3	Introduceți: Senzor de gătire.
Carne, pasăre și pește	Tocănițe

MODUL DE UTILIZARE: ACCESORII

Introduceți vârful Senzor de gătire în mijlocul bucății de carne, pește, în cea mai groasă parte, dacă este posibil. Asigurați-vă că cel puțin 3/4 din Senzor de gătire se află în interiorul preparatului.

Introduceți vârful Senzor de gătire exact în mijlocul caserolei. Senzor de gătire trebuie să rămână într-un loc fix în timpul gătirii. Folosiți un ingredient solid pentru a realiza acest lucru. Utilizați marginea vasului de copt pentru a susține mânerul din silicon al Senzor de gătire. Vârful Senzor de gătire nu trebuie să atingă fundul vasului de copt.



Pasul 4

Introduceți Senzor de gătire în priza din partea frontală a cuptorului. Afișajul indică temperatura curentă a: Senzor 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

Selecționați 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 gătitul pentru a vă asigura că mâncarea este bine făcută.

Pasul 9

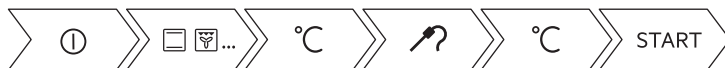
Scoateți conectorul Senzor de gătire din priză și preparatul din cuptor.



AVERTISMENT!

Pericol de arsuri deoarece Senzor de gătire devine fierbinte. Aveți grijă atunci când îl deconectați și îl scoateți din mâncare.

Luați-o pe scurtătură!



10. FUNCȚII SUPLIMENTARE

10.1 Cum se salvează: Favorite

Puteți salva setările favorite, cum ar fi funcția de gătit, durata gătirii, temperatura sau funcția de curățare. Puteți salva 3 setări favorite.

Pasul 1	Porniți cuptorul.
Pasul 2	Selectați setarea preferată.
Pasul 3	Apăsați: . Selectați: Favorite.
Pasul 4	Selectați: Salvare setări curente.
Pasul 5	Apăsați + pentru a adăuga setarea la lista de: Favorite. Apăsați OK.
- apăsați pentru a reseta setarea. - apăsați pentru a anula setarea.	

10.2 Funcția blocare

Această funcție previne schimbarea accidentală a funcției de gătit.

Pasul 1	Porniți cuptorul.
Pasul 2	Setați o funcție de gătit.
Pasul 3	, - 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 gătit 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



Temperatura și duratele de gătire din tabele au rol consultativ. Acestea depind de rețete și de calitatea și cantitatea ingredientelor utilizate.

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.

Dacă nu puteți găsi setările pentru o rețetă specială, căutați alta similară.

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.

11.2 Aer cald umed

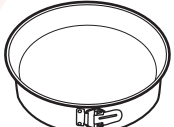
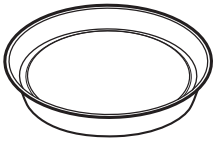
Pentru cele mai bune rezultate, respectați sugestiile din tabelul de mai jos.

		 (°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
Soufflê, 6 bucăți	vas ceramic ramekin pe raft de sârmă	200	3	25 - 30
Blat de pan-dișpan	formă pentru aluat fraged pe raft de sârmă	180	2	15 - 25
Sandviș Victoria	vas de copt pe raft de sârmă	170	2	40 - 50
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

		 (°C)		 (min)
Pricomigdale, 24 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	25 - 35
Brioșe, 12 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	30 - 40
Pateuri sărate, 20 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	25 - 30
Fursecuri, 20 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	150	2	25 - 35
Mini tarte, 8 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	20 - 30
Legume, fierte, 0,4 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	35 - 45
Omletă vegetariană	tavă de pizza pe raft de sârmă	200	3	25 - 30
Legume mediteraneene, 0,7 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	4	25 - 30

11.3 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.

			
Tigaie de pizza	Tavă de copt	Ramekin-uri	Tavă rotundă pentru tarte
Culoare închisă, fără reflexie Diametru de 28 cm	Culoare închisă, fără reflexie Diametru de 26 cm	Vitroceramică Diametru de 8 cm, înălțime de 5 cm	Culoare închisă, fără reflexie Diametru de 28 cm

11.4 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	-
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă	Aer cald cu ventilație	Tavă de gătit	2 și 4	150 - 160	20 - 35	-
Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm	Încalzire sus și jos	Raft de sârmă	2	180	70 - 90	-
Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm	Aer cald cu ventilație	Raft de sârmă	2	160	70 - 90	-
Pan-dișpan, formă pentru prăjituri Ø26 cm	Încalzire sus și jos	Raft de sârmă	2	170	40 - 50	Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute.
Pan-dișpan, formă pentru prăjituri Ø26 cm	Aer cald cu ventilație	Raft de sârmă	2	160	40 - 50	Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute.

ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

				 (°C)	 (min)	
Pan-dișpan, formă pentru prăjituri Ø26 cm	Aer cald cu ventilație	Raft de sârmă	2 și 4	160	40 - 60	Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute.
Biscuit sfărâmi-cios	Aer cald cu ventilație	Tavă de gătit	3	140 - 150	20 - 40	-
Biscuit sfărâmi-cios	Aer cald cu ventilație	Tavă de gătit	2 și 4	140 - 150	25 - 45	-
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!

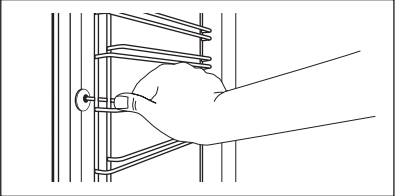
Consultați capitelele privind siguranța.

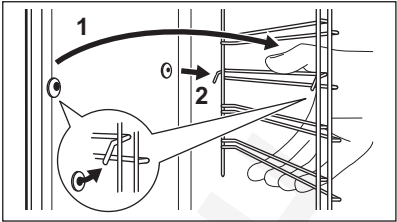
12.1 Note cu privire la curățare

 Agenți de curățare	Curățați partea din față a cuptorului cu o lavetă moale, apă caldă și un detergent neutru.
	Folosiți o soluție de curățare pentru curățarea suprafețelor metalice.
	Curățați petele cu un detergent neutru.
 Utilizarea zilnică	Curățați cavitatea după fiecare utilizare. Acumularea de grăsimi sau de orice alte reziduuri poate produce un incendiu.
	Umezeala poate produce condens în cuptor sau pe panourile de sticlă ale ușii. Pentru a reduce condensul, lăsați cuptorul să funcționeze timp de 10 minute înainte de gătire. Nu țineți alimentele în cuptor pentru mai mult de 20 de minute. Uscați cavitatea cu o lavetă moale după fiecare utilizare.
 Accesoriile	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.
	Nu curățați accesoriile anti-aderente folosind un agent de curățare abraziv sau obiecte cu muchii ascuțite.

12.2 Cum se scot: Suporturile pentru raft

Scoateți suporturile raftului pentru a curăța cuptorul.

Etapa 1	Opriți cuptorul și așteptați să se răcească.	
Etapa 2	Trageți partea din față a suportului pentru rafturi și îndepărtați-o de peretele lateral.	

Etapa 3	Trageți partea din spate a suportului pentru raft și îndepărtați-o de peretele lateral și scoateți-o în afară.	
Etapa 4	Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă. Pini de reținere de pe ghidajele rafturilor telescopice trebuie să fie orientați către înainte.	

12.3 Modul de utilizare: Curățare pirolitică

Curățați cuptorul cu Curățare pirolitică.

	AVERTISMENT! Există pericolul de arsuri.
	ATENȚIE! Dacă sunt instalate alte aparate în același compartiment, nu le utilizați simultan cu această funcție. Acest lucru poate deteriora cuptorul.

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 Semnal De Reamintire La Curățare

Atunci când apare reamintirea, este necesară curățarea.

Utilizați funcția: Curățare pirolitică.

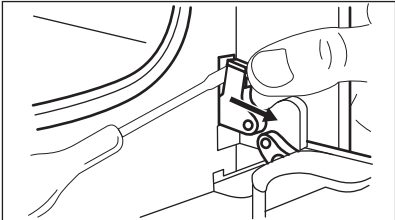
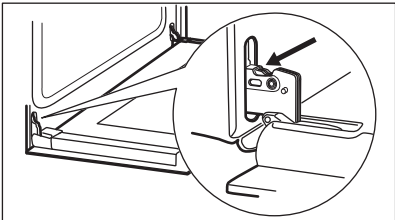
12.5 Cum se scoate și se montează: Ușa

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

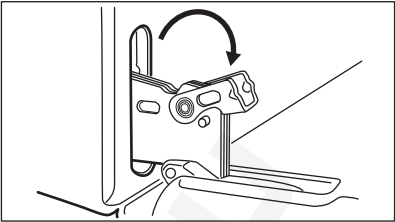
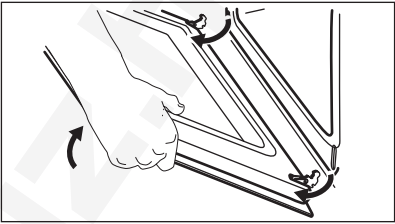
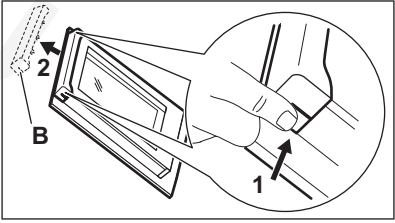
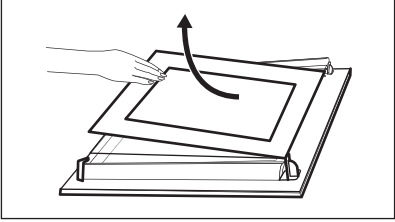


ATENȚIE!

Nu utilizați cuptorul fără panourile de sticlă.

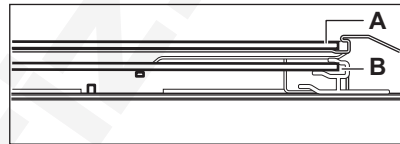
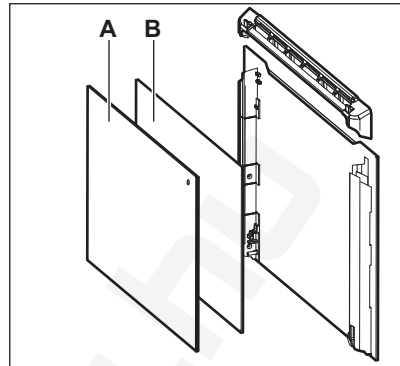
Etapa 1	Deschideți complet ușa și localizați balamaua din partea dreaptă a ușii.	
Etapa 2	Folosiți o șurubelniță pentru a ridica și rotiți complet mânerul balamalei de pe partea dreaptă.	
Etapa 3	Localizați balamaua din partea stângă a ușii.	
Etapa 4	Ridicați și rotiți complet pârghia de pe balamaua din stânga.	

ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

Etapa 5	Închideți pe jumătate ușa cuptorului până la prima poziție de deschidere. După aceea, ridicați și împingeți și scoateți ușa din locaș.	
Etapa 6	Puneți ușa pe o lavetă moale, pe o suprafață stabilă.	
Etapa 7	Apucați garnitura profilată a ușii (B) de pe partea superioară a ușii, de ambele părți și apăsați-o către interior pentru a elibera cârligul.	
Etapa 8	Trageți în afară de garnitura profilată a ușii pentru a o scoate.	
Etapa 9	Țineți panourile de sticlă ale ușii de partea superioară și scoateți-le cu atenție unul câte unul. Începeți cu panoul de sus. Asigurați-vă că sticla iese complet din suporturi.	
Etapa 10	Curățați panourile de sticlă cu apă caldă și săpun. Uscați cu grijă panourile de sticlă. Nu curățați panourile de sticlă în mașina de spălat vase.	
Etapa 11	După curățare, instalați panourile de sticlă și ușa cuptorului.	

Verificați dacă ați pus la loc panourile de sticlă (A și B) în ordinea corectă. Verificați simbolul / modelul de pe lateralul panoului de sticlă. Fiecare panou de sticlă arată diferit pentru a ușura dezasamblarea și asamblarea. Dacă este instalată corect, garnitura ușii face clic.

Asigurați-vă că ați montat corect în locașul său panoul de sticlă din mijloc.



