



Electrolux



electrolux.com/register



EOC6P77WX

SQ	Udhëzimet për përdorim Furrë me avull	2
BG	Ръководство за употреба Фурна на пара	32
HR	Upute za uporabu Pečnica na paru	63
ET	Kasutusjuhend Auruahi	92
HU	Használati útmutató Gőzölős sütő	121
LV	Lietošanas instrukcija Tvaika cepeškrāsns	151
LT	Naudojimo instrukcija Garinė orkaitė	180
МК	Упатство за ракување Печка на пареа	209
RO	Manual de utilizare Cuptor cu abur	240
SR	Упутство за употребу Пећница на пару	270
SL	Navodila za uporabo Parna pečica	300



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



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



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



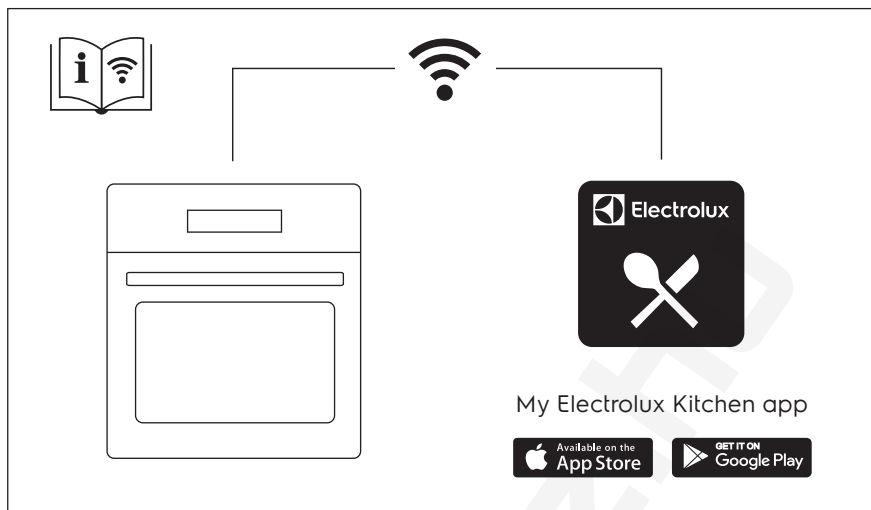
Për më shumë receta, këshilla, diagnostikim problemesh, shkarkoni aplikacionin **My Electrolux Kitchen**.



Rezervohet mundësia e ndryshimeve.

PËRMBAJTJA

1. INFORMACIONI I SIGURISË.....	4
2. UDHËZIMET PËR SIGURINË.....	6
3. INSTALIMI.....	9
4. PËRSHKRIM I PRODUKTIT.....	11
5. PANELI I KONTROLLIT.....	11
6. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË.....	12
7. PËRDORIMI I PËRDITSHËM.....	13
8. FUNKSIONET SHITESË.....	19
9. FUNKSIONET E ORËS.....	19
10. PËRDORIMI I AKSESORËVE.....	20
11. UDHËZIME DHE KËSHILLA.....	23
12. KUJDESI DHE PASTRIMI.....	25
13. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE.....	29
14. EFIKASITETI ENERGJETIK.....	30
15. ÇËSHTJE QË LIDHEN ME AMBIENTIN.....	31



1. ⚠ INFORMACIONI I SIGURISË

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

1.1 Siguria e fëmijëve dhe personave me probleme

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

1.2 Siguria e përgjithshme

- Kjo pajisje përdoret vetëm për gatim.

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

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

2. UDHËZIMET PËR SIGURINË

2.1 Instalimi

PARALAJMËRIM!

Vetëm një person i kualifikuar duhet ta instalojë këtë pajisje.

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

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

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

Korrenti gjithsej (W)	Seksioni i kordonit (mm ²)
maksimumi 1380	3x0.75
maksimumi 2300	3x1
maksimumi 3680	3x1.5

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

2.3 Përdorimi

PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje, djegiesh dhe goditjeje elektrike ose shpërthimi.

- Mos i ndryshoni specifikimet e pajisjes.
- Sigurohuni që vendet e ventilimit të mos jenë bllokuar.
- Mos harroni ta kontrolloni pajisjen gjatë punës.
- Çaktivizojeni pajisjen pas çdo përdorimi.

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

PARALAJMËRIM!

Rrezik i dëmtimit të pajisjes.

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

mobilies derisa pajisja të jetë ftohur plotësisht pas përdorimit.

2.4 Kujdesi dhe pastrimi

PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje, zjarri ose dëmtimi të pajisjes.

- Përpara mirëmbajtjes, çaktivizoni pajisjen dhe hiqni spinën 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 copë të butë e të njomë. Përdorni vetëm detergjente neutrale. Mos përdorni produkte gërryese, materiale të ashpra pastruese, tretës ose objekte metalike.
- Nëse përdorni spërkatës për furrën, ndiqni udhëzimet e sigurisë në paketim.

2.5 Pastrimi pirolitik

PARALAJMËRIM!

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

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

avuj nga mbetjet e gatimit dhe materialet e ndërtimit, si p.sh. konsumatorëve u këshillohet të:

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

2.6 Gatimi me avull

PARALAJMËRIM!

Rrezik djegieje dhe dëmtimi të pajisjes.

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

2.7 Ndriçimi i brendshëm

PARALAJMËRIM!

Rrezik goditjeje elektrike.

- Në lidhje me llambat brenda produktit dhe llambat e pjesëve të këmbimit të shitura veçmas: Këto llamba janë prodhuar për kushte ekstreme fizike në pajisjet elektroshtëpiake, si p.sh. temperaturë, dridhje, lagështirë, ose janë prodhuar për të sinjalizuar informacion rreth statusit të

përdorimit të pajisjes. Ato nuk janë prodhuar për t'u përdorur në aplikacione të tjera dhe nuk janë të përshtatshme për ndriçim në ambiente shtëpiake.

- Ky produkt përmban një burim drite të klasit G të efikasitetit të energjisë.
- Përdorni vetëm llamba me të njëjtat specifike.

2.8 Shërbimi

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

2.9 Hedhja



PARALAJMËRIM!

Rreziku i lëndimit ose mbytjes.

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

3. INSTALIMI



PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

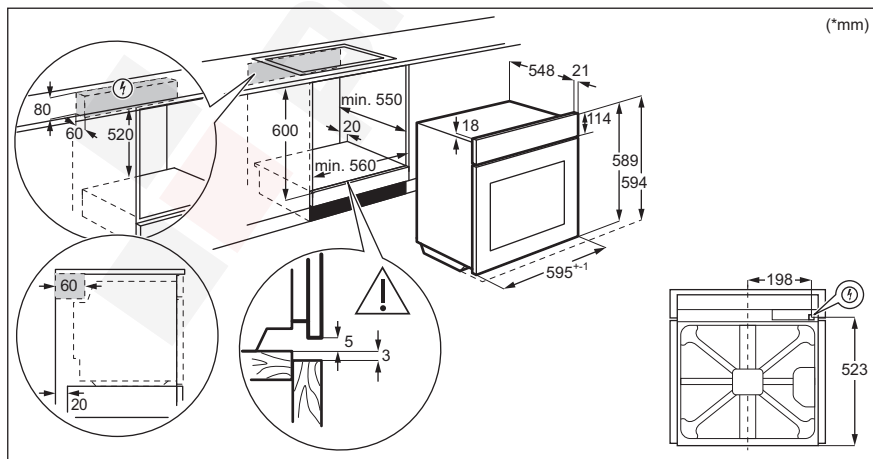
3.1 Montimi inkaso

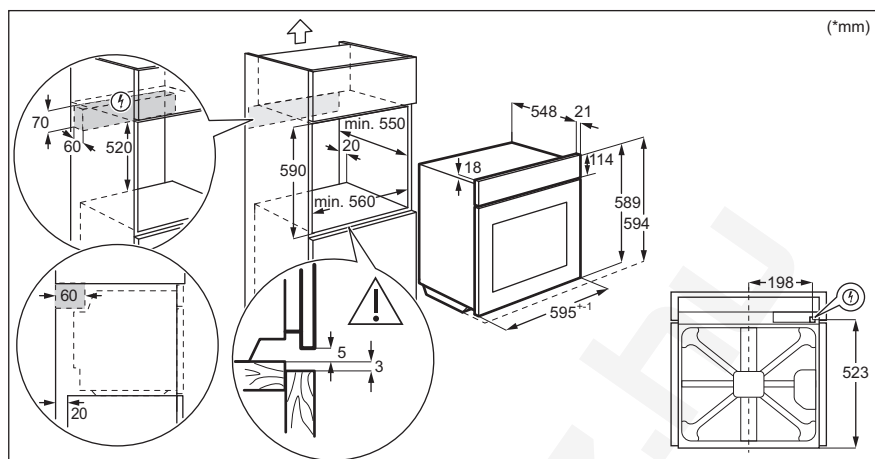


YouTube

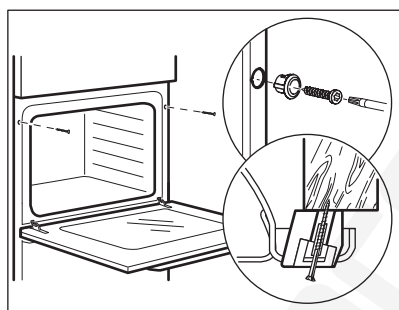
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



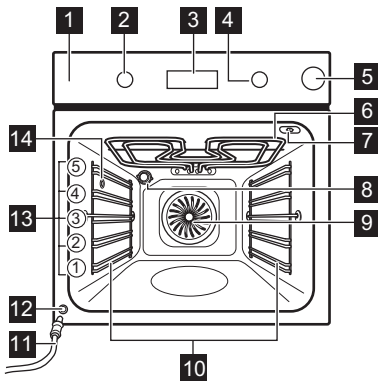


3.2 Sigurimi i furrës në kabinet



4. PËRSHKRIM I PRODUKTIT

4.1 Pasqyra e përgjithshme



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

4.2 Aksesorët

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

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

5. PANELI I KONTROLLIT

5.1 Ndezja dhe fikja e pajisjes

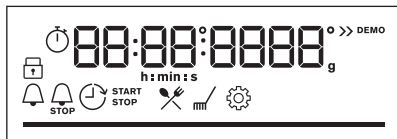
Për të ndezur pajisjen:

1. Shtypni butonin. Butoni del jashtë.
 2. Kthejeni çelësin e funksioneve të nxehjes për të zgjedhur një funksion.
 3. Kthejeni çelësin e komandimit për të zgjedhur temperaturën e dëshiruar.
 4. Shtypni OK.
- Për të fikur pajisjen, kthejeni çelësin për funksionet e nxehjes në **0**.

5.2 Përmbledhje e panelit të kontrollit

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

5.3 Treguesit e ekranit



Ekranit me funksionet kryesore.

	Pajisja është e kyçur.
	Futni menynë dhe zgjidhni ikonën për të hapur: Gatim i asistuar.
	Futni menynë dhe zgjidhni ikonën për të hapur: Pastrimi.
	Futni menynë dhe zgjidhni ikonën për të hapur: Parametrat
	Nxehje e shpejtë është e ndezur.
	Depozita e ujit është bosh. Rimbushni depozitën.

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

6. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË



PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

6.1 Pastrimi fillestar

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

6.2 Ngrohja paraprake fillestare

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

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

Lëreni pajisjen të funksionojë për 15 min.

- Vendosni funksionin . Vendosni temperaturën maksimale.

Lëreni pajisjen të funksionojë për 15 min.

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

6.3 Lidhja me valë

Për ta lidhur pajisjen ju nevojitet:

- Rrjet me valë me lidhje në internet.
 - Pajisje portative e lidhur në rrjetin me valë.
- Për të shkarkuar My Electrolux Kitchen aplikacionin: Skanoni kodin QR në pllakën e të dhënave me kamerën në pajisjen tuaj portative për t'u ridrejtuar në faqen kryesore të Electrolux. Pllaka e specifikimeve është në kornizën e përparme të brendësisë së pajisjes. Gjithashtu mund ta shkarkoni aplikacionin direkt nga dyqani i aplikacioneve.
 - Ndiqui udhëzimet e hyrjes në aplikacion.
 - Kthejeni çelësin e funksioneve të nxehjes për të zgjedhur .

4. Kthejeni çelësin e komandimit për të zgjedhur: Parametrat. Ndizni Wi-Fi.
Referojuni kapitullit "Menyja: Cilësimet."

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

6.4 Licencat e softuerit

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

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

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

7. PËRDORIMI I PËRDITSHËM



PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

7.1 Funksionet e nxehtës



Gatim me ajrim real

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



Gatim tradicional

Për të pjekur ushqimin në një nivel furre.



Lagështi e ulët

Funksioni është i përshtatshëm për mish, shpendë, gatime furrë dhe tava. Falë kombinimit të avullit dhe nxehtësisë mishi bëhet i lëngshëm dhe merr një teksturë të butë me një sipërfaqe krokante.



Ushqime të ngrira

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



Funksioni i picës

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



Nxehtësia e poshtme

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



Pjekje ventiluese me lagështirë

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



Skarë

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



Skarë turbo

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



Menuja

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



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

7.2 Shënime mbi:Pjekje ventiluese me lagështirë

Ky funksion ishte përdorur për të qenë në pajtim me kategorinë e efikasitetit energjetik dhe kërkesat e ekodizajnit (sipas EU 65/2014 dhe EU 66/2014). Testimet sipas: IEC/EN 60350-1.

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

Kur përdorni këtë funksion llamba fiket automatikisht pas 30 sekondash.

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

7.3 Cilësimi: Funksionet e nxehjes

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

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

7.4 Cilësimi: Gatimi me avull

1. Shtypni kapakun e sirtarit të ujit për ta hapur.
2. Mbushni sirtarin e ujit me 900 ml ujë.
3. Shtypni sirtarin e ujit në pozicionin e tij fillestar.
4. Kthejeni çelësin e funksioneve të furrës për të përzgjedhur funksionin e ngrohjes. 🍲.
5. Rrotullojeni çelësin e kontrollit për të vendosur një temperaturë °C.

7.5 Zbrazja e depozitës së ujit

Treguesi i rezervuarit të ujit



Depozita është plot.

Treguesi i rezervuarit të ujit



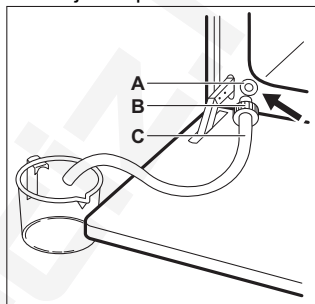
Depozita është gjysmë e mbushur.



Depozita është bosh. Rimbushni depozitën.

Nëse hidhni shumë ujë në depozitë, valvula e sigurisë e derdh ujin e tepërt në fund të hapësirës së brendshme të furrës.

1. Fikeni pajisjen, lëreni me derë të hapur dhe prisni derisa pajisja të jetë e ftohtë.
2. Lidhni tubin e kullimit **C** në valvulën e daljes **A** përmes lidhësit **B**.



3. Mbani fundin e tubit nën nivelin e **A** dhe shtypni **B** dhe shtypni në mënyrë të përsëritur për të mbledhur ujin e mbetur.
4. Shkëputni **C** dhe **B** dhe thajeni furrën me një sfungjer të butë.

7.6 Cilësimi: Gatim i asistuar 🍴

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

Kur funksioni mbaron, kontrolloni nëse ushqimi është gati.

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

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

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

3. Kthejeni çelësin e komandimit për të zgjedhur një numër të gatimit. Shtypni OK.
4. Vendosni ushqimin brenda pajisjes. Shtypni OK.

Gatim i asistuar

Legjenda



Sensori i ushqimit në dispozicion.
Vendosni Sensori i ushqimit në pjesën më të trashë të pjatës.
Pajisja fiket kur arrihet temperatura e caktuar Sensori i ushqimit.

Legjenda



Shtoni ujë në depozitë.



Ngrohni pajisjen përpara se të filloni gatimin.



Niveli i raftit.

Ekrani tregon **P** dhe një **numër** të gatimit që mund ta kontrolloni në tabelë.

Gatimi	Pesha	Niveli i raftit / Aksesori
1 Mish i pjekur lope, i pjekur pak		
2 Mish i pjekur lope, mesatare	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm copa të trasha	2: tepsi pjekjeje Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë. Fusni në pajisje.
3 Mish i pjekur lope, e pjekur mirë		
4 Biftek, mesatare	180 - 220 g për copë; 3 cm feta të trasha	3; enë pjekjeje në raftin e telit Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë. Fusni në pajisje.
5 Rosto viçi / fërguar (brinjë kryesore, rrethore lart, anësore e trashë)	1.5 - 2 kg	2; enë pjekjeje në raftin e telit Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë. Shtoni lëng. Fusni në pajisje.
6 Mish i pjekur lope, i pjekur pak (gatim i ngadaltë)		
7 Mish i pjekur lope, mesatare (gatim i ngadaltë)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm copa të trasha	2: tavë për pjekje Përdorni erëzat tuaja të preferuara ose thjesht kripë dhe piper të freskët të bluar. Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë. Fusni në pajisje.
8 Mish i pjekur lope, e pjekur mirë (gatim i ngadaltë)		
9 Filetë, e pjekur pak (gatim i ngadaltë)		
10 Filetë, mesatare (gatim i ngadaltë)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm copa të trasha	2: tepsi pjekjeje Përdorni erëzat tuaja të preferuara ose thjesht kripë dhe piper të freskët të bluar. Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë. Fusni në pajisje.
11 Fileto, e pjekur mirë (gatim i ngadaltë)		

	Gatimi	Pesha	Niveli i raftit / Aksesori
12	Rosto viji (p.sh. shpatull)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm copa të trasha	 2; enë pjekjeje në raftin e telit Përdorni erëzat tuaja të preferuara. Shtoni lëng. Pjekje e mbuluar.
13	Qafa ose shpatulla e pjekur nga derri	1.5 - 2 kg	 1; gatim rosto në raftin me rrjetë Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, kthejeni mishin nga ana tjetër.
14	Mish derri në copa (gatim i ngadaltë)	1.5 - 2 kg	 2; tepsì pjekjeje Përdorni erëzat tuaja të preferuara. Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, kthejeni mishin nga ana tjetër për pjekje të barabartë.
15	ljë, e freskët	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm copa të trasha	 2; gatim rosto në raftin me rrjetë Përdorni erëzat tuaja të preferuara.
16	Brinjë	2 - 3 kg; përdorni brinjë të pagatuara, 2 - 3 cm të holla	 3; tigan i thellë Shtoni lëng për të mbuluar pjesën e poshtme të enës. Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, kthejeni mishin nga ana tjetër.
17	Kofshë qengji me kocka	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm copa të trasha	 2; gatim rosto në tavë për pjekje Shtoni lëng. Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, kthejeni mishin nga ana tjetër.
18	Pulë e plotë	1 - 1.5 kg; e freskët	 2; tavë në tavë për pjekje Përdorni erëzat tuaja të preferuara. Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, kthejeni pulën nga ana tjetër për pjekje të barabartë.
19	Gjysmë pule	0.5 - 0.8 kg	 3; tepsì pjekjeje Përdorni erëzat tuaja të preferuara.
20	Gjoks pule	180 - 200 g për copë	 2; tavë në raftin e telit Përdorni erëzat tuaja të preferuara. Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë.
21	Kofshë pule, të freskëta	-	 3; tepsì pjekjeje Nëse së pari keni marinuar këmbët e pulës, vendosni temperaturë më të ulët dhe gatujini më gjatë.
22	Rosë, e plotë	2 - 3 kg	 2; enë pjekjeje në raftin e telit Përdorni erëzat tuaja të preferuara. Vendoseni mishin në tavën e rostos. Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, kthejeni rosën nga ana tjetër.
23	Patë, e plotë	4 - 5 kg	 2; tavë e thellë Përdorni erëzat tuaja të preferuara. Vendoseni mishin në tepsinë e thellë të pjekjes. Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, kthejeni patën nga ana tjetër.
24	Copë mishi	1 kg	 2; rafti me rrjetë Përdorni erëzat tuaja të preferuara.

Gatimi		Pesha	Niveli i raftit / Aksesori
25	Peshk i plotë, në skarë	0.5 - 1 kg për peshk	  2; tepsi pjekjeje Mbusheni peshkun me gjalpë dhe përdorni erëzat dhe barishtet tuaja të preferuara.
26	Fileta peshku	-	  3; tavë në raftin me rrjetë Përdorni erëzat tuaja të preferuara.
27	Kek me qumështor	-	 2;  tavë 28 cm me formë në raftin me rrjetë
28	Kek me mollë	-	 3; tepsi pjekjeje
29	Tartë me mollë	-	 2; formë byreku në raftin me rrjetë
30	Ëmbëlsirë me mollë	-	 1;  22 cm formë byreku në skarën me tel
31	Kekë Brownie	2 kg prej brumi	 3; tigan i thellë
32	Kekë në kupa me çokollatë	-	 3; tepsi kekësh me kupa në raftin e telit
33	Kek klasik	-	 2; tepsi buke në raftin me rrjetë
34	Patate të pjekura	1 kg	 2; tavë për pjekje Vendosini patatet e plota me lëkurë në tepsinë e pjekjes.
35	Feta	1 kg	 3; tepsi pjekjeje e veshur me letër furre Përdorni erëzat tuaja të preferuara. Pritini patatet në copa.
36	Perime të përziera në skarë	1 - 1.5 kg	 3; tepsi pjekjeje e veshur me letër furre Përdorni erëzat tuaja të preferuara. Pritini perimet në copa.
37	Kroketa, të ngrira	0.5 kg	 3; tepsi pjekjeje
38	Patate të holla, të ngrira	0.75 kg	 3; tepsi pjekjeje
39	Lazanjë me mish / zarzavate me peta të thata makaronash	1 - 1.5 kg	  1; tavë në raftin e telit
40	Patate gratin (patate të pagatuara)	1 - 1.5 kg	  1; tavë në raftin e telit Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, rrotullojeni tavën.
41	Picë e freskët, e hollë	-	  2; tepsi pjekjeje e veshur me letër furre
42	Picë e freskët, e trashë	-	  2; tavë për pjekje e veshur me letër pjekjeje
43	Quiche	-	 2; Tavë me formë në raftin me rrjetë

	Gatimi	Pesha	Niveli i raftit / Aksesori
44	Bagetë / çabatë / bukë e bardhë	0.8 kg	 2; tavë për pjekje e veshur me letër gatimi Duhet më shumë kohë për bukë të bardhë.
45	Të gjitha drithërat / thekra / buka e errët të gjitha drithërat në tepsinë e bukës	1 kg	 2; tavë për pjekje e veshur me letër pjekjeje / rafti me rrjetë

7.7 Ndryshimi: Parametrat

- Kthejeni çelësin që funksionet e ngrohjes të  për të hyrë në Menuja.
- Zgjidhni  Shtypni OK.
- Kthejeni çelësin e komandimit për të zgjedhur cilësimin. Shtypni OK.
- Rregulloni vlerën. Shtypni OK.
Rrotullojeni çelësin e funksioneve të nxehtësisë në pozicionin e çaktivizimit për të dalë Menuja.

Menuja: Parametrat

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

	Cilësim	Vlera
15	Rivendos të gjithë para,metrat	Po / Jo

7.8 Kursimi i energjisë



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

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

Përdorni enë metalike për të përmirësuar kursimin e energjisë.

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

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

Gatimi me ventilator

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

Nxehtësia e mbetur

Ventilatori dhe llamba vazhdojnë të funksionojnë. Kur fikni pajisjen, ekranit 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 pajisjes minimalisht 3 - 10 minuta përpara përfundimit të gatimit. Nxehtësia e mbetur brenda pajisjes do të vazhdojë të gatuajë.

Përdoreni nxehtësinë e mbetur për të ngrohur gatimet e tjera.

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

Gatimi me llambë të fikor

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

Pjekje ventiluese me lagështirë

Funksion i projektuar për të kursyer energjinë gjatë gatimit.

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

8. FUNKSIONET SHITESË

8.1 Kyçje

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

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

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

 OK - shtypeni e mbajeni për të aktivizuar funksionin.

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

 OK - shtypeni e mbajeni për të fikur funksionin.

8.2 Fikja automatike

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

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

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

8.3 Ventilatori i ftohjes

Kur pajisja është në punë, ventilatori i ftohjes ndizet automatikisht për t'i mbajtur sipërfaqet e pajisjes të ftohta. Nëse fikni pajisjen, ventilatori ftohës mund të vazhdojë të punojë derisa të ftohet pajisja.

9. FUNKSIONET E ORËS

9.1 Përshkrimi i funksioneve të orës

	Për të cilësuar orën që tregon kohën aktuale.
Ora Ditore	
	Për vendosjen e një kohëmatësi të numërimit mbrapsht. Kur përfundon kohëmatësi, bie sinjali akustik. Ky funksion nuk ndikon në funksionimin e furrës.
Kujtuesi i minutave	
	Për të cilësuar kohëzgjatjen e gatimit. Kur përfundon kohëmatësi, bie sinjali dhe funksioni i nxehtës do të fiket automatikisht.
Koha e gatimit	

	Për të shtyrë fillimin dhe / ose përfundimin e gatimit.
Shtyrja e orarit	
	Për të treguar sa kohë pajisja funksionon. Maksimumi është 23 o 59 min. Ky funksion nuk ka asnjë ndikim në funksionimin e furrës.
Kohëmatësi me rritje	

9.2 Cilësimi: Ora Ditore

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

2. Kthejeni çelësin e kontrollit për të zgjedhur: Ora Ditore.
3. Rrotulloni çelësin e kontrollit për të caktuar orën.
4. Shtypni **OK**.

9.3 Cilësimi: Kujtuesi i minutave

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

Ekrani tregon: 0:00 dhe .

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

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

9.4 Cilësimi: Koha e gatimit

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

Ekrani tregon: 0:00 dhe .

3. Rrotulloni çelësin e kontrollit për të cilësuar Koha e gatimit.
4. Shtypni **OK**.

Kohëmatësi fillon menjëherë numërimin mbrapsht.

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

9.5 Cilësimi: Shtyrja e orarit

1. Kthejeni çelësin e funksioneve të nxehjes për të zgjedhur funksionin.
2. Shtypni disa herë.

Ekrani tregon: ora e ditës FILLO .

3. Rrotulloni çelësin e komandimit për të vendosur kohën e nisjes.
4. Shtypni **OK**.

Ekrani tregon: --:-- NDALIMI .

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

6. Shtypni **OK**.
Kohëmatësi fillon të numërojë mbrapsht në një kohë të caktuar të fillimit.

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

9.6 Ndezja dhe fikja: Kohëmatësi me rritje

1. Kthejeni çelësin që funksionet e ngrohjes të për të hyrë në Menuja.
2. Kthejeni çelësin e komandimit për të zgjedhur / Kohëmatësi me rritje. Referojuni kapitullit "Përdorimi i përditshëm", Menuja: Parametrat.
3. Shtypni **OK**.
4. Kthejeni çelësin e komandimit për të ndezur dhe fikur funksionin.
5. Shtypni **OK**.

10. PËRDORIMI I AKSESORËVE



PARALAJMËRIM!

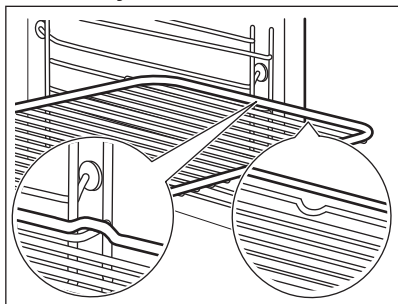
Referojuni kapitujve për sigurinë.

10.1 Futja e aksesoreve

Një dhëmbëzim i vogël në pjesën e sipërme rrit sigurinë. Dhëmbëzimet janë gjithashtu pajisje kundër animit. Buzët e ngritura përreth

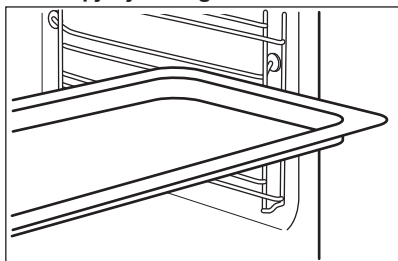
skarës parandalojnë rrëshqitjen nga rafti të enës.

Rafti me rrjetë



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

Tava e pjekjes / Tigan i thellë



Shtyni tavën midis shufrave drejtuese të mbajtëses së raftit.

10.2 Sensori i ushqimit

Mat temperaturën brenda ushqimit.

Duhet të vendosen dy temperatura të ndryshme:

- °C - temperatura brenda pajisjes.
-  - temperatura e brendshme e ushqimit.

Për rezultate sa më të mira në gatim:

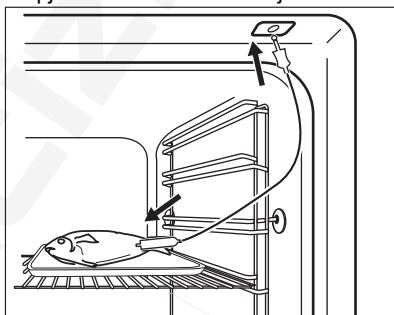
- Përbërësit duhet të jenë në temperaturë dhome.
- mos e përdorni për gatime të lëngshme.
- Gjatë gatimit, gjilpëra e sensorit të ushqimit duhet të futet plotësisht në ushqim.

Gatimi me: Sensori i ushqimit

⚠ PARALAJMËRIM!

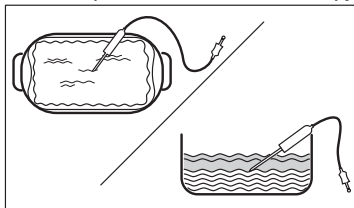
Ekziston rreziku i djegieve duke qënë se Sensori i ushqimit dhe mbajtëset e raftit nxehen. Mos e prekni dorezën e Sensorit të ushqimit me duar të zhveshura. Gjithmonë përdorni dorezat e furrës.

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



Tavë

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



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

Ekrani shfaq temperaturën aktuale të Sensorit të ushqimit

5.  - shtypni për të vendosur temperaturën e brendshme të sensorit.

6. Shtypni OK.

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

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

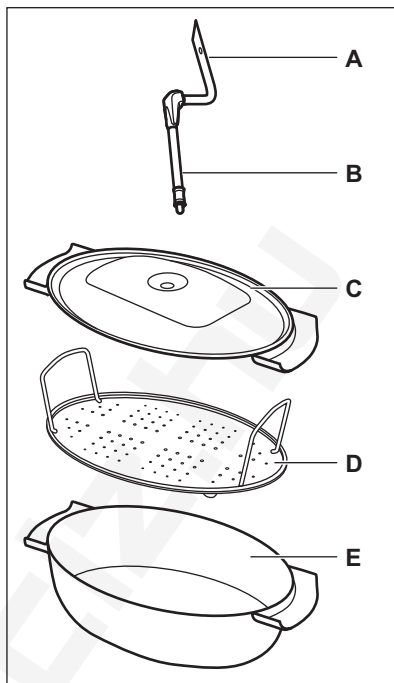
10.3 Ena e pjekjes dietetike për gatimin me avull



Ena e pjekjes dietetike nuk jepet me pajisjen. Për më tepër informacion, kontaktoni furnitorin tuaj vendor.

Enë për pjekje dietike përbëhet nga:

- A. Injektori - për gatim direkt me avull,
- B. Tubi i injektorit - për gatim me avull,
- C. Kapaku,
- D. Skara prej çeliku,
- E. Tasi prej qelqi.



Mos:

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

10.4 Gatimi me avull në enën e pjekjes dietetike

1. Vendoseni ushqimin nga skara prej çeliku në enën e gatimit dhe mbulojeni me kapak.
2. Vendoseni tubin e injeksionit brenda vrimës së kapakut.
3. Vendoseni enën e pjekjes mbi raftin e dytë duke filluar nga fundi.
4. Lidhni tubin e injeksionit me hyrjen e avullit. Referojuni kapitullit "Përshkrimi i produktit".
5. Vendoseni pajisjen në funksionin e gatimit me avull.

10.5 Gatimi i drejtpërdrejtë me avull

Vendoseni ushqimin nga skara prej çeliku në enën e gatimit. Shtoni pak ujë. Mos e përdorni kapakun.

Kur gatueri pjesë të mëdha të mishit, futeni injektorin brenda ushqimit.

PARALAJMËRIM!

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

1. Futni injektorin në tubin e injektorit. Lidhni skajin tjetër në hyrjen e avullit. Referojuni kapitullit "Përshkrimi i produktit".
2. Vendosni enën e pjekjes mbi raftin e parë apo të dytë duke nisur nga fundi. Sigurohuni që tubi i injeksionit të mos jetë i bllokuar. Mbajeni injektorin larg rezistencës.
3. Vendoseni pajisjen në funksionin e gatimit me avull.

11. UDHËZIME DHE KËSHILLA

11.1 Rekomandimet e gatimit

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

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

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

Simbolet e përdorura në tabela:

	Lloji i ushqimit
	Funksioni e ngrohjes
°C	Temperaturë
	Aksesori



Niveli i furrës



Koha e gatimit (min)

11.2 Pjekje ventiluese me lagështirë - aksesoret e rekomanduar

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

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

11.3 Pjekje ventiluese me lagështirë

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

		°C		
Role të ëmbla, 16 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	2	20 - 30
Simite, 9 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	2	30 - 40

		°C		
Picë, e ngrirë, 0,35 kg	rafti me rrjetë	220	2	10 - 15
Role biskotash	tavë për pjekje ose tavë e thellë	170	2	25 - 35
Kekë Brownie	tavë për pjekje ose tavë e thellë	175	3	25 - 30
Sufle, 6 copë	tasa qeramike në raftin e telit	200	3	25 - 30
Bazë 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
Kek me kupa, 12 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	170	2	30 - 40
Pasta me kripë, 20 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	2	25 - 30
Biskota me kore të shkrifët, 20 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	150	2	25 - 35
Tarta të vogla, 8 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	170	2	20 - 30
Perime, të ziera, 0,4 kg	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	3	35 - 45
Omëletë vegjetariane	tavë pice mbi raft teli	200	3	25 - 30
Perime mesdhetare, 0,7 kg	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	4	25 - 30

11.4 Informacion për institutet e testimit

Testimet sipas IEC 60350-1.

				°C	
Kekë të vegjël, 20 për tepsi	Gatim tradicional	Tava e pjekjes	3	170	20 - 35
Kekë të vegjël, 20 për tepsi	Gatim me ajrim real	Tava e pjekjes	3	150 - 160	20 - 35
Kekë të vegjël, 20 për tepsi	Gatim me ajrim real	Tava e pjekjes	2 dhe 4	150 - 160	20 - 35
Ëmbëlsirë me mollë, 2 tava Ø20 cm	Gatim tradicional	Rafti me rrjetë	2	180	70 - 90
Ëmbëlsirë me mollë, 2 tava Ø20 cm	Gatim me ajrim real	Rafti me rrjetë	2	160	70 - 90
Pandispanjë pa yndyrë, formë keku Ø 26 cm ¹⁾	Gatim tradicional	Rafti me rrjetë	2	170	40 - 50
Pandispanjë pa yndyrë, formë keku Ø 26 cm ¹⁾	Gatim me ajrim real	Rafti me rrjetë	2	160	40 - 50
Pandispanjë pa yndyrë, formë keku Ø 26 cm ¹⁾	Gatim me ajrim real	Rafti me rrjetë	2 dhe 4	160	40 - 60
Amareta	Gatim me ajrim real	Tava e pjekjes	3	140 - 150	20 - 40
Amareta	Gatim me ajrim real	Tava e pjekjes	2 dhe 4	140 - 150	25 - 45
Amareta	Gatim tradicional	Tava e pjekjes	3	140 - 150	25 - 45
Bukë e thekur, 4 - 6 copë ¹⁾	Skarë	Rafti me rrjetë	4	maks.	1 - 5
Qofte prej mish lope, 6 copë, 0.6 kg ²⁾	Skarë	Rafti me rrjetë, tavë kullimi	4	maks.	20 - 30

¹⁾ Ngrohni pajisjen paraprakisht për 10 minuta.

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

12. KUJDESI DHE PASTRIMI



PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

12.1 Shënime për pastrimin

Agjentët e pastrimit

- Pastroni vetëm me një copë me mikrofibra pjesën ballore të pajisjes me ujë të ngrohtë dhe një detergjent të butë.

- Përdorni një solucion pastrues për të pastruar sipërfaqet metalike.
- Pastroni njollat me një detergjent të butë.

Përdorimi i përditshëm

- Fshini pjesën e brendshme të pajisjes pas çdo përdorimi të saj. Grumbullimi i yndyrës ose mbetjeve të tjera mund të shkaktojë zjarr.
- Në pajisje ose në panelet e dyerve prej xhami mund të kondensohet lagështi. Për

të ulur kondensimin, lëreni pajisjen të punojë për 10 minuta para gatimit. Mos e ruani ushqimin në pajisje për më shumë se 20 minuta. Thajeni pjesën e brendshme të pajisjes vetëm me një copë me mikrofibër pas çdo përdorimi.

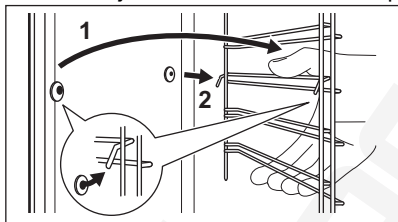
Aksesorët

- Pastrojini të gjithë aksesorët pas çdo përdorimi dhe lëreni të thahen. Përdorni vetëm një leckë me mikrofibra me ujë të ngrohtë dhe detergjent të butë. Mos i pastroni aksesorët në lavastovilje.
- Mos i pastroni aksesorët që nuk ngjisin duke përdorur pastrues agresivë ose objekte me majë të mprehtë.

12.2 Heqja e mbajtëseve të rafteve

Hiqni mbajtëset e rafteve për të pastruar pajisjen.

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



Montojini mbajtëset e rafteve në rendin e kundërt.

Kunjat mbajtës në treguesit teleskopikë duhet të drejtohen përpara.

12.3 Pastrimi pirolitik



PARALAJMËRIM!

Ekziston mundësia e djegies.



KUJDES!

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

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

Gjatë pastrimit, llamba e furrës qëndron e fikur.

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

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

6. Kthejeni çelësin e komandimit për të zgjedhur programin e pastrimit dhe shtypni OK.
7. Shtypni OK për të filluar pastrimin.
8. Pas pastrimit, rrotullojeni çelësin e funksioneve të nxehtësisë në pozicionin e çaktivizimit.

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

Kur furra të jetë ftohur sërish, dera shkyçet.

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

12.4 Kujtuesi Për Pastrimin

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

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

12.5 Pastrimi i depozitës së ujit.



PARALAJMËRIM!

Mos futni ujë në depozitën e ujit gjatë procedurës së pastrimit.

1. Fikni pajisjen.
2. Vendosni një tavë të thellë poshtë hyrjes së avullit.
3. Fusni ujë në sirtarin e ujit: 850 ml. Shtoni acid citrik: 5 lugë çaji. Prisni për 60 min.
4. Ndizeni pajisjen dhe cilësoni funksionin: Lagështi e ulët. Cilësoni temperaturën në 230 °C.
5. Fikni pajisjen pas 25 min dhe prisni derisa të jetë e ftohtë.
6. Ndizeni pajisjen dhe vendosni funksionin: Lagështi e ulët. Cilësoni temperaturën ndërmjet 130 dhe 230 °C.

7. Fikni pajisjen pas 10 minutash dhe prisni derisa të jetë e ftohtë.
8. Zbrazni depozitën e ujit. Shikoni kapitullin "Përdorimi i përditshëm", "Zbrazja e depozitës së ujit".

Për të parandaluar mbetjet e çmërsit zbrazni depozitën e ujit pas çdo gatimi me avull.

9. Shpëlajeni depozitën e ujit dhe pastroni mbetjet e çmërsit me një leckë të butë.

10. Pastroni tubin e shkarkimit me ujë të ngrohtë dhe detergjent të butë.

Në tabelën e mëposhtme tregohet diapazoni i fortësisë së ujit (dH) me nivelin përkatës të depozitimit të kalciumit dhe të cilësisë së ujit.

Nëse niveli i fortësisë së ujit tejkalon 4, mbusheni sirtarin e ujit me ujë të blerë.

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

12.6 Heqja dhe instalimi i derës

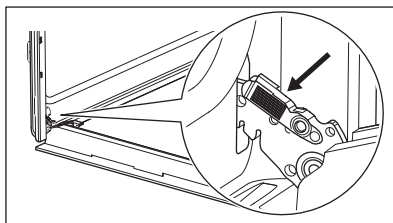
Dera e furrës ka tri panele xhami. Mund t'i hiqni derën e furrës dhe panelet e brendshme prej xhami për t'i pastruar. Lexoni të gjithë udhëzimin "Heqja dhe instalimi i derës" përpara se të hiqni panelet prej xhami.



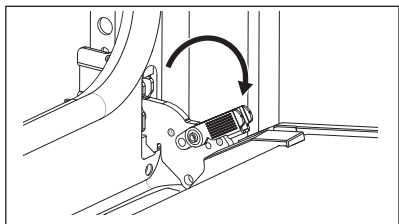
KUJDES!

Mos e përdorni pajisjen pa panelet prej xhami.

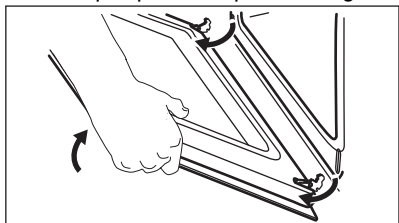
1. Hapeni derën plotësisht dhe mbani të dyja menteshat.



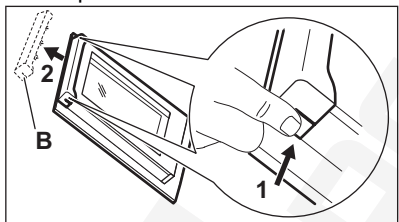
2. Ngrini dhe tërhiqni shulat derisa të klikojnë.



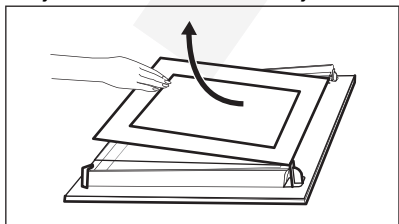
3. Mbylleni derën e furrës në pozicionin e parë të hapjes. Më pas ngrini dhe tërhiqeni për ta hequr derën nga vendi.



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



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



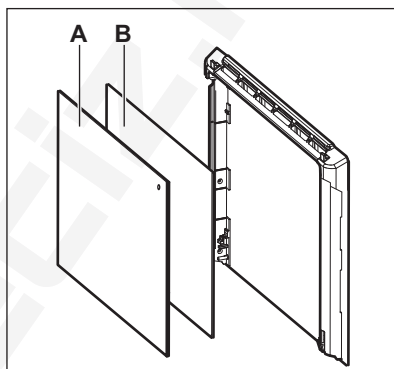
8. Pastrojini panelet prej xhami me ujë dhe sapun. Thajini me kujdes panelet prej xhami. Mos i pastroni panelet prej xhami në pjatlarëse.

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

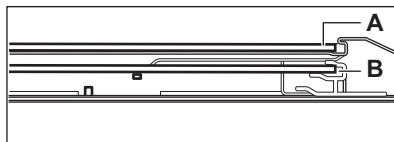
Nëse dera është montuar saktë, do të dëgjoni një klikim kur mbyllni shulat.

Sigurohuni që t'i rivendosni panelet prej xhami (**A** dhe **B**) në sekuencën e duhur. Kontrolloni për simbolin / printimin në anën e panelit të xhamit. Secili nga panelet e xhamit duket ndryshe për t'a bërë çmontimin dhe montimin më të lehtë.

Kur instalohet saktë korniza e derës kërcet.



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



12.7 Ndërrimi i llambës

⚠ PARALAJMËRIM!

Rrezik goditjeje elektrike.
Llamba mund të jetë e nxehtë.

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

KUJDES!

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

Llamba e pasme

1. Rrotullojeni kapakun e llambës për ta hequr.

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

13. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE

PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

13.1 Çfarë duhet bërë nëse...

Problemi	Kontrolloni nëse...
Nuk mund ta aktivizoni apo vini në punë pajisjen.	Pajisja është e lidhur saktë me rrjetin elektrik.
Pajisja nuk nxehet.	Fikja automatike është e çaktivizuar.
Pajisja nuk nxehet.	Dera e pajisjes është e mbyllur.
Pajisja nuk nxehet.	Është djegur siguresa.
Pajisja nuk nxehet.	Kyçje është i çaktivizuar.
Llamba është e fukur.	Pjekje ventiluese me lagështirë - është i aktivizuar.
Llamba nuk punon.	Llamba është djegur.
Sensori i ushqimit nuk punon.	Spina e Sensori i ushqimit është e futur plotësisht në prizë.
Err C2	Hoqët spinën e Sensori i ushqimit nga priza.
Err C3	Dera e pajisjes është e mbyllur ose kyçi i derës nuk është i prishur.
Err F102	Dera e pajisjes është e mbyllur.
Err F102	Kyçi i derës nuk është i prishur.
Ekrani tregon 00:00 .	Pati një ndërprerje të energjisë. Çaktimi i periudhës së ditës.
Në pjesën e brendshme të furrës ka ujë.	Në depozitën e ujit nuk ka shumë ujë.
 - treguesi është fukur.	Në depozitën e ujit ka ujë të mjaftueshëm. Nëse brenda pajisjes fillon të kullojë ujë dhe treguesi është ende i fukur, kontaktoni një Qendër të autorizuar shërbimi.
 - treguesi është i ndezur.	Në depozitë ka ujë të mjaftueshëm. Nëse depozita është plot dhe treguesi është ende i fukur, kontaktoni një qendër të autorizuar shërbimi.