12.6 Cum se înlocuiește: Bec



AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.

Becul poate fi fierbinte.

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

Înainte de a schimba becul:

Etapa 1	Etapa 2	Etapa 3
Opriti cuptorul. Așteptați până când cuptorul este rece.	Deconectați cuptorul de la sursa de alimentare electrică.	Puneți o lavetă pe fundul cavității.

Becul din spate

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 nesetat.	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.
Dispozitivul Blocare acces copii de la cuptor este activat.	Consultați capitolul „Meniu”, Submeniu pentru: Opțiuni.

 Componente	
 Descriere	 Soluție
Becul este ars.	Înlocuiți becul, pentru detalii consultați capitolul „Îngrijirea și curățarea”, Cum se înlocuiește: Bec.

Pana de curent întrerupe întotdeauna curățarea. Repetați curățarea dacă a fost întreruptă de o pană de curent.

 Probleme cu semnalul Wi-Fi	
 Cauză posibilă	 Soluție
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.

 Codul și descrierea	 Soluție
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, adresați-vă comerciantului sau unui Centru de service autorizat.
Datele necesare centrului de service se găsesc pe plăcuța cu date tehnice. Aceasta este amplasată pe cadrul frontal din interiorul cuptorului. Nu scoateți plăcuța cu date tehnice din interiorul cuptorului.

Vă recomandăm să notați datele aici:	
Model (MOD.)	
Codul numeric al produsului (PNC)	
Numărul de serie (S.N.)	

14. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

14.1 Informații despre produs și Fișa cu informații despre produs*

Numele furnizorului	Electrolux
Identificarea modelului	EOE8P39WV 949498456 EOE8P39WX 949498455
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 încastrat	
Masă	EOE8P39WV	32.3 kg
	EOE8P39WX	31.7 kg

* Pentru Uniunea Europeană conform cu Reglementările UE 65/2014 și 66/2014.
Pentru Republica Belarus conform cu STB 2478-2017, Anexa G; STB 2477-2017, Anexele A și B.
Pentru Ucraina conform cu 568/32020.

Clasa de eficiență energetică nu se aplică pentru Rusia.

EN 60350-1 - Aparat de gătit electrocasnice - Partea 1: 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 gătire.

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.

Gătirea 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 gătire 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.

STRUCTURA MENIULUI

Când durata gătirii este mai mare de 30 de min, reduceți temperatura cuptorului cu cel puțin 3 - 10 min înainte de a termina gătitul. Căldura reziduală din interiorul cuptorului va continua să gătească.

Folosiți căldura reziduală pentru a încălzi alte preparate.

Menținerea caldă a alimentelor

Alegeți setarea pentru cea mai mică temperatură posibilă pentru a folosi căldura reziduală și menține o mâncare caldă. Indicatorul căldurii reziduale sau al temperaturii apare pe afișaj.

Gătirea cu becul stins

Oprii becul pe durata gătirii. Porniți-l doar atunci când este necesar.

Aer cald umed

Funcție concepută să economisească energia în timpul gătirii.

Atunci când folosiți această funcție, becul se stinge automat după 30 de sec. Puteți aprinde din nou becul, însă această acțiune va reduce economiile de energie estimate.

15. STRUCTURA MENIULUI

15.1 Meniu

Apăsati  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.
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 Căptare	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.
Rețea	Pentru a verifica starea rețelei și puterea semnalului pentru: Wi-Fi.
Dezactivează rețeaua	Pentru a dezactiva conectarea automată a rețelei curente cu cuptorul.

ESTE SIMPLU!

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 opțiunile	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

Familiarizați-vă cu pictogramele de bază de pe panoul de comandă și afișaj:						
① Pornit / Oprit	≡ Meniu	☆ Favorite	📶 Wi-Fi	🕒 Cronometru	🔑 Senzor de gătire	START / STOP

Începeți să folosiți cuptorul				
Pornire rapidă	Porniți cuptorul și începeți gătitul cu temperatura și durata implicită pentru funcție.	Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3
		Apăsati lung: ①.	 ... - selectați funcția preferată.	Apăsati: START .
Oprire rapidă	Oprește cuptorul în orice moment, din orice ecran sau mesaj.	① - apăsați lung până când cuptorul se stinge.		

Începeți gătitul				
Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3	Pasul 4	Pasul 5
① - apăsați pentru a porni cuptorul.	 ... - selectați funcția de gătit.	°C - setați temperatura .	OK - apăsați pentru a confirma.	START - apăsați pentru a porni gătitul.

Aflați cum să gătiți rapid				
Folosiți programele automate sau aplicația pentru a găti rapid un preparat cu setările predefinite:				
Gătire asistată	Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3	Pasul 4
	Apăsati: ①.	Apăsati:  .	Apăsati:  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 gătitului.	Pentru a prelungi durata de gătit apăsați +1min.

17. LUAȚI-O PE SCURTĂTURĂ!

Aici puteți vedea toate scurtăturile utile. Le puteți găsi și în capitolele dedicate din manualul utilizatorului.

LUAȚI-O PE SCURTĂTURĂ!

Conexiune wireless



Modul de setare Funcții de încălzire



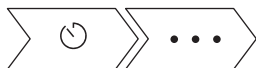
Modul de setare Gătire asistată



Modul de setare Durată gătire



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. A ajutați la protejarea mediului și a sănătății umane și la reciclarea deșeurilor din aparatele electrice și electrocasnice. Nu aruncați aparatele marcate cu acest simbol  împreună cu deșeurile menajere. Returnați produsul la centrul local de reciclare sau contactați administrația orașului dvs.

MISLIMO NA VAS

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

Pozdravljeni pri podjetju Electrolux.

Obiščite naše spletno mesto za



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

www.electrolux.com/support



Registrirajte izdelek za večjo uporabnost:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

SKRB ZA STRANKE IN SERVIS

Vedno uporabite samo originalne rezervne dele.

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

Podatke najdete na ploščici za tehnične navedbe.

 Opozorilo / varnostne informacije

 Splošni podatki in nasveti

 Informacije o varovanju okolja

Pridržujemo si pravico do sprememb.

KAZALO

1. VARNOSTNE INFORMACIJE.....	494	3.2 Pritrditev pečice v omaro.....	501
1.1 Varnost otrok in ranljivih oseb.....	494	4. OPIS IZDELKA.....	502
1.2 Splošna varnost.....	495	4.1 Splošni pregled.....	502
2. VARNOSTNA NAVODILA.....	496	4.2 Pripomočki.....	502
2.1 Montaža.....	496	5. ZA VKLOP IN IZKLOP PEČICE.....	502
2.2 Električne povezave.....	497	5.1 Nadzorna plošča.....	502
2.3 Uporaba.....	498	5.2 Prikazovalnik.....	503
2.4 Vzdrževanje in čiščenje.....	499	6. PRED PRVO UPORABO.....	505
2.5 Pirolitično čiščenje.....	499	6.1 Začetno čiščenje	505
2.6 Notranja osvetlitev.....	500	6.2 Prva povezava.....	505
2.7 Servis.....	500	6.3 Brezžična povezava	505
2.8 Odstranjevanje.....	500	6.4 Licence za programsko opremo..	506
3. NAMESTITEV.....	500	6.5 Začetno predgrevanje.....	506
3.1 Vgradnja.....	500		

7. VSAKODNEVNA UPORABA.....	507	12.2 Odstranjevanje: nosilcev rešetk	522
7.1 Nastavitev: Funkcije pečice.....	507	12.3 Uporaba: Pirolytično čiščenje.....	522
7.2 Nastavitev: Kuharski pomočnik.....	507	12.4 Opomnik za čiščenje.....	523
7.3 Funkcije pečice.....	508	12.5 Odstranjevanje in	
7.4 Opombe glede: Vlažno pečenje.....	510	nameščanje: Vrat.....	523
8. ČASOVNE FUNKCIJE.....	510	12.6 Zamenjava: Luči.....	525
8.1 Opis časovnih funkcij.....	510	13. ODPRAVLJANJE TEŽAV.....	526
8.2 Nastavitev: Časovne funkcije.....	511	13.1 Kaj storite v primeru	526
9. UPORABA: PRIPOMOČKOV.....	513	13.2 Obvladovanje: Kod napak.....	527
9.1 Vstavljanje opreme.....	513	13.3 Servisni podatki.....	528
9.2 Sonda za hrano.....	514	14. ENERGIJSKA UČINKOVITOST.....	529
10. DODATNE FUNKCIJE.....	515	14.1 Informacije o izdelku in	
10.1 Način shranjevanja: Priključljene.....	515	informacijski list o izdelku*.....	529
10.2 Zaklepanje tipk.....	516	14.2 Varčevanje z energijo.....	529
10.3 Samodejni izklop.....	516	15. STRUKTURA MENIJA.....	530
10.4 Ventilator za hlajenje.....	516	15.1 Meni.....	530
11. NAMIGI IN NASVETI.....	517	15.2 Podmeni za: Čiščenje.....	531
11.1 Priporočila za pečenje.....	517	15.3 Podmeni za: Možnosti.....	531
11.2 Vlažno pečenje.....	517	15.4 Podmeni za: Povezave.....	531
11.3 Vlažno pečenje -		15.5 Podmeni za: Nastavitev.....	532
priporočeni pripomočki.....	519	15.6 Podmeni za: Servis.....	532
11.4 Razpredelnice za pečenje za		16. PREPROSTO JE!.....	533
preizkuševalne inštitute.....	519	17. UPORABITE BLIŽNJICO!.....	534
12. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE.....	521		
12.1 Opombe glede čiščenja.....	521		

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
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. Odprti-na na dnu hrbtni strani	560x20 mm
Dolžina napajalnega kabla. Kabel je v desnem vo-galu na hrbtni strani	1500 mm
Pritrdilni vijaki	4x25 mm

2.2 Električne povezave



OPOZORILO!

Nevarnost požara in električnega udara.

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

Vrste kablov, ki so primerni za priključitev ali zamenjavo za Evropo:

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

Za presek kabla si oglejte skupno moč na ploščici za tehnične navedbe. Ogledate si lahko tudi preglednico:

Skupna moč (W)	Presek kabla (mm ²)
maksimalno 1380	3 x 0.75
maksimalno 2300	3 x 1
maksimalno 3680	3 x 1.5

Ozemljitveni vodnik (zeleno-rumeni kabel) mora biti 2 cm daljši od faznega in nevtralnega vodnika (moder in rjav kabel).

2.3 Uporaba



OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe, opeklin in električnega udara ali eksplozije.

- Naprava je namenjena samo za (notranjo) uporabo v gospodinjstvu.
- Ne spreminjajte specifikacij te naprave.
- Prepričajte se, da prezračevalne odprtine niso ovirane.
- Naprave med delovanjem ne puščajte brez nadzora.
- Po vsaki uporabi izklopite napravo.
- Pri odpiranju vrat naprave, medtem ko je naprava v uporabi, bodite previdni. Lahko pride do izpusta vročega zraka.
- Naprave se ne dotikajte z mokrimi rokami, ali kadar je v stiku z vodo.
- Ne pritiskajte odprtih vrat.
- Naprave ne uporabljajte kot delovno površino ali površino za odlaganje.
- Previdno odprite vrata naprave. Uporaba sestavin z alkoholom lahko povzroči mešanico alkohola in zraka.
- Ne dovolite, da bi iskre ali odprti plameni prišli v stik z napravo, ko odprete vrata.
- Ne postavljajte vnetljivih izdelkov ali predmetov, ki so prepojeni z vnetljivimi izdelki, v napravo, blizu nje ali nanjo.
- Gesla za brezžično povezavo Wi-Fi ne razkrijte nikomur.



OPOZORILO!

Obstaja nevarnost škode na napravi.

- Za preprečevanje poškodb ali razbarvanja emajla:
 - Ne smete postaviti pekačev ali drugih predmetov neposredno na dno naprave.
 - Ne smete postaviti aluminijaste folije neposredno na dno naprave.
 - Ne smete postaviti vode neposredno v vročo napravo.
 - Ne smete hraniti vlažnih jedi in hrane v napravi, potem ko nehate kuhati.
 - Pri odstranjevanju ali nameščanju opreme bodite previdni.
- Sprememba barve emajla ali nerjavnega jekla ne vpliva na zmogljivost naprave.
- Za vlažno pecivo uporabite globok pekač. Sadni sokovi povzročijo madeže, ki so lahko trajni.
- Ta naprava je namenjena le kuhanju. Ne smete je uporabljati v druge namene, denimo za ogrevanje prostorov.
- Vedno kuhajte z zaprtimi vrati pečice.

- Če napravo namestite za ploščo omarice (npr. vrata), poskrbite, da vrata med delovanjem naprave ne bodo nikoli zaprta. Za zaprto ploščo omarice se lahko nakopičita toplota in vlaga ter povzročita nadaljnje poškodbe naprave, ohišja ali tal. Plošče omarice ne zapirajte, dokler se po uporabi naprava popolnoma ne ohladi.

2.4 Vzdrževanje in čiščenje



OPOZORILO!

Nevarnost telesnih poškodb, požara ali poškodb naprave.

- Pred vzdrževanjem izklopite napravo in iztaknite vtič iz vtičnice.
- Prepričajte se, da je naprava hladna. Vroče steklene plošče lahko počijo.
- Ko se steklene plošče v vratih poškodujejo, jih takoj zamenjajte. Obrnite se na pooblaščen servisni center.
- Ob odstranjevanju vrat z naprave bodite previdni. Vrata so težka!
- Napravo redno čistite, da preprečite poškodbe materiala na površini.
- Napravo očistite z vlažno mehko krpo. Uporabljajte samo nevtralna čistilna sredstva. Za čiščenje ne uporabljajte abrazivnih čistil, grobih gobic, topil ali kovinskih predmetov.
- Če uporabljate razpršilo za čiščenje pečice, upoštevajte varnostna navodila z embalaže.

2.5 Pirolitično čiščenje



OPOZORILO!

Nevarnost poškodb/Požara/Kemičnih emisij (hlapov) v načinu Piroliza.

- Pred izvajanjem funkcije samodejnega čiščenja s pirolizo ali pred prvo uporabo iz pečice odstranite:
 - Vse odvečne ostanke hrane, razlito olje ali maščobo/obloge.
 - Vse odstranljive predmete (vključno z rešetkami, stranskimi vodili itd., ki so priloženi izdelku), še posebej lonce, ponve, pekače, posode s premazom proti prijemanju itd.
- Pazljivo preberite vsa navodila za pirolitično čiščenje.
- Med pirolitičnim čiščenjem naj se otroci ne zadržujejo v bližini naprave. Naprava se močno segreje, iz sprednjih hladilnih odprtin pa se sprošča vroč zrak.
- Pri pirolitičnem čiščenju so prisotne visoke temperature, zaradi katerih se lahko iz ostankov hrane in konstrukcijskega materiala kadi, takrat uporabniku močno priporočamo, da naredi naslednje:
 - Med in po vsakem pirolitičnem čiščenju poskrbi za dobro prezračevanje.
 - Med prvo uporabo pri najvišji temperaturi in po njej zagotovi dobro prezračevanje.
- Za razliko od ljudi so nekateri ptici 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 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.

2.7 Servis

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

2.8 Odstranjevanje



OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe ali zadužitve.

- Napravo izključite iz napajanja.
- Odrežite električni priključni kabel tik ob napravi in napravo zavrzite.
- Odstranite zapah in na ta način preprečite, da bi se otroci ali živali zaprli v napravo.

3. NAMESTITEV



OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

3.1 Vgradnja

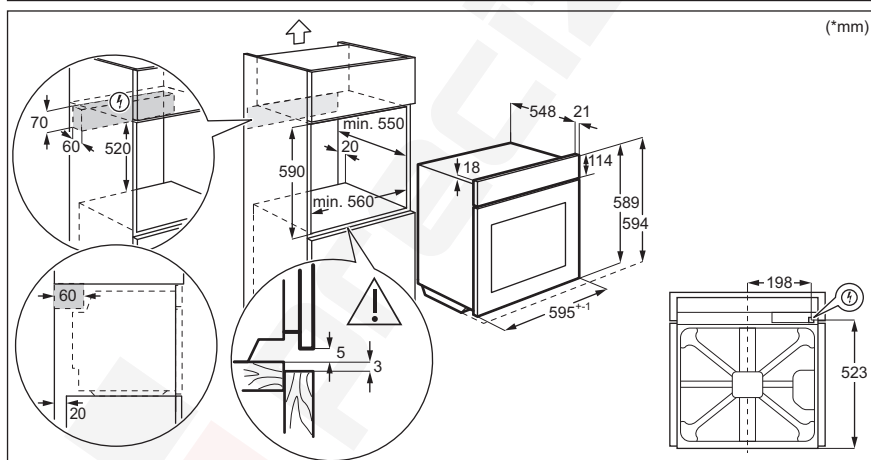
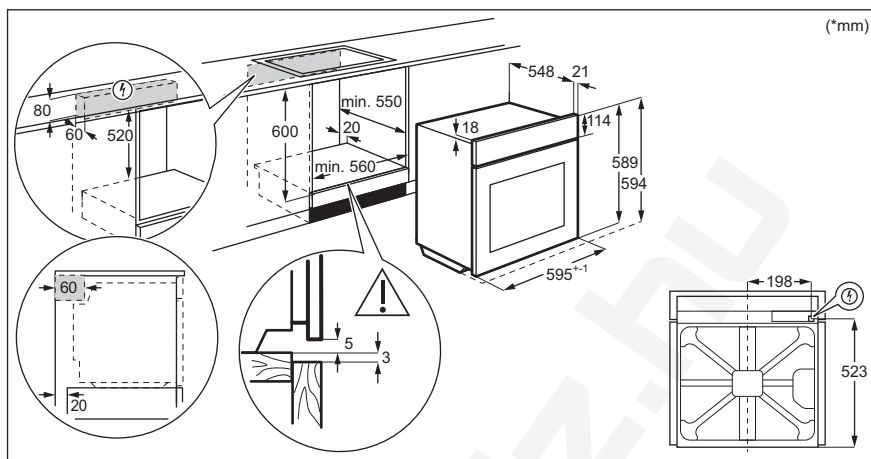


YouTube

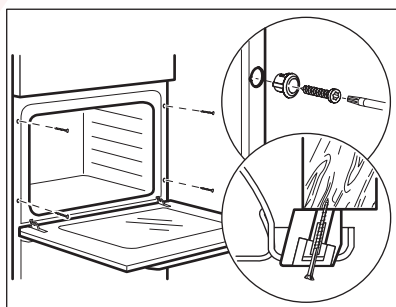
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



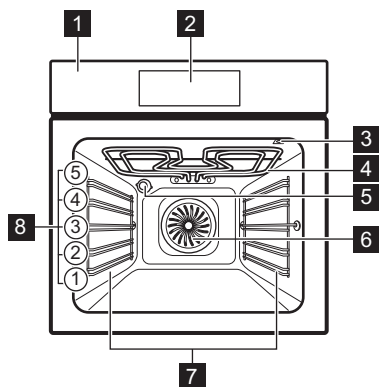


3.2 Pritrditev pečice v omaro



4. OPIS IZDELKA

4.1 Splošni pregled



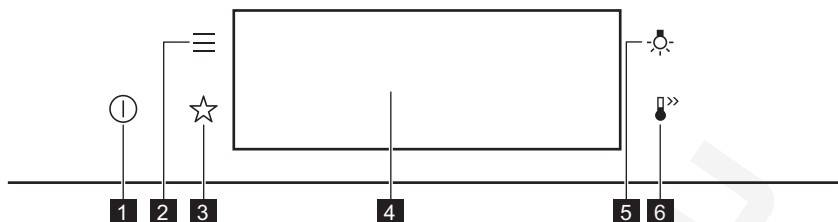
- 1** Upravljalna plošča
- 2** Elektronski programator
- 3** Vtičnica za tipalo za jedi
- 4** Grelnik
- 5** Luč
- 6** Ventilator
- 7** Nosilec police, snemljiv
- 8** Položaji polic

4.2 Pripomočki

- **Mreža za pečenje**
Za posodo, modele, pečenke.
- **Pekač za pecivo**
Za kolače in piškote.
- **Posoda za žar/pekač**
Za peko in pečenje ali kot posoda za zbiranje maščobe.
- **Tipalo za jedi**
Za merjenje pečenosti živil.
- **Teleskopska vodila**
Teleskopska vodila omogočajo lažje vstavljanje in odstranjevanje rešetk.

5. ZA VKLOP IN IZKLOP PEČICE

5.1 Nadzorna plošča



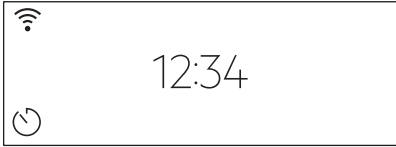
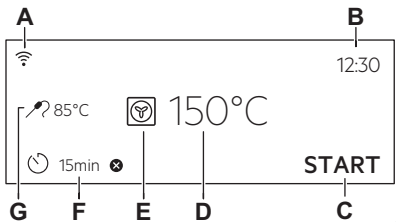
1	VKLOP / IZKLOP	Pritisnite in zadržite za vklop in izklop pečice.
2	Meni	Naštevajte funkcije pečice.
3	Priljubljene	Naštevajte priljubljene nastavitve.
4	Prikazovalnik	Prikazuje trenutne nastavitve pečice.
5	Stikalo za luč	Prižiganje in gašenje luči.
6	Hitro segrevanje pečice	Za vklop in izklop funkcije: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

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

5.2 Prikazovalnik

	Po vklopu se na prikazovalniku prikaže glavni zaslon s funkcijo pečice in privzeto temperaturo.

ZA VKLOP IN IZKLOP PEČICE

	Če pečice ne uporabljate dve minuti, prikazovalnik preide v stanje pripravljenosti.
	Med pečenjem se na prikazovalniku prikažejo nastavljene funkcije in druge razpoložljive možnosti.
	Prikazovalnik z največjim številom nastavljenih funkcij. A. Wi-Fi B. Ura C. ZAČETEK/ZAUSTAVITEV D. Temperatura E. Funkcije pečice F. Časovnik G. Sonda za hrano (samo izbrani modeli)

Indikatorji prikazovalnika			
Osnovni indikatorji – za pomikanje po prikazovalniku.			
 Za potrditev izbire/nastavitve.	 Za vrnitev za eno stopnjo v meniju.	 Za preklic zadnjega dejanja.	 Za vklop in izklop funkcij.
Kazalniki funkcije Aktiviraj alarm – ko nastavljeni čas kuhanja poteče, se sproži zvočni signal.			
 Funkcija je vklopljena.	 Funkcija je vklopljena. Pečenje se samodejno konča.	 Zvočni alarm je izklopljen.	
Prikazovalniki programske ure			
 Za nastavev funkcije: Zakasnen vklop.		 Za preklic nastavitve.	
Kazalnik z brezžično povezavo Wi-Fi – 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.

1. korak	Prenesite mobilno aplikacijo My Electrolux Kitchen in za naslednje korake sledite navodilom.
2. korak	Vklopite pečico.
3. korak	Pritisnite: Izberite: Nastavitve / Povezave.
4. korak	– podrsajte ali pritisnite, da vklopite: Wi-Fi.
5. korak	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.

Pred prvo uporabo prazno pečico predhodno ogrevajte.

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

1. korak	Vklopite pečico. Na prikazovalniku se prikaže privzeta funkcija pečice.
2. korak	Pritisnite simbol funkcije pečice za vstop v podmeni.
3. korak	Izberite funkcijo pečice in pritisnite: OK . Na prikazovalniku se prikaže: temperatura.
4. korak	Nastavite: temperaturo. Pritisnite: OK .
5. korak	Pritisnite: START . Sonda za hrano – senzor lahko vključite kadar koli pred ali med kuhanjem.
STOP – pritisnite za izklop funkcije pečice.	
6. korak	Izklopite pečico.

Uporabite bližnjico!



7.2 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:

VSAKODNEVNA UPORABA

- Manj pečeno aliManj
- Srednja
- Bolj pečeno aliVeč

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

Uporabite bližnjico!



7.3 Funkcije pečice

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).