Problemi	Kontrolloni nëse...
Gatimi me avull nuk funksionon.	Nuk ka mbetje çmërsi në hyrjen e avullit.
Gatimi me avull nuk funksionon.	Në depozitën e ujit ka ujë.
Duhen më shumë se tre minuta për të zbrazur depozitën e ujit ose uji rrjedh nga hapja e hyrjes së avullit.	Nuk ka mbetje çmërsi në hyrjen e avullit. Pastroni depozitën e ujit.



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

13.2 Të dhënat e shërbimit

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

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

Ju rekomandojmë t'i shkruani të dhënat këtu:

Modeli (MOD.):

Numri i produktit (PNC):

Numri i serisë (S.N.):

14. EFIKASITETI ENERGJETIK

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

Emri i furnizuesit	Electrolux
Identifikimi i modelit	EOC6P77WX 949494857
Indeksi i Eficiencës së Energjisë	81.2
Klasi i efikasitetit energjetik	A+
Konsumi i energjisë me ngarkesë standarde, regjimi tradicional	0.93kWh/cikël
Konsumi i energjisë me ngarkesë standarde, regjimi me ventilim të detyruar	0.69kWh/cikël
Numri i zgavrave	1
Burimi i nxehtësisë	Elektriciteti
Volumi	72l
Lloji i furrës	Furrë e integruar
Sasi	32.8kg
IEC/EN 60350-1 - Pajisje shtëpiake gatimi me energji elektrike - Pjesa 1: Gama, furrat, furrat me avull dhe skarat - Metodat për matjen e performancës.	

15. ÇËSHTJE QË LIDHEN ME AMBIENTIN

Ricikloni materialet me simbolin .
Vendoseni ambalazhin te kontejnerët e riciklimit nëse ka. Ndiemoni në mbrojtjen e mjedisit dhe shëndetit të njerëzve dhe në riciklimin e mbetjeve të pajisjeve elektrike dhe

elektronike. Mos hidhni pajisjet e shënuara me simbolin  e mbeturinave shtëpiake. Ktheni produktin në pikën lokale të riciklimit ose kontaktoni me zyrën komunale.

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



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



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



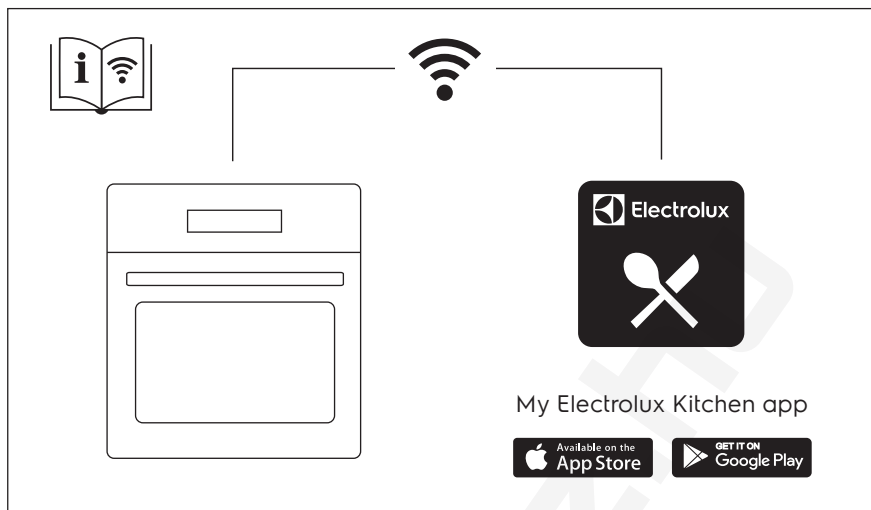
За повече рецепти, съвети, отстраняване на неизправности изтеглете приложение **My Electrolux Kitchen**.



Запазваме си правото на изменения.

СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	34
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	36
3. ИНСТАЛИРАНЕ.....	39
4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА.....	41
5. КОМАНДНО ТАБЛО.....	41
6. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА.....	42
7. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....	43
8. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....	49
9. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА.....	50
10. ИЗПОЛЗВАНЕ НА АКСЕСОАРИТЕ.....	51
11. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	53
12. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ.....	56
13. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	60
14. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	61
15. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА.....	62



1. ⚠ ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

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

1.1 Безопасност за деца и хора в неравностойно положение

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

1.2 Обща безопасност

- Този уред е предназначен само за готвене.

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

повърхността и това да доведе до счупване на стъклото.

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

2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

2.1 Инсталация



ВНИМАНИЕ!

Само квалифицирано лице може да извърши монтажа на уреда.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

2.2 Електрическо свързване



ВНИМАНИЕ!

Риск от пожар или токов удар.

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

- Внимавайте да не повредите захранващия щепсел и захранващия кабел. Ако захранващият кабел трябва да бъде подменен, това трябва да бъде извършено от нашия оторизиран сервизен център.
- Не допускайте захранващите кабели да се доближават до вратичката на уреда или пространството под него, особено когато е включен или когато вратичката е гореща.
- Защитата от токов удар на горещите и изолирани части трябва да бъде затегната по такъв начин, че да не може да се отстрани без инструменти.
- Свържете кабела за захранването към контакта единствено в края на инсталацията. Уверете се, че щепселът за захранване е достъпен след инсталирането.
- Ако контактът е разхлабен, не свързвайте захранващия щепсел.
- Не издърпвайте захранващия кабел, за да изключите уреда. Винаги издърпвайте щепсела на захранването.
- Използвайте само правилни устройства за изолация: предпазни прекъсвачи на мрежата, предпазители (предпазителите от винтов тип трябва да се извадят от фасунгата), изключватели и контактори за утечка на заземяването.
- 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 електрозахранващ щепсел и кабел.

Типове кабели, подходящи за инсталация или подмяна за Европа:

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

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

Обща мощност (W)	Сечение на кабела (мм ²)
максимум 1380	3x0.75
максимум 2300	3x1
максимум 3680	3x1.5

Заземителният кабел (зелен/жълт кабел) трябва да бъде с 2 см по-дълъг от кафявия фазов и синия нулев кабел .

2.3 Използване

ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване, изгаряния, токов удар или експлозия.

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

ВНИМАНИЕ!

Риск от повреда на уреда.

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

2.4 Грижа и почистване

ВНИМАНИЕ!

Опасност от нараняване, пожар или повреда на уреда.

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

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

2.5 Пиролитично почистване

ВНИМАНИЕ!

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

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

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

2.6 Готвене на пара



ВНИМАНИЕ!

Опасност от изгаряния и повреда на уреда.

- Изпусканата пара може да предизвика изгаряния:
 - Не отваряйте вратата на уреда по време на готвене на пара.
 - След готвене на пара, отваряйте внимателно вратичката на уреда.

2.7 Вътрешно осветление



ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар.

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

2.8 Обслужване

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

2.9 Изхвърляне



ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване или задушаване.

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

3. ИНСТАЛИРАНЕ



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

3.1 Вграждане

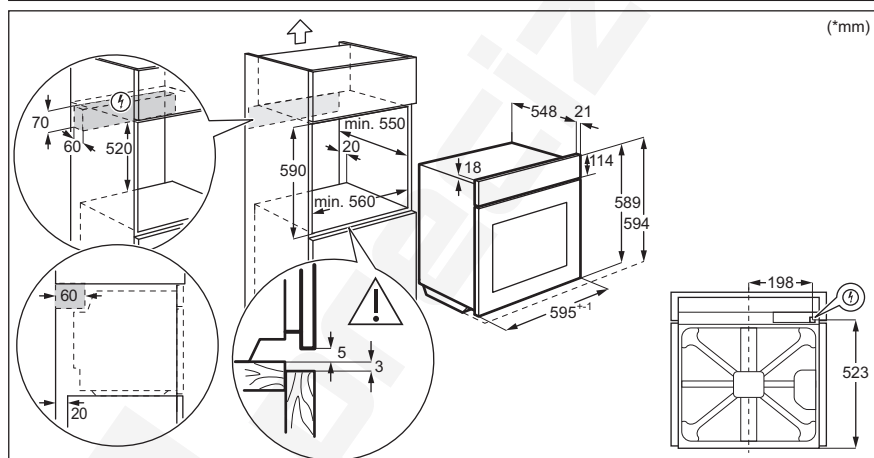
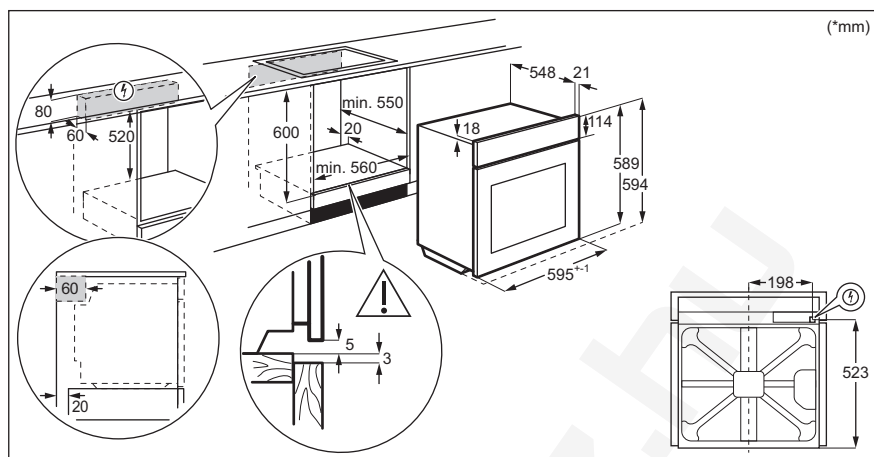


YouTube

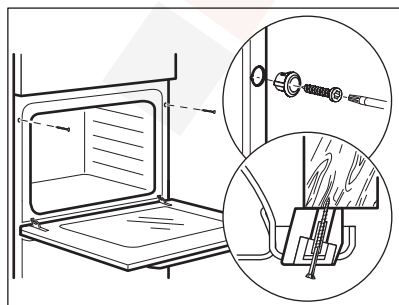
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



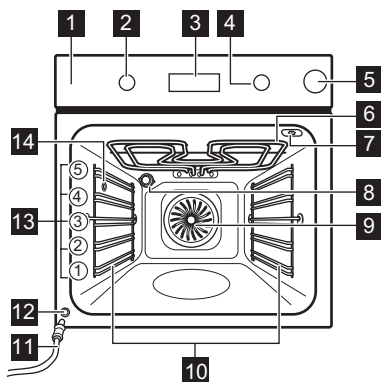


3.2 Закрепване на фурната към отвора за вграждане



4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

4.1 Общ преглед



- 1** Контролен панел
- 2** Копче за функциите за нагряване
- 3** Екран
- 4** Копче за управление
- 5** Водосъдържател
- 6** Нагряващ елемент
- 7** Гнездо за включване на термосондата
- 8** Лампа
- 9** Вентилатор
- 10** Водачи за скара, отстраняеми
- 11** Тръба за оттичане
- 12** Вентил за източване на водата
- 13** Позиция на скара
- 14** Вход за пара

4.2 Аксесоари

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

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

5. КОМАНДНО ТАБЛО

5.1 Включване и изключване на уреда

За да включите уреда:

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

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

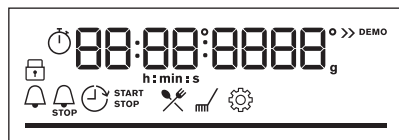


5.2 Преглед на контролния панел

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

OK Натиснете , за да потвърдите избора си.

5.3 Индикатори на екрана



Екран със зададени функции на бутоните.

 Уредът е заключен.

 Влезте в менюто и изберете иконата, за да отворите: Помощ при готвене.

 Влезте в менюто и изберете иконата, за да отворите: Почистване.

 Влезте в менюто и изберете иконата, за да отворите: Настройки

» Бързо нагряване свети.

 Контейнерът за вода е празен. Напълнете резервоара.

 Резервоарът за вода е наполовина пълен.

 Резервоарът за вода е пълен.

 Термосонда свети.

Таймер светит.

 Приключване свети.

 Отложен старт свети.

 Брояч свети.

Wi-Fi свети.

 Дистанционно управление свети.

За температура или време. Лентата е цялата червена, когато уредът достигне зададената температура.

6. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА



Вж. глава "Безопасност".

6.1 Първоначално почистване

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

6.2 Начално предварително затопляне

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

1. Извадете от уреда всички аксесоари и подвижните опори на скалата.

2. Задаване на функцията . Задайте максималната температура. Оставете уреда да работи в продължение на 1 ч.
3. Задаване на функцията . Задайте максималната температура. Оставете уреда да работи в продължение на 15 мин.
4. Задаване на функцията . Задайте максималната температура. Оставете уреда да работи в продължение на 15 мин.

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

6.3 Безжична връзка

За да свържете уреда, който Ви трябва:

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

1. За да изтеглите My Electrolux Kitchen приложението: Сканирайте QR кода на табелката с данни с камерата на мобилното си устройство, за да бъдете пренасочени към началната страница на Electrolux.
Фирмената табелка с данни се намира на предната част на вътрешността на уреда. Можете също да изтеглите приложението директно от магазина за приложения.
2. Следвайте инструкциите за инсталиране на приложението.
3. Завъртете ключа за функцията за загряване, за да изберете .
4. Завъртете контролния ключ, за да изберете: Настройки. Включване Wi-Fi. Вижте глава „Меню: Настройки“.

Честота	2.4 GHz WLAN
	2400 - 2483.5 MHz
Протокол	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM

Максимална EIRP < 20 dBm (100 mW)
мощност

Wi-Fi модул NIUS-50

6.4 Софтуерни лицензи

Софтуерът в този продукт съдържа компоненти, които са базирани на безплатен софтуер и такъв с отворен код. Electrolux благодари за приноса на общностите, предоставящи софтуер с отворен код и роботика, към проекта за разработване.

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

7. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

7.1 Функции нагряване



Горещ въздух/вентилир

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



Традиционно печене

За печене на тестени и месни храни на едно ниво.



Ниска влажност

Тази функция е подходяща за месо, птици, ястия на фурна и задушено. Благодарение на комбинацията от пара и топлина, месото придобива сочна и мека консистенция с хрупкава коричка.



Дълбоко замразени храни

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



Функция пица

За печене на пица. За хрупкав и запечен блат.



Долен нагревател

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



Печене с влажност

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



Грил

За запичане на тънки храни или препичане на хляб.



Турбо грил

За печене на големи парчета месо или птици с костите на едно ниво. За огретени и за кафява коричка.



Меню

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



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

7.2 Бележки относно:Печене с влажност

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

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

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

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

7.3 Настройка: Функции нагряване

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

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

7.4 Настройка: Готвене на пара

1. Натиснете капака на водосъдържателя, за да го отворите.
2. Напълнете водосъдържателя с 900 мл вода.

3. Натиснете водосъдържателя в първоначално му положение.
4. Завъртете ключа за Функции нагряване, за да изберете Функция нагряване .
5. Завъртете контролното копче, за да зададете температурата °C.

7.5 Изпразване на резервоара за вода

Индикатори на резервоара за вода



Резервоарът е пълен.



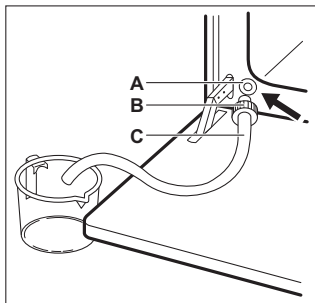
Резервоарът е наполовина пълен.



Резервоарът е празен. Напълнете резервоара.

Ако налеее твърде много вода в резервоара, аварийният отвор изтласква водата към дъното на фурната.

1. Изключете уреда, оставете го с отворена вратичка и изчакайте, докато уредът изстине.
2. Свържете тръбата за източване **С** към вентила за източване **А** през конектора **В**.



3. Оставете края на тръбата под нивото на **А** и натискайте **В** непрекъснато, за да съберете останалата вода.
4. Отделете **С** и **В** и подсушете уреда с мека гъба.

7.6 Настройка: Помощ при готвене



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

Когато функцията приключва, проверете дали храната е готова.

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

- Алангле
- Средно изпечено
- Добре изпечено

1. Завъртете ключа за функциите за нагряване, за да влезете в **Меню**.

2. Изберете . Натиснете **ОК**.

3. Завъртете контролния ключ, за да изберете номера на ястието.

Натиснете: **ОК**

4. Поставете храната в уреда. Натиснете: **ОК**

Помощ при готвене

Легенда



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

Когато зададената Термосонда температура е достигната, уредът се изключва.



Добавете вода в резервоара.



Подгрейте предварително уреда, преди да започнете да готвите.



Ниво на скарата.

Дисплеят показва **Р** и **номер** на ястието, което можете да проверите в таблицата.

Ястие	Тегло	Ниво на скарата/Акcesoари
1 Говеждо печено, алангле		
2 Говеждо печено, средно изпечено	1 - 1.5 кг; 4 - 5 см дебели парчета	2; тава за печене Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете в уреда.
3 Говеждо печено, добре изпечено		
4 Пържола, средно изпечена	180 - 220 г на парче; 3 см дебели резена	3; печене на ястието на скара Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете в уреда.
5 Печено/Задушено говеждо (основно ребро, бут, корем)	1.5 - 2 кг	2; печене на ястието на скара Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Добавете течност. Поставете в уреда.
6 Печено говеждо, алангле (бавно готвене)		
7 Печено говеждо, средно изпечено (бавно готвене)	1 - 1.5 кг; 4 - 5 см дебели парчета	2; тава за печене Използвайте любимите си подправки или само сол и прясно смлян пипер. Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете в уреда.
8 Печено говеждо, добре изпечено (бавно готвене)		

	Ястие	Тегло	Ниво на скарата/Аксесоари
9	Филе, алангле (бавно готвене)		
10	Филе, средно изпечено (бавно готвене)	0,5 - 1,5 кг; 5 - 6 см дебели парчета	  2; тава за печене Използвайте любимите си подправки или само сол и прясно смлян пипер. Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете в уреда.
11	Филе, изпечено (бавно готвене)		
12	Печено телешко (напр., плешка)	0,8 - 1,5 кг; 4 см дебели парчета	  2; печена на ястието на скара Използвайте любимите си подправки. Добавете течност. Покрито печено.
13	Печен свински врат или плешка	1,5 - 2 кг	  1; печене на ястието на скара След половината от времето за готвене обърнете месото.
14	Дърпано свинско (бавно готвене)	1,5 - 2 кг	  2; тава за печене Използвайте любимите си подправки. След половината от времето за готвене обърнете месото, за да получи равномерен златист цвят.
15	Бонфиле, прясно	1 - 1,5 кг; 5 - 6 см дебели парчета	  2; печене на ястието на скара Използвайте любимите си подправки.
16	Свински ребра	2 - 3 кг; използвайте сурови, 2 - 3 см тънки резервни ребра	 3; дълбок тиган Добавете течност, за да покриете дъното на ястието. След половината от времето за готвене обърнете месото.
17	Агнешки бут с кост	1,5 - 2 кг; 7 - 9 см дебели парчета	  2; печете ястието в тава за печене Добавете течност. След половината от времето за готвене обърнете месото.
18	Цяло пиле	1 - 1,5 кг; пресни	  2; задушено в тава за печене Използвайте любимите си подправки. След половината от времето за готвене обърнете пилето, за да получи равномерен златист цвят.
19	Половин пиле	0,5 - 0,8 кг	  3; тава за печене Използвайте любимите си подправки.
20	Пилешки гърди	180 - 200 г на парче	  2; касерол на скара Използвайте любимите си подправки. Запържете месото за няколко минути в горещ тиган.
21	Пилешки бутчета, пресни	-	  3; тава за печене Ако първо мариновате пилешките бутчета, задайте по-ниска температура и гответе по-дълго.

	Ястие	Тегло	Ниво на скарата/Аксесоари
22	Патица, цяла	2 - 3 кг	 2; печена на ястието на скара Използвайте любимите си подправки. Поставете месото в съд за печене. След половината от времето за готвене обърнете патицата.
23	Гъска, цяла	4 - 5 кг	 2; дълбок тиган Използвайте любимите си подправки. Поставете месото в дълбока тава за печене. След половината от времето за готвене обърнете гъската.
24	Руло „Стефани“	1 кг	 2; скара Използвайте любимите си подправки.
25	Цяла риба, на грил	0.5 - 1 кг на риба	 2; тава за печене Напълнете рибата с масло и използвайте любимите си подправки и билки.
26	Филе от риба	-	 3; задушено на скара Използвайте любимите си подправки.
27	Чийзкейк	-	2;  28 см форма за торта на скара
28	Ябълков кейк	-	3; тава за печене
29	Ябълков тарт	-	2; форма за пай на скара
30	Ябълков пай	-	1;  22 см форма за пай на скара
31	Брауни	2 кг тесто	3; дълбок тиган
32	Шоколадови мъфини	-	3; форма за мъфини на скара
33	Кейк с хлебна форма	-	2; форма за хляб на скара
34	Печени картофи	1 кг	2; тава за печене Поставете цели картофи с обелката в тава за печене.
35	Картофи с коричка	1 кг	3; тава за печене с поставена хартия за печене Използвайте любимите си подправки. Нарезете картофите на парчета.
36	Гриловани смесени зеленчуци	1 - 1.5 кг	3; тава за печене с поставена хартия за печене Използвайте любимите си подправки. Нарезете зеленчуците на парчета.
37	Крокети, замразени	0.5 кг	3; тава за печене
38	Пържени картофи, замразени	0.75 кг	3; тава за печене

	Ястие	Тегло	Ниво на скарата/Аксесоари
39	Лазаня с месо/ зеленчуци със сухи кори за паста	1 - 1.5 кг	 1; касерол на скара
40	Картофен огретен (сурови картофи)	1 - 1.5 кг	 1; касерол на скара Завъртете ястието след половината от времето за готвене.
41	Прясна пица, тънка	-	 2; тава за печене с поставена хартия за печене
42	Прясна пица, дебела	-	 2; тава за печене с поставена хартия за печене
43	Киш	-	 2; тава за печене на скара
44	Багета/Чабата/Бял хляб	0.8 кг	 2; тава за печене с поставена хартия за печене За бял хляб е необходимо повече време.
45	Всички пълнозърнести /ржени/тип-ови хлябове във форма за хляб	1 кг	 2; тава за печене поставена хартия за печене / скара

7.7 Промяна: Настройки

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

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

Меню: Настройки

Настройка	Стойност
01 Час от денонощието	Смяна
02 Яркост на екрана	1 - 5
03 Звук на бутоните	1 - Звуков сигнал, 2 - Щракване, 3 - Изключен звук
04 Сила на звук. сигнал	1 - 4
05 Термосонда Действие	1 - Аларма и стоп, 2 - Аларма

Настройка	Стойност
06 Брояч	Вкл. / Изкл.
07 Осветление	Вкл. / Изкл.
08 Бързо нагриване	Вкл. / Изкл.
09 Напомняне за почистване	Вкл. / Изкл.
10 Wi-Fi	Вкл. / Изкл.
11 Авто дистанционно действие	Вкл. / Изкл.
12 Забравяне на мрежата	Да/Не
13 Демо режим	Активиращ код: 2468
14 Софтуерна версия	Проверка
15 Зануляване на настройките	Да/Не

7.8 Енергоспестяваща



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

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

Използвайте метални готварски съдове, за да подобрите енергоспестяването.

Когато е възможно, не подгрявайте 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

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

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

Използвайте остатъчната топлина, за да затопляте други храни.

Подгряване на храна

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

Готвене с изключена лампичка

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

Печене с влажност

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

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

8. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

8.1 Заклучване

Тази функция предотвратява случайна промяна в работата на уреда.

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

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

OK - натиснете и задръжте, за да включите функцията.

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

OK - натиснете и задръжте, за да изключите функцията.

8.2 Автоматично изключване

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

(°C)	(ч)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5

 (°C)	 (ч)
200 - 245	5.5
250 - максимум	3

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

8.3 Охлаждащ вентилатор

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

9. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА

9.1 Описание на функциите на часовника

	За да настроите часовника, който показва текущото време.
Час от денонощието	
	За задаване на обратно броене. Когато таймерът приключи се чува сигнал. Функцията не влияе върху работата на фурната.
Таймер	
	За задаване на времетраене на готвенето. Когато таймерът приключи, прозвучава звуков сигнал и функцията за нагряване се изключва автоматично.
Време за готвене	
	За отлагане на старта и/или края на готвенето.
Отложен старт	
	Показва колко дълго работи уредът. Максимумът е 23 ч 59 мин. Тази функция не влияе върху работата на фурната.
Брояч	

9.2 Настройка: Час от денонощието

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

9.3 Настройка: Таймер

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

На екрана се показва: 0:00 и .

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

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

9.4 Настройка: Време за готвене

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

На екрана се показва: 0:00 и .

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

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

9.5 Настройка: Отложен старт

1. Завъртете ключа за функцията за загряване, за да изберете функцията.
2. Натиснете  няколко пъти.

На екрана се показва: часът от денонощието  СТАРТ.

3. Завъртете копчето, за да настроите часа за начало.

4. Натиснете: ОК

На екрана се показва: --:--  СТОП .

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

6. Натиснете: ОК

Таймерът започва обратно броене съгласно настроеното време за старт.

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

9.6 Включване и изключване:

Брояч

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

10. ИЗПОЛЗВАНЕ НА АКСЕСОАРИТЕ



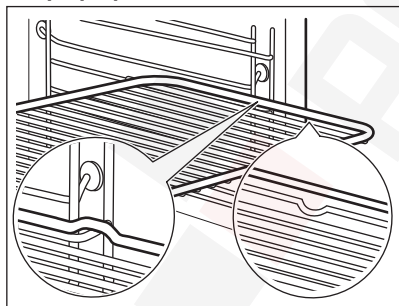
ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

10.1 Поставяне на аксесоари

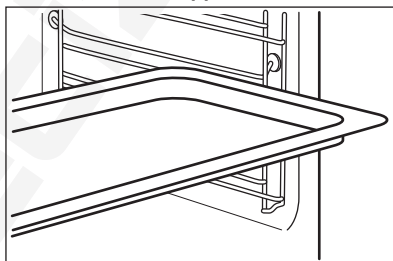
Малката вдлъбнатина отгоре увеличава безопасността. Вдлъбнатините също са устройства против преобръщане. Високият ръб около решетката предотвратява изплъзването на готварски съдове.

Скара/рафт



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

Тава за печене / Дълбока тава



Вкарайте тавата между водачите на опорните релси.

10.2 Термосонда

Измерва температурата в храната.

Трябва да се настроят две температури:

- $^{\circ}\text{C}$ - температурата във вътрешността на уреда.
-  - температурата в сърцевината на храната.

За максимално добри резултати при готвене:

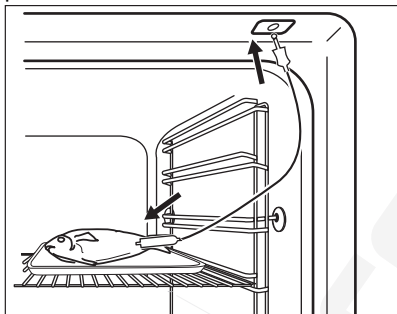
- Съставките трябва да са със стайна температура.
- Не използвайте за течни ястия.
- По време на готвене, иглата на Термосондата трябва да бъде вкарана докрай в ястието.

Печене с: Термосонда

ВНИМАНИЕ!

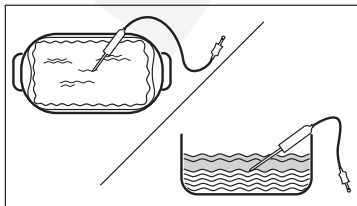
Съществува опасност от изгаряния, тъй като термосондата и носачите на рафтовете се нагорещават. Не докосвайте дръжката на термосондата с голи ръце. Винаги използвайте ръкавици за фурна.

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



Касерола

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



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

Дисплеят показва настоящата температура на Термосондата.

5.  – натиснете, за да зададете температурата на сензора в сърцевината.
6. Натиснете: OK
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.
7. Извадете Термосондата от гнездото и махнете ястието от уреда.

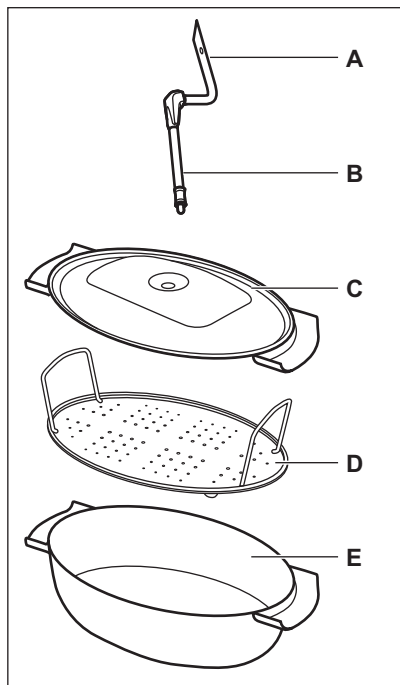
10.3 Съд за диетично печене за готвене на пара



Съдът за диетично печене не се доставя с уреда. За повече информация се свържете с местния доставчик.

Съд за диетично печене се състои от:

- A. Дюза - за директно готвене на пара,
- B. Тръба на инжектора - за готвене на пара,
- C. Капак,
- D. Стоманен грил,
- E. Стъклена купа.



Не:

- поставяйте горещия съд за печене върху студени / мокри повърхности.
- наливайте студени течности в съда за печене, когато е горещ.
- поставяйте съда за печене върху гореща повърхност за готвене.
- почиствайте съда за печене с абразивни, стъргалки и прахове.

10.4 Готвене на пара в съд за диетично печене

1. Поставете съда за печене върху стоманената решетка и го покрийте с капака.

2. Поставете инжекторната тръба в отвора на капака.
3. Поставете съда за печене на второто ниво отдолу нагоре.
4. Свържете инжекторната тръба към входа за пара. Вижте глава „Описание на продукта“.
5. Настройте уреда за функцията за готвене на пара.

10.5 Директно готвене на пара

Поставете храната върху стоманената решетка в съда за печене. Добавете малко вода. Не използвайте капака.

Когато готвите големи порции месо, поставете дюзата в съда.

⚠ ВНИМАНИЕ!

Дюзата може да е гореща, когато уредът работи. Винаги използвайте ръкавици за фурна. Извадете инжектора от фурната, когато не използвате функцията за пара.

1. Поставете дюзата в тръбата на дюзата. Свържете другия край към входа за пара. Вижте глава „Описание на продукта“.
2. Поставете съда за печене на първото или второто ниво отдолу нагоре. Уверете се, че инжекторната тръба не е заседнала. Дръжте инжектора далеч от нагревателния елемент.
3. Настройте уреда за функцията за готвене на пара.

11. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ

11.1 Препоръки за готвене

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

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

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

Символи, използвани в таблиците:

	Тип храна
	Функция нагряване
	Температура
	Аксесоар
	Позиция на скарата
	Време за готвене (мин)

11.2 Печене с влажност - препоръчителни аксесоари

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

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

11.3 Печене с влажност

За най-добри резултати следвайте предложенията в долната таблица.

		°C		
Сладки рула, 16 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	20 - 30
Рула, 9 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	30 - 40
Пица, замразена, 0,35 кг	скара	220	2	10 - 15
Руло	тава за печене или съд за оттичане	170	2	25 - 35
Брауни	тава за печене или съд за оттичане	175	3	25 - 30
Суфле, 6 броя	керамични съдове в/у скарата	200	3	25 - 30
Основа за пандишпанен флан	метална основа за флан на скарата	180	2	15 - 25
Торта „Виктория“	съд за печене в/у скарата	170	2	40 - 50
Варена риба, 0,3 кг	тава за печене или съд за оттичане	180	3	20 - 25
Цяла риба, 0.2 кг	тава за печене или съд за оттичане	180	3	25 - 35
Филе от риба, 0,3 кг	тиган за пица на скарата	180	3	25 - 30

		°C		
Варено месо, 0,25 кг	тава за печене или съд за оттичане	200	3	35 - 45
Шашлик (шишче), 0,5 кг	тава за печене или съд за оттичане	200	3	25 - 30
Бисквитки, 16 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	20 - 30
Макарунс (слад.), 24 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	25 - 35
Мъфини, 12 броя	тава за печене или съд за оттичане	170	2	30 - 40
Солени бисквити, 20 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	25 - 30
Бисквити от леко тесто, 20 броя	тава за печене или съд за оттичане	150	2	25 - 35
Тарталети, 8 броя	тава за печене или съд за оттичане	170	2	20 - 30
Зеленчуци, варени, 0,4 кг	тава за печене или съд за оттичане	180	3	35 - 45
Вегетариански омлет	тиган за пица на скарата	200	3	25 - 30
Средиземноморски зеленчуци, 0,7 кг	тава за печене или съд за оттичане	180	4	25 - 30

11.4 Информация за изпитващи лаборатории

Изпитвания съгласно IEC 60350-1.

				°C	
Малки кейкове 20 броя/табла	Традиционно печене	Тава за печене	3	170	20 - 35
Малки кейкове 20 броя/табла	Горещ въздух/вентилир	Тава за печене	3	150 - 160	20 - 35
Малки кейкове 20 броя/табла	Горещ въздух/вентилир	Тава за печене	2 и 4	150 - 160	20 - 35
Ябълков пай, 2 тави Ø20 см	Традиционно печене	Скара/рафт	2	180	70 - 90
Ябълков пай, 2 тави Ø20 см	Горещ въздух/вентилир	Скара/рафт	2	160	70 - 90
Пандишпанова торта без мазнина, форма за кейк Ø 26 см ¹⁾	Традиционно печене	Скара/рафт	2	170	40 - 50

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

1) Загрейте предварително уреда за 10 минути.

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

12. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

12.1 Бележки относно почистването

Препарати за почистване

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

Всекидневна употреба

- Избърсвайте вътрешността след всяко използване на уреда. Натрупвания на мазнини или други остатъци могат да доведат до пожар.
- В уреда или по стъклата на вратичката може да кондензира влага. За да намалите кондензирането, оставете

уреда да работи 10 минути преди готвене. Не съхранявайте храна в уреда за повече от 20 минути. Подсушете вътрешността на уреда само с микрофибърна кърпа след всяка употреба.

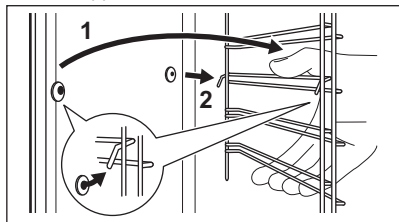
Акcesoари

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

12.2 Демонтиране на носачите на скарата

Отстранете опорите на скарата, за да почистите уреда.

1. Изключете уреда и изчакайте да изстине.
2. Издърпайте предната част на опорите на скарата от страничната стена.
3. Издърпайте задната част на носача на решетката на скарата от стената и я извадете.



Поставете носачите на решетката в обратна последователност.

Задържащите щифтове на телескопичните водачи трябва да сочат напред.

12.3 Пиролитично почистване

⚠ ВНИМАНИЕ!

Има риск от изгаряния.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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

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

По време на почистването лампичката на фурната е изключена.

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

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

6. Завъртете контролния ключ, за да изберете програмата за почистване и натиснете ОК.

7. Натиснете ОК, за да започнете почистването.

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

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

Когато фурната отново се охлади, вратичката се отключва.

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

12.4 Напомняне за почистване

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

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

12.5 Почистване на резервоара за вода

⚠ ВНИМАНИЕ!

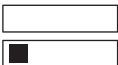
Не поставяйте вода в резервоара за вода по време на процедурата по почистване.

1. Изключете уреда.
2. Поставете дълбок съд под входа за пара.

- Напълнете чекмеджето за вода с вода: 850 мл. Добавете лимонена киселина: 5 чаени лъжички. Изчакайте 60 мин.
- Включете уреда и задайте функцията: Ниска влажност. Задайте температурата на 230 °C.
- Изключете уреда след 25 мин и изчакайте да изстине.
- Включете уреда и задайте функцията: Ниска влажност. Задайте температурата между 130 и 230 °C.
- Изключете уреда след 10 минути и изчакайте да изстине.
- Изпразнете резервоара за вода. Вижте глава „Всекидневна употреба“, „Изпразване на резервоара за вода“.

а да предотвратите натрупването на остатъци от варовик, изпразвайте резервоара за вода след всяко готвене с пара.

- Изплакнете резервоара за вода и почистете останалия варовик с мека кърпа.
- Почистете тръбата за оттичане с топла вода и нежен почистващ препарат. Таблицата по-долу показва обхвата на твърдост на водата (dH) със съответното ниво на отлагане на калций и качеството на водата. Когато нивото на твърдост на водата надвишава 4, напълнете чекмеджето за вода с бутилирана вода.

Твърдост на водата		Тестова лентата	Отлагане на калций (мг/л)	Класификация на водата	Почиствайте резервоара за вода на всеки
Ниво	dH				
1	0 - 7		0 - 50	мека	75 цикъла - 2,5 месеца
2	8 - 14		51 - 100	умерено твърда	50 цикъла - 2 месеца
3	15 - 21		101 - 150	твърда	40 цикъла - 1,5 месеца
4	22 - 28		повече от 151	много твърда	30 цикъла - 1 месец

12.6 Изваждане и монтиране на вратичката

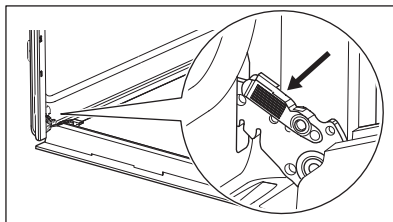
Вратичката на фурната има три стъклени панела. Можете да свалите вратичката на фурната и вътрешните стъклени панели, за да ги почистите. Прочетете инструкциите „Изваждане и монтиране на вратичката“, преди да вадите стъклените панели.



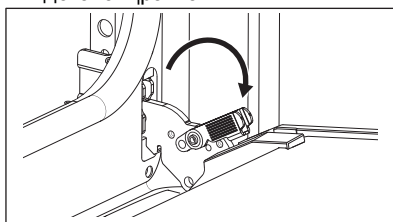
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не използвайте уреда без стъклените панели.

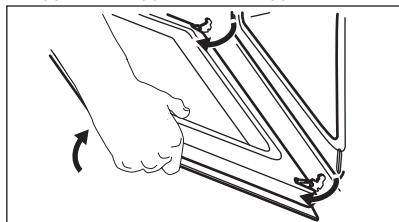
- Отворете докрай вратичката и хванете двете ѝ панти.



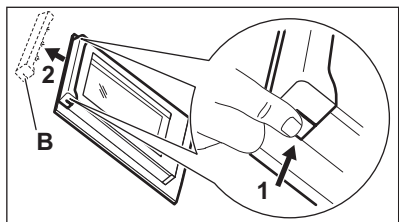
- Повдигнете и издърпайте лостовите, докато щракнат.



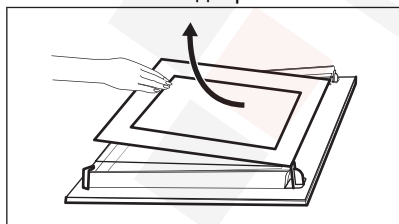
- Затворете вратичката на фурната наполовина, до първото възможно положение за отваряне. След това повдигнете и дръпнете вратичката, за да я извадите от гнездото.



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



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



- Почистете стъклените панели с вода и сапун. Подсушете стъклените панели внимателно. Не почиствайте стъклените панели в съдомиялна машина.

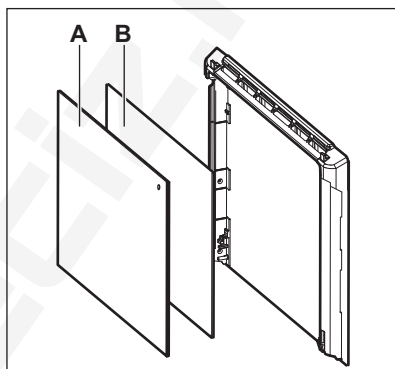
- След почистване монтирайте стъклените панели и вратичката на фурната.

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

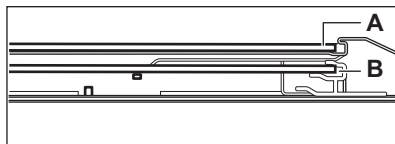
Уверете се, че сте поставили обратно

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

При правилен монтаж гарнитурата на вратичката щраква.



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



12.7 Смяна на лампата

⚠ ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар.

Лампата може да е гореща.

- Изключете уреда и изчакайте да изстине.
- Изключете уреда от електрозахранването.
- Поставете кърпата на дъното на фурната.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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

2. Почистете стъкления капак.
3. Сменете крушката с подходяща крушка, устойчива на температура от 300 °C.
4. Поставете стъкления капак.

Задна лампа

1. Завъртете стъкления капак, за да го извадите.

13. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

13.1 Как да постъпите, ако...

Проблем	Проверете дали...
Не можете да активирате или да работите с уреда.	Уредът е правилно свързан към електрозахранване.
Уредът не нагрява.	Автоматичното изключване е деактивирано.
Уредът не нагрява.	Вратичката на уреда е затворена.
Уредът не нагрява.	Предпазителят не е изгорял.
Уредът не нагрява.	Заклучване е деактивирана.
Лампичката е изключена.	Печене с влажност - е активиран.
Лампичката не работи.	Лампичката е изгоряла.
Термосонда не работи.	Щепселът на Термосонда е изцяло вкаран в гнездото.
Err C2	Извадихте щепсела на Термосонда от гнездото.
Err C3	вратичката на уреда е затворена или заключалката не е повредена.
Err F102	Вратичката на уреда е затворена.
Err F102	Заклучалката на вратичката не е повредена.
На екрана се показва 00:00.	Имаше прекъсване на захранването. Задайте час от денонощието.
Във вътрешността на фурната има вода.	Има прекалено много вода в резервоара за вода.
 – индикаторът не свети.	Няма вода в резервоара за вода. Ако вода започне да изтича в уреда и индикаторът е изключен, свържете се с Оторизиран сервизен център.
 – индикаторът свети.	В резервоара има достатъчно вода. Ако резервоарът е пълен, а индикаторът продължава да свети, свържете се с оторизиран сервиз.

Проблем	Проверете дали...
Готвенето на пара не работи.	Няма остатъчен варовик във входния отвор за парата.
Готвенето на пара не работи.	Има вода в резервоара за вода.
Отнема повече от три минути, за да се изпразни резервоара за вода или водата изтича от отвора на входа за пара.	Няма остатъчен варовик във входния отвор за парата. Почистете резервоара за вода.



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

13.2 Данни за сервизно обслужване

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

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

Препоръчваме Ви да запишете данните тук:

Модел (MOD.):

Номер на продукт (PNC):

Сериен номер (S.N.):

14. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

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

Име на доставчик	Electrolux
Идентификация на модела	EOC6P77WX 949494857
Индекс на енергийна ефективност	81.2
Клас на енергийна ефективност	A+
Консумация на енергия при стандартно натоварване, конвенционален режим	0.93kWh/цикъл
Консумация на енергия при стандартно натоварване, форсиран режим на вентилатора	0.69kWh/цикъл
Брой кухни	1
Топлинен източник	Електричество
Сила на звука	72л
Тип фурна	Вградена фурна
Маса	32.8кг

15. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

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

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

Dobro došli u Electrolux! Hvala vam što ste odabrali naš uređaj.



Nastojimo biti održivi te smanjujemo uporabu papira te su svi korisnički priručnici dostupni na internetu. Pristupite svom potpunom korisničkom priručniku na **electrolux.com/manuals**



Savjete o korištenju, rješavanju problema, brošure i informacije o servisu i popravcima dostupni su na **electrolux.com/support**



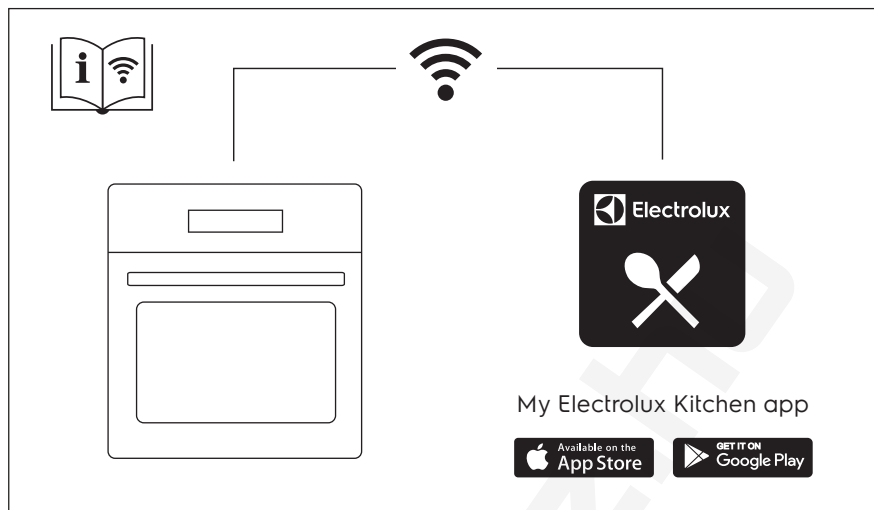
Za više recepata, savjeta i rješavanje problema preuzmite aplikaciju **My Electrolux Kitchen**.



Zadržava se pravo na izmjene.

SADRŽAJ

1. INFORMACIJE O SIGURNOSTI.....	65
2. SIGURNOSNE UPUTE.....	67
3. POSTAVLJANJE.....	70
4. OPIS PROIZVODA.....	72
5. UPRAVLJAČKA PLOČA.....	72
6. PRIJE PRVE UPORABE.....	73
7. SVAKODNEVNA UPORABA.....	74
8. DODATNE FUNKCIJE.....	80
9. FUNKCIJE SATA.....	80
10. UMETANJE DODATNE OPREME.....	81
11. SAVJETI.....	84
12. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE.....	86
13. OTKLANJANJE POTEŠKOĆA.....	90
14. ENERGETSKA UČINKOVITOST.....	91
15. BRIGA ZA OKOLIŠ.....	91



1. ⚠ INFORMACIJE O SIGURNOSTI

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

1.1 Sigurnost djece i ranjivih osoba

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca u dobi od 8 godina i starija te osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih mogućnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom ili znanjem ako su pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu sigurnost i rade po uputama koje se odnose na sigurno korištenje uređaja te razumiju uključene opasnosti. Djeca mlađa od 8 godina i osobe s vrlo teškim i složenim invaliditetom moraju se držati podalje od uređaja, osim ako su pod stalnim nadzorom.
- Djeca bi trebala biti pod nadzorom kako bi se osiguralo da se ne igraju s uređajem i mobilnim uređajem s My Electrolux Kitchen .
- Ambalažu držite podalje od djece i zbrinite je na odgovarajući način.
- UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Djecu i kućne ljubimce držite podalje od uređaja tijekom uporabe i tijekom hlađenja.
- Ako uređaj ima funkciju roditeljske zaštite, mora se aktivirati.
- Bez nadzora djeca ne smiju obavljati čišćenje uređaja i korisničko održavanje.

1.2 Opća sigurnost

- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo za kuhanje.
- Ovaj je uređaj namijenjen za uporabu u kućanstvu i ostalim smještajnim jedinicama u zatvorenom prostoru.

- Ovaj uređaj može se koristiti u uredima, hotelskim sobama, sobama za goste s doručkom, seoskim kućama za goste i drugim sličnim smještajem u kojima takva uporaba ne prelazi (prosječnu) razinu uporabe u domaćinstvu.
- Samo kvalificirana osoba može postaviti ovaj uređaj i zamijeniti kabel.
- Ne upotrebljavajte uređaj prije postavljanja u ugradbeni ormarić.
- Isključite uređaj iz izvora napajanja prije obavljanja bilo kakvog održavanja.
- Ako je kabel napajanja oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni servisni centar ili kvalificirane osobe kako bi se izbjegao strujni udar.
- UPOZORENJE: Prije zamjene žarulje pobrinite se da je uređaj isključen kako biste izbjegli električni udar.
- UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Pripazite i nemojte dirati grijače ili površinu unutrašnjosti uređaja.
- Uvijek koristite rukavice za pećnicu kako biste uklonili ili umetnuli pribor ili posuđe.
- Koristite samo senzor za hranu (senzor temperature jezgre) preporučen za ovaj uređaj.
- Da biste uklonili nosače polica, najprije povucite prednji dio nosača police, a zatim stražnji kraj dalje od bočnih stijenki. Nosače polica vratite na mjesto obrnutim redoslijedom.
- Za čišćenje uređaja ne koristite uređaj za parno čišćenje.
- Ne koristite agresivna abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje staklenih vrata jer mogu oštetiti površinu, a to može dovesti do loma stakla.
- Prije pirolitičkog čišćenja izvadite sav pribor iz pećnice i uklonite sve naslage/prolivene naslage iz unutrašnjosti uređaja.

2. SIGURNOSNE UPUTE

2.1 Instalacija

UPOZORENJE!

Samo kvalificirana osoba smije instalirati ovaj uređaj.

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

Minimalna visina ormarića (minimalna visina ormarića ispod radne ploče)	590 (600) mm
Širina ormarića	560 mm
Dubina ormarića	550 (550) mm
Visina prednje strane uređaja	594 mm
Visina stražnje strane uređaja	576 mm
Širina prednje strane uređaja	595 mm
Širina stražnje strane uređaja	559 mm
Dubina uređaja	569 mm
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.	1500 mm
Kabel je smješten u desnom kutu stražnje strane	

Vijci za montažu	4x25 mm
------------------	---------

2.2 Električni priključak

UPOZORENJE!

Rizik od požara i strujnog udara.

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

polovima. Izolacijski uređaj mora imati kontakte s otvorom minimalne širine 3 mm.

- 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 natpisnoj pločici. Također možete pogledati tablicu:

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

Kabel uzemljenja (zeleni/žuti kabel) mora biti 2 cm dulji od plavih faznih i smeđih neutralnih kabela.

2.3 Primjena

UPOZORENJE!

Opasnost od ozljeda, opekline, električnog udara ili eksplozije.

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

- Ne stavljajte zapaljive proizvode ili mokre predmete sa zapaljivim proizvodima u uređaj, blizu uređaja ili na uređaj.
- Ne dijelite lozinku za Wi-Fi.

UPOZORENJE!

Opasnost od oštećenja uređaja.

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

2.4 Održavanje i čišćenje

UPOZORENJE!

Opasnost od ozljeda, požara ili oštećenja uređaja.

- Prije zahvata održavanja, isključite uređaj i iskopčajte utikač iz utičnice za napajanje.
- 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!
- Redovito čistite uređaj kako biste spriječili propadanje površinskog materijala.

- Očistite uređaj 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 Pirolitičko čišćenje

UPOZORENJE!

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

- Prije provođenja pirolitičkog čišćenja i početnog prethodnog zagrijavanja iz pećnice uklonite:
 - ostataka hrane, prolivena / nataložena ulja ili masti.
 - sve uklonjive predmete (uključujući police, bočne vodilice itd., isporučene s uređajem), posebno sve neprianjajuće posude, tave, plitice, pribor itd.
- Pročitajte pažljivo sve upute za pirolitičko čišćenje.
- Držite djecu podalje od uređaja dok djeluje pirolitičko čišćenje. Uređaj postaje jako vruć i vrući zrak se ispušta iz prednjih ventilacijskih otvora.
- Pirolitičko čišćenje je operacija na visokoj temperaturi koja može osloboditi isparenja od ostataka kuhanja i materijala, te se potrošačima preporučuje:
 - dobro prozračite tijekom i nakon svakog pirolitičkog čišćenja.
 - dobro prozračite tijekom i nakon početnog predzagrijavanja.
- Ne proljevajte i ne koristite vodu za vrata pećnice tijekom i nakon pirolitičkog čišćenja kako ne biste oštetili staklene ploče.
- Isparenja koja se ispuštaju iz svih pirolitičkih pećnica / ostataka kuhanja, kako je opisano, nisu štetna za ljude, uključujući djecu ili osobe sa zdravstvenim stanjima.
- Držati podalje od uređaja kućne ljubimice tijekom i nakon pirolitičkog čišćenja i početnog prethodnog zagrijavanja. Mali kućni ljubimci (osobito ptice i gmazovi)

mogu biti vrlo osjetljivi na promjene temperature i ispuštene pare.

- Neprianjajuće površine na posudama, tavama, pekačima, posuđu itd. mogu se oštetiti na visokim temperaturama pirolitičkog čišćenja svih pirolitičkih pećnica, a mogu biti i izvor štetnih isparenja niske razine.

2.6 Kuhanje na pari

UPOZORENJE!

Opasnost od opekline i oštećenja uređaja.

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

2.7 Unutarnje osvjetljenje

UPOZORENJE!

Opasnost od električnog udara.

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

2.8 Servis

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

2.9 Zbrinjavanje

UPOZORENJE!

Opasnost od ozljeda ili gušenja.

- Obratite se općinskim vlastima za informacije o načinu zbrinjavanja uređaja.
- Iskopčajte uređaj iz napajanja.
- Odrežite kabel napajanja blizu uređaja i odložite ga.

- Uklonite bravu na vratima kako biste spriječili zatvaranje maloljetne ili kućnih ljubimaca u uređaju.

3. POSTAVLJANJE

UPOZORENJE!

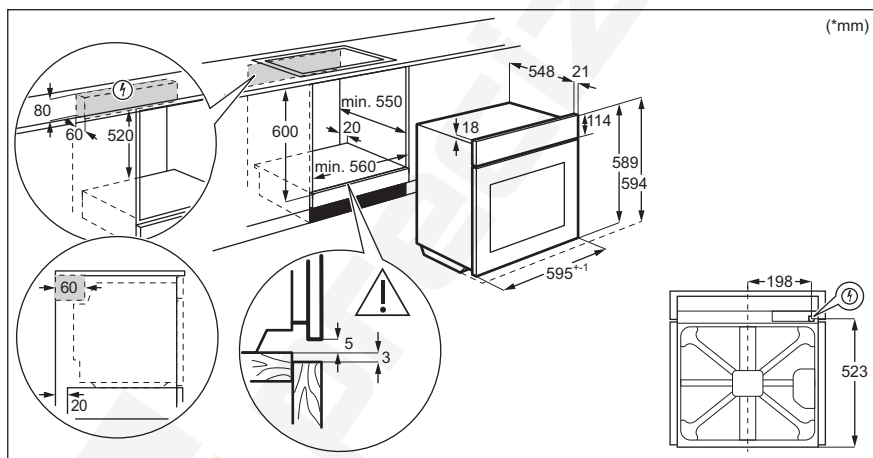
Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

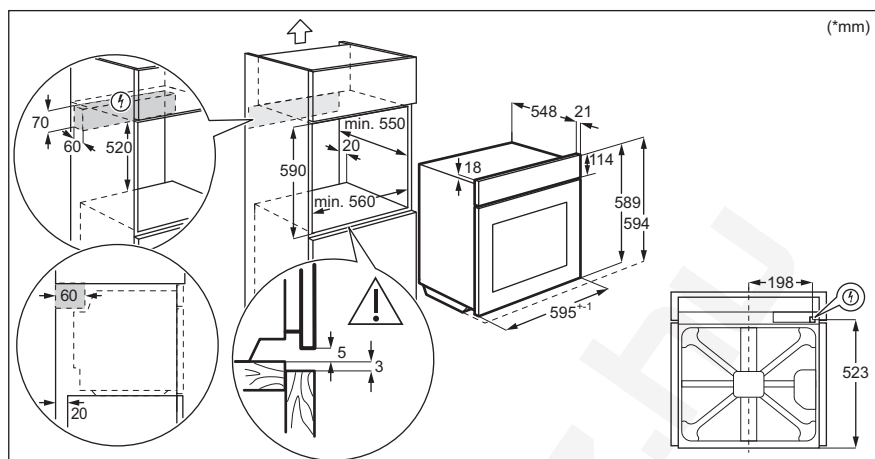
3.1 Ugrađivanje u ugradbene ormariće



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

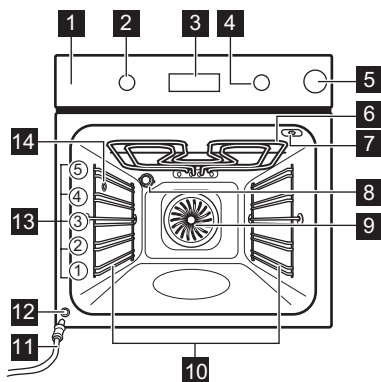
How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation





4. OPIS PROIZVODA

4.1 Opći pregled



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

4.2 Dodatna oprema

- **Mreža za pečenje**
Za posuđe, kalupe za torte, pečenje.
- **Pekač za pecivo**
Za torte i kekse.
- **Duboka plitica za roštilj/prženje**
Za pečenje ili kao plitica za skupljanje masnoće.

- **Senzor za hranu**
Za mjerenje temperature unutar hrane.
- **Teleskopske vodilice**
Za lakše umetanje i uklanjanje plitica i mreže za pečenje.

5. UPRAVLJAČKA PLOČA

5.1 Isključivanje i uključivanje uređaja

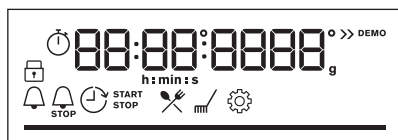
Uključivanje uređaja:

1. Pritisnite gumb. Gumb iskoči van.
 2. Okrenite regulator funkcija pećnice za odabir funkcije.
 3. Okrenite regulator za odabir željene temperature.
 4. Pritisnite OK (U redu).
- Okrenite regulator funkcija pećnice u isključeni položaj  kako biste isključili uređaj.

5.2 Pregled upravljačke ploče

	Pritisnite za postavljanje: Funkcije sata.
	Pritisnite i držite za postavljanje funkcije: Brzo zagrijavanje.
	Pritisnite za uključivanje ili za isključivanje svjetla pećnice.
	Pritisnite i držite za postavljanje temperature jezgre: Senzora za hranu
OK	Pritisnite za potvrdu odabira.

5.3 Indikatori zaslona



Zaslon s ključnim funkcijama.

	Uređaj je zaključan.
	Uđite u izbornik i odaberite ikonu za otvaranje: Pomoć pri kuhanju.
	Uđite u izbornik i odaberite ikonu za otvaranje: Čišćenje.
	Uđite u izbornik i odaberite ikonu za otvaranje: Postavke
	Brzo zagrijavanje je uključeno.
	Spremnik za vodu je prazan. Napunite spremnik.

	Spremnik za vodu je napola pun.
	Spremnik za vodu je pun.
	Senzor za hranu je uključen.
	Zvučni alarm je uključen.
	Vrijeme završetka je uključen.
	Vrijeme odgođe je uključeno.
	Tajmer prema gore je uključen.
	Wi-Fi je uključen.
	Daljinski rad je uključen.
	Za temperaturu ili vrijeme. Crtica je potpuno crvena kada uređaj dosegne postavljenu temperaturu.

6. PRIJE PRVE UPORABE



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

6.1 Početno čišćenje

1. Uklonite svu dodatnu opremu i sve uklonjive nosače polica iz uređaja.
2. Očistite uređaj i dodatnu opremu samo krpom od mikrovlakana, toplom vodom i blagim deterdžentom.
3. Vratite dodatnu opremu i uklonjive nosače polica u početni položaj.

6.2 Početno predgrijavanje

Prije prve uporabe postavite sat i zagrijte prazan uređaj.

1. Uklonite svu dodatnu opremu i sve uklonjive nosače polica iz uređaja.
2. Postavite funkciju . Postavite maksimalnu temperaturu. Pustite uređaj da radi 1 h.
3. Postavite funkciju . Postavite maksimalnu temperaturu.

Pustite uređaj da radi 15 min.

4. Postavite funkciju . Postavite maksimalnu temperaturu.

Pustite uređaj da radi 15 min.

Isključite uređaj i pričekajte da se ohladi. Uređaj može stvarati neugodan miris i dim. Provjerite je li protok zraka u prostoriji dovoljan.

6.3 Bežična veza

Za spajanje uređaja trebate:

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

1. Za preuzimanje My Electrolux Kitchen aplikacije: Skenirajte QR kod na natpisnoj pločici pomoću kamere na mobilnom uređaju za preusmjerenje na Electroluxovu početnu stranicu. Natpisna pločica nalazi se na prednjoj strani okvira unutrašnjosti uređaja. Aplikaciju također možete preuzeti izravno iz trgovine aplikacija.
2. Slijedite upute za uključivanje aplikacije.

3. Okrenite regulator funkcija pećnice da biste odabrali .
4. Okrenite kontrolni regulator da biste odabrali Postavke. Uključite Wi-Fi. Pogledajte poglavlje „Menu: Settings“ (Izbornik: Postavke).

Frekvencija	2.4 GHz WLAN
	2400 - 2483.5 MHz
Protokol	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Maks. snaga	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Wi-Fi modul	NIUS-50

6.4 Licenca za softver

Softver u ovom proizvodu sadrži komponente koje se temelje na besplatnom i softveru otvorenog koda. Electrolux 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 NIUS)

7. SVAKODNEVNA UPORABA



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

7.1 Funkcije pećnice



Vrući zrak

Za pečenje na tri položaja rešetka za pečenje istovremeno i sušenje hrane. Postavite temperaturu 20 - 40 °C niže nego za Tradicionalno pečenje. Postavite temperaturu 70 - 100 °F niže nego za



Tradicionalno pečenje

Za pečenje i prženje hrane na jednoj razini police.



Niska vlažnost

Funkcija je prikladna za meso, perad, jela iz pećnice i složence. Zahvaljujući kombinaciji pare i topline meso dobiva sočnu i nježnu teksturu, zajedno s hrskavom površinom.



Zamrznuta hrana

Za pripremu hrskavih gotovih jela (npr. pomfrita, kroketa od krumpira ili proljetnih rola-da).



Funkcija za pizzu

Za pečenje pizze. Za intenzivno tamnjenje i hrskavo dno.



Donji grijač

Za pečenje kolača s hrskavim dnom i konzer-viranje hrane.



Vlažno pečenje

Ova funkcija napravljena je za uštedu energije tijekom kuhanja. Kada koristite ovu funkciju, temperatura unutar uređaja može se razlikovati od postavljene temperature. Koristi se preostala toplota. Snaga grijanja može se smanjiti. Za više informacija pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba", Napomene: Vlažno pečenje.



Roštilj

Za roštiljanje tankih komada hrane i pripremu tostiranog kruha.



Turbo roštilj

Za pečenje velikih komada mesa ili peradi s kostima na jednom položaju police. Za pripremu zapečenih jela i tamnjenje.



Izbornik

Za ulazak u izbornik: Pomoć pri kuhanju, Čišćenje, Postavke.



Vrući zrak, Tradicionalno pečenje: Kad postavite temperaturu ispod 80 °C, svjetlo se automatski isključuje nakon 30 sek.

7.2 Napomene za: 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). Testovi prema: IEC/EN 60350-1.

Vrata pećnice moraju biti zatvorena tijekom pečenja tako da se funkcija ne ometa i da pećnica radi s najvišom mogućom energetsom učinkovitošću.

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

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

7.3 Postavka: Funkcije pećnice

1. Okrenite regulator funkcija pećnice za odabir funkcije pećnice.
2. Okrenite kontrolni regulator kako biste podesili temperaturu °C.

☞ - pritisnite i držite za uključivanje funkcije: Brzo zagrijavanje. Dostupno za neke funkcije pećnice.

7.4 Postavka: Kuhanje na pari

1. Pritisnite poklopac spremnika za vodu kako biste ga otvorili.
2. Spremnik za vodu napunite s 900 ml vode.
3. Gurnite spremnik za vodu u njegov početni položaj.
4. Okrenite regulator funkcija pećnice za odabir funkcije pećnice .
5. Okrenite kontrolni regulator kako biste podesili temperaturu °C.

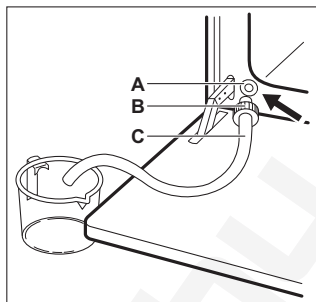
7.5 Pražnjenje spremnika za vodu

Indikator spremnika za vodu	
	Spremnik je pun.
	Spremnik je pun do pola.
	Spremnik je prazan. Napunite spremnik.

Ako u spremnik ulijete previše vode, sigurnosni ispušt premješta višak vode na dno unutrašnjosti pećnice.

1. Isključite pećnicu, ostavite vrata otvorena i pričekajte dok se pećnica ne ohladi.

2. Spojite cijev za ispuštanje **C** na izlazni ventil **A** kroz konektor **B**.



3. Držite kraj cijevi ispod razine **A** i pritisnite **B** više puta kako biste sakupili preostalu vodu.
4. Odspojite **C B** i osušite uređaj mekom spužvom.

7.6 Postavka: Pomoć pri kuhanju

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

Kad funkcija završi, provjerite je li hrana spremna.

Za neka jela možete također kuhati uz Senzor za hranu. Stupanj na kojem se jelo kuha:

- Slabo pečeno
- Srednje pečeno
- Dobro pečeno

1. Okrenite regulator za funkcije pećnice na  za ulazak u Izbornik.
2. Odaberite . Pritisnite OK.
3. Okrenite kontrolni regulator kako biste odabrali broj jela. Pritisnite OK.
4. Stavite hranu u uređaj. Pritisnite OK.

Pomoć pri kuhanju

Legenda



Senzor za hranu je dostupan. Stavite Senzor za hranu u najdeblji dio jela. Kad se postigne podešena Senzor za hranu temperatura, uređaj se isključuje.



Dodajte vodu u spremnik.

Legenda



Prethodno zagrijte uređaj prije početka kuhanja.



Razina police.

Na zaslonu se prikazuje **P** i broj jela koje možete provjeriti u tablici.

Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema
1 Goveđe pečenje, slabo pečeno		
2 Goveđe pečenje, srednje pečeno	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm debelih komada	2; pekač za pecivo Meso pržite nekoliko minuta na vrućoj tavi. Umetnite u uređaj.
3 Goveđe pečenje, dobro pečeno		
4 Odrezak, srednje pečen	180 - 220 g po komadu; 3 cm debele kriške	3; jelo pečeno na mreži za pečenje Meso pržite nekoliko minuta na vrućoj tavi. Umetnite u uređaj.
5 Goveđe pečenje / pirjano (glavno rebro, gornji okrugli odrezak, debeli but)	1.5 - 2 kg	2; jelo pečeno na mreži za pečenje Meso pržite nekoliko minuta na vrućoj tavi. Dodajte tekućinu. Umetnite u uređaj.
6 Goveđe pečenje, slabo pečeno (sporo pečenje)		
7 Goveđe pečenje, srednje pečeno (sporo pečenje)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm debelih komada	2; pekač za pecivo Koristite svoje omiljene začine ili jednostavno samo sol i svježe mljeveni papar. Meso pržite nekoliko minuta na vrućoj tavi. Umetnite u uređaj.
8 Goveđe pečenje, dobro pečeno (sporo pečenje)		
9 Filet, slabo pečen (sporo pečenje)		
10 Filet, srednje pečen (sporo pečenje)	0.5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm debelih komada	2; pekač za pecivo Koristite svoje omiljene začine ili jednostavno samo sol i svježe mljeveni papar. Meso pržite nekoliko minuta na vrućoj tavi. Umetnite u uređaj.
11 Filet, pečen (sporo pečenje)		
12 Teleće pečenje (npr. plečka)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm debela komada	2; jelo pečeno na mreži za pečenje Koristite svoje omiljene začine. Dodajte tekućinu. Pečenje pokriveno.
13 Pečena svinjetina, vrat ili plečka	1.5 - 2 kg	1; jelo pečeno na mreži za pečenje Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja.

	Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema
14	Trgana svinjetina (sporo pečenje)	1.5 - 2 kg	 2; pekač za pecivo Koristite svoje omiljene začine. Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja da se ujednačeno zapeče.
15	Pečenica, svježa	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm debelih komada	 2; jelo pečeno na mreži za pečenje Koristite svoje omiljene začine.
16	Svinjska rebrica	2 - 3 kg; upotrijebite sirove, 2 - 3 cm tanka svinjska rebrica	 3; duboka tava Dodajte tekućinu tako da pokrije dno posude. Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja.
17	Janjeći but s kosti	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm debelih komada	 2; jelo pečeno na pekaču za pecivo Dodajte tekućinu. Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja.
18	Cijelo pile	1 - 1.5 kg; svježe	 2; složenac na pladnju za pečenje Koristite svoje omiljene začine. Piletinu okrenite nakon polovice vremena kuhanja da se ujednačeno zapeče.
19	Polovica pileta	0.5 - 0.8 kg	 3; pekač za pecivo Koristite svoje omiljene začine.
20	Pileća prsa	180 - 200 g po komadu	 2; složenac na mreži za pečenje Koristite svoje omiljene začine. Meso pržite nekoliko minuta na vrućoj tavi.
21	Pileći batak, svježi	-	 3; pekač za pecivo Ako ste pileće batak prvo marinirali, podesite nižu temperaturu i kuhajte ih duže.
22	Patka, cijela	2 - 3 kg	 2; jelo pečeno na mreži za pečenje Koristite svoje omiljene začine. Stavite meso na posudu za pečenje. Patku okrenite nakon polovice vremena kuhanja.
23	Guska, cijela	4 - 5 kg	 2; duboka tava Koristite svoje omiljene začine. Stavite meso na duboki pekač za pecivo. Gusku okrenite nakon polovice vremena kuhanja.
24	Mesna štruca	1 kg	 2; mreža za pečenje Koristite svoje omiljene začine.
25	Cijela riba, na roštilju	0.5 - 1 kg po ribi	 2; pekač za pecivo Ribu napunite maslacem i upotrijebite svoje omiljene začine i začinsko bilje.
26	Riblji filet	-	 3; složenac na mreži za pečenje Koristite svoje omiljene začine.
27	Torta od sira	-	 2;  28 cm kalup za kore na mreži za pečenje

	Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema
28	Torta od jabuka	-	3; pekač za pecivo
29	Tart od jabuka	-	2; kalup za pitu na mreži za pečenje
30	Pita od jabuka	-	1; 22 cm kalup za pitu na mreži za pečenje
31	Čokoladni kolačići (tzv. brownies)	2 kg tijesta	3; duboka tava
32	Čokoladni muffini	-	3; pekač za muffine na mreži za pečenje
33	Kolač štruca	-	2; kalup za štrucu na mreži za pečenje
34	Pečeni krumpiri	1 kg	2; pekač za pecivo Stavite cijele krumpire s korom na pekač za pecivo.
35	Kroketi	1 kg	3; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje Koristite svoje omiljene začine. Krumpir rezani na komadiće.
36	Miješano povrće na žaru	1 - 1.5 kg	3; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje Koristite svoje omiljene začine. Narežite povrće na komadiće.
37	Kroketi, smrznuti	0.5 kg	3; pekač za pecivo
38	Pommes, smrznuti	0.75 kg	3; pekač za pecivo
39	Meso / povrće lazanje sa suhim listićima tjestenine	1 - 1.5 kg	1; složenac na mreži za pečenje
40	Zapečeni krumpir (sirovi krumpir)	1 - 1.5 kg	1; složenac na mreži za pečenje Okrenite jelo nakon polovice vremena kuhanja.
41	Pizza svježa, tanka	-	2; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje
42	Pizza svježa, debela	-	2; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje
43	Quiche	-	2; kalup za pečenje na mreži za pečenje
44	Baguette / ciabatta / bijeli kruh	0.8 kg	2; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje Potrebno je više vremena za bijeli kruh.
45	Sve žitarice / raž / crni kruh sve žitarice u kalupu za kruh	1 kg	2; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje / mrežom za pečenje

7.7 Promjena: Postavke

1. Okrenite regulator za funkcije pećnice na za ulazak u Izbornik.
2. Odaberite . Pritisnite OK.

3. Okrenite upravljačku tipku za odabir postavke. Pritisnite OK.
4. Podesite vrijednost. Pritisnite OK.
Regulator funkcija pećnice okrenite u položaj isključeno kako biste izašli iz Izbornik.

Izbornik: Postavke

	Postavka	Vrijednost
01	Sat	Promijenite
02	Svjetlina zaslona	1 - 5
03	Tonovi tipki	1 - Zvučni signal, 2 - Klik, 3 - Zvuk isključen
04	Glasnoća zujalice	1 - 4
05	Senzor za hranu Radnja	1 - Alarm i zaustavljanje, 2 - Alarm
06	Tajmer prema gore	Uključeno / Isključeno
07	Osvjetljenje unutrašnjosti	Uključeno / Isključeno
08	Brzo zagrijavanje	Uključeno / Isključeno
09	Podsjetnik Za Čišćenje	Uključeno / Isključeno
10	Wi-Fi	Uključeno / Isključeno
11	Automatski daljinski rad	Uključeno / Isključeno
12	Zaboravi mrežu	Da / Ne
13	Demo način rada	Aktivacijska šifra: 2468
14	Verzija softvera	Provjera
15	Resetiraj sve postavke	Da / Ne

7.8 Ušteda energije



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

Provjerite jesu li vrata uređaja zatvorena dok uređaj radi. Ne otvarajte vrata uređaja

prečesto tijekom pečenja. Brtvu vrata održavajte čistom i uvjerite se da je dobro pričvršćena u svom položaju.

Da biste povećali uštedu energije, koristite metalno posuđe.

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

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

Kuhanje s ventilatorom

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

Preostala toplina

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

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

8. DODATNE FUNKCIJE

8.1 Blokiranje

Ova funkcija sprječava nehotičnu promjenu funkcije uređaja.

Uključite je kad uređaj radi - podešeno kuhanje se nastavlja, upravljačka ploča je blokirana.

Uključite ga kada je uređaj isključen - ne može se uključiti, upravljačka ploča je blokirana.

 OK - pritisnite i držite za uključivanje funkcije.

Čuje se zvučni signal.  - 3 x treperi kad je blokiranje uključeno.

 OK - pritisnite i držite za uključivanje funkcije.

8.2 Automatsko isključivanje

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

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

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

8.3 Ventilator za hlađenje

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

9. FUNKCIJE SATA

9.1 Opis funkcija sata

 Sat	Za postavljanje sata koji prikazuje točno vrijeme.
 Zvučni alarm	Za postavljanje tajmera. Po isteku tajmera oglašava se zvučni signal. Ova funkcija ne utječe na rad pećnice.
 Vrijeme kuhanja	Za postavljanje trajanja kuhanja. Po isteku tajmera oglašava se zvučni signal i funkcija pećnice se zaustavlja.
 Vrijeme odgode	Za odgodu početka i / ili završetka kuhanja.
 Tajmer prema gore	Za podešavanje vremena rada uređaja.. Maksimalno je 23 h 59 min. Ova funkcija ne utječe na rad pećnice.

9.2 Postavka: Sat

1. Okrenite regulator za funkcije pećnice na  za ulazak u Izbornik.
2. Okrenite regulator za odabir /Sat.
3. Okrenite kontrolni regulator za postavljanje sata.
4. Pritisnite OK.

9.3 Postavka: Zvučni alarm

1. Kad je pećnica isključena, pritisnite . Kad je pećnica uključena, dva puta pritisnite .

Na zaslonu se prikazuje: 0:00 i .

2. Okrenite kontrolni regulator za postavljanje Zvučni alarm.
3. Pritisnite OK. Tajmer odmah počinje odbrojavanje.

Kada vrijeme istekne, pritisnite **OK** i okrenite regulator funkcija pećnice u položaj isključeno.

9.4 Postavka: Vrijeme kuhanja

1. Okrenite regulator da odaberete funkcije pećnice i postavite temperaturu.
2. Pritisnite  nekoliko puta.

Na zaslonu se prikazuje: 0:00 i  STOP.

3. Okrenite kontrolni regulator za postavljanje Vrijeme kuhanja.

4. Pritisnite **OK**.
Tajmer odmah počinje odbrojavanje.

Kada vrijeme istekne, pritisnite **OK** i okrenite regulator funkcija pećnice u položaj isključeno.

9.5 Postavka: Vrijeme odgode

1. Okrenite regulator funkcija pećnice za odabir funkcije.
2. Pritisnite  nekoliko puta.

Na zaslonu se prikazuje: sat  POČETAK.

3. Okrenite upravljačku tipku za postavljanje vremena početka.

4. Pritisnite **OK**.

Na zaslonu se prikazuje: --:--  STOP (ZAUSTAVI).

5. Okrenite upravljačku tipku za postavljanje vremena kraja.

6. Pritisnite **OK**.
Tajmer počinje odbrojavanje u podešeno vrijeme početka.

Kada vrijeme istekne, pritisnite **OK** i okrenite regulator funkcija pećnice u položaj isključeno.

9.6 Uključivanje i isključivanje: Tajmer prema gore

1. Okrenite regulator za funkcije pećnice na  za ulazak u Izbornik.
2. Okrenite kontrolni regulator za odabir  / Tajmer prema gore. Pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba", Izbornik: Postavke.
3. Pritisnite **OK**.
4. Okrenite kontrolni regulator za uključivanje i isključivanje funkcije.
5. Pritisnite **OK**.

10. UMETANJE DODATNE OPREME

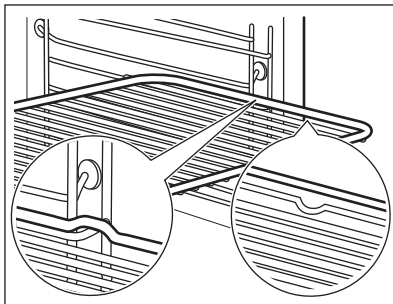
UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

10.1 Umetanje dodatne opreme

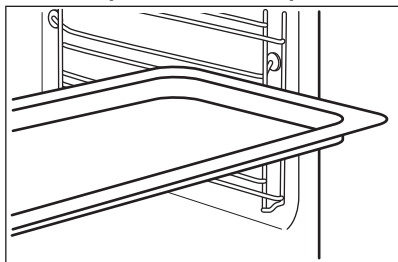
Mala udubljenja na vrhu povećavaju sigurnost. Te udubine ujedno su i dodatna mjera protiv prevrtanja. Visoki obod oko police sprječava klizanje posuđa s police.

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.

10.2 Senzor za hranu

Mjeri temperaturu unutar hrane.

Potrebno je podesiti dvije temperature:

- °C - temperatura unutar uređaja.
- ? - temperatura jezgre hrane.

Za najbolje rezultate kuhanja:

- Sastojci trebaju biti na sobnoj temperaturi.
- Ne koristite za tekuća jela.
- Tijekom kuhanja, igla senzora za hranu mora biti potpuno umetnuta u posudu.

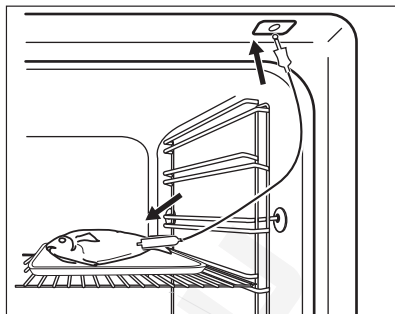
Pečenje s: Senzor za hranu



UPOZORENJE!

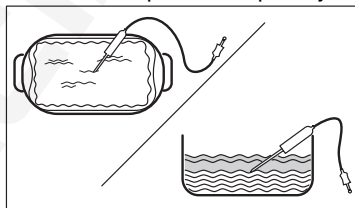
Postoji opasnost od opekline jer su Senzor za hranu i nosači polica vrlo vrući. Ne dodirujte ručku senzora za hranu golim rukama. Uvijek koristite zaštitne rukavice.

1. uključiti uređaj.
2. Postavite funkciju pećnice i, ako je potrebno, temperaturu pećnice.
3. Umetnite senzor za hranu unutar jela:
meso, perad i riba
Umetnite vrh senzora za hranu u središte mesa ili ribe, u najdeblji dio.



Složenac

Umetnite vrh senzora za hranu točno u središte složenca. Senzor za hranu trebao bi tijekom kuhanja biti stabiliziran na jednom mjestu. Kako biste to postigli, upotrijebite čvrsti sastojak. Upotrijebite rub posude za pečenje kako biste poduprli silikonsku ručicu senzora za hranu. Vrh senzora za hranu ne smije dodirivati dno posude za pečenje.



4. Utaknite senzor za hranu u utičnicu koja se nalazi na bočnoj stijenci unutar uređaja. Pogledajte poglavlje „Opis proizvoda“.

Na zaslonu se prikazuje aktualna temperatura senzora za hranu.

5. ? - pritisnite za postavljanje temperature jezgre senzora.
6. Pritisnite OK.
Kad hrana dosegne postavljenu temperaturu, oglašava se signal. Možete odlučiti zaustaviti ili nastaviti kuhati kako biste bili sigurni da je dobro pečena.
7. Izvadite utikač senzora za hranu iz utičnice i izvadite jelo iz uređaja.

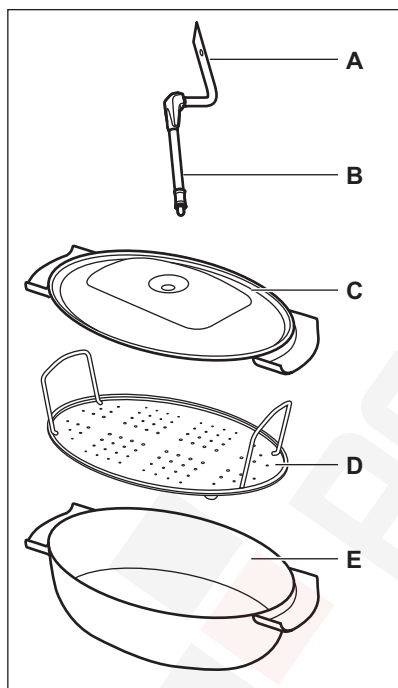
10.3 Dijetalna posuda za pečenje za kuhanje na pari



Posuda za dijetno pečenje nije isporučena s uređajem. Za više informacija se obratite lokalnom dobavljaču.

Za pečenje dijetalnih jela se sastoji od:

- A. Mlaznica - za izravno kuhanje na pari,
- B. Cijev mlaznice - za kuhanje na pari,
- C. Poklopac,
- D. Čelična rešetka,
- E. Staklena zdjela.



Nikako:

- ne stavljajte vruću posudu za pečenje na hladne / mokre površine.

- ne sipajte hladne tekućine u posudu za pečenje kad je vruća.
- ne koristite posudu za pečenje na vrućoj površini za kuhanje.
- ne čistite posudu za pečenje abrazivnim sredstvima, strugalicama i prahom.

10.4 Kuhanje na pari u dijetalnoj posudi za pečenje

1. Stavite hranu na čeličnu rešetku u posudu za pečenje i pokrijte je poklopcem.
2. Postavite cijev mlaznice u otvor na poklopcu.
3. Stavite posudu za pečenje na drugi položaj police od dna.
4. Spojite cijev mlaznice na otvor za paru. Pogledajte poglavlje „Opis proizvoda”.
5. Postavite uređaj za funkciju kuhanja na paru.

10.5 Izravno kuhanje na pari

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

Kad kuhate velike porcije mesa, umetnite mlaznicu u posudu.



UPOZORENJE!

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

1. Stavite mlaznicu u cijev mlaznice. Spojite drugi kraj na ulaz pare. Pogledajte poglavlje „Opis proizvoda”.
2. Stavite posudu za pečenje na prvi ili drugi položaj police od dna. Pazite da cijev mlaznice nije zaglavljena. Držite mlaznicu podalje od grijača.
3. Postavite uređaj za funkciju kuhanja na paru.

11. SAVJETI

11.1 Preporuke za kuhanje

Temperature i vremena kuhanja u tablicama služe samo kao primjeri. Oni ovise o receptu, kvaliteti i količini korištenih sastojaka.

Vaš uređaj može peći drugačije od uređaja koji ste imali ranije. Dolje navedeni savjeti prikazuju preporučene postavke za temperaturu, vrijeme kuhanja i položaj police za određene vrste hrane.

Ako ne možete naći postavke za određeni recept, potražite onaj koji mu je sličan.

Simboli korišteni u tablicama:

	Vrsta hrane
	Funkcija pećnice
	Temperatura
	Dodatna oprema
	Položaj police



Vrijeme pečenja (min)

11.2 Vlažno pečenje - preporučeni dodaci

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

- **Plitica za pizzu** - tamna, nereflektirajuća, promjer 28cm
- **Posuda za pečenje** - tamna, nereflektirajuća, promjer 26cm
- **Ramekin** - keramika, promjer 8cm, visina 5 cm
- **Kalup za flan** - tamno, nereflektirajuće, promjer 28cm

11.3 Vlažno pečenje

Za najbolje rezultate slijedite prijedloge navedene u tablici u nastavku.

		°C		
Slatke rolade, 16 komada	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	180	2	20 - 30
Rolade, 9 komada	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	180	2	30 - 40
Pizza, smrznuta, 0,35 kg	mreža za pečenje	220	2	10 - 15
Švicarska rolada	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	170	2	25 - 35
Brownie	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	175	3	25 - 30
Sufle, 6 komada	keramičke ramenice na mreži za pečenje	200	3	25 - 30
Biskvitna podloga za flan	kalup za dno torte na mreži za pečenje	180	2	15 - 25
Biskvitna torta Victoria	posuda za pečenje na mreži za pečenje	170	2	40 - 50
Poširana riba, 0,3 kg	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	180	3	20 - 25

		°C		
Cijela riba, 0,2 kg	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	180	3	25 - 35
Ribljí filet, 0,3 kg	pizza tava na mreži za pečenje	180	3	25 - 30
Poširano meso, 0,25 kg	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	200	3	35 - 45
Ražnjić, 0,5 kg	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	200	3	25 - 30
Kolačići, 16 komada	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	180	2	20 - 30
Makroni, 24 komada	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	180	2	25 - 35
Muffini, 12 komada	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	170	2	30 - 40
Slani kolač, 20 komada	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	180	2	25 - 30
Sitni prhki biskviti, 20 komada	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	150	2	25 - 35
Tartlete, 8 komada	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	170	2	20 - 30
Povrće, poširano, 0,4 kg	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	180	3	35 - 45
Vegetarijanski omlet	pizza tava na mreži za pečenje	200	3	25 - 30
Mediterransko povrće, 0,7 kg	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	180	4	25 - 30

11.4 Informacije za ispitne ustanove

Testovi prema IEC 60350-1.

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

				°C	
Biskvit bez masnoće, kalup za kolače Ø 26 cm ¹⁾	Tradicionalno pečenje	Mreža za pečenje	2	170	40 - 50
Biskvit bez masnoće, kalup za kolače Ø 26 cm ¹⁾	Vrući zrak	Mreža za pečenje	2	160	40 - 50
Biskvit bez masnoće, kalup za kolače Ø 26 cm ¹⁾	Vrući zrak	Mreža za pečenje	2 i 4	160	40 - 60
Prhko tijesto	Vrući zrak	Pekač za pecivo	3	140 - 150	20 - 40
Prhko tijesto	Vrući zrak	Pekač za pecivo	2 i 4	140 - 150	25 - 45
Prhko tijesto	Tradicionalno pečenje	Pekač za pecivo	3	140 - 150	25 - 45
Tost, 4 - 6 komada ¹⁾	Roštilj	Mreža za pečenje	4	maks.	1 - 5
Goveđi burger, 6 komada, 0,6 kg ²⁾	Roštilj	Mreža za pečenje, pladanj za sakupljanje masnoće	4	maks.	20 - 30

1) Pećnicu prethodno zagrijte 10 minuta.

2) Stavite mrežu za pečenje na treću razinu, a posudu za sakupljanje masnoće na drugu razinu u pećnici. Pećnicu prethodno zagrijte 10 minuta. Okrenite hranu na drugu stranu nakon proteka polovice vremena kuhanja.

12. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

12.1 Napomene za čišćenje

Sredstva za čišćenje

- Prednju stranu uređaja očistite samo krpom od mikrovlakana s toplom vodom i blagim deterdžentom.
- Za čišćenje metalnih površina koristite otopinu za čišćenje.
- Mrlje očistite blagim deterdžentom.

Svakodnevna uporaba

- Očistite unutrašnjost uređaja nakon svake uporabe. Nakupljanje masti ili drugih ostataka može uzrokovati požar.
- Vlaga se može kondenzirati u uređaju ili na staklima vrata. Za smanjenje kondenzacije, uključite uređaj da radi

barem 10 minuta prije kuhanja. Ne čuvajte hranu u uređaju dulje od 20 minuta.

Osušite unutrašnjost uređaja samo krpom od mikrovlakana nakon svake uporabe.

Dodatna oprema

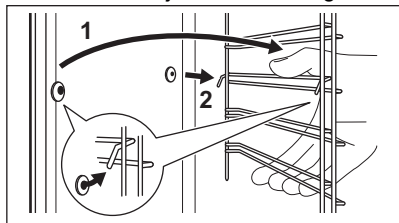
- Očistite svu dodatnu opremu nakon svake uporabe i pustite da se osuši. Koristite samo krpu od mikrovlakana namočenu u toplu vodu i blagi deterdžent. Dodatnu opremu ne perite u perilici posuđa.
- Ne čistite dodatnu opremu s neprijanjajućim površinama pomoću abrazivnih sredstava za čišćenje ili predmeta s oštrim rubovima.