Funkcija pečice	Aplikacija
 Gretje zgoraj/ spodaj	Za peko in pečenje mesa na enem položaju rešetke.
 Pizza funkcija	Za peko pizze. Za močno zapečenost in hrustljivo dno.
 Gretje spodaj	Za peko tort s hrustljivim dnom in da se hrana ne pokvari.
 Peka kruha	To funkcijo uporabite za pripravo kruha in žemelj s profesionalnimi rezultati glede hrustljivosti, barve in sijaja skorje.
 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.
 Gretje krožnikov	Za predhodno segrevanje krožnikov za postrežbo.
 Odtaljevanje	Za odtaljevanje hrane (zelenjave in sadja). Čas odtaljevanja je odvisen od količine in velikosti zamrznjene hrane.

Funkcija pečice	Aplikacija
 Gratiniranje	Za jedi, kot sta lazanja ali gratiniran krompir. Za gratiniranje in dodatno za-pečenost.
 Pečenje z nizko temp.	Za pripravo mehkih, sočnih pečenk.
 Ohrani toploto	Za ohranjanje hrane tople.
 Vlažno pečenje	Ta funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem. Ko uporabljate to funkcijo, se lahko temperatura v pečici razlikuje od nastavljene. Uporabljena je akumulirana toplota. Moč segrevanja se lahko zmanjša. Za dodatne informacije si oglejte poglavje »Dnevna uporaba«, Opombe: Vlažno pečenje.

7.4 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.
Zakasnjen vklop	Za zamik začetka in/ali konca pečenja.
Podaljšanje časa	Za podaljšanje časa kuhanja.

Časovne funkcije	Aplikacija
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: ● ● ● .

Izbira funkcije konca	
5. korak	Pritisnite: Končaj.
6. korak	Izberite želeni: Končaj.
7. korak	Pritisnite: OK. Postopek ponavljajte, dokler se na prikazovalniku ne prikaže glavni zaslon.

Zamik vklopa kuhanja	
1. korak	Nastavite funkcijo pečice in temperaturo.
2. korak	Pritisnite:  .
3. korak	Nastavite čas kuhanja.
4. korak	Pritisnite: ● ● ● .
5. korak	Pritisnite: Zakasnjen 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 +1min , da podaljšate čas kuhanja.

Sprememba nastavitev programske ure	
1. korak	Pritisnite:  .
2. korak	Nastavite vrednost programske ure.
3. korak	Pritisnite: OK.

Sprememba nastavitve programske ure

Nastavljeni čas lahko kadarkoli spremenite med kuhanjem.

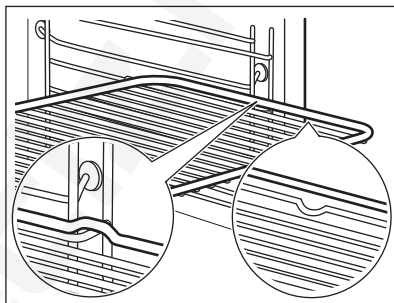
9. UPORABA: PRIPOMOČKOV

9.1 Vstavljanje opreme

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

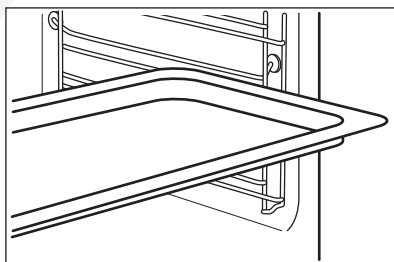
Mreža za pečenje:

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



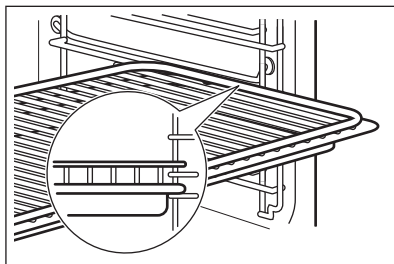
Pekač za pecivo /Globok pekač:

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

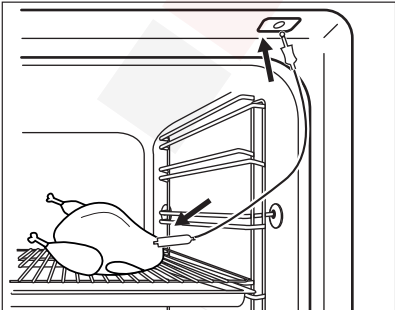
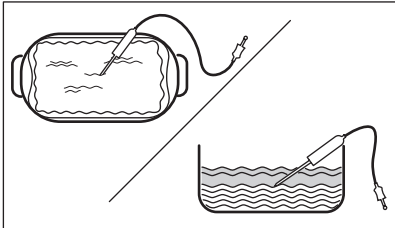
Sonda za hrano – meri temperaturo znotraj hrane. Uporabite lahko z vsako funkcijo pečice.

Nastaviti je mogoče dve temperaturi:	
$^{\circ}\text{C}$ Temperaturo pečice: najmanj 120 $^{\circ}\text{C}$.	 Temperaturo jedra.

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

1. korak	Vklopite pečico.	
2. korak	Nastavite funkcijo pečice in po potrebi temperaturo pečice.	
3. korak	Vstavite: Sonda za hrano.	
Meso, perutnina in ribe		Zloženska
Konico Sonda za hrano potisnite v sredino mesa ali ribe, če je možno, v najdebelejši del. Poskrbite, da bo v jedi vsaj 3/4 konice Sonda za hrano.		Konico Sonda za hrano vstavite točno v sredino zloženske. Sonda za hrano med pečenjem mora biti trdno na enem mestu. Za to uporabite trdno sestavino. Z robom posode za pečenje podprite silikonski ročaj Sonda za hrano. Konica Sonda za hrano se ne sme dotikati dna posode za pečenje.
		

4. korak	Vključite Sonda za hrano v vtičnico na sprednji strani pečice. Na prikazovalniku se prikaže trenutna temperatura: Sonda za hrano.
5. korak	 – pritisnite, da nastavite temperaturo jedra sonde za meso.
6. korak	• • • – pritisnite, da nastavite želeno možnost: • Aktiviraj alarm – ko hrana doseže temperaturo jedra, se oglasi zvočni signal. • Aktiviraj alarm in končaj s kuhanjem – ko hrana doseže temperaturo jedra, se oglasi zvočni signal in pečica se izklopi.
7. korak	Izberite funkcijo in pritisnite: OK, da odprete glavni zaslon.
8. korak	Pritisnite: START. Ko hrana doseže nastavljeno temperaturo, se oglasi zvočni signal. Izberete lahko prekinitev delovanja ali nadaljevanje pečenja, da preverite, ali je jed dobro pečena.
9. korak	Iztaknite vtič Sonda za hrano iz vtičnice ter vzemite jed iz pečice.  OPOZORILO! Ker se Sonda za hrano segreje, obstaja nevarnost opeklin. Ob izključitvi in odstranjevanju iz jedi bodite previdni.

Uporabite bližnjico!



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.

1. korak	Vklopite pečico.
2. korak	Izberite želeno nastavev.
3. korak	Pritisnite:  . Izberite: Priljubljene.
4. korak	Izberite: Shrani trenutne nastavitve.

5. korak	Pritisnite + , da dodate nastavitev na seznam: Priljubljene. Pritisnite OK .
 – pritisnite za ponastavitev nastavitve.  – pritisnite za preklic nastavitve.	

10.2 Zaklepanje tipk

Ta funkcija preprečuje nenamerno spremembo funkcije pečice.

1. korak	Vklopite pečico.
2. korak	Nastavitev funkcije pečice.
3. korak	☆, 🔒 – 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 nastavitve.

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

Samodejni izklop ne deluje pri naslednjih funkcijah: Osvetlitev, Sonda za hrano, 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 nastavitve, 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.

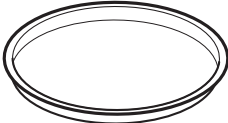
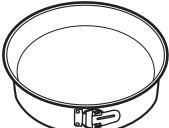
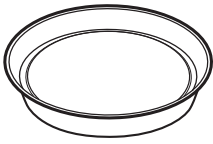
		 (°C)		 (min.)
Buhtlji, 16 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	20 - 30
Žemlje, 9 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	30 - 40
Pizza, zamrznjena, 0,35 kg	mreža za pečenje	220	2	10 - 15
Rulada	Pekač ali prestrezna posoda	170	2	25 - 35
Čokoladni kolač z lešniki	Pekač ali prestrezna posoda	175	3	25 - 30
Soufflé/Narastek, 6 kosov	Keramični ramekini na mreži za pečenje	200	3	25 - 30
Testo za kolač	Model za testo za kolač na mreži za pečenje	180	2	15 - 25

		 (°C)		 (min.)
Viktorijin kolač	Posoda za peko na mreži za pečenje	170	2	40 - 50
Poširana riba, 0,3 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	3	20 - 25
Cela riba, 0,2 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	3	25 - 35
Ribji file, 0,3 kg	Posoda za pico na mreži za pečenje	180	3	25 - 30
Poširano meso, 0,25 kg	Pekač ali prestrezna posoda	200	3	35 - 45
Šašlik, 0,5 kg	Pekač ali prestrezna posoda	200	3	25 - 30
Piškotki, 16 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	20 - 30
Makaroni, 24 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	25 - 35
Muffini, 12 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	170	2	30 - 40
Slano pecivo, 20 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	25 - 30
Piš koti 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

		 (°C)		 (min.)
Mediteranska 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.

 Posoda za pico	 Pekač za peko	 Majhne posode za pečenje in serviranje	 Model za testo za kolač
Temen, neodbojen premer 28 cm	Temen, neodbojen premer 26 cm	Keramika premer 8 cm, višina 5 cm	Temen, neodbojen premer 28 cm

11.4 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	-

NAMIGI IN NASVETI

				 (°C)	 (min.)	
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.
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	-

				 (°C)	 (min.)	
Toast, 4 - 6 kosov	Žar	Mreža za pečenje	4	maks.	2 - 4 minute prva stran; 2 - 3 minute druga stran	Pečico 3 minute predhodno segrevajte.
Goveji burger, 6 kosov, 0,6 kg	Žar	Mreža za pečenje in prestrežna ponev	4	maks.	20 - 30	Mrežo za pečenje postavite na četrti, prestrežno ponev pa na tretji nivo pečice. Hrano obrnite po polovici časa pečenja. Pečico 3 minute predhodno segrevajte.

12. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE



OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

12.1 Opombe glede čiščenja

 Čistilna sredstva	Sprednji del pečice očistite z mehko krpo, toplo vodo in blagim čistilom.
	Za čiščenje kovinskih površin uporabite čistilno raztopino.
	Madeže očistite z blagim čistilnim sredstvom.
 Vsakodnevna uporaba	Pečico očistite po vsaki uporabi. Nakopičena maščoba ali drugi ostanki lahko povzročijo požar.
	Vlaga lahko v pečici ali na steklenih vratih kondenzira. Če želite zmanjšati kondenzacijo, naj pečica deluje 10 minut pred začetkom pečenja. Hrane ne shranjujte v pečici dlje kot 20 minut. Po vsaki uporabi notranjost posušite z mehko krpo.



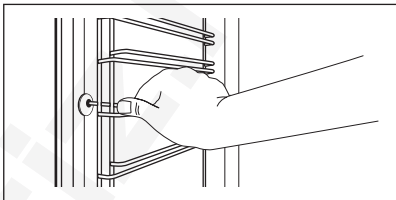
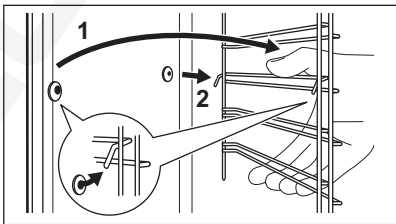
Pripomočki

Vso opremo očistite po vsaki uporabi in pustite, da se posuši. Uporabite mehko krpo s toplo vodo in blago čistilno sredstvo. Pripomočkov ne pomivajte v pomivalnem stroju.

Pripomočkov s premazom proti prijemanju ne čistite z abrazivnimi čistilnimi sredstvi ali ostrimi predmeti.

12.2 Odstranjevanje: nosilcev rešetk

Pred začetkom čiščenja pečice odstranite nosilce rešetk.

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

12.3 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
i 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 Opomnik za čiščenje

Ko se prikaže opomnik, je potrebno čiščenje.
Uporabite funkcijo: Pirolitično čiščenje.

12.5 Odstranjevanje in nameščanje: Vrat

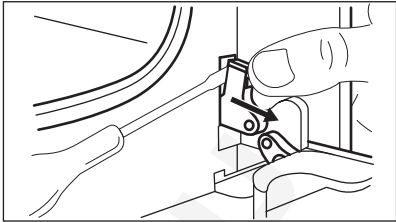
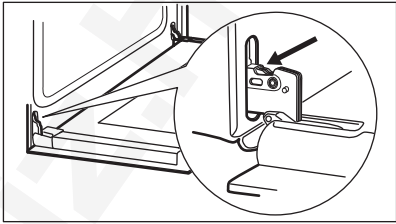
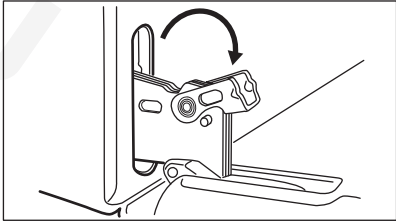
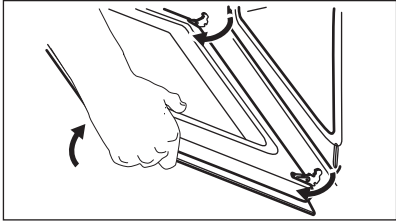
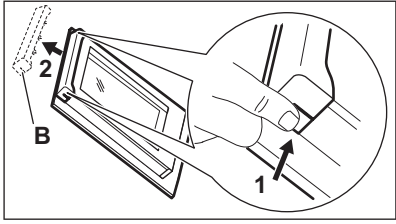
Vrata pečice so sestavljena iz treh steklenih plošč. Za čiščenje lahko snamete vrata pečice in notranje steklene plošče. Preden odstranite steklene plošče, preberite celotna navodila »Odstranjevanje in nameščanje vrat«.

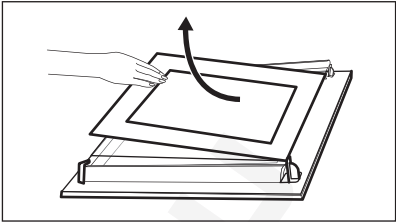


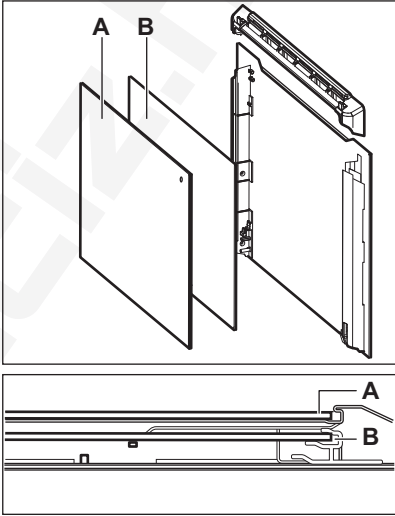
POZOR!

Pečice ne uporabljajte brez steklenih plošč.

VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

1. korak:	V celoti odprite vrata in poiščite tečaj na desni strani vrat.	
2. korak:	Z izvijačem dvignite in povsem obrnite desni vzvod tečaja.	
3. korak:	Poiščite tečaj na levi strani vrat.	
4. korak:	Dvignite in povsem zavrtite vzvod na levem tečaju.	
5. korak:	Vrata pečice zaprite do polovice do prvega položaja odpiranja. Potem jih dvignite in povlecite naprej ter snemite s tečajev.	
6. korak:	Vrata položite na mehko krpo na trdno površino.	
7. korak:	Primite okvir vrat (B) na zgornjem robu vrat na obeh straneh in pritisnite navznoter, da sprostite zaponko.	
8. korak:	Okvir vrat potegnite k sebi in ga odstranite.	
9. korak:	Držite steklene plošče vrat za zgornji rob in jih previdno izvlecite eno za drugo. Začnite z zgornjo ploščo. Poskrbite, da steklene plošče povsem zdrsnejo iz nosilcev.	

10. korak:	Steklene plošče očistite z vodo in milom. Temeljito jih osušite. Steklenih plošč ne pomivajte v pomivalnem stroju.	
11. korak:	Po čiščenju namestite steklene plošče in vrata pečice.	

Pazite, da stekleni plošči (A in B) namestite nazaj v pravem zaporedju. Preverite simbol/natis na strani steklene plošče; vsaka steklena plošča je drugačna, da je razstavljanje in sestavljanje preprostejše. Ko je okvir vrat pravilno nameščen, se zasliši klik. Poskrbite, da bo srednja steklena plošča vstavljena na pravo mesto.	

12.6 Zamenjava: Luči



OPOZORILO!

Nevarnost električnega udara.
Žarnica je lahko vroča.

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

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

Žarnica na zadnji steni

1. korak:	Obrnite steklen pokrov in ga odstranite.
2. korak:	Očistite steklen pokrov.
3. korak:	Žarnico zamenjajte z ustrežno žarnico, odporno proti visoki temperaturi 300 °C.
4. korak:	Namestite steklen pokrov.

13. ODPRAVLJANJE TEŽAV



OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

13.1 Kaj storite v primeru ...



Pečica se ne vklopi ali segreje



Možni vzrok



Rešitev

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«, Nastavitve: 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.

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

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.

 Koda in opis	 Rešitev
C2 - Sonda za hrano je v pečici med Pirolitično čiščenje.	Izvlcite Sonda za hrano.
C3 - vrata med Pirolitično čiščenje niso povsem zaprta.	Zaprite vrata.

 Koda in opis	 Rešitev
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 umazanje.
F601 - obstaja težava s signalom Wi-Fi.	Preverite omrežno povezavo. Oglejte si poglavje »Pred prvo uporabo«, Brežžična povezava.
F604 - prva povezava z omrežjem Wi-Fi ni uspela.	Pečico izklopite in vklopite, nato poskusite znova. Oglejte si poglavje »Pred prvo uporabo«, Brežžična 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.

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

13.3 Servisni podatki

Če rešitve težave ne morete najti 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 okviru notranjosti pečice. Ploščice za tehnične navedbe ne odstranjajte iz notranjosti pečice.

Priporočamo, da podatke zapišete sem:	
Ime modela (MOD.)	
Številka izdelka (PNC)	
Serijska številka (S.N.)	

14. ENERGIJSKA UČINKOVITOST

14.1 Informacije o izdelku in informacijski list o izdelku*

Ime dobavitelja	Electrolux	
Identifikacija modela	EOE8P39WV 949498456 EOE8P39WX 949498455	
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	EOE8P39WV	32.3 kg
	EOE8P39WX	31.7 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.

STRUKTURA MENIJA

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

Pečenje ob izklopljeni luči

Med pečenjem izklopite luč. Vklopite 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.
Priljubljene		Našteva priljubljene nastavitve.
Možnosti		Za nastavitve konfiguracije pečice.
Nastavitve	Povezave	Za nastavitve omrežne konfiguracije.
	Nastavitve	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.
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.

Podmeni	Opis
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 ZA-ČETEK. 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.

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	 Priljubljene	 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 željeno funkcijo.	Pritisnite: START.
Hitri izklop	Pečico izklopite kadarkoli, s katerekoli zaslon ali s sporočilom.	 – pritisnite in držite, dokler se pečica ne izklopi.		

Začetek pečenja

1. korak	2. korak	3. korak	4. korak	5. korak
 – pritisnite za vklop pečice.	 ... – izberite funkcijo pečice in pritisnite.	°C – nastavite temperaturo.	OK – pritisnite za potrditev.	START – pritisnite za začetek kuhanja.

Spoznajte, kako hitro peči

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

PREPROSTO JE!

Spoznajte, kako hitro peči				
Kuharski pomočnik	1. korak	2. korak	3. korak	4. korak
	Pritisnite: ①.	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..

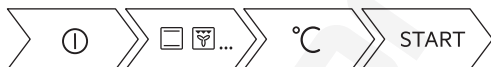
17. UPORABITE BLIŽNJICO!

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

Brezžična povezava



Nastavitev: Funkcije pečice



Nastavitev: Kuharski pomočnik



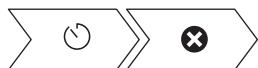
Nastavitev: Čas priprave



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 gospodinjskimi odpadki. Izdelek vrnite na krajevno zbirališče za recikliranje ali se obrnite na občinski urad.

МИСЛИМО НА ВАС

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

Добро дошли у Electrolux.

Посетите наш сајт да:



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

www.electrolux.com/support



Региструјте производ ради боље услуге:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

КОРИСНИЧКА ПОДРШКА И СЕРВИС

Увек користите оригиналне резервне делове.

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

Подаци могу да се пронађу на плочици са техничким карактеристикама.

 Упозорење/опрез – информације о безбедности

 Опште информације и савети

 Информације о животној средини

Задржано право измена.

САДРЖАЈ

1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ.....	537	2.8 Одлагање.....	543
1.1 Безбедност деце и осетљивих особа.....	538	3. ИНСТАЛАЦИЈА.....	544
1.2 Опште мере безбедности.....	538	3.1 Уграђивање.....	544
2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА.....	539	3.2 Причвршћивање перне за кухињски елемент.....	545
2.1 Монтажа.....	539	4. ОПИС ПРОИЗВОДА.....	546
2.2 Прикључење на електричну мрежу.....	540	4.1 Општи приказ.....	546
2.3 Употреба.....	541	4.2 Прибор.....	546
2.4 Нега и чишћење.....	542	5. КАКО СЕ УКЉУЧУЈЕ И ИСКЉУЧУЈЕ ПЕРНА.....	546
2.5 Пиролитичко чишћење.....	542	5.1 Командна табла.....	546
2.6 Унутрашње осветљење.....	543	5.2 Дисплеј.....	547
2.7 Услуга.....	543		

6. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ.....	549	11.4 Табеле кувања за институте за тестирање.....	564
6.1 Прво чишћење	549	12. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ.....	566
6.2 Прво прикључивање.....	549	12.1 Напомене у вези са чишћењем.....	566
6.3 Бежична веза	549	12.2 Како да извадите: Подршке за решетке.....	567
6.4 Софтверске лиценце.....	550	12.3 Како да користите: Пиролитичко чишћење.....	567
6.5 Иницијално предгревање.....	551	12.4 Подсетник за чишћење.....	568
7. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА.....	551	12.5 Како да скинете и инсталирате: Врата.....	568
7.1 Како да подесите: Функције загревања.....	551	12.6 Како да замените: Лампица.....	570
7.2 Како да подесите: Потпомогнута припрема.....	552	13. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА.....	571
7.3 Функције загревања.....	552	13.1 Шта учинити ако.....	571
7.4 Напомене у вези са: Влажно печење уз вентилатор.....	554	13.2 Како да поступате у случају: Кодови грешке.....	572
8. ФУНКЦИЈЕ САТА.....	555	13.3 Подаци о сервисирању.....	573
8.1 Опис функција сата.....	555	14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	574
8.2 Како да подесите: Функције сата.....	555	14.1 Информације о производу и Лист са информацијама о производу*.....	574
9. КАКО ДА КОРИСТИТЕ: ПРИБОР.....	557	14.2 Уштеда енергије.....	575
9.1 Убацивање прибора.....	557	15. СТРУКТУРА МЕНИЈА.....	575
9.2 Температурни сензор.....	558	15.1 Мени.....	575
10. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ.....	560	15.2 Подмени за: Чишћење.....	576
10.1 Како да сачувате: Омиљено.....	560	15.3 Подмени за: Опције.....	576
10.2 Контролна брава.....	560	15.4 Подмени за: Везе.....	577
10.3 Аутоматско искључивање.....	561	15.5 Подмени за: Конфигурација.....	577
10.4 Вентилатор за хлађење.....	561	15.6 Подмени за: Сервисирање.....	578
11. КОРИСНИ САВЕТИ.....	561	16. ЛАКО ЈЕ!.....	578
11.1 Препоруке у вези са печењем.....	561	17. ПОЋИТЕ ПРЕЧИЦОМ!.....	579
11.2 Влажно печење уз вентилатор.....	561		
11.3 Влажно печење уз вентилатор - препоручени прибор.....	563		

1. ⚠ ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ

Пре инсталације и коришћења уређаја, пажљиво прочитајте приложено упутство. Произвођач није одговоран за било какве повреде или штету које су резултат неисправне инсталације или употребе. Чувајте упутство за употребу на безбедном и приступачном месту за будуће коришћење.