12.2 Uklanjanje nosača police

Kako biste očistili pećnicu, skinite katalitičke ploče.

1. Isključite uređaj i pričekajte da se ohladi.

2. Prednji kraj police povucite dalje od bočne stijenke.
3. Stražnji kraj nosača police povucite dalje od bočne stijenke i uklonite ga.



Nosače police vratite na mjesto obrnutim redoslijedom.

Zatike za držanje na sklopivim vodilicama morate usmjeriti prema naprijed.

12.3 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.

Ne pokrećite funkciju ako niste potpuno zatvorili vrata pećnice.

Tijekom čišćenja svjetlo pećnice je isključeno.

1. Isključite uređaj i pričekajte da se ohladi.
2. Izvadite svu dodatnu opremu.
3. Očistite dno pećnice i unutrašnje staklo vrata toplom vodom, mekom krpom i blagim deterdžentom.
4. Okrenite regulator funkcija pećnice za ulazak u izbornik .
5. Okrenite kontrolni regulator za odabir Čišćenje i pritisnite OK.

Opcija	Trajanje
C1 - Lagano čišćenje	1 h
C2 - Normalno čišćenje	1 h 30 min
C3 - Temeljito čišćenje	2 h 30 min

6. Okrenite kontrolni regulator za odabir programa čišćenja i pritisnite OK.
 7. Pritisnite OK za početak čišćenja.
 8. Nakon čišćenja regulator funkcija pećnice okrenite u položaj isključeno.
- Kada je pećnica na postavljenoj temperaturi, vrata se zaključavaju. Dok se vrata ne otključaju, zaslon prikazuje .
- Kada je pećnica ponovno hladna, vrata se otključavaju.
9. Pričekajte dok se uređaj ne ohladi, a zatim očistite unutrašnjost mekom krpom.

12.4 Podsjetnik Za Čišćenje

Uređaj vas podsjeća kad ga trebate očistiti pirolitičkim čišćenjem. treperi na zaslonu 5 sek nakon svakog kuhanja.

1. Unesite Izbornik za isključivanje podsjetnika.
2. Odaberite Postavke, Podsjetnik Za Čišćenje.

12.5 Očistite spremnik za vodu



UPOZORENJE!

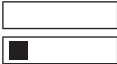
Tijekom čišćenja, u spremnik za vodu nemojte ulijevati vodu.

1. Isključite uređaj.
2. Postavite duboku posudu ispod otvora za paru.
3. Ulijte vodu u spremnik za vodu: 850 ml. Dodajte limunsku kiselinu: 5 žličica. Pričekajte 60 min.
4. Uključite uređaj i postavite funkciju: Niska vlažnost. Postavite temperaturu na 230 °C.
5. Isključite uređaj nakon 25 min i pričekajte da se ohladi.
6. Uključite uređaj i postavite funkciju: Niska vlažnost. Postavite temperaturu između 130 i 230 °C.
7. Isključite uređaj nakon 10 minuta i pričekajte da se ohladi.
8. Ispraznite spremnik za vodu. Pogledajte svakodnevna uporaba, poglavlje "Praženje spremnika za vodu".

Da biste spriječili nakupljanje kamenca, nakon svakog kuhanja na paru ispraznite spremnik za vodu.

9. Isperite spremnik za vodu i ostatke kamenca očistite mekom krpom.
 10. Očistite cijev za ispuštanje toplom vodom i blagim deterdžentom.
- Donja tablica prikazuje raspon tvrdoće vode (dH) s odgovarajućom razinom kalcijevog

taloga i kakvoću vode. Kada tvrdoća vode prijeđe razinu 4, spremnik za vodu napunite flaširanom vodom.

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

12.6 Uklanjanje i postavljanje vrata

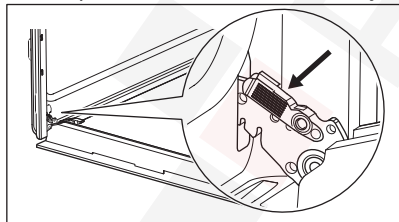
Vrata pećnice imaju tri staklene ploče. Možete skinuti vrata pećnice i unutarnje staklene ploče kako biste ih očistili. Prije nego što uklonite staklene ploče, pročitajte cijele upute "Skidanje i postavljanje vrata".



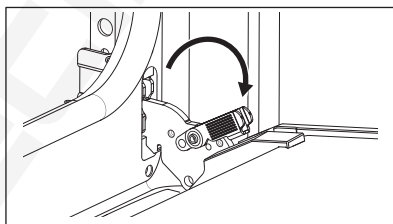
OPREZ!

Uređaj ne upotrebljavajte bez staklenih ploča.

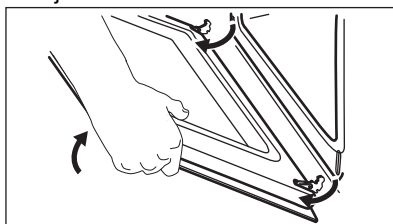
1. Potpuno otvorite vrata i držite obje šarke.



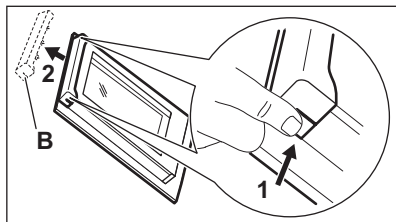
2. Podignite i povucite zasune dok ne kliknu.



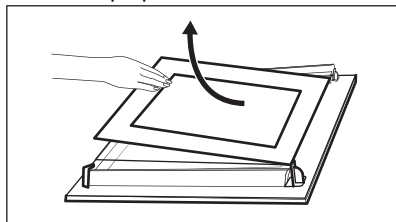
3. Napola zatvorite vrata pećnice do prvog otvorenog položaja. Zatim podignite i povucite kako biste uklonili vrata sa sjedišta.



4. Stavite vrata na meku krpu na stabilnu površinu.
5. Uхватите oblogu vrata **B** na gornjem rubu vrata s dvije strane i pritisnite prema unutra kako biste oslobodili kopču.



6. Povucite oblogu vrata prema naprijed kako biste je uklonili.
7. Držite staklene ploče vrata za gornji rub i pažljivo ih izvucite, jednu po jednu. Počnite od gornje ploče. Provjerite je li staklo potpuno iskliznulo iz ležišta.

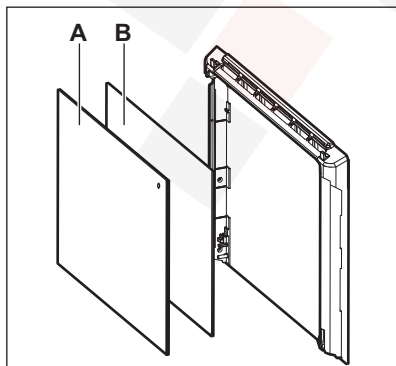


8. Staklene ploče očistite sapunom i vodom. Pažljivo osušite staklene ploče. Staklene ploče ne perite u perilici posuđa.
9. Nakon čišćenja, postavite staklene ploče i vrata pećnice.

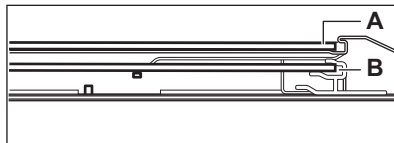
Ako su vrata ispravno postavljena, začut će se klik prilikom zatvaranja zasuna.

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

Kada se pravilno postavi, okvir vrata klikne.



Provjerite je li središnja staklena ploča pravilno postavljena u ležište.



12.7 Zamjena žarulje

⚠ UPOZORENJE!

Opasnost od električnog udara.
Žarulja može biti vruća.

1. Isključite uređaj i pričekajte da se ohladi.
2. Odspojite uređaj iz električnog napajanja.
3. Stavite krpom na dno pećnice.

⚠ OPREZ!

Uvijek držite halogeno svjetlo krpom kako biste spriječili izgaranje ostataka masnoće na žarulji.

Stražnja žarulja

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

13. OTKLANJANJE POTEŠKOĆA



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

13.1 Što učiniti ako ...

Problem	Provjerite ako ...
Ne možete uključiti ili koristiti uređaj.	Uređaj je pravilno priključen na električno napajanje.
Uređaj se ne zagrijava.	Automatsko isključivanje je isključeno.
Uređaj se ne zagrijava.	Vrata uređaja su zatvorena.
Uređaj se ne zagrijava.	Osigurač je pregorio.
Uređaj se ne zagrijava.	Blokiranje je isključen.
Svjetlo je isključeno.	Vlažno pečenje je uključen.
Svjetiljka ne radi.	Žarulja je pregorjela.
Senzor za hranu ne radi.	Utikač Senzor za hranu je potpuno umetnut u utičnicu.
Err C2	Izvukli ste utikač Senzor za hranu iz utičnice.
Err C3	Vrata uređaja su zatvorena ili blokada vrata nije slomljena.
Err F102	Vrata uređaja su zatvorena.
Err F102	Blokada vrata nije slomljena.
Na zaslonu se prikazuje 00:00.	Nestalo je struje. Podesite sat.
U unutrašnjosti pećnice ima vode.	U spremniku za vodu nema previše vode.
 - pokazatelj je isključen.	U spremniku za vodu ima dovoljno vode. Ako voda počne curiti po uređaju, a pokazatelj je i dalje isključen, kontaktirajte ovlašteni servisni centar.
 - pokazatelj je uključen.	Vode u spremniku ima dovoljno. Ako je spremnik pun, a pokazatelj i dalje uključen, obratite se ovlaštenom servisnom centru.
Kuhanje parom ne radi.	U otvoru za paru nema ostataka kamenca.
Kuhanje parom ne radi.	U spremniku za vodu ima vode.
Potrebno je više od tri minute da ispraznite spremnik za vodu ili voda curi iz otvora za paru.	U otvoru za paru nema ostataka kamenca. Očistite spremnik za vodu.



Ako se na zaslonu prikaže šifra pogreške koja nije u ovoj tablici, isključite kućni osigurač i ponovno uključite uređaj. Ako se šifra pogreške i dalje pojavljuje, obratite se servisnom centru.

13.2 Podaci o servisu

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

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

Preporučujemo da podatke upišete ovdje:

Model (MOD.):

Broj proizvoda (PNC):

Serijski broj (S.N.):

14. ENERGETSKA UČINKOVITOST

14.1 Informacije o proizvodu i List s informacijama o proizvodu u skladu s uredbama EU o ekološkom dizajnu i označivanju energetske učinkovitosti

Naziv dobavljača	Electrolux
Identifikacija modela	EOC6P77WX 949494857
Indeks energetske učinkovitosti	81.2
Klasa energetske učinkovitosti	A+
Potrošnja energije uz standardno opterećenje, konvencionalni način rada	0.93kWh/ciklusu
Potrošnja energije uz standardno opterećenje, način rada s ventilatorom	0.69kWh/ciklusu
Broj šupljina	1
Izvor topline	Struja
Glasnoća zvuka	72l
Vrsta pećnice	Ugradbena pećnica
Mass	32.8kg

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

15. 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.

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



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



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



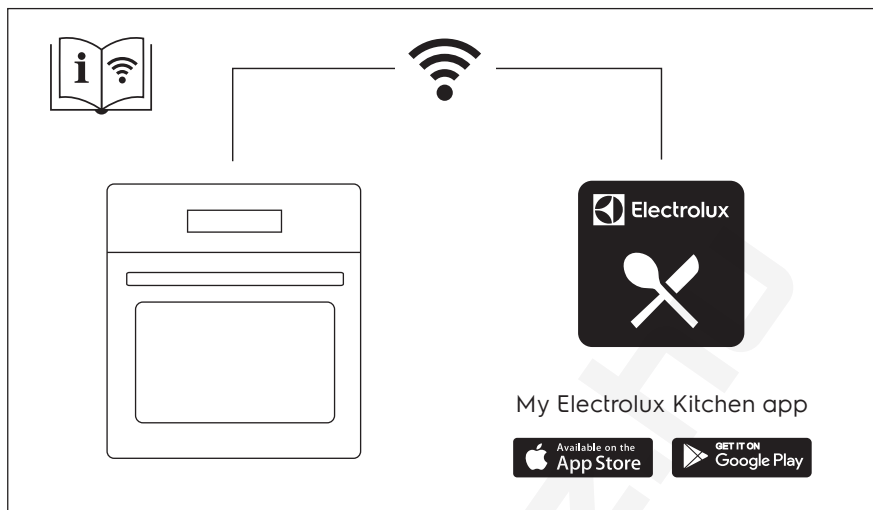
Täiendavate retseptide, näpunäidete ja tõrkeotsingu juhendi saamiseks laadige alla rakendus **My Electrolux Kitchen**.



Jäetakse õigus teha muutusi.

SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....	94
2. OHUTUSJUHISED.....	96
3. PAIGALDAMINE.....	99
4. TOOTE KIRJELDUS.....	101
5. JUHTPANEEL.....	101
6. ENNE ESIMEST KASUTAMIST.....	102
7. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	103
8. LISAFUNKTSIOONID.....	108
9. KELLA FUNKTSIOONID.....	109
10. LISATARVIKUTE KASUTAMINE.....	110
11. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	112
12. PUHASTUS JA HOOLDUS.....	115
13. VEAOTSING.....	118
14. ENERGIATÖHUSUS.....	119
15. JÄÄTMEKÄITLUS.....	120



1. ⚠ OHUTUSINFO

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

1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus

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

1.2 Üldine ohutus

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

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

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

2. OHUTUSJUHISED

2.1 Paigaldamine

HOIATUS!

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

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

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

Kinnituskruvid

4x25 mm

2.2 Elektriühendus

HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht.

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

- Seadmega kaasnevad toitekaabel ja toitepistik.

Kaablitüübid, mis sobivad paigaldamiseks või asendamiseks Euroopas:

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

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

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

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

2.3 Kasutamine

⚠ HOIATUS!

Vigastuse, põletuse, elektrilöögi või plahvatusoht!

- 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 kahjustamise oht.

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

2.4 Puhastus ja hooldus

⚠ HOIATUS!

Kahavigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht.

- Enne hooldustoiminguid lülitage seade välja ja lahutage toitepistik pistikupesast.
- Veenduge, et seade on maha jahtunud.
- Klaaspaneelid võivad puruneda.
- Kui ukse klaaspaneeli tekib mõra, tuleb see kohe välja vahetada. Pöörduge volitatud 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 vahendeid, küürimiskäsnu, lahusteid ega metallesemeid.

- Ahjupihusti kasutamisel järgige pakendil olevaid ohutusjuhiseid.

2.5 Pürolüüspuhastamine

HOIATUS!

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

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

muutuste ja eralduvate aurude suhtes väga tundlikud.

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

2.6 Auruküpsetus

HOIATUS!

Põletuste ja seadme kahjustamise oht.

- Eraldub aur võib põhjustada põletust:
 - Ärge avage seadme ust auruküpsetuse ajal.
 - Pärast auruküpsetust olge ukse avamisel ettevaatlik.

2.7 Sisevalgustus

HOIATUS!

Elektrilöögi oht.

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

2.8 Hooldus

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

2.9 Kõrvaldamine

HOIATUS!

Vigastus- või lämbumisoht.

- Seadme nõuetekohase kõrvaldamise kohta saate täpsemaid juhiseid kohalikust omavalitsusest.
- Eemaldage seade vooluvõrgust.
- Lõigake elektrijuhe seadme lähedalt läbi ja visake ära.

- Eemaldage ukse sulgur, et vältida laste või lemmikloomade seadmesse löksu jäämist.

3. PAIGALDAMINE

⚠ HOIATUS!

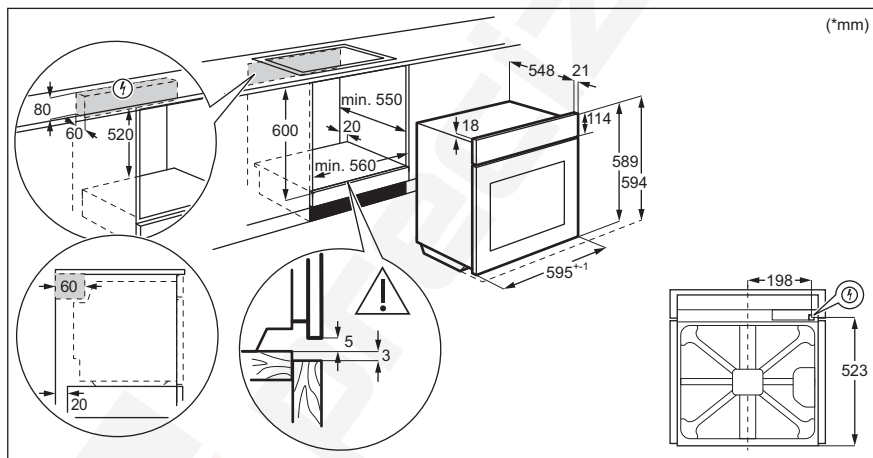
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

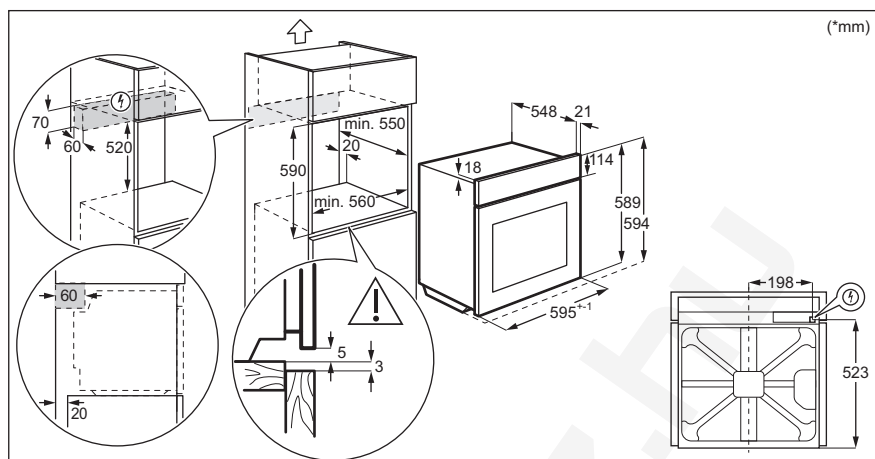
3.1 Sisseehitamine



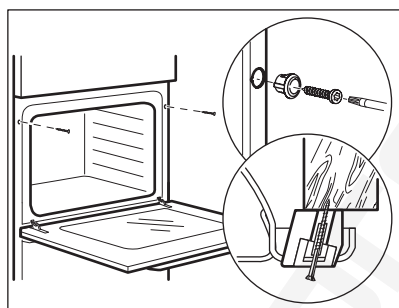
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



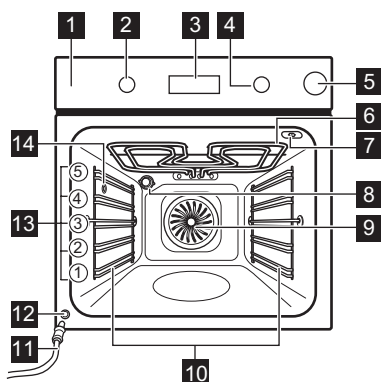


3.2 Seadme kinnitamine köögmööblisse



4. TOOTE KIRJELDUS

4.1 Üldine ülevaade



- 1 Juhtpaneel
- 2 Küpsetusrežiimide nupp
- 3 Ekraan
- 4 Juhtnupp
- 5 Veesahtel
- 6 Kuumutuselement
- 7 Toidutermomeetri pesa
- 8 Lamp
- 9 Ventilaator
- 10 Riilutugi, eemaldatav
- 11 Äravoolutoru
- 12 Vee väljalaskeklapp
- 13 Riili asendid
- 14 Auru sisselaskeava

4.2 Lisatarvikud

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

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

5. JUHTPANEEL

5.1 Seadme sisse- ja väljalülitamine

Seadme sisselülitamiseks:

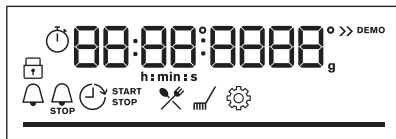
1. Vajutage nuppu. Nupp tuleb välja.
2. Funktsiooni valimiseks keerake kuumutusrežiimide nuppu.
3. Soovitud temperatuuri valimiseks keerake juhtnuppu.
4. Vajutage OK.

Seadme väljalülitamiseks keerake kuumutusrežiimide nupp [0]-asendisse.

5.2 Juhtpaneeli ülevaade

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

5.3 Ekraani indikaatorid



Ekraan koos peamiste funktsioonidega.

	Seade on lukus.
	Sisenege menüüsse ja valige avamiseks ikoon: Juhendatud küpsetamine.
	Sisenege menüüsse ja valige avamiseks ikoon: Puhastamine.
	Sisenege menüüsse ja valige avamiseks ikoon: Seaded
	Kiirkuumutus on sisse lülitatud.
	Veemahuti on tühi. Täitke paak.

	Veemahuti on poolläis.
	Veemahuti on täis.
	Toidusensor on sisse lülitatud.
	Minutilugeja on sisse lülitatud.
	Löpp on sisse lülitatud.
	Viivitusaeg on sisse lülitatud.
	Uptimer on sisse lülitatud.
	Wi-Fi on sisse lülitatud.
	Kaugjuhtimine on sisse lülitatud.
	Temperatuuriks või ajaks. Kui seade saavutab seadud temperatuuri, on riba täielikult punane.

6. ENNE ESIMEST KASUTAMIST

⚠ HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

6.1 Esmane puhastamine

1. Eemaldage seadmest kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoided.
2. Puhastage seadet ja tarvikuid ainult mikrokiudlapiga, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga.
3. Pange lisatarvikud ja eemaldatavad ahjuriulitoided tagasi oma kohale.

6.2 Algne eelkuumutamine

Enne esimest kasutuskorda puhastage tühi seade ja seadke aeg.

1. Eemaldage seadmest kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoided.
2. Valige funktsioon . Seadke maksimaalne temperatuur. Laske ahjul töötada ligikaudu 1 h.
3. Valige funktsioon . Seadke maksimaalne temperatuur. Laske ahjul töötada ligikaudu 15 min.

4. Valige funktsioon . Seadke maksimaalne temperatuur. Laske ahjul töötada ligikaudu 15 min.

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

6.3 Juhtmevaba ühendus

Seadme ühendamiseks vajate järgmist:

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

1. Rakenduse My Electrolux Kitchen allalaadimiseks: Electroluxi kodulehele liikumiseks skaneerige andmesildi QR-kood oma mobiilseadme kaameraga. Andmesildi leiate seadme sisepinna esiraamilt. Rakenduse saate alla laadida ka otse rakenduste poest.
2. Järgige rakenduse käivitamise juhiseid.
3. Keerake kuumutusfunktsioonide nuppu, et valida .

4. Keerake juhtnuppu, et valida: Seaded.
Lülitage sisse Wi-Fi. Vt peatükki "Menüü: Seaded".

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

6.4 Tarkvaralitsentsid

Selle toote tarkvara sisaldab komponente, mis põhinevad tasuta ja avatud lähtekoodiga

tarkvaral. Electrolux tunnustab avatud tarkvara ja robotikakogukondi panuse eest arendusprojekti.

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

7. IGAPÄEVANE KASUTAMINE

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

7.1 Küpsetusrežiimid



Pöördõhk

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



Ülemine + alumine kuumutus

Ühel ahjutasandil küpsetamiseks ja röstimiseks.



Madal niiskus

Funktsioon sobib lihale, linnulihale, ahju- ja vormiroogadele. Auru ja kuumuse kombinatsiooni tulemusel küpseb liha mahlaseks ja õrnaks ning omandab krõbeda pealispinna.



Külmutatud toiduained

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



Pitsa funktsioon

Pitsa küpsetamiseks. Intensiivseks pruunistamiseks ja krõbeda põhja saavutamiseks.



Alumine kuumutus

Krõbeda põhjaga kookide küpsetamiseks ja toidu hoidistamiseks.



Niiske küpsetus pöördõhuga

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



Grill

Õhemate toidupalade grillimiseks ja leiva röstimiseks.



Turbogrill

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



Menüü

Menüüse sisenemiseks: Juhendatud küpsetamine, Puhastamine, Seaded.



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

7.2 Notes on: Niiske küpsetus pöördõhuga

Seda funktsiooni kasutati energiaklassi ja ökodisaini nõuete järgimiseks (vastavalt EU

65/2014 ja EU 66/2014). Testid vastavalt standardile: IEC/EN 60350-1.

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

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

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

7.3 Seaded: Küpsetusrežiimid

1. Ahjufunktsiooni valimiseks keerake ahjufunktsioonide nuppu.
 2. Temperatuuri °C valimiseks keerake juhtnuppu.
- ☞ - funktsiooni sisselülitamiseks vajutage ja hoidke all: Kiirkuumutus. See on saadaval mõne ahju funktsiooni jaoks.

7.4 Seade: Auruküpsetus

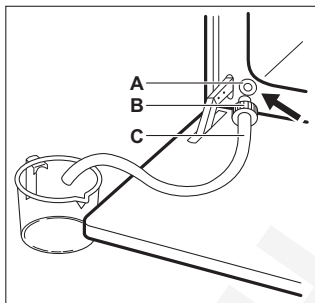
1. Veesahtli avamiseks vajutage sahtlikatet.
2. Täitke veesahtel 900 ml veega.
3. Lükake veesahtel oma kohale.
4. Kuumutusfunktsiooni  valimiseks keerake kuumutusfunktsioonide nuppu.
5. Temperatuuri °C valimiseks keerake juhtnuppu.

7.5 Veepaagi tühjendamine

Veepaagi indikaator	
	Paak on täis.
	Paak on pooltäis.
	Paak on tühi. Täitke paak.

Kui kallate paaki liiga palju vett, juhib turvaväljalaskeava liigse vee ahju põhjale.

1. Lülitage ahi välja, jätke selle uks lahti ja oodake, kuni ahi on maha jahtunud.
2. Ühendage tühjendustoru C konnektori A kaudu väljalaskeventiiliga B.



3. Hoidke toru otsa A-tasemest madalamal ja vajutage B-d korduvalt järelejäänud vee kogumiseks.
4. Eemaldage C ja B ning kuivatage ahi pehme käsna.

7.6 Seaded: Juhendatud küpsetamine

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

Kui funktsioon lõpeb, kontrollige, kas toit on valmis.

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

- Vähekiips
- Keskmine
- Täisküps

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

Juhendatud küpsetamine

Selgitus



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

Selgitus



Lisage paaki vett.



Enne küpsetamist eelkuumutage seadet.

Selgitus



Riuli tasand.

Ekraanil kuvatakse **P** ja toidu **number**, mida saate tabelist kontrollida.

	Toit	Kaal	Riuli tasand/tarvik
1	Rostbiif, väheküps		
2	Rostbiif, poolküps	1 - 1.5 kg; 4 – 5 cm paksused tükid	2; küpsetusplaat Praadige liha paar minutit kuuma pannil. Sisestage seadmesse.
3	Rostbiif, täisküps		
4	Steik, poolküps	180 - 220 g tükid; 3 cm paksused viilud	3; toidu röstimine traatrestil Praadige liha paar minutit kuuma pannil. Sisestage seadmesse.
5	Veiseliha rostbiif / hautatud veiseliha (ribiliha, sisetükk, läbikasvanud)	1.5 - 2 kg	2; toidu röstimine traatrestil Praadige liha paar minutit kuuma pannil. Lisage vedelikku. Sisestage seadmesse.
6	Rostbiif, väheküps (aeglane küpsetamine)		
7	Rostbiif, poolküps (aeglane küpsetamine)	1 - 1.5 kg; 4 – 5 cm paksused tükid	2; küpsetusplaat Kasutage oma lemmikvürtse või lihtsalt soola ja värsket jahvatatud pipart. Praadige liha paar minutit kuuma pannil. Sisestage seadmesse.
8	Rostbiif, täisküps (aeglane küpsetamine)		
9	Filee, väheküps LTC* (aeglane küpsetamine)		
10	Filee, poolküps (aeglane küpsetamine)	0,5 – 1,5 kg; 5 – 6 cm paksused tükid	2; küpsetusplaat Kasutage oma lemmikvürtse või lihtsalt soola ja värsket jahvatatud pipart. Praadige liha paar minutit kuuma pannil. Sisestage seadmesse.
11	Filee, täisküps (aeglane küpsetamine)		
12	Röstitud vasikaliha (nt abatükk)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm paksused tükid	2; toidu röstimine traatrestil Kasutage oma lemmikvürtse. Lisage vedelikku. Röstpraad, kaetud.
13	Röstitud seakael või abatükk	1.5 - 2 kg	1; toidu röstimine traatrestil Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes.
14	Rebitud sealiha (aeglane toiduvalmistamine)	1.5 - 2 kg	2; küpsetusplaat Kasutage oma lemmikvürtse. Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes, et saavutada ühtlane pruunistumine.
15	Seljatükk, värske	1 - 1.5 kg; 5 – 6 cm paksused tükid	2; toidu röstimine traatrestil Kasutage oma lemmikvürtse.

	Toit	Kaal	Riikli tasand/tarvik
16	Searibid	2 - 3 kg; kasutage tooreid, 2 – 3 cm paksuseid searibid	 3; ahjupann Lisage vedelikku, et katta nõu põhi. Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes.
17	Tallekoot, luudega	1.5 - 2 kg; 7 –9 cm paksused tükid	 2; toidu röstimine küpsetusplaadil Lisage vedelikku. Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes.
18	Kana, terve	1 - 1.5 kg; värsked	 2; vormiroog küpsetusplaadil Kasutage oma lemmikvürtse. Pöörake kana poole küpsetusaja möödudes, et saavutada ühtlane pruunistumine.
19	Pool kana	0.5 - 0.8 kg	 3; küpsetusplaat Kasutage oma lemmikvürtse.
20	Kanarind	180 - 200 g tükid	 2; vormiroog traatrestil Kasutage oma lemmikvürtse. Praadige liha paar minutit kuimal pannil.
21	Kanakoivad, värsked	-	 3; küpsetusplaat Kui marineerisite kõigepealt kanakoivad, seadke temperatuur madalamaks ja küpsetage neid kauem.
22	Part, terve	2 - 3 kg	 2; toidu röstimine traatrestil Kasutage oma lemmikvürtse. Pange liha röstimispannile. Pöörake parti poole küpsetusaja möödudes.
23	Hani, terve	4 - 5 kg	 2; sügav ahjupann Kasutage oma lemmikvürtse. Pange liha sügavale küpsetuspladile. Pöörake hane poole küpsetusaja möödudes.
24	Pikkpoiss	1 kg	 2; traatrest Kasutage oma lemmikvürtse.
25	Terve kala, grillitud	0.5 - 1 kg kala kohta	 2; küpsetusplaat Täitke kala võiga ning kasuta oma lemmikvürtse ja -ürtse.
26	Kalafilee	-	 3; vormiroog traatrestil Kasutage oma lemmikvürtse.
27	Juustukook	-	 2;  28 cm lahtikäiv metallvorm traatrestil
28	Õunakook	-	 3; küpsetusplaat
29	Õunakook	-	 2; koogivorm traatrestil
30	Õunapirukas	-	 1;  22 cm koogivorm traatrestil
31	Brownie-koogid	2 kg tainast	 3; ahjupann
32	Šokolaadimuffinid	-	 3; muffinialus traatrestil

	Toit	Kaal	Riikli tasand/tarvik
33	Pätsikook	-	2; leivapann traatrestil
34	Küpsetatud kartulid	1 kg	2; küpsetusplaat Pange terved koorimata kartulid küpsetusplaadile.
35	Viilud	1 kg	3; küpsetuspaberiga vooderdatud küpsetusplaat Kasutage oma lemmikvürtse. Lõigake kartulid tükkideks.
36	Grillitud köögiviljasegu	1 - 1.5 kg	3; küpsetuspaberiga vooderdatud küpsetusplaat Kasutage oma lemmikvürtse. Lõigake köögiviljad tükkideks.
37	Kroketid, külmutatud	0.5 kg	3; küpsetusplaat
38	Kartulipallikesed, külmutatud	0.75 kg	3; küpsetusplaat
39	Liha/(köögivilja) lasanje kuivade pasta-lehtedega	1 - 1.5 kg	1; vormiroog traatrestil
40	Kartuligratään (toored kartulid)	1 - 1.5 kg	1; vormiroog traatrestil Pöörake toitu poole küpsetusaja möödudes.
41	Värske pitsa, õhuke	-	2; küpsetuspaberiga vooderdatud küpsetusplaat
42	Värske pitsa, paks	-	2; küpsetusplaat vooderdatud küpsetuspaberiga
43	Quiche	-	2; küpsetusvorm traatrestil
44	Baguette/ciabatta/sai	0.8 kg	2 küpsetuspaberiga vooderdatud küpsetusplaat Saia küpsetamiseks on vaja rohkem aega.
45	Täisteraleib/rukkileib/ täisteraline must leib leivapannil	1 kg	2; küpsetusplaat vooderdatud küpsetuspaberiga / traatrest

7.7 Muutmine: Seaded

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

Menüü: Seaded

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

Sätte	Väärtus
06 Uptimer	Sees / Väljas
07 Sisevalgustus	Sees / Väljas
08 Kiirkuumutus	Sees / Väljas
09 Puhastamise meeldetuletus	Sees / Väljas
10 Wi-Fi	Sees / Väljas
11 Automaatne kaugtöötamine	Sees / Väljas
12 Tühista võrk	Jah/ei
13 Demorežiim	Aktiveerimiskood: 2468
14 Tarkvaraversioon	Kontrollida
15 Taasta tehaseseaded	Jah/ei

7.8 Energia kokkuhoid



Seadmel on omadused, mis aitavad säästa energiat igapäevasel toiduvalmistamisel.

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

Energia kokkuhoiu tagamiseks kasutage metallnõusid.

Kui võimalik, ärge eelkuumutage seadet enne küpsetamist.

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

Küpsetamine pöördõhuga

Võimalusel kasutage energia kokkuhoiuks pöördõhuga küpsetusrežiime.

Jääkkuumus

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

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

Muude toitude soojendamiseks kasutage jääkkuumust.

Toidu soojashoidmine

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

Küpsetamine väljalülitatud valgustiga

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

Niiske küpsetus pöördõhuga

Funktsioon, mis säästab küpsetamise ajal energiat.

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

8. LISAFUNKTSIOONID

8.1 Lukk

See funktsioon hoiab ära seadme funktsiooni tahtmatu muutmise.

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

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

OK – funktsiooni sisse lülitamiseks vajutage ja hoidke.

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

OK – funktsiooni välja lülitamiseks vajutage ja hoidke.

8.2 Automaatne väljalülitus

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

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

 (°C)	 (h)
250 – maksimum	3

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

8.3 Jahutusventilaator

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

9. KELLA FUNKTSIOONID

9.1 Kella funktsioonide kirjeldus

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

9.2 Seaded: Kellaaeg

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

9.3 Seaded: Minutilugeja

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

Ekraanil kuvatakse: 0:00 ja .

- Minutilugeja seadmiseks keerake juhtnuppu.
- Vajutage nuppu OK. Taimer alustab kohe pöördloendust.

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

9.4 Seaded: Küpsetusaeg

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

Ekraanil kuvatakse: 0:00 ja .

- Küpsetusaeg seadmiseks keerake juhtnuppu.

- Vajutage nuppu OK. Taimer alustab kohe pöördloendust.

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

9.5 Seaded: Viivitusae

1. Keerake kuumutusrežiimide nuppu, et valida funktsioon.
2. Vajutage korduvalt.

Ekraanil kuvatakse: kellaeg START.

3. Keerake nuppu, et valida algusaeg.

4. Vajutage nuppu OK.

Ekraanil kuvatakse: --:-- STOPP.

5. Lõpuaja seadmiseks keerake juhtnuppu.

6. Vajutage nuppu OK.

Taimer alustab määratud algusajal pöördloendust.

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

9.6 Sisse ja välja lülitamiseks: Uptimer

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

10. LISATARVIKUTE KASUTAMINE

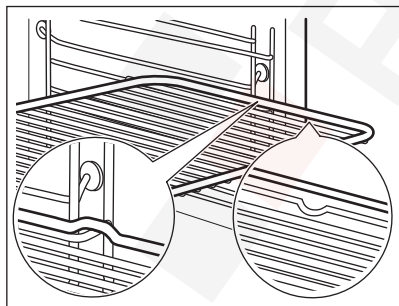
⚠ HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

10.1 Tarvikute sisestamine

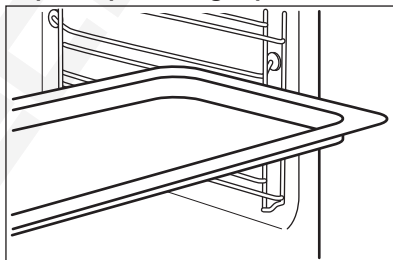
Väike ülaosas asuv sälk suurendab turvalisust. Sälgud kujutavad endast ka libisemisvastast abinõud. Kõrge serv riuli ümber ei lase köögitarvetel riulilt maha libiseda.

Traatrest



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

Küpsetusplaat / Sügav pann



Lükake ahjurest riuliraami juhtsoonte vahele.

10.2 Toidusensor

See mõõdab toidu sisetemperatuuri.

Saadaval on kaks temperatuurisätet:

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

Parimateks küpsetustulemusteks:

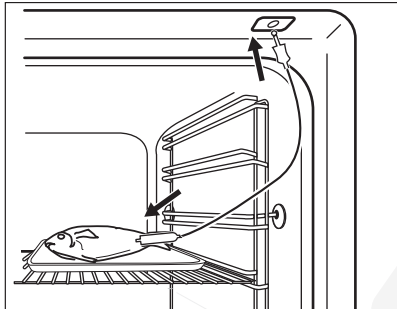
- Toiduained peaksid olema toatemperatuuril.
- – mitte kasutada vedelate toitide puhul.
- Toiduvalmistamise ajal peab toidutermomeetri otsik olema täielikult roa sisse sisestatud.

Kasutamine koos: Toidusensor

⚠ HOIATUS!

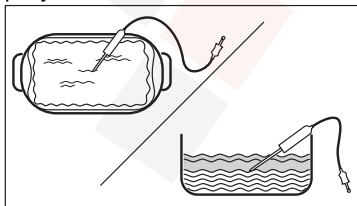
Põletusohu, kuna toidutermomeeter ja traatrestid võivad olla väga kuumad. Ärge puudutage toidutermomeetri käepidet paljaste kätega. Kasutage alati ahjukindaid.

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



Vormiroog

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



4. Sisestage toidutermomeetri anduri pistik seadme külgselinal olevasse pistikupesasse. Vt jaotist „Toote kirjeldus“.

Ekraanil kuvatakse toidutermomeetri praegune temperatuur.

5. – vajutage, et seada sensori sisetemperatuur.

6. Vajutage nuppu OK.

Kui toit saavutab seatud temperatuuri, kostab helisignaali. Võite toiduvalmistamise lõpetada või seda jätkata, et veenduda toidu valmimises.

7. Eemaldage toidutermomeetri pistik pistikupesast ja tõstke toit ahjust välja.

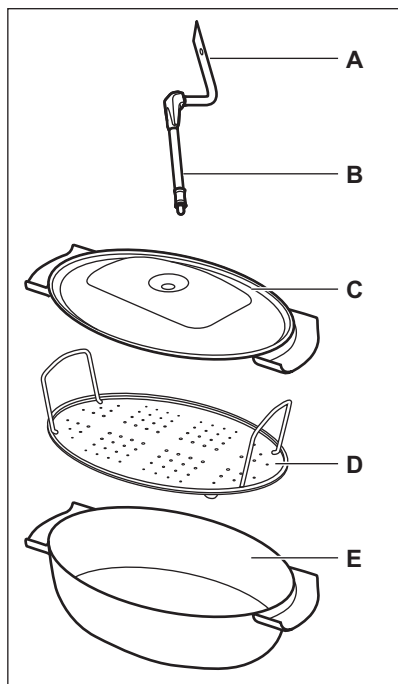
10.3 Toidu valmistusnõu auruga toiduvalmistamise funktsioonide jaoks



Toidu valmistusnõu ei ole seadmega kaasas. Lisateabe saamiseks pöörduge kohaliku edasimüüja poole.

Dieetroogade küpsetusnõu koosneb:

- A. Injektor - otseauruga toiduvalmistamiseks,
- B. Injektori toru - auruga toiduvalmistamiseks,
- C. Kaas,
- D. Terasvõre,
- E. Klaaskauss.



Ärge:

- asetage kuuma küpsetusnõud külmale / märjale pinnale.
- valage külma vedelikku küpsetusnõusse kui see on kuum.
- kasutage küpsetusnõud kuuma toiduvalmistuspinnal.
- puhastage küpsetusnõud abrasiivide, küürimisvahendite ja pulbritega.

10.4 Auruküpsetamine toidu küpsetusnõus

1. Asetage toiduained küpsetusnõu terasvõrele ja katke see kaanega.

2. Asetage pihustitoru kaane sees olevasse auku.
3. Asetage küpsetusnõu altpoolt teise riuli asendisse.
4. Ühendage pihustitoru auru sisselaskeavaga. Vt peatükki "Toote kirjeldus".
5. Seadke ahi auruga toiduvalmistamise funktsioonile.

10.5 Otseauruga toiduvalmistus

Asetage toiduained küpsetusnõu terasrestile. Lisage vett. Ärge kaant kasutage.

Kui küpsetate suuri lihaportsjoneid, asetage injektor roa sisse.

⚠ HOIATUS!

Injektor võib ahju töötamise ajal olla kuum. Kasutage alati ahjukindaid. Kui te ei kasuta aurufunktsiooni, eemaldage injektor ahjust.

1. Asetage injektor injektori torusse. Ühendage teine ots auru sisselaskeavaga. Vt peatükki "Toote kirjeldus".
2. Asetage küpsetusnõu alt esimesele või teisele riuliasendile. Veenduge, et pihustitoru ei oleks ummistunud. Hoidke pihustit küttekehast eemal.
3. Seadke ahi auruga toiduvalmistamise funktsioonile.

11. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

11.1 Soovitused söögi valmistamiseks

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

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

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

Tabelites kasutatud sümbolid:

	Toiduaine tüüp
	Küpsetusrežiim
°C	Temperatuur
	Lisatarvik
	Riuli asend
	Küpsetusaeg (min)

11.2 Niiske küpsetus pöördõhuga – soovitatavad lisatarvikud

Kasutage tumedaid ja mittepeegeldava pinnaga kööginõusid ja mahuteid. Neil on

parem soojust neeldumine kui heledat värvi ja peegeldavatel kööginõudel.

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

11.3 Niiske küpsetus pöördõhuga

Parimate tulemuste saamiseks järgige alltoodud tabelis olevaid soovitusi.

		°C		
Magusad rullid, 16 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	20 - 30
Rullid, 9 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	30 - 40
Pitsa, külmutatud, 0,35 kg	traatrest	220	2	10 - 15
Rullbiskviit	küpsetusplaat või rasvapann	170	2	25 - 35
Šokolaadikook	küpsetusplaat või rasvapann	175	3	25 - 30
Suflee, 6 tükki	keraamilised ahjuvõrvid traatrestil	200	3	25 - 30
Biskviitaignast põhi	pirukavorm traatrestil	180	2	15 - 25
Victoria võileib	ahjuvorm ahjureskil	170	2	40 - 50
Põseeritud 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
Põseeritud 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

		°C		
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
Köögilijad, pošeeritud, 0,4 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	3	35 - 45
Vegan-omlett	pitsaplaat traatrestil	200	3	25 - 30
Vahemerepärased köögilijad, 0,7 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	4	25 - 30

11.4 Teave katseasutustele

Testid vastavalt standardile IEC 60350-1.

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



Veiselihaberger, 6 tükki,
0,6 kg²⁾

Grill

Traatrest,
rasvapann

4

max

20 - 30

1) Eelsoojendage ahju 10 minutit.

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

12. PUHASTUS JA HOOLDUS



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

12.1 Märkused puhastamise kohta

Puhastusvahendid

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

Igapäevane kasutamine

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

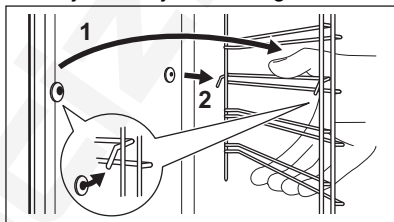
Lisatarvikud

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

12.2 Restitugede

Ahju puhastamiseks eemaldage restitoad .

1. Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
2. Tõmmake ahjuriuli tugede esiosa külgsena küljest lahti.
3. Tõmmake ahjuresti toe tagaosas külgsena küljest lahti ja eemaldage.



Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras.