1.1 Безбедност деце и осетљивих особа

- Овај уређај могу да користе деца старија од 8 година и особе са смањеним физичким, чулним или менталним способностима, као и особе којима недостају искуство и знање, уколико им се обезбеди надзор или им се дају упутства у вези са употребом уређаја на безбедан начин и уколико схватају могуће опасности. Децу млађа од 8 година, као и особе са веома тешким и сложеним инвалидитетом, треба држати даље од уређаја, осим ако су под сталним надзором.
- Децу треба контролисати како се не би играла са уређајем и мобилним уређајима са My Electrolux Kitchen.
- Држите сву амбалажу даље од деце и одложите је на одговарајући начин.
- УПОЗОРЕЊЕ: Постарајте се да деца и кућни љубимци не буду близу уређаја док уређај ради или се расхлађује. Доступни делови постају врели током употребе.
- Ако овај апарат има уређај за безбедност деце, треба га активирати.
- Деца не смеју да обављају чишћење и корисничко одржавање уређаја без надзора.

1.2 Опште мере безбедности

- Само квалификована особа може да монтира овај уређај и замени кабл.
- Не користите овај уређај пре него што га уградите.
- Искључите уређај из струје пре било каквог одржавања.
- Уколико је кабл за напајање оштећен, њега мора да замени произвођач, одговарајући Овлашћени сервисни центар или лица сличне квалификације, како би се избегла опасност од електрицитета.

- **УПОЗОРЕЊЕ:** Уверите се да је уређај искључен пре него што замените сијалицу како бисте избегли могућност да дође до електричног шока.
- **УПОЗОРЕЊЕ:** Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Треба бити пажљив како би се избегло додиривање грејних елемената.
- Увек користите заштитне рукавице кад вадите прибор или посуђе из рерне или их стављате у рерну.
- Користите само температурни сензор (сензор температуре у средини печеног меса) који је препоручен за овај уређај.
- Да бисте уклонили шине за подршку решетки прво повуците предњи део шина за подршку а затим задњи део од бочних зидова. Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом.
- Немојте користити парочистач за чишћење уређаја.
- Немојте користити груба абразивна средства за чишћење или оштре металне сунђере за чишћење стаклених врата јер они могу изгребати површину због чега може доћи до распрскавања стакла.
- Пре пиролитичког чишћења морате уклонити вишак просуте хране. Уклоните све делове из рерне.

2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА

2.1 Монтажа



УПОЗОРЕЊЕ!

Само квалификована особа може да инсталира овај уређај.

- Уклоните комплетну амбалажу.
- Немојте да инсталирате или користите оштећен уређај.
- Придржавајте се упутстава за монтирање које сте добили уз уређај.
- Увек водите рачуна приликом померања уређаја зато што је тежак. Увек користите заштитне рукавице и затворену обућу.
- Не вуците уређај за ручицу.
- Инсталирајте уређај на сигурно и прикладно место које испуњава захтеве за инсталацију.
- Неопходно је придржавати се минималног растојања од других уређаја и кухињских елемената.
- Пре монтаже уређаја, проверите да ли се врата пећнице отварају без задршке.

- Овај уређај је опремљен системом за електрично хлађење. Мора се употребљавати са извором електричног напајања.

Минимална висина кухињског елемента (минимална висина елемента испод радне плоче)	590 (600) мм
Ширина кухињског елемента	560 мм
Дубина кухињског елемента	550 (550) мм
Висина предње стране уређаја	594 мм
Висина задње стране уређаја	576 мм
Ширина предње стране уређаја	595 мм
Ширина задње стране уређаја	559 мм
Дубина уређаја	569 мм
Дубина уграђеног уређаја	548 мм
Дубина са отвореним вратима	1022 мм
Минимална величина вентилационог отвора. Отвор постављен на доњој задњој страни	560x20 мм
Дужина кабла за напајање. Кабл је постављен у десном углу са задње стране	1500 мм
Монтажни завртњи	4x25 мм

2.2 Прикључење на електричну мрежу



УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од пожара и струјног удара.

- Сва прикључивања струје треба да обави квалификован електричар.
- Уређај мора да буде уземљен.
- Уверите се да су параметри на плочици са техничким карактеристикама компатибилни са одговарајућим параметрима електричне мреже за напајање.
- Увек користите прописно уграђену утичницу са заштитом од струјног удара.
- Немојте да користите адаптере са више утичница и продужне каблове.
- Проверите да нисте оштетили главно напајање и кабл за напајање. Уколико струјни кабл треба да се замени, то треба да обави наш овлашћени сервисни центар.
- Не дозволите да кабл за напајање додирује или дође близу вратима уређаја или ниши испод уређаја, нарочито када уређај ради или када су врата врела.

- Заштита од удара делова под напоном и изолованих делова мора да се причврсти тако да не може да се уклони без алата.
- Прикључите главни кабл за напајање на зидну утичницу тек на крају инсталације. Водите рачуна да постоји приступ мрежном утикачу након инсталације.
- Ако је зидна утичница лабава, немојте да прикључујете мрежни утикач.
- Не вуците кабл за напајање како бисте искључили уређај. Кабл искључите тако што ћете извући утикач из утичнице.
- Користите само исправне раставне прекидаче: заштитне прекидаче, осигураче (осигураче са навојем треба скинути са носача), аутоматске заштитне прекидаче и контакторе.
- У електричној инсталацији мора постојати раставни прекидач који вам омогућава да искључите све фазе напајања уређаја. Размак између контаката на раставном прекидачу мора да износи најмање 3 mm.
- Потпуно затворите врата на уређају пре него што повежете мрежни утикач у зидну утичницу.
- Уређај се испоручује са струјним утикачем и струјним каблом.

Типови каблова за инсталацију или замену за Европу:

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

За пресек кабла погледајте податке о укупној снази на плочици са техничким карактеристикама: Такође можете погледати и табелу:

Укупна снага (W)	Пресек кабла (mm ²)
максимално 1380	3 x 0.75
максимално 2300	3 x 1
максимално 3680	3 x 1.5

Проводник за уземљење (зелени/жути проводник) мора бити за 2 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 отварате врата уређаја док он ради. Може се десити да изађе вreo ваздух.
- Немојте рукувати уређајем када су вам мокре руке или када је он у контакту са водом.
- Немојте излагати отворена врата великом оптерећењу.

- Немојте користити уређај као радну површину или простор за одлагање.
- Пажљиво отворите врата уређаја. Коришћење састојака који садрже алкохол може довести до испаравања алкохола и мешања са ваздухом.
- Варнице или отворени пламен не смеју да буду у близини уређаја када отварате врата.
- Запаљиве материје или предмете натопљене запаљивим материјама немојте стављати унутар и поред уређаја или на њега.
- Не делите своју лозинку за Wi-Fi.



УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од оштећења уређаја.

- Да бисте спречили оштећење или губитак боје на емајлираним површинама:
 - Немојте стављати посуђе из рерне или друге предмете у уређају директно на дно.
 - Не стављајте алуминијумску фолију директно на дно унутрашњости уређаја.
 - Немојте сипати воду директно у врућ уређај.
 - Немојте држати у уређају влажно посуђе и храну након завршетка кувања.
 - Будите пажљиви када скидате или постављате прибор.
- Губитак боје на емајлираним површинама или нерђајућем челику не утиче на сам рад уређаја.
- Користите дубоки плех за заливане колаче. Воћни сок може да остави трајне мрље.
- Овај уређај је намењен само за кување. Немојте га користити у друге сврхе, на пример за загревање просторије.
- Док спремате јело, врата рерне треба увек да буду затворена.
- Ако је уређај монтиран иза панела намештаја (нпр. врата), обезбедите да приликом рада врата никада не буду затворена. Иза затвореног панела намештаја могу да се накупе топлота и влага и проузрокују накнадно оштећење уређаја, кућишта или пода. Не затварајте панел намештаја све док се уређај у потпуности не охлади након коришћења.

2.4 Нега и чишћење



УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од озлеђивања, пожара или оштећења уређаја.

- Пре чишћења искључите уређај и извуците утикач из зидне утичнице.
- Проверите да ли је уређај хладан. Постоји ризик да се сломи 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 подаље 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 Унутрашње осветљење



УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од струјног удара.

- Када се ради о сијалицама унутар производа и резервних делова, сијалице које се продају засебно: Ове сијалице су намењене да издрже екстремне физичке услове у кућним апаратима, као што су температура, вибрације, влага, или су намењене да сигнализирају информације о радном стању уређаја. Нису предвиђене за употребу у другим уређајима и нису погодне за осветљавање просторија у домаћинству.
- Користите само сијалице које имају исту спецификацију.

2.7 Услуга

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

2.8 Одлагање



УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од повреде или гушења.

- Искључите утикач кабла за напајање уређаја из мрежне утичнице.
- Исеците мрежни електрични кабл на месту које је близу уређаја и одложите га.

- Уклоните ручицу од врата да бисте спречили да се деца или кућни љубимци заглаве у уређају.

3. ИНСТАЛАЦИЈА



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

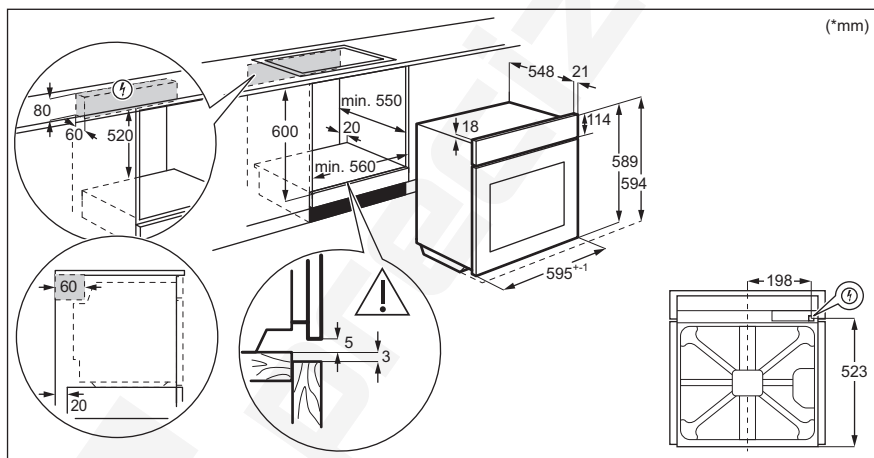
3.1 Уграђивање

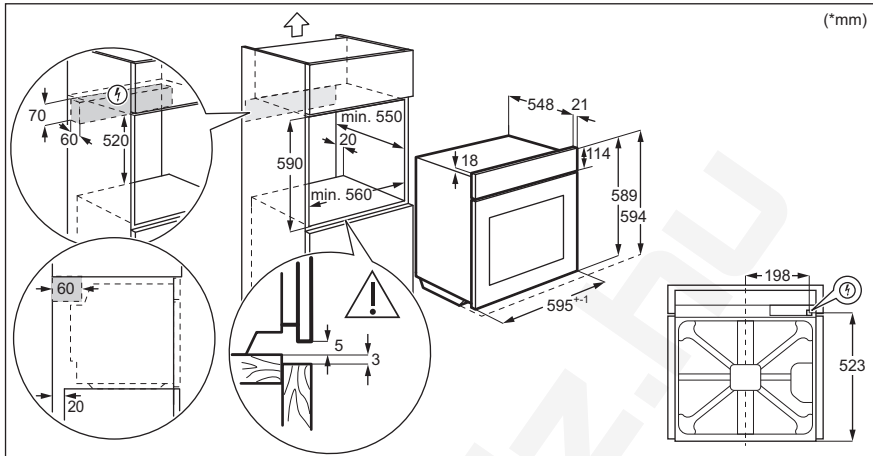


YouTube

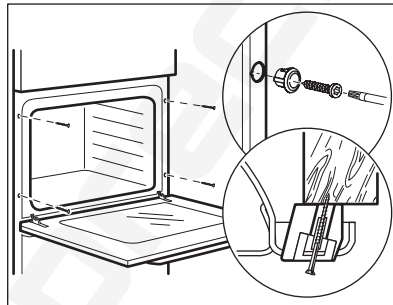
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