Teleskoopsiinidel olevad kinnitustihvtid peavad olema suunatud ettepoole.

12.3 Pürolüüspuhastamine



HOIATUS!

Eksisteerib põletusohu.



ETTEVAATUST!

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

Ärge käivitage, kui ahju uks ei ole täielikult suletud.

Puhastamise ajal ahju tuli ei põle.

1. Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
2. Eemaldage kõik tarvikud.

- Puhastage ahjupõhja ja sisemist ukseklaasi sooja vee, pehme toimetamise nõudepesuvahendi ja pehme lapiga.
- Keerake küpsetusrežiimide nuppu, et siseneda menüüsse .
- Puhastamine  valimiseks keerake juhtnuppu ja vajutage OK.

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

- Keerake juhtnuppu, et valida puhastusprogramm ja vajutage OK.
- Vajutage puhastamise alustamiseks OK.
- Pärast puhastamist keerake küpsetusrežiimide nupp väljas-asendisse. Kui ahi on jõudnud seatud temperatuurini, uks lukustub. Kuni uks lukust avaneb, kuvatakse ekraanil .
- Kui ahi on taas maha jahtunud, siis ukse lukk vabaneb.
- Oodake, kuni seade jahtub, ja seejärel puhastage selle sisemust pehme lapiga.

12.4 Puhastamise meeldetuletus

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

- Meeldetuletuse välja lülitamiseks sisestage Menüü.
- Valige Seaded, Puhastamise meeldetuletus.

12.5 Veepaagi puhastamine

HOIATUS!

Ärge valage vett veepaaki puhastustsükli ajal.

- Lülitage seade välja.
- Asetage auru sisselaskeava alla sügav pann.
- Kallake veesahktisse vesi: 850 ml. Lisage sidrunhappe: 5 teelusikatäit. Oodake 60 min.
- Lülitage seade sisse ja seadke funktsioon: Madal niiskus. Seadke temperatuur 230 °C.
- Lülitage seade 25 min pärast välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
- Lülitage seade sisse ja seadke funktsioon: Madal niiskus. Seadke temperatuur vahemikus 130 ja 230 °C.
- Lülitage seade 10 min pärast välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
- Tühjendage veepaak. Vt jaotist "Igapäevane kasutamine", alajaotis "Veepaagi tühjendamine".

Vältimaks katlakivi moodustumist, tühjendage veepaak pärast igat auruga toiduvalmistamist.

- Loputage veepaak ja eemaldage katlakivijäägid pehme lapi abil.

- Puhastage tühjendustoru sooja vee ja lahja pesuvahendiga.

Alltoodud tabelist leiate vee kareduse astmed (°dH) koos vastava kaltsiumisisalduse ja vee kvaliteedi näitajaga. Kui vee karedusaste on üle 4, täitke veesahtel pudeliveega.

Vee karedus		Testriba	Kaltsiumisete (mg/l)	Vee klassifikatsioon	Puhastage veepaaki, kui on läbitud/ möödunud
Tase	°dH				
1	0 - 7		0 - 50	pehme	75 tsükli - 2,5 kuud
2	8 - 14		51 - 100	mõõdukalt kare	50 tsükli - 2 kuud

Vee karedus		Testriba	Kaltsiumisete (mg/l)	Vee klassifikatsioon	Puhastage veepaaki, kui on läbitud/möödunud
Tase	°dH				
3	15 - 21		101 - 150	kõva	40 tsükli - 1,5 kuu
4	22 - 28		üle 151	väga kare	30 tsükli - 1 kuu

12.6 Ukse eemaldamine ja paigaldamine

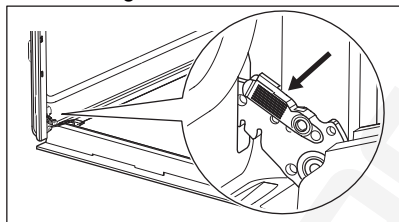
Ahjuksel on kolm klaaspaneeli. Puhastamiseks saate ukse ja seesmised klaaspaneelid eemaldada. Enne klaaspaneelide eemaldamist lugege tähelepanelikult läbi terve peatükk "Ukse eemaldamine ja paigaldamine".



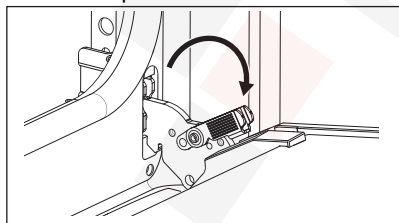
ETTEVAATUST!

Ärge kasutage ahju ilma klaaspaneelideta.

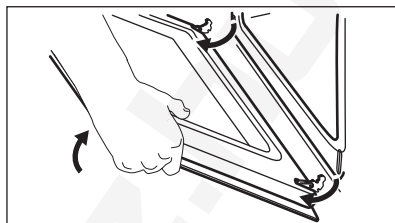
1. Avage uks täielikult ja hoidke mõlemast uksehingest kinni.



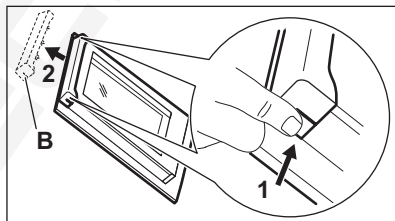
2. Tõstke ja tõmmake sulguritest, kuni need lahti klõpsatavad.



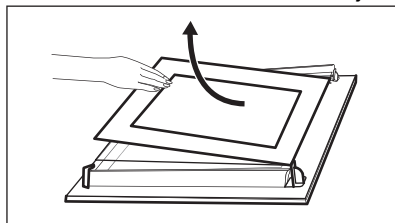
3. Sulgege ahjuuks poole peale esimeses avatud asendis. Seejärel tõstke ja tõmmake ust, et see oma kohalt eemaldada.



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



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



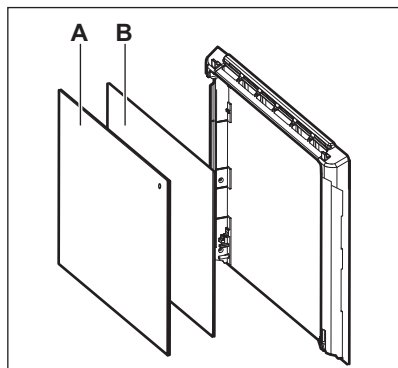
8. Puhastage klaaspaneeli seebi ja veega. Kuivatage klaaspaneeli ettevaatlikult. Ärge peske klaaspaneeli nõudepesumasinas.

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

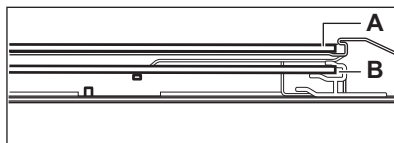
Kui uks on õigesti paigaldatud, kuulete sulgurite kinnitamisel klõpsatust.

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

Ukseliistu õigel paigaldamisel kostab klõps.



Veenduge, et keskmised klaaspaneelid on paigaldatud oma kohale õigesti.



12.7 Lambi vahetamine

⚠ HOIATUS!

Elektrilöögi oht.

Lamp võib olla kuum.

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

⚠ ETTEVAATUST!

Hoidke halogeenlampi alati lapiga, et vältida lambil rasvajääkide põlemist.

Tagumine lamp

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

13. VEAOTSING

⚠ HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

13.1 Mida teha, kui...

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

Probleem	Kontrollige, kas...
Lamp ei tööta.	Lamp on läbi põlenud.
Toidusensor ei tööta.	Toidusensorpistik on täielikult pesasse lükatud.
Err C2	Olete Toidusensor pistiku pesast eemaldanud.
Err C3	Seadme uks on suletud või ukسلukk ei ole katki.
Err F102	Seadme uks on suletud.
Err F102	Ukselukk ei ole katki.
Näidikul kuvatakse 00:00.	Toimus elektrikatkestus. Seadke kellaeg.
Ahju sisemuses on vett.	Veepaagis ei ole liiga palju vett.
 – indikaator on väljas.	Veepaagis on piisavalt vett. Kui vesi hakkab seadmes valguma, kuid indikaator pole põlema süttinud, võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.
 – indikaator on sees.	Paagis on piisavalt vett. Kui paak on täis ja indikaator on endiselt sees, võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.
Auruküpsetus ei tööta.	Auru sisselaskeava ümber ei ole lubjasetet.
Auruküpsetus ei tööta.	Veepaagis on vett.
Veepaagi tühjendamine või vee valgumine auru sisselaskeavast võtab üle kolme minuti.	Auru sisselaskeava ümber ei ole lubjasetet. Puhastage veepaaki.



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

13.2 Hooldusandmed

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

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

Soovitame kirjutada andmed siia:

Mudel: (MOD.):

Tootenumber (PNC):

Seerianumber (S.N.):

14. ENERGIATÕHUSUS

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

Tarnija nimi	Electrolux
Mudeli tunnus	EOC6P77WX 949494857
Energiaühenduse indeks	81.2

Energiatõhususe klass	A+
Energiatarve standardse koormusega, tavarežiim	0.93kWh/tsükkel
Energiatarve standardse koormusega, ventilaatoriga režiim	0.69kWh/tsükkel
Kambrite arv	1
Soojusallikas	Elekter
Helitugevus	72l
Ahju tüüp	Integreeritud ahi
Mass	32.8kg

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

15. JÄÄTMEKÄITLUS

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

Ärge visake sümboliga  tähistatud

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

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



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

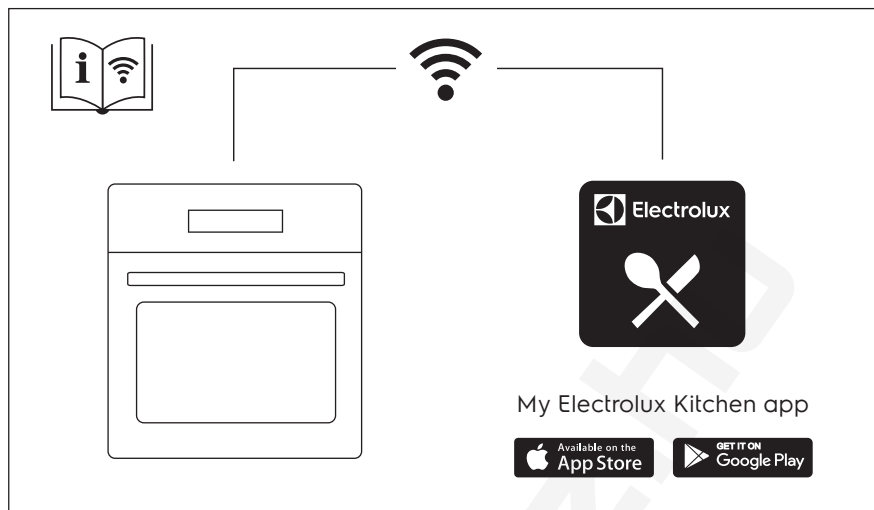
További receptekért, tippekért, hibaelhárítási segítségért tölts le a **My Electrolux Kitchen** applikációt.



A változtatások jogát fenntartjuk.

TARTALOM

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....	123
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	125
3. ÜZEMBE HELYEZÉS.....	128
4. TERMÉKLEÍRÁS.....	130
5. KEZELŐPANEL.....	130
6. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....	131
7. NAPI HASZNÁLAT.....	132
8. TOVÁBBI FUNKCIÓK.....	138
9. ÓRAFUNKCIÓK.....	138
10. A TARTOZÉKOK HASZNÁLATA.....	139
11. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	142
12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	144
13. HIBAE LHÁRÍTÁS.....	148
14. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	149
15. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK.....	149



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 fogyatékokkal élő személyek állandó felügyelet nélkül nem tartózkodhatnak a készülék közelében.
- Gondoskodni kell a gyermekek felügyeletéről, hogy ne játsszanak a készülékkel és annak mobil eszközeivel My Electrolux Kitchen .
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől, és megfelelően ártalmatlanítsa.
- FIGYELEM: Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor azt be kell kapcsolni.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet a készüléken.

1.2 Általános biztonság

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

2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

2.1 Üzembe helyezés



FIGYELMEZTETÉS!

A készüléket csak képzett személy helyezheti üzembe.

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

Konyhaszekrény minimális magassága (konyhaszekrény minimális magassága a munkalap alatt)	590 (600) mm
Konyhaszekrény szélessége	560 mm
Konyhaszekrény mélysége	550 (550) mm
Készülék elülső részének magassága	594 mm
Készülék hátulsó részének magassága	576 mm
Készülék elülső részének szélessége	595 mm
Készülék hátulsó részének szélessége	559 mm
Készülék mélysége	569 mm
Készülék beépített mélysége	548 mm

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

2.2 Elektromos csatlakozás



FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

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

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

Az üzembe helyezéshez vagy cseréhez használható 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. Lásd még a táblázatot:

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

A földelővezetéknek (zöld/sárga) 2 cm-rel hosszabbnak kell lennie a barna fázisnál és a kék semleges vezetéknel

2.3 Használat



FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Ügyeljen arra, hogy a szellőzőnyílásokat ne zárja el semmi.
- Működés közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- Minden használat után kapcsolja ki a készüléket.
- Körültekintően járjon el, ha működés közben kinyitja a készülék ajtaját. Forró levegő távozik 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 levegőlegyet hozhatnak létre.
- Ügyeljen arra, hogy szikra vagy nyílt láng ne legyen a készülék közelében, amikor kinyitja az ajtót.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.
- Wifi-jelszavát bizalmasan kezelje, ne ossza meg másokkal.



FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn!

- A zománc károsodásának vagy elszíneződésének megelőzéséhez:
 - ne tegyen edényt vagy egyéb tárgyat közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
 - ne tegyen alufóliát közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
 - ne engedjen vizet a forró készülékbe.
 - a főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.
 - a tartozékok kivételekor vagy berakásakor óvatosan járjon el.
- A zománc vagy rozsdamentes acél elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére.
- A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsit használjon a sütéshez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat ejtethet.

- Főzés közben a készülék ajtaját mindig tartsa csukva.
- Ha a készüléket bútorlap (pl. ajtó) mögött helyezi el, ügyeljen arra, hogy az ajtó soha ne legyen becsukva, amikor a készülék működik. A hő és a nedvesség felhalmozódhat a zárt bútorlap mögött, és ennek következtében károsodhat a készülék, a készülék borítása vagy a padló. Használat után ne csukja be addig a bútorlapot, míg a készülék teljesen le nem hűlt.

2.4 Ápolás és tisztítás

FIGYELMEZTETÉS!

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

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

2.5 Pirolitikus tisztítás

FIGYELMEZTETÉS!

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

- Pirolitikus tisztítás és kezdeti előmelegítés előtt távolítsa el a sütőtérből az alábbiakat:
 - minden ételmaradványt, olaj- vagy zsírcseppet/lerakódást.

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

2.6 Gőzsütés

FIGYELMEZTETÉS!

Égési sérülés és a készülék károsodásának veszélye áll fenn!

- A kiszabaduló gőz égési sérülést okozhat:

- Gőz sütés közben ne nyissa ki a készülék ajtaját.
- Gőz sütés után óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját.

2.7 Belső világítás

FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!

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

2.8 Szolgáltatások

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

2.9 Ártalmatlanítás

FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély áll fenn.

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

3. ÜZEMBE HELYEZÉS

FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

3.1 Beépítés

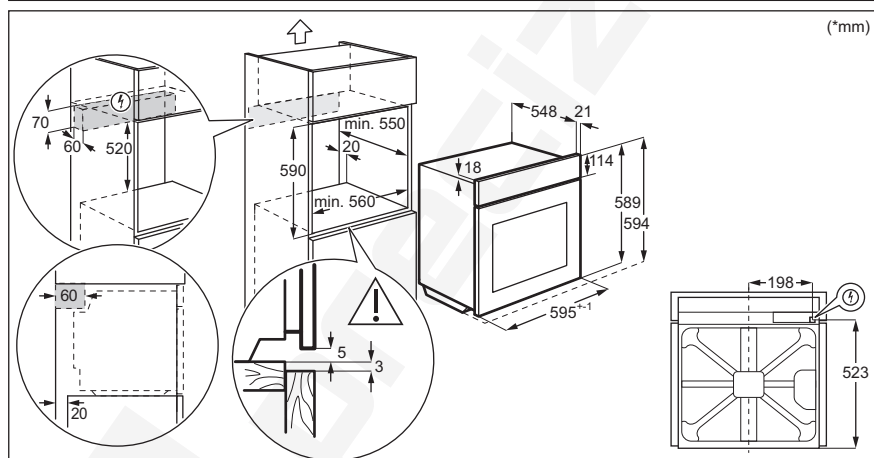
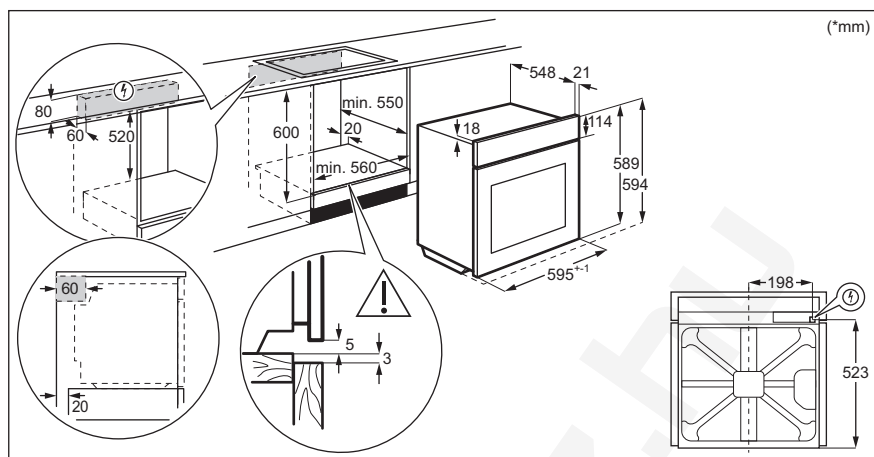


YouTube

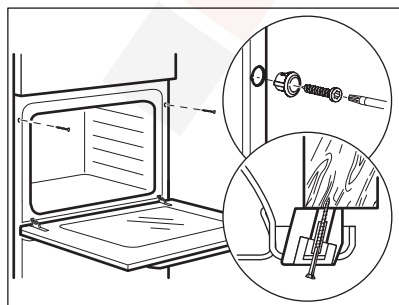
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



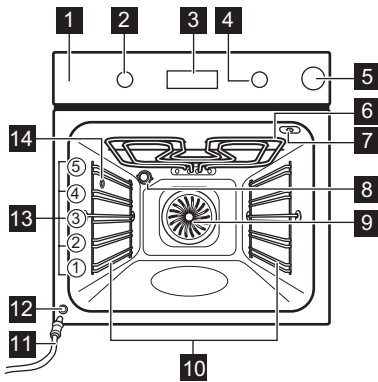


3.2 A sütő rögzítése a konyhaszekrényhez



4. TERMÉKLEÍRÁS

4.1 Általános áttekintés



- 1 Kezelőpanel
- 2 Sütőfunkciók szabályozógombja
- 3 Kijelző
- 4 Vezérlőgomb
- 5 Víztartály
- 6 Fűtőbetét
- 7 Húshőmérő szenzor csatlakozója
- 8 Lámpa
- 9 Ventilátor
- 10 Polctartó, eltávolítható
- 11 Lefolyócső
- 12 Vízleeresztő szelep
- 13 Polcpozíciók
- 14 Gőz bemenet

4.2 Tartozékok

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

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

5. KEZELŐPANEL

5.1 A készülék be- és kikapcsolása

A készülék bekapcsolása:

1. Nyomja meg a választógombot. A gomb kiugrik.
2. Forgassa a sütőfunkció választógombot funkció kiválasztásához.
3. Forgassa el a szabályozógombot a kívánt hőmérséklet kiválasztásához.
4. Nyomja meg az OK gombot.

A készülék kikapcsolásához fordítsa a sütőfunkciók gombját  helyzetbe.

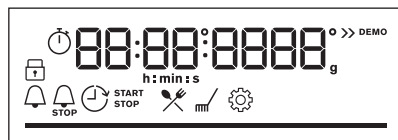
5.2 A kezelőpanel áttekintése

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

OK

Nyomja meg a választás megerősítéséhez.

5.3 Kijelző visszajelzői



Kijelző a nyomógombfunkciókkal.



A készülék zárva van.



Lépjen be a menübe, és válassza ki az ikont a következő megnyitáshoz: Előre programozott sütés.



Lépjen be a menübe, és válassza ki az ikont a következő megnyitáshoz: Tisztítás.



Lépjen be a menübe, és válassza ki az ikont a következő megnyitáshoz: Beállítások



Gyors felfűtés bekapcsolva.



A víztartály üres. Töltse fel a tartályt.



A víztartály félig van tele.



A víztartály tele.



Hűshőmérő szenzor bekapcsolva.



Percszámláló bekapcsolva.



Befejezési idő bekapcsolva.



Késleltetési idő bekapcsolva.



Működésidőzítő bekapcsolva.



Wi-Fi bekapcsolva.



Távírányítás bekapcsolva.



Hőmérsékletre vagy időre. Amikor a készülék eléri a beállított hőmérsékletet, a sáv színe pirosra változik.

6. az ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

6.1 Kezdeti tisztítás

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

6.2 Kezdeti előmelegítés

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

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

Hagyja működni a készüléket 1 ó ideig.

3. Állítsa be a(z)  funkciót. Állítsa be a maximális hőmérséklet. Hagyja működni a készüléket 15 perc ideig.
4. Állítsa be a(z)  funkciót. Állítsa be a maximális hőmérséklet. Hagyja működni a készüléket 15 perc ideig.

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

6.3 Vezeték nélküli kapcsolat

A berendezés csatlakoztatásához a következőkre van szüksége:

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

1. A(z) My Electrolux Kitchen alkalmazás letöltése: Olvassa be az adattáblán található QR-kódot a mobilkészítők kamerájával, amely átirányítja Önt az Electrolux honlapjára. Az adattábla a sütőtér elülső keretén található. Az alkalmazást közvetlenül az alkalmazásáruházból is letöltheti.
2. Kövesse az alkalmazás beépített utasításait.
3. Forgassa el a sütőfunkciók gombját a következők kiválasztásához: .
4. A vezérlőgomb elforgatásával válassza ki a következőt: Beállítások. Kapcsolja be a funkciótWi-Fi. Lásd a „Menü: Beállítások” című fejezetet.

Frekvencia	2.4 GHz WLAN 2400 - 2483.5 MHz
Protokoll	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM

Max teljesítmény EIRP < 20 dBm (100 mW)

Wi-Fi-modul NIUS-50

6.4 Szoftver licenck

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

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

7. NAPI HASZNÁLAT



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

7.1 Sütőfunkciók



Hőlégbefűtés, nagy hőfok

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



Alsó + felső sütés

Egy sütőszinten történő sütéshez, valamint pörköléshez.



Páratartalom, alacsony

A funkció hús, szárnyasok, tepsiben sülték és felfújtak készítésére alkalmas. A gőz és a hő kombinálása révén a hús porhanyóssá, szaf-tossá és ropogós felületűvé válik.



Fagyaszott ételek

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



Pizza funkció

Pizza sütéséhez. Intenzív pirításhoz és ropogós aljú ételek készítéséhez.



Alsó sütés

Ropogós aljú sütemények készítéséhez és étel tartósításához.



Konvekciós levegő (nedves)

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



Grill

Vékony szelet élelmiszerek grillezéséhez és pirítás készítéséhez.



Infrásütés

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



Menü

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



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

7.2 Megjegyzések: Konvekciós levegő (nedves)

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

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

A funkció használatakor a sütővilágítás 30 másodperc elteltével automatikusan kikapcsol.

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

7.3 Beállítás: Sütőfunkciók

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

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

7.4 Beállítás: Gőzöléses főzés

1. Nyomja meg a víztartály fedelét a kinyitáshoz.
2. Töltsön a víztartályba 900 ml vizet.
3. Tolja a víztartályt az eredeti helyzetébe.
4. A sütőfunkciók gombját forgassa el a(z) sütőfunkció kiválasztásához.
5. A vezérlőgombbal állítsa be a kívánt hőmérsékletet °C.

7.5 A víztartály ürítése

Víztartály jelzőfénye



A tartály megtelt.



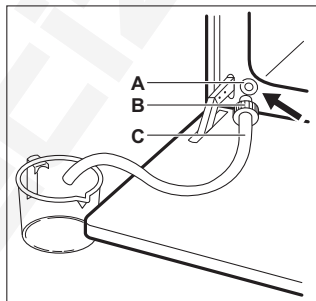
A tartály félig megtelt.



A tartály üres. Töltse fel a tartályt.

Ha túl sok vizet tölt a tartályba, a biztonsági leeresztő szelep a többlet vizet a sütő belsejének aljára folytatja.

1. Kapcsolja ki a készüléket, hagyja nyitva az ajtót, és várja meg, amíg a készülék lehűl.
2. Csatlakoztassa a leeresztő csövet a kimeneti **C** szelephez a **A** csatlakozón keresztül **B**.



3. A cső végét tartsa az **A** szintje alatt, majd nyomja meg a **B** csatlakozót többször, hogy összegyűjtse a maradék vizet.
4. Puha szivaccsal válassza le a **C** B és szárítsa meg a készüléket.

7.6 Beállítás: Előre programozott sütés

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

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

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

- Véres
- Közepes
- Jól átsütve

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

Előre programozott sütés

Magyarázat



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



Töltsön vizet a víztartályba.



A sütés megkezdése előtt melegítse elő a készüléket.



Polcszint.

A kijelzőn **P** megjelenik egy **sor** étel, amelyet a táblázatban ellenőrizhet.

Étel	Tömeg	Polcszint / tartozék
1 Marhasült, véresen		
2 Marhasült, közepes	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm vastag darab	  2: sütő tálca A húst néhány percre süsse elő serpenyőben. Helyezze be a készülékbe.
3 Marhasült, jól átsütve		
4 Steak, közepes	180 - 220 g darabonként; 3 cm vastag szelet	   3: sütőedény a huzalpolcon A húst néhány percre süsse elő serpenyőben. Helyezze be a készülékbe.
5 Marhahús sült / párolt (minőségi karaj, felső kerekpecsenye, vastag dagadó)	1.5 - 2 kg	  2: sütőedény a huzalpolcon A húst néhány percre süsse elő serpenyőben. Öntsön hozzá folyadékot. Helyezze be a készülékbe.
6 Marhasült, véres (hőlégbefűtés, kis hőfok)		
7 Marhasült, közepes (hőlégbefűtés, kis hőfok)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm vastag darab	  2: sütő tálca Használja kedvenc fűszereit, vagy csak egyszerűen sózza, és szórja meg frissen őrölt borssal. A húst néhány percre süsse elő serpenyőben. Helyezze be a készülékbe.
8 Marhasült, jól átsütve (hőlégbefűtés, kis hőfok)		
9 Filé, véres (hőlégbefűtés, kis hőfok)		
10 Filé, közepes (hőlégbefűtés, kis hőfok)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm vastag darab	  2: sütő tálca Használja kedvenc fűszereit, vagy csak egyszerűen sózza, és szórja meg frissen őrölt borssal. A húst néhány percre süsse elő serpenyőben. Helyezze be a készülékbe.
11 Filé, jól átsütve (hőlégbefűtés, kis hőfok)		

	Étel	Tömeg	Polcsint / tartozék
12	Borjú sült (pl. lapoc-ka)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm vastag darab	 2; sütőedény a huzalpolcon Használja kedvenc fűszereit. Öntsön hozzá folyadékot. Lefedve süssse.
13	Sertés sült tarja vagy lapocka	1.5 - 2 kg	 1; sütőedény a huzalpolcon A sütés félidejében fordítsa meg a húst.
14	Ropogósra pirított sertés (hőlégbefúvás, kis hőfok)	1.5 - 2 kg	 2; sütő tálca Használja kedvenc fűszereit. A sütés félidejében fordítsa meg a húst, hogy egyenletesen piruljon.
15	Karaj, friss	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm vastag darab	 2; sütőedény a huzalpolcon Használja kedvenc fűszereit.
16	Karaj	2 - 3 kg; nyers, 2 - 3 cm vékony karaj	 3; mély tepsi Adjon hozzá annyi folyadékot, hogy befedje az edény alját. A sütés félidejében fordítsa meg a húst.
17	Csontos báránycomb	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm vastag darab	 2; sütőedény a sütő tálcán Öntsön hozzá folyadékot. A sütés félidejében fordítsa meg a húst.
18	Egész csirke	1 - 1.5 kg; friss	 2; Zöldség/hús felfűjtak a sütő tálcán Használja kedvenc fűszereit. A sütés félidejében fordítsa meg a csirkét, hogy egyenletesen piruljon.
19	Fél csirke	0.5 - 0.8 kg	 3; sütő tálca Használja kedvenc fűszereit.
20	Jércemell	180 - 200 g dara-bonként	 2; tűzálló edény a huzalpolcon Használja kedvenc fűszereit. A húst néhány percig süssse elő serpenyőben.
21	Csirkecomb, friss	-	 3; sütő tálca Ha a csirkecombokat marinálta először, csökkentse a hő-mérsékletet, és hosszabb ideig főzze őket.
22	Kacsa egészben	2 - 3 kg	 2; sütőedény a huzalpolcon Használja kedvenc fűszereit. Helyezze a húst a sütőe-dénybe. A sütés félidejében fordítsa meg a kacsát.
23	Liba egészben	4 - 5 kg	 2; mély tepsi Használja kedvenc fűszereit. Helyezze a húst a mély hús-sütő tepsibe. A sütés félidejében fordítsa meg a libát.
24	Fasírt	1 kg	 2; huzalpolc Használja kedvenc fűszereit.
25	Hal egészben, grillez-ve	0.5 - 1 kg halan-ként	 2; sütő tálca Töltse meg a halat vajjal, és használja kedvenc fűszereit.

	Étel	Tömeg	Polcsint / tartozék
26	Halfilé	-	  3; Zöldség/hús felfűjtak sütőrács on Használja kedvenc fűszereit.
27	Sajttorta	-	 2;  28 cm-es, rugós sütőforma a huzalpolcon
28	Almatorta	-	 3; sütő tálca
29	Almás pite	-	 2; piteforma a huzalpolcon
30	Almáspite	-	 1;  22 cm-es piteforma a huzalpolcon
31	Csokoládés süтик	2 kg tészta	 3; mély tepsi
32	Csokoládés muffin	-	 3; muffinsütő tepsi a huzalpolcon
33	Veknis sütemény	-	 2; kenyérsütő forma a huzalpolcon
34	Tepsis burgonya	1 kg	 2; sütő tálca Helyezze az egész, héjas burgonyákat a sütő tálcára.
35	Zöldségek/krokettek	1 kg	 3; sütő tálca sütőpapírral bélelve Használja kedvenc fűszereit. Darabolja fel a burgonyákat.
36	Grillezett vegyes zöldség	1 - 1.5 kg	 3; sütő tálca sütőpapírral bélelve Használja kedvenc fűszereit. Darabolja fel a zöldségeket.
37	Krokkett, gyorsfagyasztott	0.5 kg	 3; sütő tálca
38	Hasábburgonya, gyorsfagyasztott	0.75 kg	 3; sütő tálca
39	Húsos / zöldséges lasagna száraz tészta-lappal	1 - 1.5 kg	  1; tűzálló edény a huzalpolcon
40	Burgonyafelfűjt (nyers burgonya)	1 - 1.5 kg	  1; tűzálló edény a huzalpolcon A főzés félidejében fordítsa meg az ételt.
41	Pizza friss, vékony	-	  2; sütő tálca sütőpapírral bélelve
42	Pizza friss, vastag	-	  2; sütő tálca sütőpapírral bélelve
43	Quiche	-	 2; sütőforma a huzalpolcon
44	Bagett / Ciabatta / Fehér kenyér	0.8 kg	  2; sütő tálca sütőpapírral bélelve A fehér kenyérhez több idő szükséges.
45	Teljes kiőrlésű / rizs / barna kenyér kenyérsütő formában	1 kg	  2; sütő tálca sütőpapírral bélelve / huzalpolc

7.7 Módosítás: Beállítások

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

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

Menü: Beállítások

Beállítás	Érték
01 Pontos idő	Módosítás
02 Kijelző fényerő	1 - 5
03 Nyomógomb Hang	1 – Hangjelzés, 2 – Kattanás, 3 – Hang kikapcsolva
04 Figyelmeztető hangerő	1 - 4
05 Hűhőmérő szenzor - műveletek	1 – Riasztás és leállítás, 2 – Riasztás
06 Működésidőzítő	Be/Ki
07 Sütő világítás	Be/Ki
08 Gyors felfűtés	Be/Ki
09 Tisztítás emlékeztető	Be/Ki
10 Wi-Fi	Be/Ki
11 Automatikus távműködtetés	Be/Ki
12 Hálózat elejtése	Igen / Nem
13 Demo üzemmód	Aktiváló kód: 2468
14 Szoftver verzió	Ellenőrzés
15 Összes beállítás törlése	Igen / Nem

7.8 Energiatakarékosság



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

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

Fém főzőedényeket használjon az energiatakarékosság javítása érdekében.

Amikor lehetséges, kerülje a készülék előmelegítését.

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

Légkeveréses sütés

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

Maradékhő

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

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

8. TOVÁBBI FUNKCIÓK

8.1 Funkciózár

Ez a funkció megakadályozza a beállított funkció véletlen módosítását.

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

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

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

Hangjelzés hallható.  – három felvillanás jelzi a lezárás bekapcsolását.

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

8.2 Automatikus kikapcsolás

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

működik, és a kezelő nem változtat semmilyen beállításon.

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

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

8.3 Hűtőventilátor

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

9. ÓRAFUNKCIÓK

9.1 Órafunkciók leírása

 Pontos idő	Az aktuális időt megjelenítő óra beállítása.
 Percszám-láló	Visszaszámlálás beállítása. Amikor az időzítés véget ér, hangjelzés hallható. Ez a funkció nincs hatással a sütő működésére.
 Főzési idő	A sütés időtartamának beállítása. Amikor az időzítő véget ér, hangjelzés hallható, és a sütőfunkció automatikusan kikapcsol.
 Késleltetési idő	Sütés elindításának és / vagy befejezésének késleltetése.

 Működési-dőzítő	Azt jelzi, hogy mennyi ideig működik a készülék. Legfeljebb 23 ó 59 perc. Ez a funkció nincs hatással a sütő működésére.
---	--

9.2 Beállítás: Pontos idő

1. Forgassa el a sütési funkciók gombját  állásba a(z) Menü menübe való belépéshez.
2. Forgassa el a szabályozógombot a következők kiválasztásához: /Pontos idő.
3. A vezérlőgomb elforgatásával állítsa be az órát.

4. Nyomja meg ezt: OK.

9.3 Beállítás: Percszámláló

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

A kijelzőn a következő látható: 0:00 és .

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

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

9.4 Beállítás: Főzési idő

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

A kijelzőn a következő látható: 0:00 és .

3. A vezérlőgomb elforgatásával állítsa be a következőt: Főzési idő.

4. Nyomja meg ezt: OK.
Az időzítő azonnal megkezdí a visszaszámlálást.

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

9.5 Beállítás: Késleltetési idő

1. Forgassa a sütőfunkció választógombot a funkció kiválasztásához.

2. Nyomja meg többször a  gombot.

A kijelző a következőt mutatja: pontos idő  START.

3. A gomb elforgatásával állítsa be az indítás időpontját.

4. Nyomja meg ezt: OK.

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

5. Forgassa el a szabályozógombot a befejezési idő beállításához.

6. Nyomja meg ezt: OK.

Az időzítő a kezdés beállított időpontjában megkezdí a visszaszámlálást.

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

9.6 Be- és kikapcsolás:

Működésidőzítő

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

10. A TARTOZÉKOK HASZNÁLATA



FIGYELMEZTETÉS!

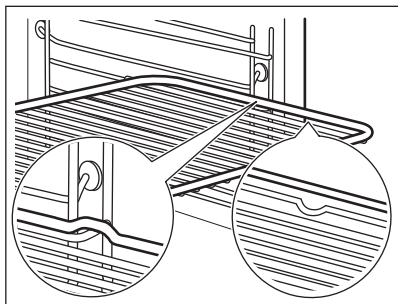
Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

10.1 Tartozékok behelyezése

A felül található mélyedés a biztonságot növeli. Ezek a mélyedések megakadályozzák

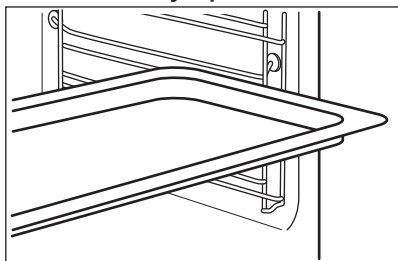
a megbillenést. A polc körüli magas perem megakadályozza a főzőedény lecsúszását a polcról.

Sütőrács



Csúsztassa be a polcot a polctartó vezetősínje közé, és ügyeljen arra, hogy lábai lefelé mutassanak.

Sütő tálca / Mély tepsí



Csúsztassa be a tálcát a polctartó vezetősínje közé.

10.2 Hűshőmérő szenzor

Méri a hőmérsékletet az étel belsejében.

Két hőmérsékletet kell beállítani:

- °C - a készülék belsejében a hőmérséklet.
-  - az étel maghőmérsékletét.

A legjobb sütési eredmény eléréséhez:

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

Sütés ezzel: Hűshőmérő szenzor

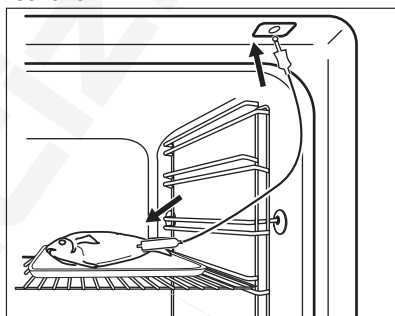
⚠ FIGYELMEZTETÉS!

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

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

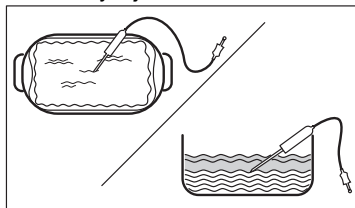
Hús, szárnyas és hal

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



Zöldség/hús felfűjtak

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



4. Csatlakoztassa a húshőmérő szenzort a készülék oldalfalán található aljzatba.

Lásd: „Termékleírás”.

A kijelzőn a pillanatnyi hőmérséklet jelenik meg az Ételérzékelőnél.

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

6. Nyomja meg ezt: OK.

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

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

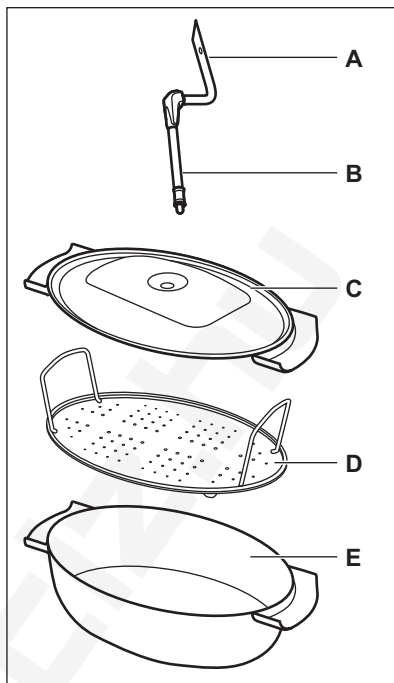
10.3 Étrendi sütőedény gőzsütéshez



Az étrendi sütőedény nincs mellékelve a készülékhez. További tudnivalókért vegye fel a kapcsolatot a helyi forgalmazóval.

A(z) Diétás ételkészítő edény a következőkből áll:

- A. Injektor - közvetlen gőzsütéshez,
- B. Injektorcső - gőzsütéshez,
- C. Fedél,
- D. Acélrács,
- E. Üvegtál.



Soha ne tegye ezt:

- helyezze hideg / nedves felületre a forró sütőedényt.
- öntsön hideg folyadékot a forró sütőedénybe.
- helyezze a sütőedényt forró főzőfelületre.
- tisztítsa a sütőedényt súroló- és csiszolószerekkel, valamint porokkal.

10.4 Gőzsütés diétás ételkészítő edénnyel

1. Helyezze a sütőedényben az ételt az acélrácsra, majd tegye az edényre a fedőt.
2. Illessze a befűvő tömlőt a fedő furatába.
3. A sütőedényt helyezze a sütő alulról számított második polcszintjére.
4. Csatlakoztassa a befűvő tömlőt a gőzbemenethez. Lásd a „Termékleírás” című fejezetet.
5. Állítsa be a készüléket a gőzsütés funkcióhoz.

10.5 Közvetlen gőzsütés

Helyezze az ételt a sütőedényben lévő acélrácsra. Adjon hozzá némi vizet. Ne használja a fedőt.

Ha nagy mennyiségű húst süt, helyezze a fűvókát az ételbe.



FIGYELMEZTETÉS!

A készülék működése közben a fűvóka forró lehet. Mindig használjon edényfogó kesztyűt. A fűvókát távolítsa el a készülékből, ha nem használja a gőz funkciót.

1. Helyezze a befecskendezőt a befecskendező csőbe. Csatlakoztassa a másik végét a gőzbemenethez. Lásd a „Termékleírás” című fejezetet.
2. A sütőedényt helyezze a sütő alulról számított első vagy második polcszintjére. Ügyeljen arra, hogy a befűvó tömlő ne legyen összenyomva. A fűvókát tartsa távol a fűtőelemtől.
3. Állítsa be a készüléket a gőzsütés funkcióhoz.

11. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK

11.1 Sütési javaslatok

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

Előfordulhat, hogy a készülék az előző készüléktől eltérően süt vagy sűt. Az alábbi tanácsok a különféle ételekhez javasolt beállításokat mutatják a hőmérséklet, főzési időtartam és polcszintek értékei vonatkozásában.

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

A táblázatokban használt szimbólumok:

	Étel típusa
	Sütőfunkció
°C	Hőmérséklet
	Tartozék



Polcpozíció



Főzési idő (perc)

11.2 Konvekciós levegő (nedves) - ajánlott tartozékok

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

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

11.3 Konvekciós levegő (nedves)

A legjobb eredmény érdekében használja az alábbi táblázatban szereplő ajánlásokat.

		°C		
Édes roládok, 16 db	sütőlap vagy rács	180	2	20 - 30
Péksütemény, 9 db	sütőlap vagy rács	180	2	30 - 40

		°C		
Pizza, gyorsfagyasztott, 0,35 kg	Huzalpolc	220	2	10 - 15
Keksztekercs	sütőlap vagy rács	170	2	25 - 35
Csokoládés sütemény	sütőlap vagy rács	175	3	25 - 30
Szufflé, 6 db	kerámiapoharak rácson	200	3	25 - 30
Piskóta tortaalap	tortaforma rácson	180	2	15 - 25
Piskótatorta	sütőforma rácson	170	2	40 - 50
Párolt hal, 0,3 kg	sütőlap vagy rács	180	3	20 - 25
Hal egészben, 0,2 kg	sütőlap vagy rács	180	3	25 - 35
Halfilé, 0,3 kg	Pizzaserpenyő rácson	180	3	25 - 30
Párolt hús, 0,25 kg	sütőlap vagy rács	200	3	35 - 45
Saslik, 0.5 kg	sütőlap vagy rács	200	3	25 - 30
Cookie (amerikai csokis keksz), 16 db	sütőlap vagy rács	180	2	20 - 30
Puszedli, 24 db	sütőlap vagy rács	180	2	25 - 35
Muffin, 12 db	sütőlap vagy rács	170	2	30 - 40
Sós aprósütemény, 20 db	sütőlap vagy rács	180	2	25 - 30
Teasütemény omlós tésztából, 20 db	sütőlap vagy rács	150	2	25 - 35
Kosárka, 8 db	sütőlap vagy rács	170	2	20 - 30
Párolt zöldségek, 0,4 kg	sütőlap vagy rács	180	3	35 - 45
Vegetáriánus omlett	Pizzaserpenyő rácson	200	3	25 - 30
Mediterrán zöldségek, 0,7 kg	sütőlap vagy rács	180	4	25 - 30

11.4 Információ a bevizsgáló intézetek számára

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

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

				°C	
Almáspite, 2 forma, átmérő: 20 cm	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütőrács	2	160	70 - 90
Zsirtalan piskótatészta, 26 cm átmérőjű tortaforma ¹⁾	Alsó + felső sütés	Sütőrács	2	170	40 - 50
Zsirtalan piskótatészta, 26 cm átmérőjű tortaforma ¹⁾	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütőrács	2	160	40 - 50
Zsirtalan piskótatészta, 26 cm átmérőjű tortaforma ¹⁾	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütőrács	2 és 4	160	40 - 60
Linzer	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütő tálca	3	140 - 150	20 - 40
Linzer	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütő tálca	2 és 4	140 - 150	25 - 45
Linzer	Alsó + felső sütés	Sütő tálca	3	140 - 150	25 - 45
Toast kenyér, 4 - 6 db ¹⁾	Grill	Sütőrács	4	max.	1 - 5
Marhahús hamburger, 6 darab, 0,6 kg ²⁾	Grill	Sütőrács, csepttálca	4	max.	20 - 30

1) Melegítse elő a készüléket 10 percre.

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

12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

12.1 Megjegyzések a tisztítással kapcsolatban

Tisztítószer

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

Napi használat

- Minden használat után tisztítsa meg a készülék belső terét. A lerakódott zsír vagy egyéb maradvány tüzet okozhat.
- A nedvesség lecsapódhat a készülékben vagy az ajtó üveglapján. A páralecsapódás csökkentése érdekében a

sütés megkezdése előtt 10 percre üzemeltesse a készüléket. Ne tárolja az ételeket 20 percnél tovább a készülékben. A készülék belsejét minden használat után csak mikroszálas ruhával törölje szárazra.

Tartozékok

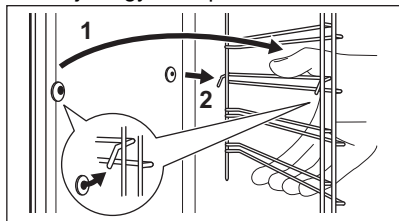
- Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg a tartozékokat. Kizárólag mikroszálas törölronggyal, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel végezze a tisztítást. A tartozékokat tilos mosogatógépben tisztítani!
- A teflon bevonatos tartozékokat ne tisztítsa súroló hatású tisztítószerrel vagy éles tárgyakkal.

12.2 A polctartók

A készülék tisztításához vegye ki a polctartókat.

- Kapcsolja ki a készüléket, és várja meg, hogy lehűljön.

- Húzza el a polctartó elülső részét az oldalfaltól.
- Húzza el a polctartó hátulját az oldalfaltól, majd vegye ki a polctartót.



A polctartókat a kisereléssel ellentétes sorrendben helyezze vissza.

A teleszkópos sütősíneken található végállás ütközők előre nézzenek.

12.3 Pirolitikus tisztítás



FIGYELMEZTETÉS!

Égés veszélye áll fenn.



VIGYÁZAT!

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

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

A tisztítás során a sütőlámpa kikapcsol.

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

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

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

12.4 Tisztítás emlékeztető

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

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

12.5 Tisztítsa meg a víztartályt.



FIGYELMEZTETÉS!

A tisztítási eljárás során ne töltsön vizet a víztartályba.

- Kapcsolja ki a készüléket.
- Helyezzen egy mély tepsit a gőz bemenet alá.
- Töltsön vizet a víztartályba: 850 ml. Adjon hozzá 5 teáskanál citromsavat. Várjon 60 perc ideig.
- Kapcsolja be a készüléket, és állítsa be a funkciót: Páratartalom, alacsony. Állítsa a hőmérsékletet 230 értékre°C.
- 25 perc után kapcsolja ki a készüléket, és várja meg, hogy lehűljön.
- Kapcsolja be a készüléket, és állítsa be a funkciót: Páratartalom, alacsony. Állítsa a hőmérsékletet 130 és 230 °C közé.
- 10 perc elteltével kapcsolja ki a készüléket, és várja meg, hogy lehűljön.

8. Ürítse ki a víztartályt. Olvassa el a „Napi használat” fejezetben a „Víztartály kiürítése” c. szakaszt.

A vízkő maradványok kialakulásának elkerülésére ürítse ki a víztartályt minden gőzöléssel végzett sütés után.

9. Öblítse ki a víztartályt, és egy puha kendővel törölje le a még meglévő vízkőmaradványokat.

10. Tisztítsa meg a leeresztő csövet kímélő mosogatószeres langyos vízzel.

Az alábbi táblázat ismerteti a víz keménységi tartományait (dH) a hozzájuk tartozó kalciumtartalommal és vízminőséggel együtt. Amennyiben a vízkeménység túllépi a 4 értéket, palackozott vízzel töltsse fel a víztartályt.

Vízkeménység		Tesztcsík	Kalciumlerakódás (mg/l)	Vízminőség szintje	Tisztítsa meg a víztartályt minden
Szint	dH				
1	0 - 7	 	0 - 50	lágý	75 ciklusonként - 2,5 havonta
2	8 - 14		51 - 100	mérsékeltlen kemény	50 ciklusonként - 2 havonta
3	15 - 21		101 - 150	kemény	40 ciklusonként - 1,5 havonta
4	22 - 28		151 felett	nagyon kemény	30 ciklusonként - havonta

12.6 Az ajtó eltávolítása és visszaszerelése

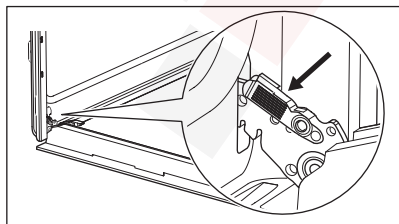
A sütő ajtajába három üveglap van beépítve.

Az ajtó és belső üveglapjai a tisztításhoz kivehetőek. Az üveglapok kiserelése előtt olvassa el „Az ajtó eltávolítása és visszaszerelése” c. rész összes utasítását.

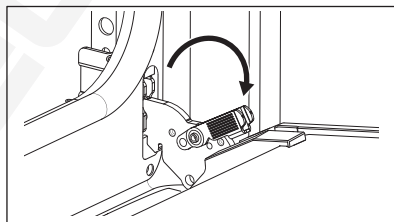
⚠ VIGYÁZAT!

Ne használja a készüléket az üveglapok nélkül.

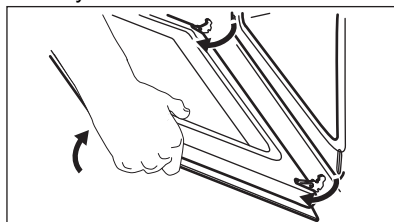
1. Nyissa ki teljesen az ajtót, és fogja meg mindkét zsanért.



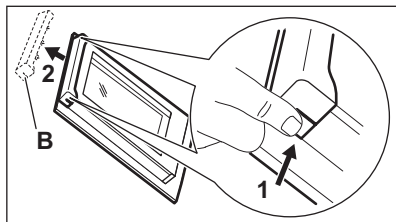
2. Emelje fel és húzza a reteszeket, amíg bekattannak.



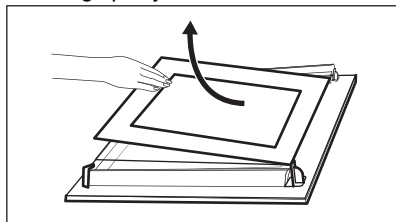
3. Csukja vissza a sütő ajtaját az első nyitási pozícióig (félig). Ezután emelje fel és húzza meg, majd vegye ki az ajtót a helyéről.



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



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



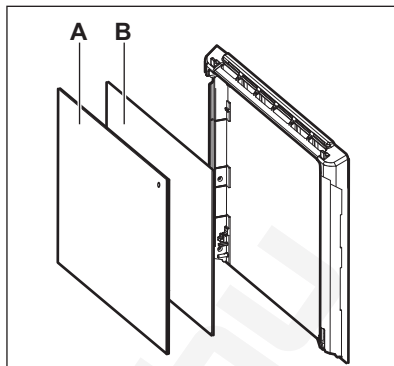
8. Tisztítsa meg az üveglapokat mosogatószeres vízzel. Óvatosan törölje szárazra az üveglapokat. Az üveglapokat tilos mosogatógépben tisztítani.
9. Tisztítás után tegye vissza az üveglapokat és a sütőajtót a helyére.

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

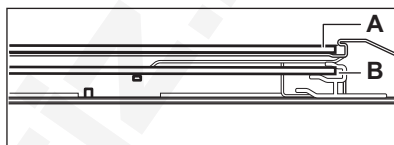
Ügyeljen arra, hogy az üveglapokat (A és B) a megfelelő sorrendben tegye vissza.

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

Helyes felszereléskor az ajtó díszléce kattanó hangot ad.



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



12.7 A lámpa cseréje

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!
Az izzó forró lehet.

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

⚠ VIGYÁZAT!

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

Hátsó lámpa

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

13. HIBAEELHÁRÍTÁS



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

13.1 Mi a teendő, ha ...

Probléma	Ellenőrizze, ha...
A készüléket nem lehet bekapcsolni, vagy nem működik.	A készülék megfelelően csatlakozik az elektromos hálózathoz.
A készülék nem melegszik fel.	Az automatikus kikapcsolás ki van kapcsolva.
A készülék nem melegszik fel.	A készülék ajtaja zárva van.
A készülék nem melegszik fel.	Nem olvadt le a biztosíték.
A készülék nem melegszik fel.	A(z) Funkciózár kikapcsolva.
A sütővilágítás ki van kapcsolva.	A(z) Konvekciós levegő (nedves) bekapcsolva.
A lámpa nem működik.	Kiégett az izzó.
Nem működik a Hűshőmérő szenzor funkció.	A Hűshőmérő szenzor dugasza teljesen be van nyomva az aljzatba.
Err C2	Kihúztá a Hűshőmérő szenzor dugaszát az aljzattól.
Err C3	A készülék ajtaja be van zárva, vagy az ajtózár nincs feloldva.
Err F102	A készülék ajtaja zárva van.
Err F102	Az ajtózár nincs feloldva.
A kijelzőn a következő látható: 00:00.	Áramkimaradás történt. Állítsa be a pontos időt.
Víz van a sütő belsejében.	Nincs túl sok víz a víztartályban.
 - a visszajelző nem világít.	Elegendő víz van a víztartályban. Ha a víz elkezd túlfolyni a készülék belsejébe, és a visszajelző továbbra sem világít, forduljon a márkaszervizhez.
 - világít a visszajelző.	Elegendő víz van a víztartályban. Ha a tartály tele van, és a visszajelző továbbra is világít, akkor forduljon a márkaszervizhez.
A gőzben sütés nem működik.	Nincs vízkőmaradvány a gőz bemenet nyílásánál.
A gőzben sütés nem működik.	Van víz a víztartályban.
Több, mint 3 percig tart a víztartály kiürítése, vagy víz szivárog a gőz bemenet nyílásából.	Nincs vízkőmaradvány a gőz bemenet nyílásánál. Tisztítsa meg a víztartályt.



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

13.2 A szerviz számára szükséges adatok

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

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

Javasoljuk, hogy írja ide az adatokat:

Modell (MOD.):

Termékszám (PNC):

Sorozatszám (S.N.):

14. ENERGIAHATÉKONYSÁG

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

Gyártó neve	Electrolux
Modellazonosító	EOC6P77WX 949494857
Energiahatékonysági szám	81.2
Energiahatékonysági osztály	A+
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés, alsó + felső sütés mellett	0.93kWh/ciklus
Energiafogyasztás normál terhelésnél, légkeveréses üzemmód mellett	0.69kWh/ciklus
Sütőterek száma	1
Hőforrás	Elektromosság
Hangerő	72l
A sütő fajtája	Beépíthető sütő
Tömeg	32.8kg

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

15. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

A következő jelzéssel ellátott anyagokat hasznosítsa újra. Újrahasznosításhoz tegye a megfelelő konténerekbe a csomagolást. Járuljon hozzá környezetünk és egészségünk védelméhez, és hasznosítsa újra az

elektromos és elektronikus hulladékot. A tiltó szimbólummal ellátott készüléket ne dobja a háztartási hulladék közé. Juttassa el a készüléket a helyi újrahasznosító telepre,

vagy lépjen kapcsolatba a hulladékkezelésért
felelős hivattal.



Laipni lūdzam Electrolux pasaulē! Pateicamies jums, ka iegādājāties mūsu ierīci.



Atbilstoši mūsu ilgtspējīguma mērķiem mēs samazinām papīra daudzumu un nodrošinām lietošanas instrukcijas tiešsaistē. Atrodiet pilno lietošanas instrukciju vietnē **electrolux.com/manuals**



saņemtu lietošanas ieteikumus un brošūras, kā arī traucējummeklēšanas, servisa un remonta informāciju vietnē **electrolux.com/support**



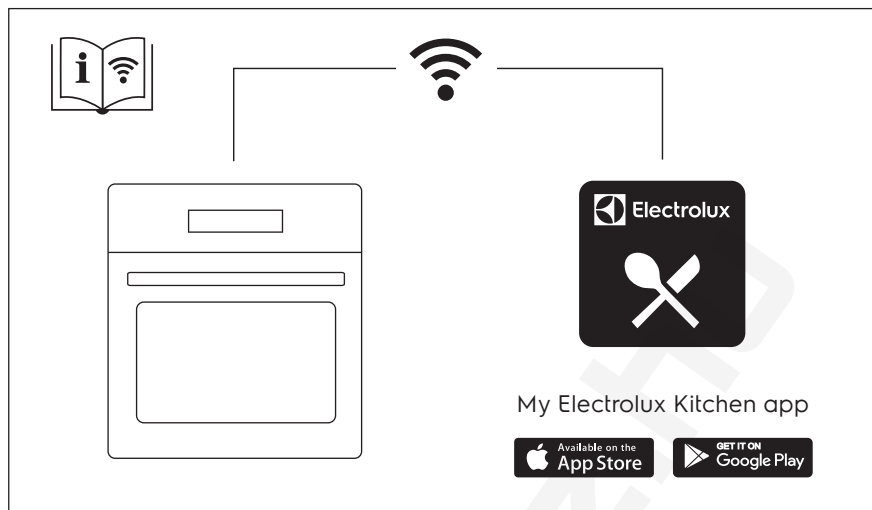
Lai saņemtu vairāk receptes, ieteikumus un traucējummeklēšanas padomus, lejupielādējiet lietotni **My Electrolux Kitchen**.



Izmaiņu tiesības rezervētas.

SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	153
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	154
3. UZSTĀDĪŠANA.....	158
4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	159
5. VADĪBAS PANELIS.....	160
6. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES.....	160
7. IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	161
8. PAPILDFUNKCIJAS.....	167
9. PULKSTEŅA FUNKCIJAS.....	168
10. PAPILDPIEDERUMU IZMANTOŠANA.....	169
11. PADOMI UN IETEIKUMI.....	171
12. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	173
13. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	177
14. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....	178
15. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU.....	179



1. ⚠ DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

Pirms ierīces uzstādīšanas un lietošanas rūpīgi izlasiet pievienotos norādījumus. Ražotājs neatbild par savainojumiem un bojājumiem, kas radušies ierīces nepareizas uzstādīšanas vai izmantošanas rezultātā. Glabājiet šīs instrukcijas drošā, pieejamā vietā, lai tās varētu izmantot nākotnē.

1.1 Bērnu un neaizsargātu personu drošība

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai pieredzes un zināšanu trūkumu atbildīgas personas uzraudzībā vai, ja tie ir informēti par ierīces drošu lietošanu un izprot potenciālos riskus. Bērniem no līdz 8 gadu vecumam un personām ar ļoti plašu un sarežģītu invaliditāti jāliedz piekļuve ierīcei, ja vien tos nepārtraukti neuzrauga.
- Mazi bērni jāuzrauga, lai viņi nerotaļātos ar ierīci un komplektācijā iekļautajām mobilajām ierīcēm My Electrolux Kitchen .
- Neļaujiet bērniem tuvuoties iepakojumam un atbrīvojieties no tā pienācīgā veidā.
- UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Neļaujiet bērniem un mājdzīvniekiem atrasties ierīces tuvumā, kad tā tiek lietota vai atdziest.
- Ja ierīcei ir bērnu drošības ierīce, tā jāaktivizē.
- Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās apkopi bez uzraudzības.

1.2 Vispārīgā drošība

- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai.
- Šī ierīce ir izstrādāta tikai izmantošanai mājās apstākļos un telpās.
- Šo ierīci var izmantot birojos, viesnīcu viesu numuriņos, pansiju viesu numuriņos, lauku viesu mājās un citās līdzīgās uzturēšanās vietās, kurās izmantošana nepārsniedz (vidējo) mājaimniecības lietošanas intensitāti.

- Ierīces uzstādīšanu un vada nomaiņu drīkst veikt tikai kvalificēts speciālists.
- Nelietojiet ierīci pirms tās iebūvēšanas.
- Pirms visu veidu apkopes veikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Ja elektrības vads ir bojāts, lai izvairītos no elektrības trieciena riska, tas jānomaina ražotājam, pilnvarotam servisa centram vai citam kvalificētam speciālistam.
- UZMANĪBU: Pirms spuldzes nomaiņas pārliecinieties, ka ierīce ir izslēgta, lai izvairītos no strāvas trieciena iespējamības.
- UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Nepieskarieties sildelementiem un ierīces iekšienes virsmai.
- Vienmēr izmantojiet cimdus, lai izņemtu vai ievietotu papildpiederumus vai gatavošanas traukus.
- Lietojiet tikai šai ierīcei paredzēto ēdiena sensoru (temperatūras sensoru).
- Lai izņemtu plauktu balstus, vispirms pavelciet nost no sānu sienām plauktu balsta priekšpusi, un tad aizmugurējo daļu. Uzstādiet plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju.
- Plīts virsmas stikla durvju tīrīšanai neizmantojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmas, un tādējādi stikls var saplīst.
- Pirms pirolītiskās tīrīšanas izņemiet piederumus no cepeškrāsns un noslaukiet izlijušās vielas.

2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

2.1 Uzstādīšana



BRĪDINĀJUMS!

Ierīci drīkst uzstādīt tikai sertificēti speciālisti.

- Noņemiet visu iesaiņojumu.
- Neuzstādiet un nelietojiet bojātu ierīci.

- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātās uzstādīšanas norādes.
- Vienmēr uzmanīgi pārvietojiet ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr izmantojiet drošības cimdus un slēgtus apavus.
- Nevelciet ierīci aiz roktura.
- Uzstādiet ierīci drošā un atbilstošā vietā, kas atbilst uzstādīšanas prasībām.

- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Pirms ierīces uzstādīšanas pārliecinieties, ka būs iespējams brīvi atvērt tās durvis.
- 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 Elektrotīkla savienojums



BRĪDINĀJUMS!

Ugunsgrēka un elektrošoka risks!

- Elektrības padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektriķim.
- Ierīcei jābūt iezemētai.
- Pārliecinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu un drošu kontaktligzdu.
- Nelietojiet daudzkontakta adapterus vai pagarinātājus.

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

Uzstādīšanai un nomaīnai Eiropā piemērotie kabeļu veidi:

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

Kabeļa vadu šķēsgriezumu dati ir norādīti tehnisko datu plāksnītes kopjaudas sadaļā. Varat skatīt arī tabulu:

Kopējā jauda (W)	Vada šķēsgriezums (mm ²)
maksimāli 1380	3x0.75
maksimāli 2300	3x1

Kopējā jauda (W)	Vada šķēsgriezums (mm²)
maksimāli 3680	3x1.5

Zemējuma vadam (zaļas/dzeltenas krāsas kabelis) jābūt par 2 cm garākam nekā brūnajam fāzes un zilajam neitrālajiem kabeliem.

2.3 Lietošana

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

- Nemainiet šī produkta specifikāciju.
- Pārliecinieties, ka ierīces ventilācijas atveres nav nosprostotas.
- Lietošanas laikā neatstājiet ierīci bez uzraudzības.
- Izslēdziet ierīci pēc katras lietošanas reizes.
- Ievērojiet piesardzību, atverot ierīces durvis, kamēr tā darbojas. Var notikt karsta gaisa izplūšana.
- Nelietojiet ierīci ar mitrām rokām, vai ja ierīce nonākusi saskarē ar ūdeni.
- Nepielietojiet spiedienu uz cepeškrāsns durvīm.
- Nelietojiet ierīci kā darba virsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Atveriet ierīces durvis piesardzīgi. Izmantojot sastāvdaļas, kas satur spirtu, var rasties spirta tvaiku un gaisa maisījums.
- Neļaujiet dzirkstelēm vai atvērtai liesmai nonākt saskarē ar ierīci, kad atverat durvis.
- Neievietojiet ierīcē un neglabājiēt 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;
- neļaujiet ūdeni karstā ierīcē.
- neatstājiet ierīcē mitrus traukus un produktus pēc gatavošanas beigām.
- ievērojiet piesardzību, izņemot vai ievietojot papildaprīkojumu.
- Emaljas vai nerūsējošā tērauda krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību.
- Mitrām kūkām izmantojot dziļo pannu. Augļu sulas var radīt paliekošus traipus.
- Vienmēr gatavojiet pārtiku ar aizvērtām ierīces durvīm.
- Ja ierīce ir uzstādīta aiz mēbeļu paneļa (piemēram, aiz durvīm), pārliecinieties, ka ierīces darbības laikā šīs durvis nekad nav aizvērtas. Aiz aizvērtā mēbeļu paneļa var uzkrāties siltums un mitrums un attiecīgi izraisīt ierīces, iebūvētās mēbeles vai grīdas bojājumus. Neaizveriet mēbeļu paneli līdz ierīce pēc lietošanas nav pilnīgi atdzisusi.

2.4 Aprūpe un tīrīšana

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, ugunsgrēka vai ierīces bojājumu risks.

- Pirms apkopes izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla.
- Pārliecinieties, vai ierīce ir auksta. Pastāv risks, ka stikla paneli var iepīst.
- Ja durvju stikla paneli tiek bojāti, nomainiet tos nekavējoties. Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
- Noņemot durvis no ierīces, rīkojieties uzmanīgi. Durvis ir smagas!
- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla sabojāšanos.
- Tīriet ierīci ar mitru mīkstu drānu. Izmantojiet tikai neitrālus mazgāšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus.
- Ja lietojat cepeškrāsns tīrīšanai paredzētus aerosolus, ievērojiet ražotāja drošības norādījumus, kas atrodami uz iepakojuma.

2.5 Pirolītiskā tīršana

BRĪDINĀJUMS!

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

- Pirms pirolītiskās tīršanas un iepriekšējās karsēšanas izņemiet no cepeškrāsns iekšpusi.
 - Jebkurus pārmērīgus pārtikas atlikumus, izlijušo/ uzkrājušos eļļu vai taukvielas.
 - Visus izņemamos priekšmetus (tostarp, plaukti, sānu vadotnes utt. daļas, kuras ietilpst iekārtas komplektācijā), jo īpaši nepiedegošos katlus, pannas, paplātes, piederumus utt.
- Uzmanīgi izlasiet visas norādes par pirolītisko tīršanu.
- Neļaujiet bērniem tuvoties iekārtai, kamēr darbojas pirolītiskā tīršana. Ierīce kļūst ļoti karsta un no priekšējām ventilācijas atverēm izplūst karsts gaiss.
- Pirolītiskā tīršana ir augstas temperatūras process, kurš var izraisīt izgarojumu rašanos no gatavotās pārtikas atliekām un konstrukcijas materiāliem, tāpēc patērētājiem tiek ieteikts tālāk minētais.
 - nodrošiniet labu ventilāciju pirolītiskās tīršanas laikā un pēc tās.
 - nodrošiniet labu ventilāciju iepriekšējās karsēšanas laikā un pēc tās.
- Neizšļakstiet vai neizlejiet ūdeni uz cepeškrāsns durvīm pirolītiskās tīršanas laikā vai pēc tās, lai izvairītos no stikla paneļu bojāšanas.
- Ar pirolītisko funkciju aprīkoto cepeškrāšņu / gatavoto ēdienu palieku izdalītie izgarojumi, saskaņā ar aprakstu, nav kaitīgi cilvēkiem, tai skaitā maziem vai personām ar veselības traucējumiem.
- Pirolītiskās tīršanas un iepriekšējās karsēšanas laikā un pēc tās turiet mājdzīvniekus tālāk no iekārtas. Mazi mājdzīvnieki (it īpaši putni un rāpuļi) var būt ļoti jutīgi pret temperatūras izmaiņām un radītajiem izgarojumiem.
- Nepiedegošās virsmas uz katliem, pannām, paplātēm utt. var tikt bojātas ar pirolītiskās tīršanas procesa augsto temperatūru visās pirolītiskajās

cepeškrāsnīs un tās var būt arī neliela daudzuma kaitīgu izgarojumu avots.

2.6 Gatavošana ar tvaiku

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv apdegumu un ierīces bojājumu risks.

- Izplūstošais tvaiks var izraisīt apdegumus:
 - Gatavojot ar tvaiku, neveriet vaļā ierīces durvis.
 - Pēc gatavošanas ar tvaiku atveriet ierīces durvis piesardzīgi.

2.7 Iekšējais apgaismojums

BRĪDINĀJUMS!

Elektrošoka risks.

- Informācija par šajā produktā esošo lampu (lampām) un atsevišķi nopērkamajām rezerves lampām: Šīs lampas ir paredzētas ekstremāliem fiziskajiem apstākļiem, piemēram, temperatūrai, vibrācijai, mitrumam, mājāsaimniecības ierīcēs vai paredzētas informēšanai par ierīces darbības statusu. Tās nav paredzētas citiem lietošanas veidiem un nav piemērotas mājāsaimniecības telpu apgaismojumam.
- Šīs ražojums satur gaismas avotu, kura energoefektivitātes klase ir G.
- Izmantojiet tikai tādu pašu specifikāciju spuldzes.

2.8 Serviss

- Lai salabotu ierīci, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.
- Izmantojiet tikai oriģinālās rezerves daļas.

2.9 Utilizācija

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu un nosmakšanas risks.

- Sazinieties ar vietējās pašvaldības iestādēm, lai noskaidrotu, kā utilizēt ierīci.
- Atvienojiet ierīci no elektropadeves.
- Nogrieziet strāvas kabeli netālu no ierīces un utilizējiet to.

- Noņemiet durvju fiksatoru, lai bērni vai mājdzīvnieki nevarētu sevi iesprostot ierīcē.

3. UZSTĀDĪŠANA

BRĪDINĀJUMS!

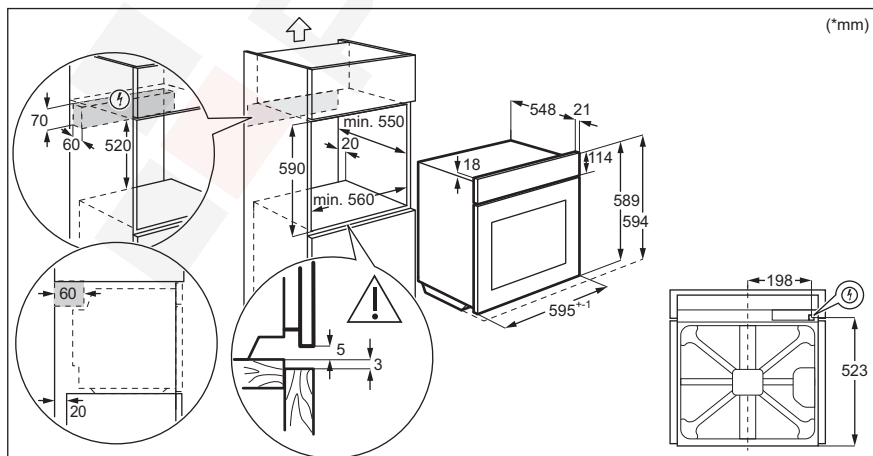
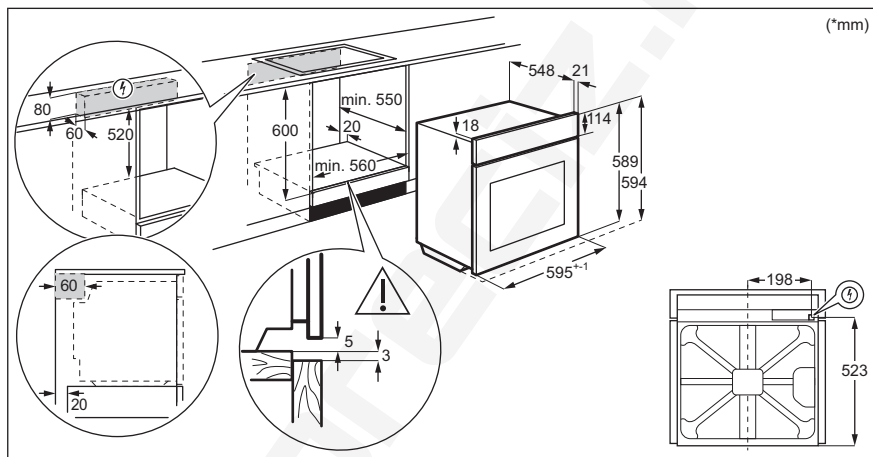
Skatiet sadaļu "Drošība".

3.1 Iebūve

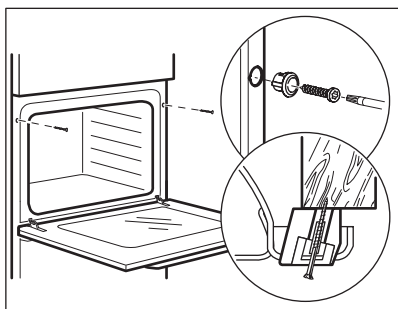


www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation

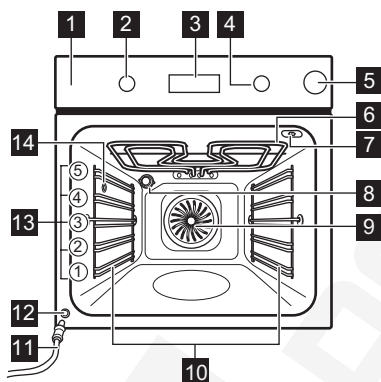


3.2 Ierīces nostiprināšana pie virtuves mēbelēm



4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

4.1 Vispārējs pārskats



- 1 Vadības panelis
- 2 Karsēšanas funkciju pārslēgs
- 3 Displejs
- 4 Vadības regulators
- 5 Ūdens atvilktnē
- 6 Sildelements
- 7 Termozondes kontaktligzda
- 8 Lampa
- 9 Ventilators
- 10 Plaukta atbalsts, izņemams
- 11 Novadcaurule
- 12 Ūdens izvades vārsts
- 13 Plauktu līmeņi
- 14 Tvaika pievads

4.2 Papildpiederumi

- **Restots plaukts**
Gatavošanas traukiem, kūku formām, cepešiem.
- **Cepamā Paplāte**
Kūkām un biskvītiem.
- **Grīla/ceпамā panna**
Paredzēts(-a) apbrūnināšanai un cepšanai vai kā paliktis tauku savākšanai.

- **Termozonde**
Temperatūra mērīšanai ēdiena iekšpusē.
- **Teleskopiskās vadotnes**
Lai vieglāk ieliktu un izņemtu paplātes un restoto plauktu.

1. No ierīces izņemiet piederumus un noņemamos plauktu balstus.
 2. Iestatiet funkciju . Iestatiet maksimālo temperatūru.
Ļaujiet ierīcei darboties 1 st.
 3. Iestatiet funkciju . Iestatiet maksimālo temperatūru.
Ļaujiet ierīcei darboties 15 min.
 4. Iestatiet funkciju . Iestatiet maksimālo temperatūru.
Ļaujiet ierīcei darboties 15 min.
- Izslēdziet ierīci un uzgaidiet, līdz tā atdziest. No ierīces var izdalīties aromāts un dūmi. Nodrošiniet telpā pietiekamu gaisa plūsmu.

6.3 Bezvadu savienojums

Lai pievienotu nepieciešamo ierīci, veiciet turpmāk norādītās darbības:

- Bezvadu tīkls ar interneta savienojumu.
 - Tam pašam bezvadu tīklam pieslēgta mobilā ierīce.
1. Lai lejupielādētu lietotni My Electrolux Kitchen : Ar mobilās ierīces kameru skenējiet QR kodu uz datu plāksnītes, lai tiku novirzīti uz Electrolux mājas lapu. Tehnisko datu plāksnīte atrodas uz ierīces iekšpusē priekšējā rāmja. Jus varat arī lejupielādēt lietotni tieši no lietotņu veikala.
 2. Izpildiet norādījumus par darba uzsākšanu ar lietotni.
 3. Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu, lai atlasītu .

4. Pagrieziet vadības regulatoru, lai atlasītu: iestatījumi. Pagrieziet uz Wi-Fi. Skatiet nodaļu "Izvēlnes iestatījumi".

Frekvence	2.4 GHz WLAN
	2400 - 2483.5 MHz
Protokols	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Maksimālā jauda	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Wi-Fi modulis	NIUS-50

6.4 Programmatūras licences

Šajā izstrādājumā nodrošinātā programmatūra satur komponentus, kas balstīti bezmaksas un atvērtā pirmkoda programmatūrā. Electrolux pateicas par atklātā pirmkoda programmatūras un robotehnikas aprindu sniegto ieguldījumu šī projekta attīstībā.

Lai piekļūtu pirmkodam, kura pamatā ir šie bezmaksas un atvērtā pirmkoda programmatūras komponenti, kuru licences nosacījumos ir noteikts publicēšanas pienākums, kā arī lai aplūkotu pilnu to autoritāšu informāciju un piemērojamās licences nosacījumus, apmeklējiet vietni <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (mape NIUS).

7. IZMANTOŠANA IKDIENĀ



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

7.1 Karsēšanas funkcijas



Karsēšana ar ventilatoru

Ēdiena vienlaicīgai gatavošanai trīs plauktu pozīcijās un ēdiena žāvēšanai. Iestatiet temperatūru par 20 līdz 40 °C zemāk nekā funkcijai Augš./Apakškarsēšana.



Augš./Apakškarsēšana

Ēdiena gatavošana un cepšana viena plaukta līmenī.



Zems mitrums

Šī funkcija ir piemērota gaļas, putnu gaļas, cepeškrāsns ēdienu un sautējumu terīnē pagatavošanai. Tvaika un karstuma kombinācija padara gaļu mīkstu un sulīgu, vienlaikus nodrošinot kraukšķīgu garoziņu.



Saldēta pārtika

Pusfabrikātu kraukšķīguma panākšanai, piem., kartupeļiem frī, kartupeļu kroketēm vai pildītām pankūciņām.



Picas funkcija

Picas cepšanai. Kārtīgai apbrūnināšanai, lai padarītu kraukšķīgu apakšu.



Apakškarsēšana

Kūku ar kraukšķīgu pamatni cepšanai un pārtikas konservēšanai.



Ventilatora kars. ar mitrumu

Šī funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā. Kad izmantojat šo funkciju, temperatūra ierīces iekšpusē var atšķirties no iestatītas temperatūras. Tiek izmantots atlikušais siltums. Gatavošanas jauda var samazināties. Lai iegūtu papildinformāciju, skatiet nodaļā "Ikdienas lietošana" sniegtās piezīmes par: Ventilatora kars. ar mitrumu.



Grils

Plānu produktu grilēšanai un maizes grauздēšanai.



Infratermiskā grilēšana

Lielākus cepeša gabalu un mājputnu gaļas ar kauliem cepšanai vienā plaukta līmenī. Sacepumu pagatavošana un apbrūnināšana.



Izvēlne

Izvēlnes atvēršana: Gatavošanas palīgs, Tīrīšana, Iestatījumi.



Karsēšana ar ventilatoru, Augš./ Apakškarsēšana: iestatot temperatūru, kas zemāka par 80 °C lampa automātiski izslēdzas pēc 30 sekundēm.

7.2 Piezīmes par: Ventilatora kars. ar mitrumu

Šī funkcija tika izmantota, lai atbilstu energoefektivitātes klases un ekodizaina prasībām (saskaņā ar EU 65/2014 un EU 66/2014). Pārbaudes saskaņā ar IEC/EN 60350-1.

Cepeškrāsns durvīm jābūt aizvērtām cepšanas laikā, lai funkcija netiktu pārtraukta un cepeškrāsns darbotos ar vislielāko iespējamo energoefektivitāti.

Izmantojot šo funkciju, lampa automātiski izslēdzas pēc 30 sekundēm.

Gatavošanas norādījumus skatiet sadaļā "Ieteikumi un padomi" Ventilatora kars. ar mitrumu. Vispārīgus elektroenerģijas taupīšanas ieteikumus skatiet nodaļas "Energoefektivitāte" sadaļā "Elektroenerģijas taupīšana".

7.3 Iestatījums: Karsēšanas funkcijas

1. Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu, lai atlasītu karsēšanas funkciju.
2. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai iestatītu temperatūru °C.

☞ – nospiediet un turiet nospiedi, lai ieslēgtu funkciju: Ātrā uzsilšana. Tas ir pieejams dažām cepeškrāsns funkcijām.

7.4 Iestatījums: Gatavošana ar tvaiku

1. Nospiediet ūdens atvilktnes vāku, lai to atvērtu.
2. Piepildiet ūdens atvilktni ar 900 ml ūdens.
3. Ievietojiet ūdens atvilktni tās sākotnējā pozīcijā.
4. Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu, lai atlasītu karsēšanas funkciju
5. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai iestatītu temperatūru °C.

7.5 Ūdens tvertnes iztukšošana

Ūdens tvertnes indikators



Tvertne ir pilna.



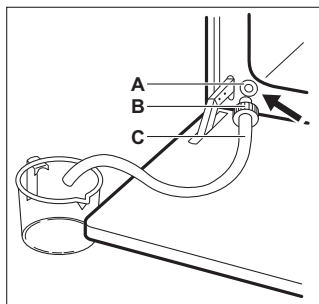
Tvertne ir daļēji pilna.



Tvertne ir tukša. Uzpildiet tvertni.

Ja iepildīsiet tvertnē par daudz ūdens, drošības sistēma novadīs lieko ūdeni cepeškrāsns iekšpuses pamatnes daļā.

1. Izslēdziet ierīci, atstājiet tās durvis atvērtas un uzgaidiet, līdz ierīce atdziest.
2. Pievienojiet novadcauruli C izvades vārstam A, izmantojot savienotāju B.



3. Turiet caurules galu zemāk par **A** līmeni, un nospiediet **B** atkārtoti, lai savāktu atlikušo ūdeni.
4. Atvienojiet **C** un **B**, un nosusiniet cepeškrāsni ar mīkstu sūkli.

7.6 Iestatījums: Gatavošanas palīgs



Katram ēdienam šajā apakšizvēlnē ir ieteikta karsēšanas funkcija un temperatūra. Gatavošanas laikā jūs varat regulēt laiku un temperatūru.

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

Dažus ēdienus varat gatavot arī ar Termozonde. Pakāpe, līdz kādai ēdiens ir sagatavots:

- Pusjēls
- Vidējs
- Labi izcepts

1. Pagrieziet karsēšanas funkciju kontrolslēdzi uz **III**, lai ievadītu Izvēlnē.
2. Atlasiet . Nospiediet **OK**.
3. Pagrieziet kontrolslēdzi, lai atlasītu ēdiena numuru. Nospiediet **OK**.
4. Ievietojiet ēdianu ierīcē. Nospiediet **OK**.

Gatavošanas palīgs

Apzīmējumi



Termozonde pieejams. Ievietojiet Termozonde ēdiena biezākajā daļā. Ierīce automātiski izslēdzas, kad ir sasniegta iestatītā Termozonde temperatūra.



Uzpildiet ūdens tvertni ar ūdeni.



Pirms ēdiena gatavošanas uzsildiet ierīci.



Plaukta līmenis.

Displejā redzams **P** un **skaitlis**, kas apzīmē ēdianu, kuru varat pārbaudīt tabulā.

Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi
1 Liellopu gaļas ceptis, pusjēls		
2 Liellopu gaļas ceptis, vidēji izcepts	1 - 1.5 kg; 4-5 cm biezi gabali	2; cepamā paplāte Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet ierīcē.
3 Liellopu gaļas ceptis, pilnībā izcepts		
4 Steiks, vidēji izcepts	180 - 220 g katram gabalam; 3 cm biezas šķēles	3; cepamais trauks uz restota plaukta Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet ierīcē.
5 Cepta / sautēta gaļa (augstākā labuma ribiņas, ciska, pavēdere)	1.5 - 2 kg	2; cepamais trauks uz restota plaukta Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Pievienojiet šķidrumu. Ievietojiet ierīcē.

	Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi
6	Liellopu gaļas cepe- tis, pusjēls (lēnā gata- vošana)		
7	Liellopu gaļas cepe- tis, vidēji izcepts (lē- nā gatavošana)	1 - 1.5 kg; 4–5 cm biezi gabali	 2; cepamā paplāte Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas vai vienkārši pievienojiet sāli un svaigi maltus piparus. Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet ierīcē.
8	Liellopu gaļas cepe- tis, pilnībā izcepts (lēnā gatavošana)		
9	Fileja, pusjēla (lēnā gatavošana)		
10	Fileja, vidēji izcepta (lēnā gatavošana)	0,5–1,5 kg; 5–6 cm biezi gabali	 2; cepamā paplāte Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas vai vienkārši pievienojiet sāli un svaigi maltus piparus. Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet ierīcē.
11	Fileja, pilnībā izcepta (lēnā gatavošana)		
12	Teļa gaļas cepetis (piemēram, plecs)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm biezi gabali	 2; cepamais trauks uz restota plaukta Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Pievienojiet šķi- drumu. Cepiet aplātū.
13	Cūkas kakla vai ple- ca cepetis	1.5 - 2 kg	 1; cepamais trauks uz restota plaukta Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi.
14	Cūkgaļas plēstas strēmeles (lēnā gata- vošana)	1.5 - 2 kg	 2; cepamā paplāte Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi, lai tā iegūtu vienlīdzīgu brūnumu.
15	Mugura, svaiga	1 - 1.5 kg; 5–6 cm biezi gabali	 2; cepamais trauks uz restota plaukta Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas.
16	Cūkgaļas ribiņas	2 - 3 kg; izmantojiet jēlas, 2–3 cm plā- nas cūkgaļas ribi- ņas	 3; cepamā panna Pievienojiet šķidrumu, lai aplātu pannas apakšu. Gata- vošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi.
17	Jēra kāja ar kaulu	1.5 - 2 kg; 7–9 cm biezi gabali	 2; cepamais trauks uz cepmās paplātes Pievienojiet šķidrumu. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi.
18	Vesela vista	1 - 1.5 kg; svaigi	 2; sautējumiem cepmajā paplātē Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi, lai tā iegūtu vienlīdzīgu brūnumu.
19	Vista, puse	0.5 - 0.8 kg	 3; cepamā paplāte Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas.
20	Vistas krūtiņa	180 - 200 g katram gabalam	 2; sautējuma trauks uz restotā plaukta Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā.

	Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi
21	Vistas stilbiņi, svaigi	-	3; cepamā paplāte Ja vistas kājiņas ir iepriekš marinētas, iestatiet zemāku temperatūru un gatavojiet tās ilgāk.
22	Pīle, vesela	2 - 3 kg	2; cepamais trauks uz restota plaukta Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Ievietojiet gaļu cepamajā traukā. Gatavošanas laika vidū apgrieziet pīli otrādi.
23	Zoss, vesela	4 - 5 kg	2; dziļā cepamā panna Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Ievietojiet gaļu cepamajā paplātē. Gatavošanas laika vidū apgrieziet zosi otrādi.
24	Gaļas rulete	1 kg	2; restotais plaukts Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas.
25	Vesela zivs, grilēta	0.5 - 1 kg katrai zivij	2; cepamā paplāte Pildiet zivi ar sviestu un izmantojiet savas iecienītākās garšvielas un garšaugus.
26	Zivs fileja	-	3; sautējums uz restotā plaukta Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas.
27	Siera kūka	-	2; 28 cm kūkas veidne uz restotā plaukta
28	Ābolu kūka	-	3; cepamā paplāte
29	Ābolu tarte	-	2; pīrāgu veidne uz restotā plaukta
30	Ābolu pīrāgs	-	1; 22 cm pīrāgu veidne uz restotā plaukta
31	Braunijs	2 kg mīklas	3; cepamā panna
32	Šokolādes mafini	-	3; mafinu veidne uz restotā plaukta
33	Kēkss	-	2; kēksa veidne uz restotā plaukta
34	Krāsnī cepti kartupeļi	1 kg	2; cepamā paplāte Novietojiet veselus nemizotus kartupeļus uz cepamās paplātes.
35	Daiviņas	1 kg	3; cepamā paplāte pārklāta ar cepamo papīru Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Sagrieziet kartupeļus gabaliņos.
36	Grilēti jauktie dārzeņi	1 - 1.5 kg	3; cepamā paplāte pārklāta ar cepamo papīru Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Sagrieziet dārzeņus gabaliņos.
37	Kroketes, saldētas	0.5 kg	3; cepamā paplāte

	Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi
38	Kartupeļi, saldēti	0.75 kg	 3; cepamā paplāte
39	Gaļas / dārzeņu la- zanja ar sausajām makaronu plāksnēm	1 - 1.5 kg	  1; sautējuma trauks uz restotā plaukta
40	Kartupeļu sacepums (svaigi kartupeļi)	1 - 1.5 kg	  1; sautējuma trauks uz restotā plaukta Gatavošanas laika vidū apgrieziet ēdiena otrādi.
41	Svaiga pica, plānā	-	  2; ceпамā paplāte pārklāta ar cepamo papīru
42	Svaiga pica, biezā	-	  2; ceпамā paplāte izklāta ar cepamo papīru
43	Kiiss	-	 2; cepamā veidne uz restotā plaukta
44	Bagete / čabata / baltmaize	0.8 kg	  2; ceпамā paplāte pārklāta ar cepamo papīru Baltmaizei nepieciešams ilgāks laiks.
45	Visu veidu graudu / rudzu / tumšā maizes visu veidu graudu maizes veidnē	1 kg	  2; ceпамā paplāte izklāta ar cepamo papīru / restota plaukts

7.7 Mainīšana: iestatījumi

- Pagrieziet karsēšanas funkciju kontrolslēdzi uz , lai ievadītu Izvēlnē.
- Atlasiet . Nospiediet OK.
- Pagrieziet vadības pārslēgu, lai atlasītu iestatījumu. Nospiediet OK.
- Pielāgojiet vērtību. Nospiediet OK.
Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu pozīcijā Izslēgts, lai izietu no Izvēlnē.