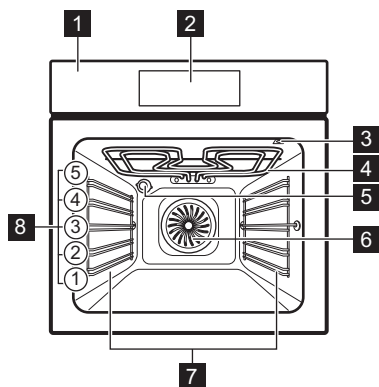


3.2 Причвршћивање рерне за кухињски елемент



4. ОПИС ПРОИЗВОДА

4.1 Општи приказ



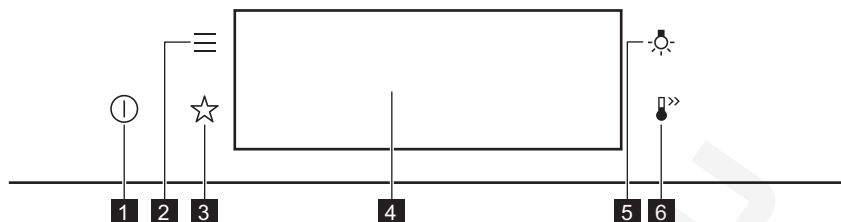
- 1** Командна табла
- 2** Електронски програматор
- 3** Утичница температурног сензора
- 4** Грејни елемент
- 5** Лампа
- 6** Вентилатор
- 7** Носач решетке, покретни
- 8** Положаји решетке

4.2 Прибор

- **Решеткаста полица**
За посуђе за кување, калупе за колаче, печење.
- **Плех за печење**
За колаче и кекс.
- **Грил / дубоки тигањ**
За печење теста и меса или као посуда за скупљање масноће.
- **Сензор за храну**
За мерење степена испечености хране.
- **Телескопске вођице**
Са овим телескопским вођицама можете лакше да постављате и уклањате решетке.

5. КАКО СЕ УКЉУЧУЈЕ И ИСКЉУЧУЈЕ РЕРНА

5.1 Командна табла



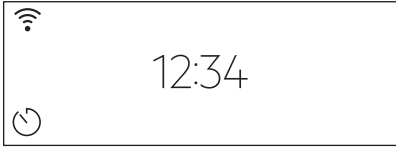
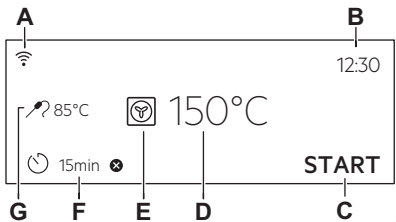
1	Укључено / Искључено	Притисните и задржите да бисте укључили и искључили рерну.
2	Мени	Приказује функције рерне.
3	Омиљено	Приказује омиљена подешавања.
4	Дисплеј	Приказује тренутна подешавања рерне.
5	Прекидач лампице	За укључивање и искључивање лампице.
6	Брзо загревање	За укључивање и искључивање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

Притисните дугме	Померите	Притисните и задржите
Додирните површину врхом прста.	Превуците прстом преко површине.	Додирните површину на 3 секунде.

5.2 Дисплеј

	Након укључивања, на дисплеју се приказује главни екран са функцијом загревања и подизумевањем температуром.

КАКО СЕ УКЉУЧУЈЕ И ИСКЉУЧУЈЕ РЕРНА

	Ако рерну не користите 2 минута, дисплеј прелази у режим приправности.
	Када кувате, на дисплеју се приказују подешене функције и друге доступне опције.
	Дисплеј са максималним бројем подешених функција. А. Вај-фај В. Доба дана С. ПОКРЕТАЊЕ/ЗАУСТАВЉАЊЕ Д. Температуре Е. Функције загревања Ф. Тајмер Г. Температурни сензор (само на одабраним моделима)

Индикатори дисплеја			
Основни индикатори – за навигацију по дисплеју.			
 За потврђивање изабране ставке/подешавања.	 За враћање за један ниво уназад у менију.	 За поништавање последње активности.	 За укључивање и искључивање опција.
Огласи звучни сигнал индикатори функција – кад истекне подешено време кувања, чује се звучни сигнал.			
 Функција је укључена.	 Функција је укључена. Кување се аутоматски прекида.	 Звук аларма је искључен.	
Индикатори времена			

 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.

Корак 1	Преузмите мобилну апликацију My Electrolux Kitchen и пратите упутства за даље кораке.
Корак 2	Укључите рерну.
Корак 3	Притисните:  . Изаберите: Подешавања / Везе.
Корак 4	 - померите прстом или притисните ради укључивања: Вај-фај.
Корак 5	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 лиценцирања захтевају објављивање, као и да бисте видели пуне информације о њиховим ауторским правима и важеће услове лиценцирања, посетите странице: http://electrolux.opensoftwarerepository.com (фасцикла 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.	
Корак 6	Искључите рерну.

Пођите пречицом!



7.2 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

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

Пођите пречицом!



7.3 Функције загревања

СТАНДАРДНО

Функција загревања	Примена
 Гриловање	За гриловање танких комада хране и тостирање хлеба.
 Турбо гриловање	За печење великих комада меса или живине са костима на једној решетки. За спремање гратинираних јела и за запецање.
 Печење уз равни вентил.	За печење на највише три положаја решетке истовремено и за сушење хране. Подесите температуру да буде нижа за 20–40°C него за Загрев. одозго/одоздо.
 Смрзнута храна	За припрему полуспремљене хране (нпр. помфрита, исеченог кромпира или пролећних ролница), тако да буде хрскава.
 Загрев. одозго/одоздо	За печење на једном положају решетке.
 Функција за пизу	За печење пизе. За интензивно запецање и добијање хрсковог дна.
 Загревање одоздо	За печење колача са хрским дном и за конзервисање хране.
 Печење хлеба	Користите ову функцију за припрему хлеба и хлебних земички са врло добрим резултатима налик професионалним у погледу хрсковости, боје и сјаја корице.
 Дизање теста	За убрзавање дизања квасног теста. Спречава да се површина теста осуши и чува еластичност теста.

ДЕЛИКАТЕСИ

Функција загревања	Примена
 Конзервисање	За конзервирање поврћа (нпр. киселих краставаца).
 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.

7.4 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.
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: 

Како да подесите време кувања	
Корак 3	Подесите тајмер. Притисните: OK

Пођите пречицом!



Како да изаберете опцију за завршетак	
Корак 1	Изаберите функцију загревања и подесите температуру.
Корак 2	Притисните:
Корак 3	За подешавање времена кувања.
Корак 4	Притисните: ● ● ●
Корак 5	Притисните: Крај активности
Корак 6	Изаберите жељени: Крај активности
Корак 7	Притисните: OK. Понављајте радњу док се на дисплеју не прикаже главни екран.

Како да одложите почетак кувања	
Корак 1	Подесите функцију загревања и температуру.
Корак 2	Притисните:
Корак 3	За подешавање времена кувања.
Корак 4	Притисните: ● ● ●
Корак 5	Притисните: Одложени старт
Корак 6	Изаберите вредност.
Корак 7	Притисните: OK. 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 **+1min** да бисте продужили време кувања.

Како да промените подешавање тајмера

Корак 1 Притисните: 

Корак 2 Подесите вредност тајмера.

Корак 3 Притисните: **OK**

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

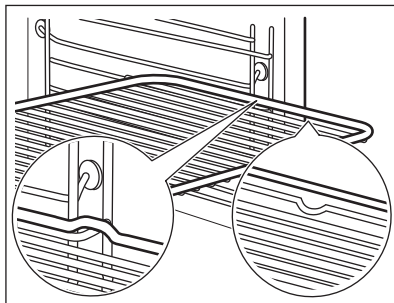
9. КАКО ДА КОРИСТИТЕ: ПРИБОР

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:

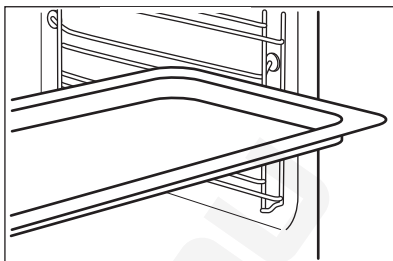
Угурајте полицу између вођица на носачу решетке и водите рачуна да ножице буду окренуте надоле.



КАКО ДА КОРИСТИТЕ: ПРИБОР

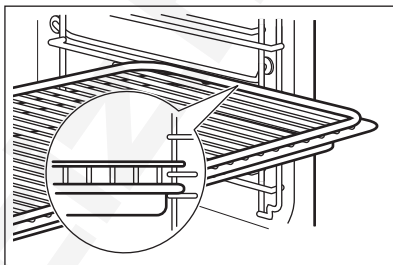
Плех за печење /Дубоки тигањ:

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.

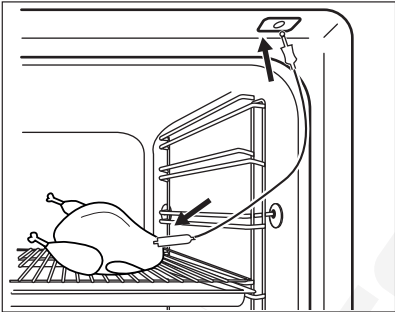
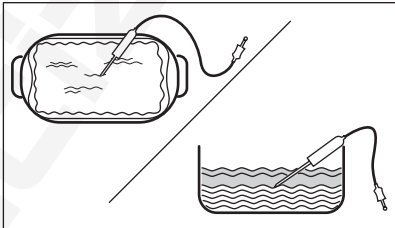
Током кувања мора да остане унутар хране.

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

Како да користите: Температурни сензор

Корак 1 Укључите рерну.

Корак 2 Подесите функцију загревања и по потреби температуру рерне.

Корак 3	Поставите: Температурни сензор.	
Месо, живина и риба		Касерола
Убаците врх Температурни сензор у центар меса, рибе, ако је могуће у најдебљи део. Водите рачуна да барем 3/4 Температурни сензор буде унутар јела.		Убаците врх Температурни сензор тачно у центар касероле. Температурни сензор треба да стоји стабилно на једном месту током печења. Да бисте то постигли, користите чврсте састојке. Користите обод посуде за печење као подршку за силиконску ручицу Температурни сензор. Врх Температурни сензор не треба да додирује дно посуде за печење.
		
Корак 4	Прикључите Температурни сензор у утичницу с предње стране пећнице. Дисплеј приказује тренутну температуру: Температурни сензор.	
Корак 5	 - притисните да бисте подесили температуру сензора унутар хране.	
Корак 6	• • • - притисните да бисте подесили жељену опцију: • Огласи звучни сигнал - када храна достигне подешену температуру, чује се звучни сигнал. • Огласи звучни сигнал и заустави припрему - када храна достигне подешену температуру, чује се звучни сигнал и пећница престаје са радом.	
Корак 7	Изаберите опцију и узастопно притисните: OK да бисте прешли на главни екран.	
Корак 8	Притисните: START . 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.	

ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ

Корак 9	Извуците утикач Температурни сензор из утичнице и извадите јело из пећнице. УПОЗОРЕЊЕ! Постоји ризик од опекотина јер Температурни сензор постаје врео. Будите пажљиви када га искључујете и вадите из јела.

Пођите пречицом!



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.
Корак 5	Притисните + да бисте додали подешавање у листу: Омиљено. Притисните ОК.
 – притисните да бисте поништили подешавање.  – притисните да бисте отказали подешавање.	

10.2 Контролна брава

Ова функција спречава случајну промену функције загревања.

Корак 1	Укључите рерну.
Корак 2	Подесите функцију загревања.
Корак 3	 ,  - 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 препорука 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

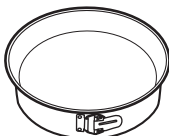
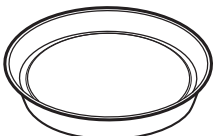
За постизање најбољих резултата, придржавајте се савета наведених у табели у наставку.