Izvēlnē: iestatījumi

iestatījums	Vērtība
01 Diennakts laiks	Mainīt
02 Displeja spilgtums	1 - 5
03 Taustiņu skaņa	1 — pīkstiens, 2 — klikšķis, 3 — skaņa izslēgta
04 Skaņas signāla skaļums	1 - 4
05 Termozonde darbība	1 — trauksme + apturēšana, 2 — trauksme
06 Laika skaitīšana	Ieslēgts / Izslēgts

iestatījums	Vērtība
07 Apgaismojums (lampa)	Ieslēgts / Izslēgts
08 Ātrā uzsilšana	Ieslēgts / Izslēgts
09 Tīrīšanas atgādinājums	Ieslēgts / Izslēgts
10 Wi-Fi	Ieslēgts / Izslēgts
11 Automātiska attālināta ekspluatācija	Ieslēgts / Izslēgts
12 Aizmirst tīklu	Jā / Nē
13 Demonstrācijas režīms	Aktivizācijas kods: 2468
14 Programmatūras versija	Pārbaude
15 Nodzēst visus iestatījumus	Jā / Nē

7.8 Elektroenerģijas taupīšana



Ierīce aprīkota ar funkcijām, kas ļauj taupīt enerģiju, gatavojot ikdienā.

Pārbaudiet, vai ierīces darbības laikā tās durvis ir pareizi aizvērtas. Gatavošanas laikā neviriniet ierīces durvis pārāk bieži. Raugieties, lai durvju blīve būtu tīra, un gādāji, lai tā būtu labi nofiksēta savā pozīcijā.

Izmantojiet metāla traukus, lai uzlabotu elektroenerģijas taupīšanu.

Kad iespējams, nekarsēji ierīci pirms gatavošanas.

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

Gatavošana ar ventilatoru

Ja iespējams, elektroenerģijas taupīšanas nolūkā izmantojiet gatavošanas funkcijas.

Atlikušais siltums

Ventilators un lampa turpina darboties. Izslēdzot ierīci, displejā tiek attēlots atlikušais siltums. Jūs varat izmantot atlikušo siltumu, lai uzturētu ēdienu siltu.

Ja gatavošanas ilgums pārsniedz 30 minūtes, samaziniet ierīces temperatūru līdz minimumam 3–10 minūtes pirms

gatavošanas laika beigām. Ierīcē atlikušais siltums turpinās gatavot tajā ievietoto ēdienu.

Izmantojiet atlikušo cepeškrāsns siltumu, lai uzsildītu ēdienu.

Ēdiena siltuma uzturēšana

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

Gatavošana ar izslēgtu cepeškrāsns apgaismojumu

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

Ventilatora kars. ar mitrumu

Šī funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā.

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

8. PAPILDFUNKCIJAS

8.1 Bloķēšana

Šī iespēja novērš nejaušas izmaiņas ierīces darbībā.

Ieslēdziet to ierīces darbības laikā — iestatītā gatavošanas programma turpina darboties, vadības panelis ir bloķēts.

Ieslēdziet to laikā, kad ierīce ir izslēgta — to nevar ieslēgt, vadības panelis ir bloķēts.

Nospiediet un turiet nospiešu  OK, lai ieslēgtu funkciju.

Atskan signāls.  – mirgo 3 reizes, kad ir ieslēgta bloķēšana.

 OK – nospiediet un turiet nospiešu, lai ieslēgtu funkciju.

8.2 Automātiskā izslēgšanās

Drošības nolūkā ierīce izslēdzas pēc kāda laika, ja karsēšanas funkcija darbojas un nemaināt nekādus iestatījumus.

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

Automātiskā izslēgšanās nedarbojas ar šādām funkcijām: Apgaismojums (lampa), Termozonde, Atliktais starts.

8.3 Dzesēšanas ventilators

Ierīces darbības laikā dzesēšanas ventilators automātiski uztur ierīces virsmas vēsas. Izslēdzot ierīci, dzesēšanas ventilators var turpināt darboties, līdz ierīce būs atdzisusi.

9. PULKSTEŅA FUNKCIJAS

9.1 Pulksteņa funkciju apraksts

 Diennakts laiks	Kā iestatīt pulksteni, kurš rāda pašreizējo laiku.
 Laika atgādinājums	Laika atskaites taimera iestatīšana. Beidzoties iestatītajam laikam, atskan skaņas signāls. Šī funkcija neietekmē cepeškrāsns darbību.
 Gatavošanas laiks	Lai iestatītu gatavošanas ilgumu. Beidzoties taimerī iestatītajam laikam, atskan skaņas signāls, un karsēšanas funkcija automātiski izslēdzas.
 Atliktais starts	Ēdiena gatavošanas sākuma un/vai beigu atlikšana.
 Laika skaitīšana	Kā parādīt ierīces darbošanās ilgumu. Maksimālais ir 23 st 59 min. Šī funkcija neietekmē cepeškrāsns darbību.

9.2 Iestatījums: Diennakts laiks

1. Pagrieziet karsēšanas funkciju kontrolslēdzi uz , lai ievadītu Izvēlne.
2. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai atlasītu  / Diennakts laiks.
3. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai iestatītu pulksteni.
4. Nospiediet OK.

9.3 Iestatījums: Laika atgādinājums

1. Ja ierīce ir izslēgta, nospiediet . Ja ierīce ir ieslēgta, nospiediet  divreiz.

Displejā redzams: 0:00 un .

2. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai iestatītu Laika atgādinājums.
3. Nospiediet OK. Taimeris nekavējoties uzsāk laika atskaiti.

Kad beidzas iestatītais laiks, nospiediet OK un pagrieziet karsēšanas funkciju kontrolslēdzi izslēgtā pozīcijā.

9.4 Iestatījums: Gatavošanas laiks

1. Pagrieziet kontrolslēdzi, lai atlasītu karsēšanas funkciju un iestatītu temperatūru.
2. Nospiediet  atkārtoti.

Displejā redzams: 0:00 un .

3. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai iestatītu Gatavošanas laiks.
4. Nospiediet OK.

Taimeris nekavējoties uzsāk laika atskaiti.

Kad beidzas iestatītais laiks, nospiediet OK un pagrieziet karsēšanas funkciju kontrolslēdzi izslēgtā pozīcijā.

9.5 Iestatījums: Atliktais starts

1. Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu, lai atlasītu funkciju.
 2. Nospiediet  atkārtoti.
- Displejā ir redzama jaunā iestatītā diennakts laika vērtība  START.
3. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai iestatītu sākuma laiku.
 4. Nospiediet OK.

Displejā redzams: --:--  PĀRTRAUKT.

5. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai beigu laiku.
 6. Nospiediet OK.
- Taimeris uzsāk laika atskaiti iestatītajā sākuma laikā.

Kad beidzas iestatītais laiks, nospiediet OK un pagrieziet karsēšanas funkciju kontrolslēdzi izslēgtā pozīcijā.

9.6 Ieslēgšana un izslēgšana: Laika skaitīšana

1. Pagrieziet karsēšanas funkciju kontrolslēdzi uz , lai ievadītu Izvēlne.
2. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai atlasītu  / Laika skaitīšana. Skatiet nodaļu "Ikdienas lietošana", Izvēlne: Iestatījumi.
3. Nospiediet OK.

4. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai ieslēgtu un izslēgtu funkciju.

5. Nospiediet OK.

10. PAPILDPIEDERUMU IZMANTOŠANA

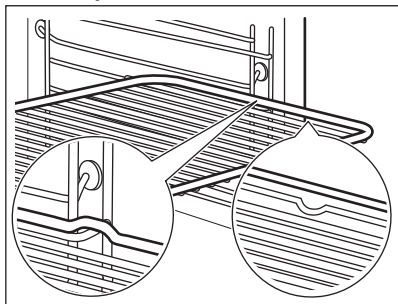
BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

10.1 Papildpiederumu ievietošana

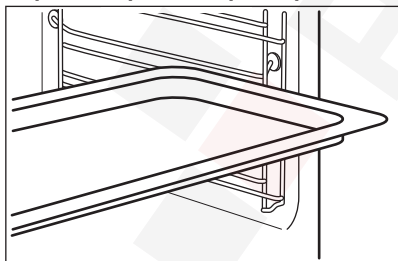
Neliela iedobe augšpusē palielina drošību. Šīs iedobes arī palīdz novērst sasvēršanos. Augstā mala ap plauktu neļauj ēdiena gatavošanas traukiem noslīdēt no plaukta.

Restots plaukts



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

Cepamā Paplāte / Cepamā panna



Iebīdiet cepamo paplāti starp plauktu atbalsta režģa vadotnēm.

10.2 Termozonde

Tas mēra temperatūru ēdiena iekšienē.

Iespējams iestatīt divu veidu temperatūras:

- $^{\circ}\text{C}$ – temperatūru ierīces iekšienē.

-  – ēdiena iekšējo temperatūru.

Labākam gatavošanas rezultātam:

- Ēdiena sastāvdaļām jābūt istabas temperatūrā.
- Neizmantojiet to šķidru ēdienu pagatavošanai.
- Gatavošanas laikā termozondes smailei jābūt pilnībā ievietotai ēdienā.

Gatavošana ar: Termozonde

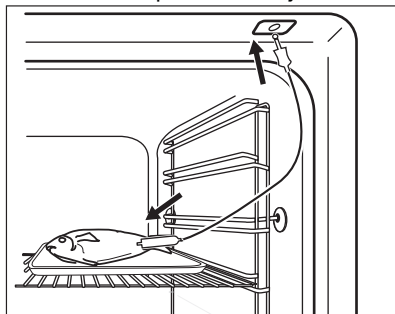
BRĪDINĀJUMS!

Sakarstot termozondei un plaukta atbalstiem, pastāv apdedzināšanās risks. Nepieskarieties termozondei ar kailām rokām. Vienmēr lietojiet cepeškrāsns cimdus.

1. Ieslēdziet ierīci.
2. Iestatiet karsēšanas funkciju un, ja nepieciešams, cepeškrāsns temperatūru.
3. Ievietojiet termozondi ēdienā:

Gaļa, putnu gaļa un zivs

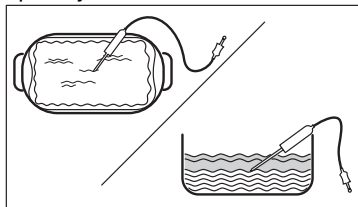
Ievietojiet visu termozondes adatu gaļas vai zivs centrā pašā biezākajā vietā.



Sautējums terīnē

Ievietojiet termozondes smailo galu tieši sautējuma vidū. Cepšanas laikā termozonde jānostabilizē nekustīgā pozīcijā. Lai to panāktu, ievietojiet to cietā ēdiena sastāvdaļā. Izmantojiet cepamā trauka malu, lai atbalsītu termozondes

silikona rokturi. Termozondes gals nedrīkst pieskarties cepamā trauka apakšējai virsmai.



4. Ievietojiet termozondes spraudni ligzdā, kas atrodas ierīces iekšpusē uz sānu sienas. Skatiet sadaļu "Produkta apraksts".

Displejā redzama pašreizējā termozondes temperatūra.

5.  - nospiediet, lai iestatītu termozondes iekšējo temperatūru.

6. Nospiediet OK.

Ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskanēs skaņas signāls. Jūs varat izvēlēties pārtraukt vai turpināt gatavošanu, lai pārļiecinātos, ka ēdiens ir labi izcepts.

7. Izņemiet termozondi no ligzdas un izņemiet ēdienu no ierīces.

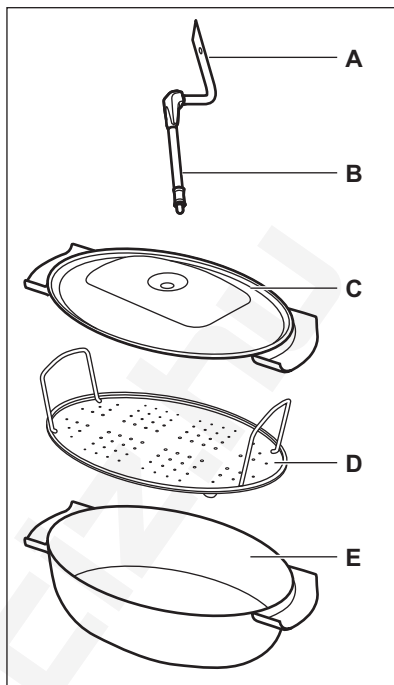
10.3 Cepamtrauks diētiskiem ēdieniem gatavošanai ar tvaiku



Cepamtrauks diētiskiem ēdieniem netiek piegādāts ar ierīci. Lai iegūtu papildinformāciju, lūdzu, sazinieties ar savu vietējo piegādātāju.

Cepamtrauks sastāv no:

- A. Inžektors – tiešai gatavošanai ar tvaiku,
- B. Inžektora caurule – gatavošanai ar tvaiku,
- C. Vāks,
- D. Metāla restes,
- E. Stikla bļoda.



Nemēģiniet:

- nenovietojiet karstu cepamtrauku uz aukstas / mitras virsmas.
- neļiejiet aukstus šķidrumus karstā cepamtraukā.
- nenovietojiet cepamtrauku uz karstas ēdiena gatavošanai paredzētas virsmas.
- netīriet cepamtrauku ar abrazīviem, skrāpējošiem līdzekļiem un pulveriem.

10.4 Gatavošana ar tvaiku, izmantojot cepamtrauku

1. Novietojiet cepamtrauku uz metāla restēm, un pārklājiet to ar vāku.
2. Novietojiet inžektora cauruli uz atvēruma cepamtrauka vākā.
3. Novietojiet cepamtrauku otrā plaukta pozīcijā no apakšas.
4. Savienojiet inžektora cauruli ar tvaika pievadu. Skatiet nodaļu "Produkta apraksts".
5. Iestatiet ierīci gatavošanas ar tvaiku funkcijai.

10.5 Gatavošana ar tvaiku nenosegtā cepamtraukā

Ievietojiet ēdienu cepamtraukā uz metāla restēm. Pievienojiet neredzams ūdens. Neizmantojiet vāku.

Gatavojot lielas gaļas porcijas, ievietojiet inžektoru traukā.



BRĪDINĀJUMS!

Ierīces darbības laikā inžektors var sakarst. Vienmēr lietojiet cepeškrāsns cimdus. Izņemiet inžektoru no ierīces, kad neizmantojat tvaika funkciju.

1. Ievietojiet inžektoru inžektora caurulē. Pievienojiet otro galu tvaika ievadei. Skatiet nodaļu "Produkta apraksts".
2. Novietojiet cepamtrauku pirmā vai otrā plaukta pozīcijā no apakšas. Pārliecinieties, ka inžektora caurule nav aizsprostota. Raugieties, lai inžektors atrastos atstātos no karsējošā elementa.
3. Iestatiet ierīci gatavošanas ar tvaiku funkcijai.

11. PADOMI UN IETEIKUMI

11.1 Gatavošanas ieteikumi

Tabulās uzrādītā temperatūra un cepšanas laiki ir tikai orientējoši. Tie ir atkarīgi no receptēm un izmantoto sastāvdaļu kvalitātes un daudzuma.

Jūsu ierīce var cept un gatavot ēdienu citādāk nekā jūsu iepriekšējā ierīce. Tālāk redzamajos padomos attēloti ieteicamie temperatūras, gatavošanas laika un plauktu pozīciju iestatījumi noteiktiem ēdienu veidiem.

Ja nevarat atrast iestatījumus konkrētai receptei, meklējiet tai līdzīgu.

Tabulās izmantotie simboli:

	Ēdiena veids
	Karsēšanas funkcija
°C	Temperatūra
	Papildpiederums
	Plaukta līmenis



Gatavošanas laiks (min)

11.2 Ventilatora kars. ar mitrumu - ieteicamie piederumi

Lietojiet tumšas krāsas un neatstarojošas formas un traukus. Tiem ir labāka siltuma absorbēšanas spēja nekā gaišas krāsas un atstarojošiem traukiem.

- **Picas paplāte** – tumša, neatstarojoša, diametrs 28 cm
- **Cepamā paplāte** – tumša, neatstarojoša, diametrs 26 cm
- **Podiņi** – keramiski, diametrs 8cm, augstums 5 cm
- **Augļu pīrāga forma** – tumša, neatstarojoša, diametrs 28 cm

11.3 Ventilatora kars. ar mitrumu

Labāka rezultāta gūšanai ievērojiet laikus, kas uzskaitīti tabulā.

		°C		
Smalkmaizītes, 16 gabali	cepmā paplāte vai dziļā pannā	180	2	20 - 30
Maizītes, 9 gabali	cepmā paplāte vai dziļā pannā	180	2	30 - 40

		°C		
Pica, saldēta, 0,35 kg	Restots plaukts	220	2	10 - 15
Rulete	cepamā paplāte vai dziļā pan-na	170	2	25 - 35
Šok. kēkss ar riekstiem	cepamā paplāte vai dziļā pan-na	175	3	25 - 30
Suflē, 6 gabali	keramikas ramekini uz restotā plaukta	200	3	25 - 30
Biskvīt kūkas pīrāga pamatne	forma ar līdzenu pamatni uz restotā plaukta	180	2	15 - 25
Biskvīt kūka ar pildījumu	sacepuma forma uz restotā plaukta	170	2	40 - 50
Vārīta zivs, 0,3 kg	cepamā paplāte vai dziļā pan-na	180	3	20 - 25
Vesela zivs, 0,2 kg	cepamā paplāte vai dziļā pan-na	180	3	25 - 35
Zivs fileja, 0,3 kg	picas paplāte uz restotā plaukta	180	3	25 - 30
Vārīta gaļa, 0,25 kg	cepamā paplāte vai dziļā pan-na	200	3	35 - 45
Šašliks, 0,5 kg	cepamā paplāte vai dziļā pan-na	200	3	25 - 30
Cepumi, 16 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan-na	180	2	20 - 30
Makarūni, 24 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan-na	180	2	25 - 35
Mufini, 12 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan-na	170	2	30 - 40
Sālā mīkla, 20 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan-na	180	2	25 - 30
Smilšu mīklas cepumi, 20 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan-na	150	2	25 - 35
Tartletes, 8 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan-na	170	2	20 - 30
Dārzeni, vārīti, 0,4 kg	cepamā paplāte vai dziļā pan-na	180	3	35 - 45
Veģetārā omlete	picas paplāte uz restotā plaukta	200	3	25 - 30
Vidusjūras dārzeni, 0,7 kg	cepamā paplāte vai dziļā pan-na	180	4	25 - 30

11.4 Informācija pārbaudes iestādēm

Pārbaudes saskaņā ar IEC 60350-1.

				°C	
Kūciņas, 20 paplātē	Augš./Apakškarsēšana	Cepamā Paplāte	3	170	20 - 35
Kūciņas, 20 paplātē	Karsēšana ar ventilatoru	Cepamā Paplāte	3	150 - 160	20 - 35
Kūciņas, 20 paplātē	Karsēšana ar ventilatoru	Cepamā Paplāte	2 un 4	150 - 160	20 - 35
Ābolu pīrāgs, 2 veidnes Ø20 cm	Augš./Apakškarsēšana	Restots plaukts	2	180	70 - 90
Ābolu pīrāgs, 2 veidnes Ø20 cm	Karsēšana ar ventilatoru	Restots plaukts	2	160	70 - 90
Biskvītūka bez taukvielām, kūkas veidne Ø 26 cm ¹⁾	Augš./Apakškarsēšana	Restots plaukts	2	170	40 - 50
Biskvītūka bez taukvielām, kūkas veidne Ø 26 cm ¹⁾	Karsēšana ar ventilatoru	Restots plaukts	2	160	40 - 50
Biskvītūka bez taukvielām, kūkas veidne Ø 26 cm ¹⁾	Karsēšana ar ventilatoru	Restots plaukts	2 un 4	160	40 - 60
Smilšu mīkla	Karsēšana ar ventilatoru	Cepamā Paplāte	3	140 - 150	20 - 40
Smilšu mīkla	Karsēšana ar ventilatoru	Cepamā Paplāte	2 un 4	140 - 150	25 - 45
Smilšu mīkla	Augš./Apakškarsēšana	Cepamā Paplāte	3	140 - 150	25 - 45
Karstmaize, 4-6 gabali ¹⁾	Grils	Restots plaukts	4	maks.	1 - 5
Liellopa burgers, 6 gab., 0,6 kg ²⁾	Grils	Restots plaukts, tauku uztveršanas panna	4	maks.	20 - 30

¹⁾ Iepriekš sakarsējiet ierīci 10 minūtes.

²⁾ Novietojiet restoto plauktu trešajā līmenī un tauku uztveršanas pannu cepeškrāsnis otrajā līmenī. Iepriekš sakarsējiet ierīci 10 minūtes. Kad pagājusi puse no gatavošanai atvēlētā laika, apgrieziet to uz otru pusi.

12. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

12.1 Piezīmes par tīrīšanu

Tīrīšanas līdzekļi

- Tīriet ierīces priekšdaļu tikai ar mikrošķiedras drānu, kas iemērkta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli.
- Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tīrīšanas šķīdumu.
- Traipu tīrīšanai izmantojiet saudzīgu mazgāšanas līdzekli.

Lietošana ikdienā

- Iztīriet ierīces iekšpusi pēc katras lietošanas reizes. Tauku vai citu pārtikas palieku uzkrāšanās var izraisīt ugunsgrēku.
- Ierīces iekšpusē un uz stikla durvju paneļiem var uzkrāties kondensāts. Lai samazinātu kondensāciju, pirms gatavošanas iepriekš uzkarsējiet ierīci 10 minūtes. Neuzglabājiet ēdienu ierīcē ilgāk par 20 minūtēm. Pēc katras lietošanas reizes nosusiniet ierīces iekšpusi tikai ar mikrošķiedras drānu.

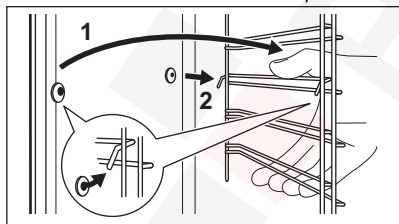
Papildpiederumi

- Tīriet visus papildpiederumus pēc katras lietošanas un ļaujiet tiem nožūt. Izmantojiet tikai mikrošķiedras drānu, kura iemērķta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli. Nemazgājiet papildpiederumus trauku mazgājamajā mašīnā.
- Neīrīet piedegumdrošos papildpiederumus ar abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem vai asiem priekšmetiem.

12.2 Plauktu balstu

Izņemiet plauktu balstus, lai iztīrītu ierīci.

1. Izslēdziet ierīci un uzgaidiet, līdz tā atdziest.
2. Pavelciet plaukta balsta priekšējo daļu nost no sānu sienas.
3. Pavelciet plaukta balsta aizmugurējo daļu nost no sānu sienas un izņemiet to.



Uzstādiel plauktu balstus pretējā secībā.

Teleskopiskās vadotnes atlikušajām tapām jābūt vērstiem uz priekšu.

12.3 Pirolitiskā tīrīšana

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Pastāv apdedzināšanās risks.

⚠ UZMANĪBU!

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

Neaktivizējiet funkciju, ja cepeškrāsns durvis nav pilnīgi aizvērtas.

Tīrīšanas laikā cepeškrāsns lampa ir izslēgta.

1. Izslēdziet ierīci un uzgaidiet, līdz tā atdziest.
2. Izņemiet visus papildpiederumus.
3. Notīriet cepeškrāsns iekšējo apakšējo virsmu un durvju stikla iekšpusi ar siltu ūdeni, mīkstu drānu un maigu tīrīšanas līdzekli.
4. Pagrieziet karsēšanas funkciju kontrolslēdzi, lai atvērtu izvēlni
5. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai atlasītu Tīrīšana , un nospiediet OK.

Iespēja	Darb. laiks
C1 - Viegla tīrīšana	1 h
C2 - Vidēji intensīva tīrīšana	1 h 30 min
C3 - Padzīlīnāta tīrīšana	2 h 30 min

6. Pagrieziet temperatūras kontrolslēdzi, lai atlasītu tīrīšanas programmu, un nospiediet OK.
7. Nospiediet OK, lai uzsāktu tīrīšanu.
8. Pēc tīrīšanas pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu izslēgtā pozīcijā. Kad cepeškrāsns ir iestafīta noteiktā temperatūrā, durvis bloķējas. Līdz brīdim, kad durvis tiek atbloķētas, displejā ir redzami . Kad cepeškrāsns ir atkal atdzisusi, durvis automātiski atslēdzas.
9. Uzgaidiet, līdz ierīce atdziest, un tad iztīriet tās iekšpusi ar mīkstu drānu.

12.4 Tīršanas atgādinājums

Cepeškrāsns atgādina jums, kad tā jātīra ar pirolītisku tīršanu.  mirgo displejā 5 s pēc katras gatavošanas sesijas.

1. Lai izslēgtu atgādinājumu, ievadiet izvēlni.
2. Atlasiet iestatījumi, Tīršanas atgādinājums.

12.5 Ūdens tvertnes tīršana



BRĪDINĀJUMS!

Tīršanas procedūras laikā neielejiet ūdens tvertnē ūdeni.

1. Izslēdziet ierīci.
2. Novietojiet cepamo pannu zem tvaika pievada.
3. Ielejiet ūdens atvilktnē ūdeni: 850 ml. Pievienojiet 5 tējkarotes citronskābes. Uzgaidiet 60 min.
4. Ieslēdziet ierīci un iestatiet funkciju: Zems mitrums. Iestatiet temperatūru uz 230 °C.

5. Izslēdziet ierīci pēc 25 min un uzgaidiet, līdz tā atdziest.
6. Ieslēdziet ierīci un iestatiet funkciju: Zems mitrums. Iestatiet temperatūru starp 130 un 230 °C.
7. Izslēdziet ierīci pēc 10 minūtēm un uzgaidiet, līdz tā atdziest.
8. Iztukšojiet ūdens tvertni. Skatiet nodaļu "Ūdens tvertnes iztukšošana" sadaļu "Ikdienas lietošana".

Lai novērstu kaļķakmens atliekas, iztukšojiet ūdens tvertni pēc katras gatavošanas ar tvaiku reizes.

9. Izskalojiet ūdens tvertni un iztīriet tajā atlikušās kaļķakmens atliekas ar mīkstu drānu.
 10. Iztīriet novadcauruli ar siltu ūdeni un maigu mazgāšanas līdzekli.
- Turpmāk esošajā tabulā norādīts ūdens cietības diapazons (dH) ar attiecīgo kalcija nogulšņu līmeni un ūdens kvalitāti. Ja ūdens cietība pārsniedz 4. pakāpi, neuzpildiet ūdens atvilktni ar krāna ūdeni.

Ūdens cietība		Ūdens pārbaudes sloksne	Kalcija nogulsnes (mg/l)	Ūdens klasifikācija	Iztīriet ūdens tvertni ik pēc
Pakāpe	dH				
1	0 - 7	 	0 - 50	mīksts	75 cikliem — 2,5 mēnešiem
2	8 - 14	 	51 - 100	vidēji ciets	50 cikliem — 2 mēnešiem
3	15 - 21	 	101 - 150	ciets	40 cikliem — pusotra mēneša
4	22 - 28	 	vairāk nekā 151	ļoti ciets	30 cikliem — 1 mēnesim

12.6 Durvju noņemšana un uzstādīšana

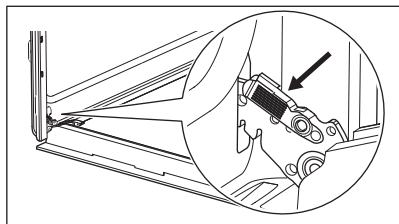
Cepeškrāsns durvīm ir trīs stikla paneļi. Durvju un iekšējos stikla paneļus var izņemt, lai notīrītu. Izlasiet visus "Durvju noņemšanas un uzstādīšanas" norādījumus pirms stikla paneļu izņemšanas.



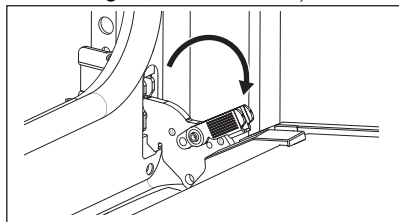
UZMANĪBU!

Nelietojiet cepeškrānsi bez stikla paneļiem.

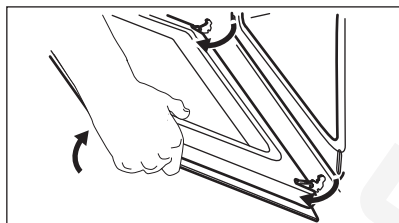
1. Atveriet durvis līdz galam un turiet abas enģes.



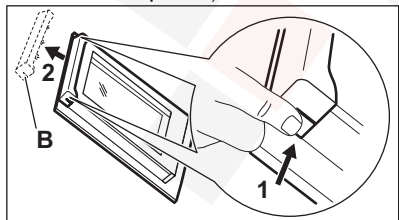
2. Paceliet un velciet aizslēgus uz aizmuguri, līdz tie noklikšķ.



3. Aizveriet cepeškrāsns durvis pusatvērtā stāvoklī līdz pirmajai atvēršanas pozīcijai. Tad paceliet un pavelciet, lai izceltu ārā durvis.

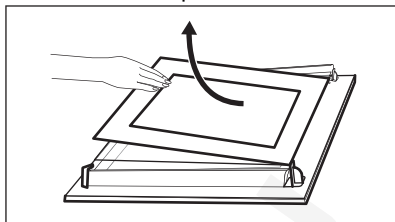


4. Novietojiet durvis uz stabilas virsmas, kas pārklāta ar mīkstu drānu.
5. Turiet durvju augšdaļā esošo apmali **B** no abām pusēm un bīdiet to uz iekšpusi, lai atbrīvotu spraudņa blīvi.



6. Pavelciet durvju apmali uz priekšu, lai to izceltu.
7. Turiet durvju stikla paneļus aiz to augšējām malām un uzmanīgi izvelciet tos ārā pa vienam. Sāciet ar augšējo

paneli. Pārliecinieties, lai stikls izslidētu ārā no balsta pilnībā.

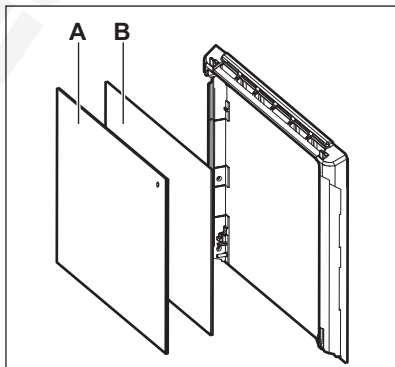


8. Noīriet stikla paneļus ar ūdeni un ziepēm. Uzmanīgi nosusiniet stikla paneļus. Nemazgājiet stikla paneļus trauku mazgājamajā mašīnā.
9. Pēc tīrīšanas uzstādiet stikla paneļus un cepeškrāsns durvis.

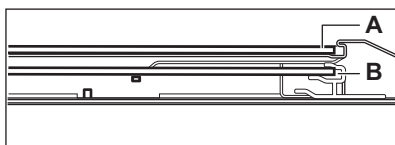
Ja durvis ir uzstādītas pareizi, aizverot aizslēgus, jūs dzirdēsiet klikšķi.

Pārliecinieties, ka stikla paneļi (**A** un **B**) ievietoti pareizā secībā. Sameklējiet simbolu / apdruku uz stikla paneļa malas. Katrs stikla panelis izskatās atšķirīgi, lai atvieglotu izjaukšanu un salikšanu.

Ja uzstādītas pareizi, durvju apmales noklikšķ.



Pārliecinieties, ka uzstādāt vidējo stikla paneli pareizi tā vietā.



12.7 Spuldzes maiņa

BRĪDINĀJUMS!

Elektrošoka risks.
Lampa var būt karsta.

1. Izslēdziet ierīci un uzgaidiet, līdz tā atdziest.
2. Atvienojiet ierīci no strāvas padeves.
3. Novietojiet drānu uz cepeškrāsns grīdas.

UZMANĪBU!

Vienmēr turiet halogēna spuldzi ar drānu, lai tauku paliekas nepiedegtu uz spuldzes.

Aizmugures lampa

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

13. PROBLĒMRISINĀŠANA

BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

13.1 Ko darīt, ja...

Problēma	Pārbaudiet, vai...
Jūs nevarat aktivizēt vai darbināt ierīci.	Ierīce ir pareizi pieslēgta strāvas padevei.
Ierīce neuzsilst.	Deaktivizēta automātiskās izslēgšanās funkcija.
Ierīce neuzsilst.	Ierīces durvis ir aizvērtas.
Ierīce neuzsilst.	Izdedzis drošinātājs.
Ierīce neuzsilst.	Bloķēšana ir atslēgta.
Apgaismojums ir izslēgts.	Ventilatora kars. ar mitrumu – ir aktivizēts.
Nestrādā lampiņa.	Spuldze ir izdegusi.
Nedarbojas funkcija Termozonde.	Termozonde spraudnis ir pilnībā ievietots ligzdā.
Err C2	Jūs izņēmāt Termozonde kontaktspraudni no kontakt-ligzdas.
Err C3	Ierīces durvis ir aizvērtas vai durvju bloķētājs nav bojāts.
Err F102	Ierīces durvis ir aizvērtas.
Err F102	Durvju bloķētājs nav bojāts.
Displejā redzams 00:00.	Noticis strāvas padeves pārrāvums. Iestatiet diennakts laiku.
Cepeškrāsns iekšpusē ir ūdens.	Ūdens tvertnē nav pārāk daudz ūdens.

Problēma	Pārbaudiet, vai...
Izslēgts indikators 	Ūdens tvertnē ir pietiekoši daudz ūdens. Ja ierīcē sāk tecēt ūdens un indikators joprojām ir izslēgts, sazinieties ar autorizēto servisa centru.
Ieslēgts indikators 	Tvertnē ir pietiekami daudz ūdens. Ja tvertne ir pilna un indikators joprojām ir ieslēgts, sazinieties ar autorizēto servisa centru.
Nedarbojas funkcija Gatavošana ar tvaiku.	Tvaika pievada atverē nav kaļķakmens nogulšņu.
Nedarbojas funkcija Gatavošana ar tvaiku.	Ūdens tvertnē ir ūdens.
Ūdens tvertnes iztukšošana ilgst vairāk nekā trīs minūtes vai no tvaika pievada atveres tek ūdens.	Tvaika pievada atverē nav kaļķakmens nogulšņu. Izīriet ūdens tvertni.



Ja displejā redzams šajā tabulā neiekļauts kļūdas kods, izslēdziet mājokļa elektrosistēmas drošinātāju un atkārtoti ieslēdziet ierīci. Ja kļūdas kods atkārtoti parādās displejā, sazinieties ar autorizēto servisa centru.

13.2 Servisa dati

Ja nevarat rast risinājumu, sazinieties ar ierīces izplatītāju vai pilnvarotu servisa centru.

Servisa centram nepieciešamie dati norādīti uz tehnisko datu plāksnītes. Tehnisko datu plāksnīte atrodas uz ierīces priekšējā rāmja. Tā ir redzama, kad atverat durvis. Nenoņemiet ierīces tehnisko datu plāksnīti.

Ieteicams datus pierakstīt šeit:

Modelis(MOD.):

Izstrādājuma Nr. (PNC):

Sērijas numurs (S.N.):

14. ENERGEOFEKTIVITĀTE

14.1 Produkta informācija un Produkta informācijas lapa atbilstoši ES Ekodizaina un enerģijas marķējuma noteikumiem

Piegādātāja nosaukums	Electrolux
Modeļa identifikācija	EOC6P77WX 949494857
Energoefektivitātes indekss	81.2
Energoefektivitātes klase	A+
Energopatēriņš pie standarta jaudas slodzes tradicionālajā režīmā	0.93kWh/ciklā
Energopatēriņš pie standarta jaudas slodzes piespiedu ventilatora režīmā	0.69kWh/ciklā
Kameru skaits	1
Siltuma avots	Elektrība
Skaļums	72l
Cepeškrāsns veids	Iebūvējama cepeškrāsns
Svars	32.8kg

15. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

Nododiet otrreizējai pārstrādei materiālus ar simbolu . Ievietojiet iepakojuma materiālus atbilstošajos konteineros to otrreizējai pārstrādei. Palīdziet aizsargāt apkārtējo vidi un cilvēku veselību, atkārtoti pārstrādājot elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumus.

Neizmetiet ierīces, kas apzīmētas ar šo simbolu , kopā ar mājāsaimniecības atkritumiem. Nododiet izstrādājumu vietējā otrreizējās pārstrādes punktā vai sazinieties ar vietējo pašvaldību.

Sveiki atvykę į „Electrolux“ pasaulį! Dėkojame, kad išsirinkote mūsų prietaisą.



Siekdami tausoti, mes mažiname popieriaus naudojimą ir visas naudojimo instrukcijas pateikiame internete. Raskite visą naudojimo instrukciją adresu **electrolux.com/manuals**



Gaukite naudojimo patarimų, brošiūrų, trikčių šalinimo, aptarnavimo ir remonto informacijos adresu **electrolux.com/support**



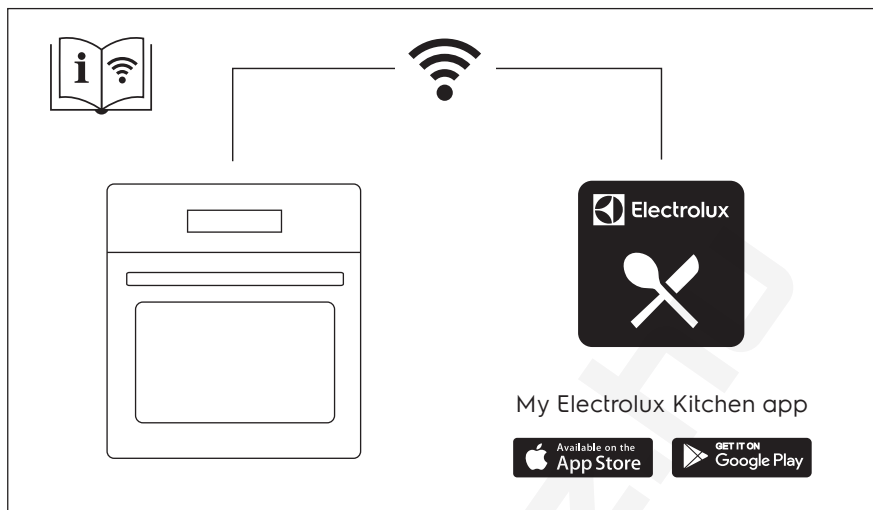
Daugiau receptų, patarimų, nurodymų dėl trikčių ir kitos informacijos rasite **My Electrolux Kitchen** programėlėje.



Galimi pakeitimai.

TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	182
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....	183
3. ĮRENGIMAS.....	187
4. GAMINIO APRAŠYMAS.....	188
5. VALDYMO SKYDELIS.....	189
6. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ.....	189
7. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	190
8. PAPILDOMOS FUNKCIJOS.....	196
9. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS.....	197
10. PRIEDŲ NAUDOJIMAS.....	198
11. PATARIMAI.....	200
12. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	203
13. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....	206
14. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	208
15. APLINKOS APSAUGA.....	208



1. ⚠ SAUGOS INFORMACIJA

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

1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

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

1.2 Bendrieji saugos reikalavimai

- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti.
- Tai buitinis prietaisas, skirtas naudoti patalpose, vienam šeimos ūkiui.
- Šį prietaisą galima naudoti biuruose, viešbučių kambariuose, nakvynės ar svečių namuose ir kitoje

panašioje aplinkoje, kur prietaiso naudojimo intensyvumas neviršija įprasto buitinio naudojimo.

- Šį prietaisą įrengti ir pakeisti jo laidą privalo tik kvalifikuotas specialistas.
- Nenaudokite prietaiso, prieš jo įrengimą balduose.
- Prieš vykdydami techninės priežiūros darbus, atjunkite prietaisą nuo maitinimo.
- Pasirūpinkite, kad pažeistą maitinimo laidą pakeistų tik gamintojas, jo įgalioto techninės priežiūros centro darbuotojai arba atitinkamos kvalifikacijos specialistai – kitaip gali kilti elektros smūgio pavojus.
- DĖMESIO: Pasirūpinkite, kad prieš keičiant lemputę prietaisas būtų išjungtas, kitaip galimas elektros smūgis.
- DĖMESIO: Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs ir nelieskite kaitinimo elementų ar prietaiso ertmės paviršių.
- Pagalbinis reikmenis arba indus iš orkaitės traukite ir į ją dėkite mūvėdami karščiui atsparias pirštines.
- Naudokite tik šiam prietaisui rekomenduojamą maisto (kepimo) termometrą.
- Jei norite išimti padėklų laikiklius, pirmiausia iš šoninių sienelių ištraukite laikiklio priekį, o po to galą. Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka.
- Nenaudokite garintuvo prietaisui valyti.
- Durelių stiklo nevalykite šiurkščiu šveičiamuoju valikliu ar aštriomis metalinėmis grandyklėmis, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti.
- Prieš pirolizinį valymą išimkite iš orkaitės visus priedus ir pašalinkite didesnius kiekius maisto ar skysčių likučių.

2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

2.1 Įrengimas



ĮSPĖJIMAS!

Šį prietaisą įrengti privalo tik atitinkamos kvalifikacijos specialistas.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.

- Neįrengkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės su prietaisu pateiktomis įrengimo instrukcijomis.
- Visada būkite atsargūs, kai perkeliate prietaisą, nes jis yra sunkus. Visada

- mūvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždara avalynę.
- Netraukite šio prietaiso už rankenos.
- Įrenkite prietaisą saugioje ir tinkamoje vietoje, atitinkančioje įrengimo reikalavimus.
- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelių.
- Prieš montuodami prietaisą patikrinkite, ar prietaiso dureles galima laisvai atidaryti.
- 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!

Pavojus sukelti gaisrą ir gauti elektros smūgį.

- Visus elektros prijungimus privalo atlikti kvalifikuotas elektrikas.
- Prietaisą privaloma įžeminti.

- Įsitikinkite, kad parametrai techninių duomenų plokštelėje atitinka maitinimo tinklo elektros vardinis duomenis.
- Visada naudokite tinkamai įrengtą įžemintą saugųjį elektros lizdą.
- Nenaudokite daugiakanalių adapterių ir ilginamųjų laidų.
- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros kištuko ir maitinimo laido. Jei reikėtų pakeisti maitinimo laidą, tai turi padaryti mūsų įgaliotasis techninės priežiūros centras.
- Saugokite, kad maitinimo laidai 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 lizdąjunkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą. Įsitikinkite, kad įrengus prietaisą, elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.
- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinęs, neįjunkite kištuko.
- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už maitinimo laido. Visada traukite paėmę už elektros kištuko.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinis jungiklius, saugiklius (sukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.
- Elektros instaliacija privalo turėti izoliavimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo ties visais poliais. Tarp izoliavimo įtaiso kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.
- Iki galo uždarykite prietaiso dureles, prieš įkišdami maitinimo laido kištuką į elektros tinklo lizdą.
- Prietaisas tiekiamas su pagrindiniu maitinimo laidu ir kištuku.

Europoje tinkami montuoti arba pakeisti kabelių tipai:

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

Kabelio skerspjūvis turi atitikti vardinėje prietaiso lentelėje nurodytą bendrąją galią.

Taip pat ji nurodyta techninių duomenų lentelėje:

Bendroji galia (W)	Laido skerspjūvis (mm ²)
iki 1380	3x0.75
iki 2300	3x1
iki 3680	3x1.5

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

2.3 Naudojimas

ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, nudegimų ir elektros smūgio arba sprogimo pavojus.