		 (°C)		 (min)
Слатке земичке, 16 комада	плех за печење или по- суда за скупљање ма- сноће	180	2	20 - 30
Земичке, 9 кома- да	плех за печење или по- суда за скупљање ма- сноће	180	2	30 - 40
Пица, замрзнута, 0,35 kg	решеткаста полица	220	2	10 - 15
Швајцарски ро- лат	плех за печење или по- суда за скупљање ма- сноће	170	2	25 - 35
Брауни колач	плех за печење или по- суда за скупљање ма- сноће	175	3	25 - 30
Суфле, 6 комада	керамичке посуде на решеткастој полици	200	3	25 - 30
Корица за флан	плех за флан на решет- кастој 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 по- суда за скупљање ма- сноће	180	3	20 - 25
Цела риба, 0,2 kg	плех за печење или по- суда за скупљање ма- сноће	180	3	25 - 35
Рибљи филети, 0,3 kg	плех за пицу на решет- кастој полици	180	3	25 - 30
Поширано месо, 0,25 kg	плех за печење или по- суда за скупљање ма- сноће	200	3	35 - 45

		 (°C)		 (min)
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
Кекс од сипкавог теста, 20 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	150	2	25 - 35
Тортице, 8 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	170	2	20 - 30
Поврће, бланширано, 0,4 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	3	35 - 45
Вегетаријански омлет	плех за пицу на решеткастој полици	200	3	25 - 30
Медитеранско поврће, 0,7 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	4	25 - 30

11.3 Влажно печење уз вентилатор - препоручени прибор

Користите тамне и нерелефне лименке и посуде. Оне боље апсорбују топлоту него светле боје и рефлектујуће посуде.

 Плех за пизу	 Посуа за печење	 Мала посуа за печење	 Плех за флан
Таман, нерекфлектујући Пречник 28 cm	Таман, нерекфлектујући Пречник 26 cm	Керамички Пречник 8 cm, висина 5 cm	Таман, нерекфлектујући 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	-

				 (°C)	 (min)	
Бисквит торта, калуп за тарту Ø26 cm	Загрев. одозго/ одоздо	Решет-каста полица	2	170	40 - 50	Претходно загрејте рерну у трајању од 10 минута.
Бисквит торта, калуп за тарту Ø26 cm	Печење уз равни вен-тил.	Решет-каста полица	2	160	40 - 50	Претходно загрејте рерну у трајању од 10 минута.
Бисквит торта, калуп за тарту Ø26 cm	Печење уз равни вен-тил.	Решет-каста полица	2 и 4	160	40 - 60	Претходно загрејте рерну у трајању од 10 минута.
Шкотски колачић	Печење уз равни вен-тил.	Плех за печење	3	140 - 150	20 - 40	-
Шкотски колачић	Печење уз равни вен-тил.	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 кома-да	Гриловање	Решет-каста полица	4	макс.	2 - 3 минута прву страну; 2 - 3 минута другу страну	Претходно загрејте рерну у трајању од 3 минута.

				 (°C)	 (min)	
Говеђа плескавица, 6 комада, 0,6 kg	Гриловање	Решетка полица и посуда за скупљање масноће	4	макс.	20 - 30	Ставите решеткасту полицу на четврти ниво и посуду за скупљање масноће на други ниво рерне. Окрените храну на пола печења. Претходно загрејте рерну у трајању од 3 минута.

12. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

12.1 Напомене у вези са чишћењем

 Средства за чишћење	Обришите предњу страну рерне меком крпом, топлом водом и благим средством за чишћење.
	За чишћење металних површина користите раствор средства за чишћење.
	Очистите мрље благим детерџентом.
 Свакодневна употреба	Очистите унутрашњост рерне након сваке употребе. Нагомилана масноћа или други остаци могу проузроковати пожар.
	У рерни или на стакленим плочама на вратима може доћи до кондензовања влаге. Да би се смањила кондензација, оставите рерну да ради 10 минута пре почетка кувања. Не одлажите храну у рерни дуже од 20 минута. Након сваке употребе, осушите унутрашњост меком крпом.



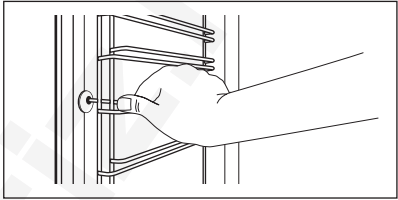
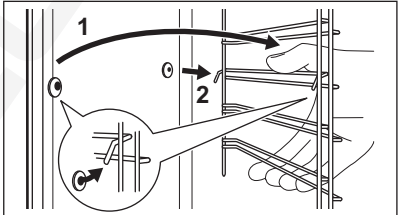
Прибор

Након сваке употребе, очистите сав прибор и оставите га да се осуши. Користите меку крпу са топлем водом и благим детерџентом. Немојте прати прибор у машини за прање судова.

Не чистите прибор са нелепљивим премазом помоћу абразивних средстава за чишћење или предмета са оштрим ивицама.

12.2 Како да извадите: Подршке за решетке

Извадите подршке решетака да бисте очистили рерну.

Корак 1	Искључите рерну и сачекајте да се охлади.	
Корак 2	Извуците предњи део подршке решетке из бочног зида.	
Корак 3	Извуците задњи део подршке решетке из бочног зида и уклоните га.	
Корак 4	Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом. Клинови на телескопским вођицама морају бити окренути ка предњој страни.	

12.3 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:

Искључите рерну и сачекајте да се охлади.	Уклоните сав прибор.	Очистите дно рерне и унутрашње стакло врата рерне топлем водом и меком крпом.

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

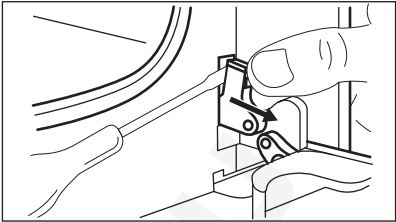
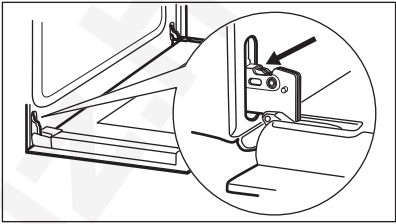
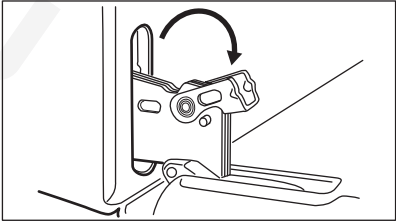
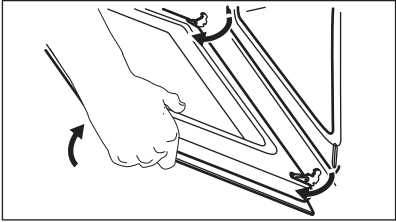
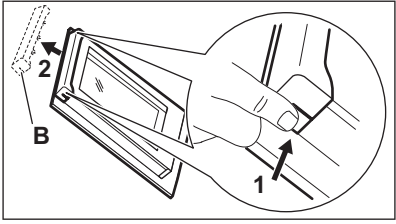
12.4 Подсетник за чишћење

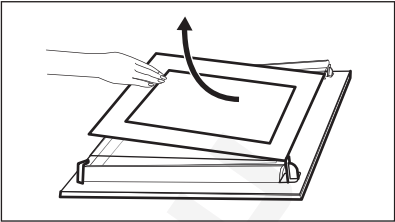
Када се појави подсетник, чишћење је неопходно.
Користите функцију: Пиролитичко чишћење.

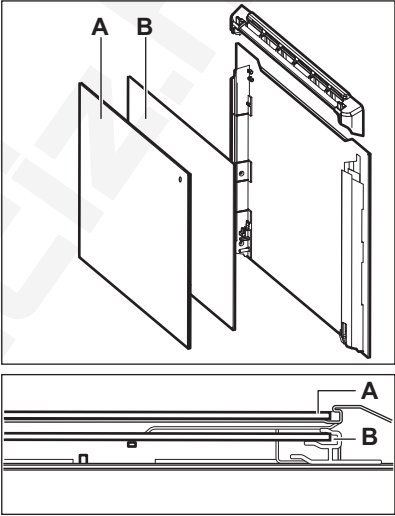
12.5 Како да скинете и инсталирате: Врата

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.

Корак 1	Отворите врата до краја и пронађите шарку на десној стране врата.	
Корак 2	Користите одвијач да подигнете и до краја окренете полуку шарке с десне стране.	
Корак 3	Пронађите шарку на левој страни врата.	
Корак 4	Подигните и до краја окренете полуку на левој шарки.	
Корак 5	Затворите врата рерне до пола, до првог положаја за отварање. Затим подигните и повуците врата према себи и извадите их из лежишта.	
Корак 6	Ставите врата на меку крпу на стабилној површини.	
Корак 7	Притисните оквир врата (B) са обе стране горње ивице ка унутра да бисте отпустили стезну заптивку.	
Корак 8	Повуците оквир врата напред да бисте га уклонили.	
Корак 9	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.	

Корак 10	Очистите стаклене плоче водом и сапуницом. Пажљиво осушите стаклене плоче. Не перите стаклене плоче у машини за прање судова.	
Корак 11	Након чишћења, монтирајте стаклене плоче и врата рерне.	

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.	

12.6 Како да замените: Лампица

	УПОЗОРЕЊЕ! Ризик од струјног удара. Лампица може бити врућа.

Халогену лампу увек држите умотану у крпу како бисте спречили сагоревање остатака масноће на лампи.

Пре замене лампице:		
Корак 1	Корак 2	Корак 3
Искључите рерну. Сачекајте да се рерна охлади.	Искључите утикач кабла за напајање рерне из мрежне утичнице.	Дно унутрашњости рерне прекријте крпом.

Задња лампица

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

13. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА

**УПОЗОРЕЊЕ!**

Погледајте поглавља о безбедности.

13.1 Шта учинити ако...



Рерна се не укључује или се не загрева



Могући узрок



Решење

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.

 Компоненте	
 Опис	 Решење
Сијалица је прегорела.	Замените лампицу, појединости потражите у одељку „Нега и чишћење“, Како заменити: Сијалица.

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.

 Кôд и опис	 Решење
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.

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	EOE8P39WV 949498456 EOE8P39WX 949498455	
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	EOE8P39WV	32.3 kg
	EOE8P39WX	31.7 kg

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

За Републику Белорусију у складу са СТБ 2478-2017, додаток G; СТБ 2477-2017, Анекси А и В.

За Украјину у складу са 568/32020.

Класа енергетске ефикасности није применљива за Русију.

EN 60350-1 – Електрични уређаји за кување у домаћинству – део 1: Шпорети, рерне, рерне на пару и грилови – поступци за мерење учинка.

14.2 Уштеда енергије



Ова пећница има функције које вам помажу да уштедите енергију током свакодневног кувања.

Проверите да ли су врата пећнице затворена када пећница ради. Не отварајте врата пећнице сувише често током кувања. Одржавајте заптивку врата чистом и постарајте се да буде добро причвршћена на свом месту.

Користите метално посуђе за кување да бисте повећали уштеду енергије.

Кад је то могуће, немојте да загревате пећницу пре кувања.

Правите што краће размаке између печења када истовремено припремате неколико јела.

Кување са вентилатором

Када је могуће, користите функције кувања са вентилатором да бисте уштедели енергију.

Преостала топлота

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 obroка. 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.

Ставка у менију	Примена
Потпомогнута припрема	Приказује аутоматске програме.
Чишћење	Приказује програме чишћења.
Омиљено	Приказује омиљена подешавања.
Опције	За подешавање конфигурације пећнице.

Ставка у менију		Примена
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.
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.

Подмени	Примена
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	Кôд 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:						
 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:  .	 ... - изаберите жељену функцију.	Притисните: START .
Брзо искључивање	Искључите рерну, било који екран или поруку у било ком тренутку.	 - притисните и задржите док се рерна не искључи.		

Почните да кувате				
Корак 1	Корак 2	Корак 3	Корак 4	Корак 5

Почните да кувате

 - притисните да бисте укључили рерну.	 ... - изаберите функцију загревања.	 - подесите температуру.	ОК - притисните да бисте потврдили.	START - притисните да бисте почели да кувате.

Сазнајте како да брзо кувате

Користите аутоматске програме да, са подразумеваним подешавањима, брзо припремите јело:

Потпомогну- та припрема	Корак 1	Корак 2	Корак 3	Корак 4
	Притисните:  .	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: Потпомогнута припрема



ПОЋИТЕ ПРЕЧИЦОМ!

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.







www.electrolux.com/shop



867360503-C-082021