- Nebandykite pakeisti šio prietaiso techninių savybių.
- Pasirūpinkite, kad ventiliacinės angos nebūtų užblokuotos.
- Nepalikite jungto prietaiso be priežiūros.
- Po kiekvieno naudojimo prietaisą išvalykite.
- Atidarydami veikiančio prietaiso dureles būkite atsargūs. Iš vidaus gali išsiveržti įkaitintas oras.
- Nelieskite prietaiso drėgnomis rankomis arba jei prietaisas liečiasi su vandeniu.
- Nespauskite atidarytų durelių.
- Nenaudokite prietaiso, kaip darbinio paviršiaus ar daiktams laikyti.
- Atsargiai atidarykite prietaiso dureles. Naudojant maisto produktus su alkoholiu, gali susidaryti alkoholio ir oro mišinys.
- Atidarydami dureles pasirūpinkite, kad šalimais nebūtų kibirkščių ar atviros ugnies šaltinių.
- Šalia prietaiso, į prietaisą arba ant jo nedėkite degių medžiagų arba degiomis medžiagomis sudrėkintų daiktų.
- Nesidalykite savo „Wi-Fi“ slaptažodžiu.

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Emalės apsauga nuo pažeidimų ir išblukimo:
 - Nedėkite orkaitės skirtų indų ar kitų objektų tiesiai ant prietaiso dugno.

- Nedėkite aliuminio folijos tiesiai ant prietaiso ertmės dugno;
- Nepilkite vandens tiesiai į įkaitusį prietaisą.
- Nelaikykite prietaise paruoštų drėgnų patiekalų ir maisto produktų.
- Būkite atsargūs montuodami arba išimdami prietaiso priedus.
- Emalio ar nerūdijančio plieno išblukimas neturi poveikio prietaiso veikimui.
- Drėgniems pyragams kepti naudokite gilų kepimo indą. Vaisių sultys palieka dėmes, kurias sudėtinga pašalinti.
- Maistą visuomet gaminkite uždare prietaiso dureles.
- Jeigu prietaisas įrengtas už baldo plokštės (pvz., durelių), pasirūpinkite, kad prietaisui veikiant durelės visada būtų atidarytos. Už durelių gali kauptis karštis ir drėgmė, kurie gali pakenkti prietaisui, baldams ar grindims. Neuždarykite durelių, kol po naudojimo prietaisas visiškai neatauš.

2.4 Priežiūra ir valymas

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižaloti, sukelti gaisrą ir sugadinti prietaisą.

- Prieš vykdydami priežiūros darbus išjunkite prietaisą ir ištraukite maitinimo laido kištuką iš elektros lizdo.
- Patikrinkite, ar prietaisas atvėsęs. Gali sutrūkti stiklo plokštės.
- Nedelsdami pakeiskite durelių stiklo plokštės, jeigu jos pažeistos. Kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Būkite atsargūs, kai išimate prietaiso dureles. Durelės yra sunkios!
- Reguliariai valykite prietaisą, kad apsaugotumėte paviršių nuo nusidėvėjimo.
- Valykite prietaisą drėgna, minkšta šluoste. Naudokite tik neutralius ploviklius. Nenaudokite šveičiamųjų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių grandyklų.
- Jeigu naudojate orkaitės purškiklį, laikykitės ant pakuotės pateiktų saugumo nurodymų.

2.5 Piroлизinis valymas

ĮSPĖJIMAS!

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

- Prieš pirolizinį valymą ir pirminį įkaitinimą iš orkaitės išimkite:
 - maisto likučius, išsipykusį aliejų, riebalus ir pan.
 - bet kokius išimamus daiktus (įskaitant lentynas ir bėgelius tiekiamus su prietaisu), ypač nepridegančius puodus, keptuves, skardas, indus ir pan.
- Įdėmiai perskaitykite visą pirolizinio valymo instrukciją.
- Kol vykdomas pirolizinis valymas, neprileiskite prie prietaiso vaikų. Prietaisas pirolizinio valymo metu labai įkaista, o iš ventiliacijos angų sklinda įkaitęs oras.
- Piroлизinis valymas – tai valymo procedūra įkaitinant orkaitę iki aukštos temperatūros, kurios metu gali išsiskirti sudegusių maisto likučių ir kitų medžiagų garai, todėl naudotojams rekomenduojame:
 - pirolizinio valymo procedūros metu ir jai pasibaigus gerai išvėdinkite patalpą.
 - pradinio išankstinio įkaitinimo metu ir jam pasibaigus gerai išvėdinkite patalpą.
- Piroлизinio valymo metu ir jam pasibaigus nepilkite ant orkaitės durelių vandens, kad nesugadintumėte stiklinių dalių.
- Piroлизinių orkaitių generuojami garai / sudeginto maisto dūmai žmonėms, įskaitant vaikus ar sveikatos sutrikimų turintiems asmenims, nėra kenksmingi.
- Piroлизinio valymo metu ir įkaitinę prietaisą pasirūpinkite, kad augintiniai nesiliestų prie prietaiso. Maži naminiai gyvūnai (ypač paukščiai ir ropliai) gali būti labai jautrūs temperatūrų pokyčiams ir karšties garams.
- Piroлизinio valymo metu aukšta temperatūra gali pažeisti puodų, keptuvių, skardų ir kt. priemonių nepridegančius paviršius ir gali išsiskirti nedidelis kiekis kenksmingų garų.

2.6 Troškinimas garuose

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus nusideginti ir sugadinti prietaisą.

- Išsiveržę garai gali sukelti nudegimus:
 - Neatidarykite prietaiso durelių troškindami garuose.
 - Atsargiai atidarykite prietaiso dureles po troškinimo garuose.

2.7 Vidinis apšvietimas

ĮSPĖJIMAS!

Elektros smūgio pavojus.

- Šio gaminio viduje esanti (-čios) lemputė (-ės) ir atskirai parduodamos atsarginės lemputės: Šios lemputės turi atlaikyti ekstremalias fizines sąlygas buitiniuose prietaisuose, pavyzdžiui, temperatūrą, vibraciją, drėgmę, arba yra skirtos informuoti apie prietaiso veikimo būseną. Jos nėra skirtos naudoti kitoms paskirtims ir netinka patalpoms apšviesti.
- Šiame gaminyje yra šviesos šaltinis, kurio energijos vartojimo efektyvumo klasė G.
- Naudokite tik tų pačių techninių duomenų lemputes.

2.8 Paslauga

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

2.9 Išmetimas

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

- Norėdami sužinoti, kaip tinkamai utilizuoti prietaisą, susisiekite su atitinkama savivaldybės įstaiga.
- Ištraukite maitinimo laidą kištuką iš maitinimo tinklo lizdo.
- Nupjaukite maitinimo laidą arti prietaiso ir pašalinkite jį.
- Nuimkite durelių skląstį, kad vaikai, ar naminiai gyvūnai neįstrigtų prietaiso viduje.

3. ĮRENGIMAS

⚠ ĮSPĖJIMAS!

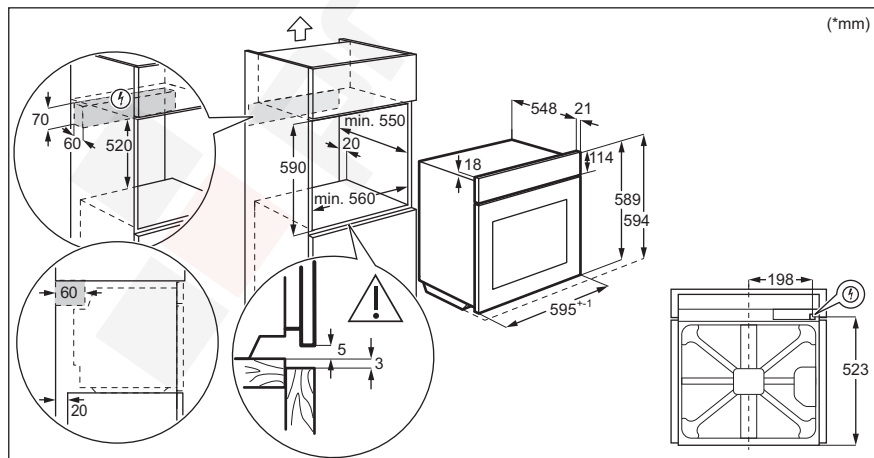
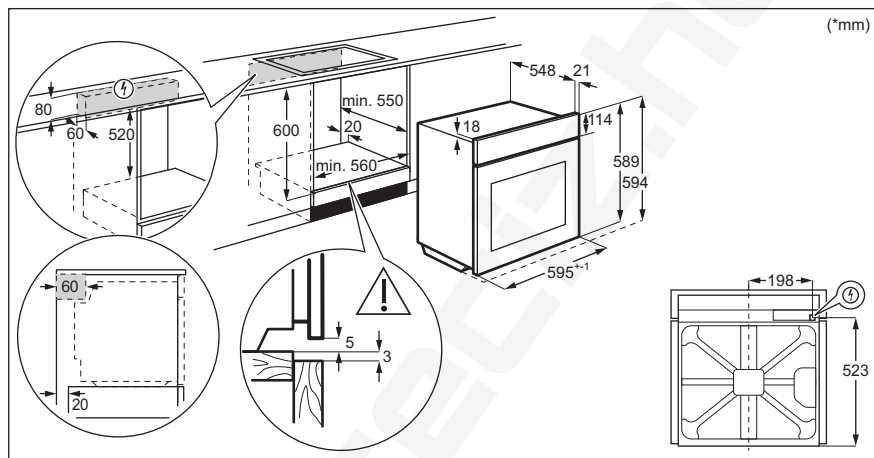
Žr. saugos skyrius.

3.1 Įrengimas balduose

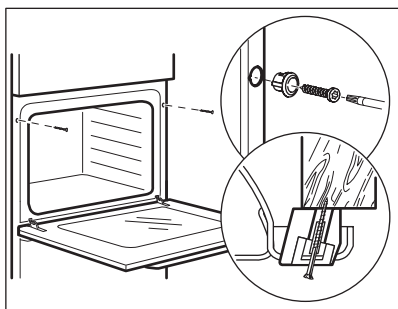


www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation

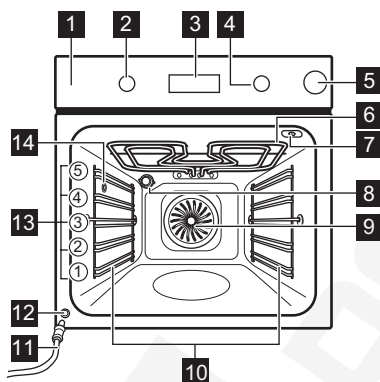


3.2 Prietaiso pritvirtinimas prie baldų



4. GAMINIO APRAŠYMAS

4.1 Bendroji apžvalga



- 1 Valdymo skydelis
- 2 Kaitinimo funkcijų nustatymo rankenėlė
- 3 Ekranas
- 4 Valdymo rankenėlė
- 5 Stalčius vandeniui
- 6 Šildymo elementas
- 7 Maisto termometro lizdas
- 8 Lemputė
- 9 Ventiliatorius
- 10 Lentynos atrama, išimama
- 11 Išleidimo vamzdelis
- 12 Vandens išleidimo vožtuvas
- 13 Lentynos vietos
- 14 Garų įleidimas

4.2 Priedai

- **Vielinė lentynėlė**
Virtuvės reikmenims, pyragų formoms, pikaistuviams.
- **Kepimo skarda**
Pyragams ir sausainiams kepti.
- **Grilio / skrudinimo indas**

- Kepti ir skrudinti arba riebalams surinkti.
- **Maisto termometras**
Temperatūrai matuoti maisto viduje.
- **Teleskopiniai bėgeliai**
Kad padėklus ir grotelės būtų lengviau įdėti ir išimti.

5. VALDYMO SKYDELIS

5.1 Prietaiso įjungimas ir išjungimas

Kad įjungtumėte prietaisą:

1. Paspauskite rankenėlę. Rankenėlė išsitraukia.
2. Pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę, kad pasirinktumėte.
3. Pasukite valdymo rankenėlę, kad pasirinktumėte temperatūrą.
4. Paspauskite „OK“.

Kai norėsite išjungti prietaisą, pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į padėtį .

5.2 Valdymo skydelio apžvalga

	Paspauskite, kad nustatytumėte: Laikrodžio funkcijos.
	Paspauskite ir palaikykite, kad įjungtumėte funkciją: greitas įkaitinimas.
	Paspauskite, kad įjungtumėte arba išjungtumėte orkaitės apšvietimą.
	Paspauskite, kad nustatytumėte maisto termometro temperatūrą.
OK	Paspauskite mygtuką, kad patvirtintumėte pasirinkimą.

5.3 Ekrano indikatoriai



Ekranas su pagrindinėmis funkcijomis.

	Prietaisas yra užrakintas.
	Atverkite meniu ir pasirinkite piktogramą, kad atidarytumėte: Kepimo vadovas.
	Atverkite meniu ir pasirinkite piktogramą, kad atidarytumėte: Valymas.
	Eikite į meniu ir pasirinkite piktogramą, kad atidarytumėte: Nustatymai
	Greitas įkaitinimas yra įjungta.
	Vandens stalčius tuščias. Pripildykite bakelį.
	Vandens bakelis pusiau pilnas.
	Vandens bakelis pilnas.
	Maisto termometras yra įjungta.
	Laikmatis yra įjungta.
	Pabaiga yra įjungta.
	Atidėtas paleidimas yra įjungta.
	Laikmatis yra įjungta.
	WiFi ryšys yra įjungta.
	Nuotolinis valdymas yra įjungta.
	Temperatūrai arba laikui. Pasiekus nustatytą temperatūrą juosta paraudonuoja.

6. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

6.1 Pirminis valymas

1. Iš prietaiso išimkite visus priedus ir išimamas lentynų atramas.

2. Prietaisą ir jo priedus valykite tik mikroploušto šluoste, suvilgyta šilto vandens ir švelnaus ploviklio tirpale.
3. Sudėkite priedus ir išimamas lentynų atramas atgal į jų pradines padėtis.

6.2 Pirminis pašildymas

Prieš naudodami pirmą kartą nustatykite laikrodį ir pakaitinkite tuščią prietaisą.

1. Iš prietaiso išimkite visus priedus ir išimamas lentynų atramas.
2. Nustatykite funkciją . Nustatykite didžiausią temperatūrą. Įjunkite prietaisą ir palaukite 1 val.
3. Nustatykite funkciją . Nustatykite didžiausią temperatūrą. Įjunkite prietaisą ir palaukite 15 min.
4. Nustatykite funkciją . Nustatykite didžiausią temperatūrą. Įjunkite prietaisą ir palaukite 15 min.

Išjunkite prietaisą ir palaukite kol atvės. Iš orkaitės gali sklisti kvapas ir dūmai. Pasirūpinkite, kad patalpoje oras cirkuliuotų.

6.3 Belaidis ryšys

Prietaisui prijungti jums reikės:

- Internetinio belaidžio ryšio.
- Mobilaus prietaiso, prijungto prie to paties belaidžio tinklo.

1. Jei norite atsisiųsti My Electrolux Kitchen programėlę: mobiliojo prietaiso vaizdo kamera nuskaitykite vardinėje lentelėje pateiktą QR kodą ir būsite nukreipti į pradinį „Electrolux“ puslapį. Techninių duomenų lentelę rasite ant priekinio prietaiso ertmės rėmo. Taip pat

programėlę galite atsisiųsti iš programėlių parduotuvės.

2. Vadovaukitės programėlės nurodymais.
3. Kaitinimo funkcijų valdymo rankenėle pasirinkite .
4. Valdymo rankenėle pasirinkite Nustatymai. Įjunkite Wi-Fi ryšys. Žr. „Meniu: nustatymai“.

Dažnis	2.4 GHz WLAN
	2400 - 2483.5 MHz
Protokolas	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Maksimali galia	EIRP < 20 dBm (100 mW)
„Wi-Fi“ modulis	NIUS-50

6.4 Programinės įrangos licencijos

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

Šių nemokamų programinės įrangos elementų atvirąjį programinį kodą, licencijas bei publikavimo ir autorių teisių sąlygas rasite adresu: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (katalogas NIUS).

7. KASDIENIS NAUDOJIMAS



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

7.1 Kaitinimo funkcijos



Karšto oro srautas

Kepti vienu metu trijose lentynų padėtyse ir maistui džiovinti. Nustatykite 20–40 °C mažesnę temperatūrą nei Apatinis + viršutinis kaitinimas.



Apatinis + viršutinis kaitinimas

Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje.



Drėgmė maža

Funkcija tinka mėsai, paukštienai, troškiniams ir kitiems patiekalams orkaitėje gaminti. Dėl garų ir karščio mėsa tampa sultinga ir minkšta, o jos paviršius apskrunda.



Šaldytas maistas

Traškiams pusfabrikačiams ruošti, pvz., gruzdintoms bulvytėms, keptoms bulvytėms ar rytietiškiems suktinukams.



Picos programa

Kepti picą. Intensyviai skrudinti ir traškam pagrindui paruošti.



Apatinis kaitinimas

Kepti pyragus traškiu pagrindu ir konservuoti maistą.



Drėgnas konvek. kepimas

Ši funkcija skirta taupyti energiją gaminant maistą. Pasirinkus šią funkciją temperatūra prietaiso viduje gali skirtis nuo nustatytos temperatūros. Naudojama likutinė kaitra. Gali sumažėti kaitinimo intensyvumas. Daugiau informacijos rasite skyriuje „Naudojimas kasdien“, pastabos dėl: Drėgnas konvek. kepimas.



Grilis

Ploniems maisto gabalėliams ir duonos skrebučiams kepti grilyje.



Terminis kepintuvas

Skirta didesniems mėsos arba paukštienos su kaulais gabalams kepti viename lygyje. Tinka apkepams ir skrudinti.



Meniu

Skirta atverti meniu: Kepimo vadovas, Valymas, Nustatymai.



Karšto oro srautas, Apatinis + viršutinis kaitinimas: kai nustatysite žemesnę nei 80 °C temperatūrą, lemputė automatiškai išsijungs po 30 sek.

7.2 Pastabos dėl Drėgnas konvek. kepimas

Ši funkcija naudota vertinant energijos sąnaudų efektyvumo klasę ir atitikimą ekologiniams reikalavimams (kaip tai numato EU 65/2014 ir EU 66/2014). Bandymai atlikti vadovaujantis IEC/EN 60350-1.

Gaminant maistą orkaitės durelės turi būti uždarytos, kad funkcija nebūtų nutraukta ir veiktų efektyviausiai.

Naudojant šią funkciją, lemputė automatiškai išsijungs po 30 sekundžių.

Nurodymus dėl maisto gaminimo rasite skyriuje „Patarimai“, Drėgnas konvek. kepimas Energijos taupymo rekomendacijas rasite skyriuje „Energijos efektyvumas“, „Energijos taupymas“.

7.3 Nuostata: Kaitinimo funkcijos

1. Norėdami pasirinkti kaitinimo funkciją, pasukite kaitinimo valdymo rankenėlę.

2. Pasukite valdymo rankenėlę temperatūrai °C nustatyti.



– paspauskite ir palaikykite, kad įjungtumėte funkciją Greitas įkaitinimas. Ją galima naudoti kartu su kai kuriomis orkaitės funkcijomis.

7.4 Nuostata: Maisto gaminimas garuose

1. Norėdami atidaryti vandens stalčiuką, paspauskite jo dangtelį.
2. Į stalčiuką vandeniui pripilkite 900 ml vandens.
3. Įstumkite vandens stalčiuką į pradinę jo padėtį.
4. Norėdami pasirinkti kaitinimo funkciją , pasukite kaitinimo valdymo rankenėlę.
5. Pasukite valdymo rankenėlę temperatūrai °C nustatyti.

7.5 Vandens rezervuaro ištuštinimas

Vandens talpos indikatorius



Vandens bakelis pilnas.



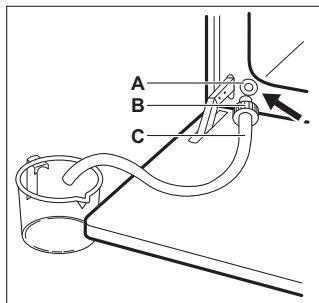
Vandens bakelis pusiau pilnas.



Vandens bakelis tuščias. Pripildykite bakelį.

Jei į rezervuarą pripilsite per daug vandens, jo perteklius nutekės per apsauginį nutekėjimo kanalą į orkaitės vidų.

1. Išjunkite prietaisą, atidarykite dureles ir palaukite, kol atvės.
2. Naudodami jungtį C sujunkite vandens išleidimo vamzdelį A su vožtuvu „Outlet valve“ B.



3. Pasirūpinkite, kad vamzdelio galas būtų žemiau **A** ir spaudinėkite **B**, kad surinktumėte likusį vandenį.
4. Atjunkite **C** ir **B**, o tada išsausinkite orkaitės vidų minkšta kempine.

7.6 Nuostata: Kepimo vadovas

Kiekvienam patiekalui šiame papildomame meniu rekomenduojama kaitinimo funkcija ir temperatūra. Gamindami maistą galite keisti laiką ir temperatūrą.

Funkcijai pasibaigus patikrinkite, ar maistas tinkamai paruoštas.

Gamindami maistą galite keisti laiką ir temperatūrą Maisto termometras. Laipsnis iki kurio patiekalas gaminamas:

- Lengvai iškeptas
- Vidutiniškai iškeptas
- Gerai iškeptas

1. Pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į , kad pereitumėte prie Meniu.
2. Pasirinkite . Paspauskite **OK**.
3. Pasukite valdymo rankenėlę, kad pasirinktumėte patiekalo skaičių. Paspauskite **OK**.
4. Sudėkite maistą į prietaisą. Paspauskite **OK**.

Kepimo vadovas

Paiškinimas



Funkciją Maisto termometras galima naudoti. Įkiškite Maisto termometras storiau- sioje patiekalo vietoje. Pasiekus nustatytą Maisto termometras temperatūrą prietaisas išsijungia.



Pripilkite vandens į bakelį.



Prieš pradėdami gaminti maistą prietaisą įkaitinkite.



Lentynėlės lygis.

Ekrane rodomas **P** ir patiekalo **numeris**, kurį rasite lentelėje.

	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai
1	Jautienos kepsnis, lengvai iškeptas		
2	Jautienos kepsnis, vidutiniškai iškeptas	1 - 1.5 kg; 4–5 cm storio gabalai	  2: kepimo skarda Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą.
3	Jautienos kepsnis, gerai iškeptas		
4	Kepsnis, vidutiniškai iškeptas	180 - 220 g viename gabalui; 3 cm storio griežiniai	   3: patiekalo kepimas ant vielinės lentynėlės Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą.
5	Jautienos kepsnis / troškiny (antrektas, šlaunies kepsnis, storas paslėpsnis)	1.5 - 2 kg	  2: patiekalo kepimas ant vielinės lentynėlės Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Pri- dėti skysčio. Įdėkite į prietaisą.

	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai
6	Jautienos kepsnys, lengvai iškeptas (kepimas žemoje temperatūroje)		
7	Jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas (kepimas žemoje temperatūroje)	1 - 1.5 kg; 4–5 cm storio gabalai	 2: kepimo skarda Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius arba paprasčiausiai pasūdykite ir pabarstykite šviežiai maltais pipirais. Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą.
8	Jautienos kepsnys, gerai iškeptas (kepimas žemoje temperatūroje)		
9	Filė, lengvai iškepta (kepimas žemoje temperatūroje)		
10	Filė, vidutiniškai iškepta (kepimas žemoje temperatūroje)	0,5–1,5 kg; 5–6 cm storio gabalai	 2: kepimo skarda Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius arba paprasčiausiai pasūdykite ir pabarstykite šviežiai maltais pipirais. Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą.
11	Filė, gerai iškepta (kepimas žemoje temperatūroje)		
12	Veršienos kepsnys (pvz., nugarinė)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm storio gabalai	 2: patiekalo kepimas ant vielinės lentynėlės Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Pridėti skysčio. Uždengtas kepsnys.
13	Kiaulienos sprandinės arba nugarinės kepsnys	1.5 - 2 kg	 1: patiekalo kepimas ant vielinės lentynėlės Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, mėsą apverskite.
14	Plėšytai kaulienai (ruošimas žemoje temperatūroje)	1.5 - 2 kg	 2: kepimo skarda Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, mėsą apverskite, kad vienodai paskrustų.
15	Nugarinė, šviežia	1 - 1.5 kg; 5–6 cm storio gabalai	 2: patiekalo kepimas ant vielinės lentynėlės Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius.
16	Šonkauliukai	2 - 3 kg; naudokite šviežius, 2–3 cm storio šonkaulikus	 3: gili keptuvė Įpilkite skysčio, kad padengtų patiekalo apačią. Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, mėsą apverskite.
17	Ėrienos koja su kaulu	1.5 - 2 kg; 7–9 cm storio gabalai	 2: patiekalo kepimas ant kepimo skardos Pridėti skysčio. Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, mėsą apverskite.
18	Visas viščiukas	1 - 1.5 kg; švieži	 2: troškinio indas ant kepimo padėklo Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, paukštinę apverskite, kad vienodai paskrustų.

	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai
19	Viščiukas, pusė	0.5 - 0.8 kg	 3; kepimo skarda Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius.
20	Viščiuko krūtinėlė	180 - 200 g gabalui	 2; kepkite patiekalą ant vielinės lentynėlės Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje.
21	Viščiukų šlaunelės, atvės.	-	 3; kepimo skarda Jei viščiuko šlaunelės užmarinavote, pasirinkite žemesnę temperatūrą ir kepkite ilgiau.
22	Visa antis	2 - 3 kg	 2; patiekalo kepimas ant vielinės lentynėlės Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Įdėkite mėsą į kepimo indą. Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, antį apverskite.
23	Visa žąsis	4 - 5 kg	 2; gili keptuvė Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Įdėkite mėsą į gilią kepimo skardą. Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, žąsį apverskite.
24	Mėsos vyniotinis	1 kg	 2; vielinė lentynėlė Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius.
25	Žuvis, kepta ant grot.	0.5 - 1 kg vienai žuviai	 2; kepimo skarda Į žuvį įdėkite sviesto ir pagardinkite savo mėgstamiausiais prieskoniais ir žolelėmis.
26	Žuvies filė	-	 3; troškinio indas ant vielinės lentynėlės Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius.
27	Sūrio pyragas	-	 2;  28 cm užveržiama kepimo forma ant vielinės lentynėlės
28	Obuolių pyragas	-	 3; kepimo skarda
29	Obuolių tortas	-	 2; pyrago forma ant vielinės lentynėlės
30	Obuolių pyragas	-	 1;  22 cm pyrago forma ant vielinės lentynėlės
31	Šokoladiniai sausainėliai	2 kg teslos	 3; gili keptuvė
32	Šokoladiniai keksiukai	-	 3; keksiukų padėklas ant vielinės lentynėlės
33	Pyragas su priedais	-	 2; kepimo skarda ant vielinės lentynėlės
34	Keptos bulvės	1 kg	 2; kepimo skarda Sudėkite nluptas ir nepjaustytas bulves ant kepimo skardos.

	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai
35	Keptos bulvytės	1 kg	 3; kepimo skardoje su kepimo popieriumi Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Supjaustykite bulves skiltelėmis.
36	Ant grilio keptos daržovės	1 - 1.5 kg	 3; kepimo skardoje su kepimo popieriumi Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Supjaustykite daržoves.
37	Šaldyti krocketai	0.5 kg	 3; kepimo skarda
38	Šaldytos bulvytės	0.75 kg	 3; kepimo skarda
39	Mėsos / daržovių lazanija su sausais makaronų lakštais	1 - 1.5 kg	  1; kepkite patiekalą ant vielinės lentynėlės
40	Bulvių plokštainis (žalios bulvės)	1 - 1.5 kg	  1; kepkite patiekalą ant vielinės lentynėlės Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, patiekalą apverskite.
41	Šviežia pica, plona	-	  2; kepimo skardoje su kepimo popieriumi
42	Šviežia pica, stora	-	  2; kepimo skardoje su kepimo popieriumi
43	Pyragas „Quiche“	-	 2; kepimo skarda ant vielinės lentynėlės
44	Prancūziškasis baltas / čiabata / balta duona	0.8 kg	  2; kepimo skardoje su kepimo popieriumi Baltai duonai kepti reikia daugiau laiko.
45	Viso grūdo / juoda duona su priedais	1 kg	  2; kepimo skardoje su kepimo popieriumi / ant vielinės lentynėlės

7.7 Keičiama: Nustatymai

1. Pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į , kad pereitumėte prie Meniu.
2. Pasirinkite . Paspauskite OK.
3. Norėdami pasirinkti nustatymą pasukite valdymo rankenėlę. Paspauskite OK.
4. Pakoreguokite reikšmę. Paspauskite OK.
Pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį, kad išeitumėte iš Meniu.

Meniu: Nustatymai

Nustatymai	Reikšmė
01 Paros laikas	Pakeisti

Nustatymai	Reikšmė
02 Ekranų ryškumas	1 - 5
03 Mygtukų tonai	1 – signalas, 2 – spragtelėjimas, 3 – garsas išjungtas
04 Įspėjamo signalo garsas	1 - 4
05 Maisto termometras veiksmas	1 – signalas ir sustabdymas, 2 – signalas
06 Laikmatis	Ijungti / išjungti
07 Orkaitės apšvietimas	Ijungti / išjungti
08 Greitas įkaitinimas	Ijungti / išjungti

	Nustatymai	Reikšmė
09	Priminimas apie valymą	Ijungti / išjungti
10	WiFi ryšys	Ijungti / išjungti
11	Nuotolinis valdymas	Ijungti / išjungti
12	Atsijungti nuo tinklo	Taip / ne
13	Demonstracinis režimas	Aktyvavimo kodas: 2468
14	Programinės įrangos versija	Tikrinti
15	Atkurti visus nustatymus	Taip / ne

7.8 Energijos taupymas



Prietaise yra savybių, kurios padeda taupyti energiją kasdien ruošiant maistą.

Prieš įjungdami prietaisą patikrinkite, ar prietaiso drelės yra tinkamai uždarytos. Gamindami maistą be reikalo neatidarinėkite prietaiso durių. Durių sandariklis privalo būti švarus ir tinkamai užfiksuotas.

Naudokite metalinius prikaistuvius, taip taipiau naudosite energiją.

Jei įmanoma, prieš gamindami maistą prietaiso iš anksto nekaitinkite.

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

Maisto gaminimas naudojant ventiliatorių

Jei įmanoma, gamindami maistą naudokite ventiliatorių, taip taupsite energiją.

Liekamasis karštis

Ventiliatorius ir apšvietimas veiks toliau. Jei išjungsite prietaisą, valdymo skydelyje matysite likusiojo karščio reikšmę. Likusį karštį galite naudoti, kad maistas neatvėstų.

Jei maisto gaminimo trukmė ilgesnė nei 30 min., likus 3–10 min. iki gaminimo pabaigos prietaiso temperatūrą sumažinkite iki minimumo. Maisto gaminimo procesas ir toliau tęsis dėl likusiojo prietaiso karščio.

Naudokite likusįjį karštį kitiems patiekalams pašildyti.

Patiekalų laikymas šilumoje

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

Maisto gaminimas išjungus apšvietimą

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

Drėgnas konvek. kepimas

Funkcija skirta taupyti energiją gaminant maistą.

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

8. PAPILDOMOS FUNKCIJOS

8.1 Užraktas

Ši funkcija apsaugo nuo atsitiktinio prietaiso funkcijos pakeitimo.

Įjunkite prietaisui veikiant – nustatyta maisto gaminimo funkcija toliau veiks, valdymo skydelis bus užrakintas.

Įjunkite, kai prietaisas išjungtas – įjungti negalėsite, valdymo skydelis bus užrakintas.

Paspauskite  OK, kad įjungtumėte funkciją.

Suveiks garsinis signalas.  – kai užraktas įsijungs, sumirksės 3 kartus.

 OK – paspauskite ir palaikykite, kad išjungtumėte funkciją.

8.2 Automatinis išsijungimas

Siekiant užtikrinti saugumą, jei kaitinimo funkcija veikia, o nustatymų nekeičiate, po tam tikro laiko prietaisas išsijungia.

 (°C)	 (val)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maks.	3

Automatinis išsijungimas neveiks, jei naudosite šias funkcijas: Orkaitės

apšvietimas, Maisto termometras, Atidėtas paleidimas.

8.3 Ventilatorius

Kai prietaisas veikia, aušinimo ventilatorius įsijungia automatiškai, kad prietaiso paviršiai išliktų vėsūs. Jei prietaisą išjungsitė, aušinimo ventilatorius veiks toliau, kol prietaisas neatvės.

9. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

9.1 Laikrodžio funkcijų aprašymas

	Laikrodžiui nustatyti.
Paros laikas	
	Laikmačiui nustatyti. Laikui pasibaigus išgirsite signalą. Ši funkcija orkaitės veikimui įtakos neturi.
Laikmatis	
	Maisto ruošimo laikui nustatyti. Pasibaigus laikui išgirsite signalą ir kaitinimo funkcija išsijungs.
Kepimo laikas	
	Nustatyti įjungimo ir (arba) gaminimo pabaigos laiką.
Atidėtas paleidimas	
	Prietaiso veikimo trukmei parodyti. Daugiausiai 23 val 59 min. Ši funkcija orkaitės veikimui įtakos neturi.
Laikmatis	

9.2 Nuostata: Paros laikas

1. Pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į , kad pereitumėte prie Meniu.
2. Pasukite valdymo rankenėlę, kad pasirinktumėte  / Paros laikas.
3. Pasukite valdymo rankenėlę, kad nustatytumėte laikrodį.
4. Paspauskite OK.

9.3 Nuostata: Laikmatis

1. Kai prietaisas išjungtas, paspauskite . Kai prietaisas įjungtas, paspauskite  du kartus.

Ekrane matysite: 0:00 ir .

2. Pasukite valdymo rankenėlę, kad nustatytumėte Laikmatį.

3. Paspauskite OK. Laikmatis iškart pradeda atgalinį skaičiavimą.

Laikui pasibaigus, paspauskite OK ir pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį.

9.4 Nuostata: Kepimo laikas

1. Pasukite rankenėlę, kad pasirinktumėte kaitinimo funkciją ir nustatytumėte temperatūrą.
2. Kelis kartus paspauskite .

Ekrane matysite: 0:00 ir .

3. Pasukite valdymo rankenėlę, kad nustatytumėte Kepimo laikas.

4. Paspauskite OK. Laikmatis iškart pradeda atgalinį skaičiavimą.

Laikui pasibaigus, paspauskite OK ir pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį.

9.5 Nuostata: Atidėtas paleidimas

1. Sukite kaitinimo funkcijų valdymo rankenėlę, kad pasirinktumėte funkciją.
2. Kelis kartus paspauskite .

Ekrane matysite paros laiką  PRADĖTI.

3. Pasukite valdymo rankenėlę, kad nustatytumėte pradžios laiką.
4. Paspauskite OK.

Ekrane matysite: --:-- STOP.

5. Pasukite valdymo rankenėlę, kad nustatytumėte pabaigos laiką.

6. Paspauskite OK.

Laikmatis pradeda atgalinį skaičiavimą nustatyto paleidimo laiku.

Laikui pasibaigus, paspauskite OK ir pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį.

9.6 Įjungimas ir išjungimas:

Laikmatis

1. Pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į , kad pereitumėte prie Meniu.

2. Pasukite valdymo rankenėlę, kad pasirinktumėte  / Laikmatis. Žr. „Kasdienis naudojimas“, Meniu: Nustatymai.

3. Paspauskite OK.

4. Pasukite valdymo rankenėlę, kad įjungtumėte ar išjungtumėte.

5. Paspauskite OK.

10. PRIEDŲ NAUDOJIMAS



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

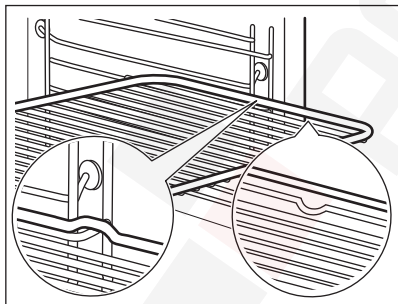
10.1 Priedų naudojimas

Mažas įdubimas viršuje padidina saugumą.

Įlinkiai taip pat apsaugo nuo apvirtimo.

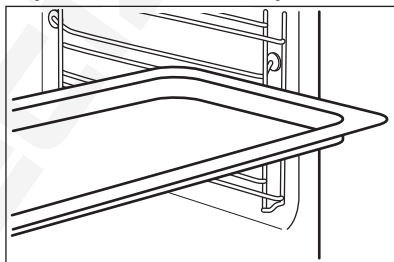
Aukštas lentynos kraštelis neleidžia indui nuo jos nuslysti.

Vielinė lentynėlė



Įstumkite groteles tarp lentynos laikiklių ir įsitikinkite, kad kojelės yra nukreiptos žemyn.

Kepimo skarda / Gilus kepimo indas



Įstumkite skardą tarp lentynos laikiklių.

10.2 Maisto termometras

Matuoja temperatūrai maisto viduje.

Reikia nustatyti dvi temperatūrų reikšmes.

- °C – temperatūra prietaiso viduje.

-  – maisto vidaus temperatūra.

Geriausiams kepimo rezultatams užtikrinti:

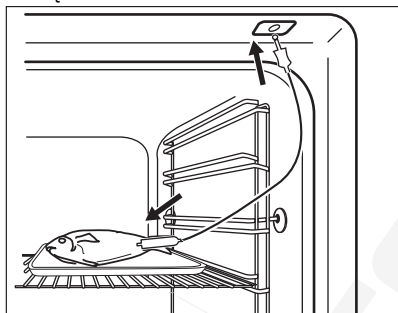
- Maisto produktai turi būti kambario temperatūros.
- Nenaudokite skystiems patiekalams.
- Maisto ruošimo metu maisto termometro jutiklis turi būti visas įsmeigtas į patiekalą.

Maisto ruošimas naudojantis: Maisto termometras

⚠️ ĮSPĖJIMAS!

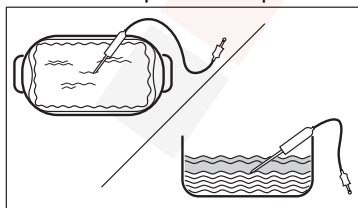
Pavojus nusideginti – maisto termometras ir lentynėlių atramos įkaista. Nelieskite maisto termometro rankenėlės plikomis rankomis. Visuomet mūvėkite orkaitei skirtas pirštines.

1. Įjunkite prietaisą.
2. Nustatykite kaitinimo funkciją ir, jeigu reikia, orkaitės temperatūrą.
3. Įsmeikite maisto termometrą į patiekalą:
Mėsą, paukštieną ar žuvis
Įsmeikite visą maisto termometro kištuką į stambiausio mėsos ar žuvies gabalo vidurį.



Užkepėlės

Maisto termometro galą kiškite tiksliai į užkepėlės vidurį. Kepimo metu maisto termometras turi išlikti vienoje vietoje. Geriausia naudoti tvirtą maisto produktą. Maisto termometrą padėkite taip, kad silikoninė jo rankenėlė atsiremtų į kepimo indo briauną. Maisto termometro galas neturi liesti kepimo indo apačios.



4. Maisto termometro kištuką įkiškite į lizdą esantį prietaiso viduje, šoninėje sienelėje. Žr. skyrių „Gaminio aprašymas“.

Ekране matysite dabartinę maisto termometro temperatūrą.

5. – paspauskite, kad nustatytumėte pageidaujamą kepimo temperatūrą.

6. Paspauskite OK.

Pasiekus nustatytą temperatūrą pasigirs signalas. Galite sustabdyti arba tęsti maisto ruošimą priklausomai nuo aplinkybių.

7. Ištraukite maisto termometro kištuką iš lizdo ir išimkite patiekalą.

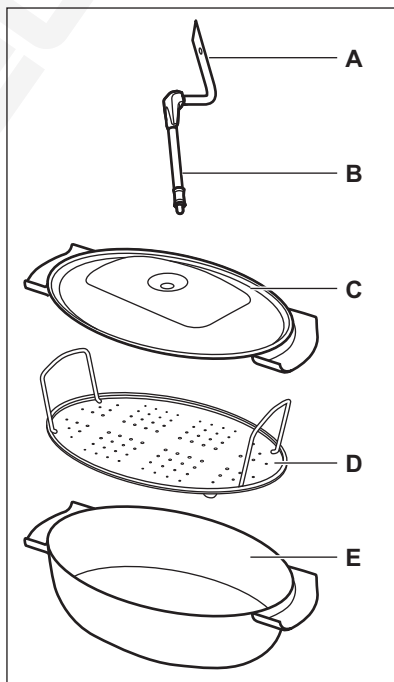
10.3 Kepimo indas maisto ruošimui garuose



Kepimo indas su prietaisu netiekiamas. Jei norite daugiau informacijos, susisiekite su vietiniu tiekėju.

Maistinis kepimo indas sudaro:

- A. Purkštukas – tiesioginiam ruošimui garuose
- B. Purkštuko vamzdelis – ruošimui garuose
- C. Dangtelis,
- D. Plieninės grotelės,
- E. Stiklinis dubuo.



Dėmesio!

- Nedėkite įkaitusio kepimo indo ant šaltų ar drėgnų paviršių.
- Nepilkite šaltų skysčių į įkaitusį kepimo indą.
- Nedėkite kepimo indo ant karštų paviršių.
- Nevalykite kepimo indo šiurkščiomis priemonėmis, šveitikliais ar milteliais.

10.4 Maisto ruošimas garuose kepimo inde

1. Padėkite maistą į kepimo indą ant plieninių grotelių ir uždenkite dangčiu.
2. Įkiškite purkštuko vamzdelį į dangčio angą.
3. Padėkite kepimo indą ant lentynėlės antroje lentynėlės padėtyje nuo apačios.
4. Prijunkite purkštuko vamzdelį prie garų įleidimo angos. Žr. „Gaminio aprašymas“.
5. Paruoškite prietaisą maisto ruošimui garuose.

10.5 Tiesioginis maisto ruošimas garuose

Sudėkite maistą kepimo inde, ant plieninių grotelių. Įpilkite šiek tiek vandens. Nenaudokite dangčio.

Jei ruošiate didesnes mėsos porcijas, įdėkite purkštuką į indo vidų.

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Prietaisui veikiant purkštukas gali būti įkaitęs. Visuomet mūvėkite orkaitei skirtas pirštines. Jei garų funkcijos nenaudojate, išimkite purkštuką iš prietaiso.

1. Įdėkite purkštuką į purkštuko vamzdelį. Prijunkite kitą galą prie garų įleidimo lizdo. Žr. „Gaminio aprašymas“.
2. Padėkite kepimo indą ant lentynėlės pirmoje arba antroje lentynėlės padėtyje nuo apačios. Pasirūpinkite, kad purkštukas nebūtų užsikimšęs. Purkštuką laikykite toliau nuo kaitinimo elemento.
3. Paruoškite prietaisą maisto ruošimui garuose.

11. PATARIMAI

11.1 Gaminimo rekomendacijos

Lentelėse nurodytos temperatūros ir ruošimo laikai yra tik orientaciniai. Jie priklauso nuo receptų, naudojamų produktų kokybės ir kiekio.

Šis prietaisas gali kepti ir skrudinti kitaip, nei galbūt esate įpratę. Toliau pateikiamos rekomenduojamos temperatūros, gaminimo trukmės ir lentynos padėties nuostatos konkreitiems patiekalams.

Jei nerandate konkretaus recepto nustatymų, vadovaukitės panašiais receptais.

Lentelėse naudojami simboliai:

	Maisto tipas
	Kaitinimo funkcija
°C	Temperatūra



Priedai



Lentynos padėtis



Maisto gaminimo trukmė (min)

11.2 Drėgnas konvek. kepimas – rekomenduojami priedai

Naudokite tamsius ir šviesos neatspindinčius indus bei padėklus. Jie geriau sugeria karštį, nei šviesūs ir šviesą atspindintys indai.

- **Picos skarda** – tamsi, neatspindinti, skersmuo 28 cm
- **Kepimo indas** – tamsus, neatspindintis, skersmuo 26 cm
- **Kepimo indeliai** – keramikiniai, skersmuo 8 cm, aukštis 5 cm
- **Kepimo forma** – tamsi, neatspindinti, skersmuo 28 cm

11.3 Drėgnas konvek. kepimas

Laikykitės toliau lentelėje nurodytų rekomendacijų, kad gautumėte geriausius rezultatus.

		°C		
Kavos bandelės, 16 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	2	20 - 30
Bandelės, 9 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	2	30 - 40
Pica, šaldyta, 0,35 kg	vielinė lentynėlė	220	2	10 - 15
Biskvitinis vyniotinis	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	170	2	25 - 35
Šokoladiniai sausainiai	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	175	3	25 - 30
Suflė, 6 vnt.	keraminiai indeliai ant grotelių	200	3	25 - 30
Biskvitinis pagrindas	apkepo skarda ant grotelių	180	2	15 - 25
Viktorijos sumuštinis	kepimo indas ant grotelių	170	2	40 - 50
Žuvis, virta ant nedidelės ugnies, 0,3 kg	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	3	20 - 25
Visa žuvis, 0,2 kg	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	3	25 - 35
Žuvies filė, 0,3 kg	picos kepimo indas ant grotelių	180	3	25 - 30
Mėsa virta ant nedidelės ugnies, 0,25 kg	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	200	3	35 - 45
Šašlykas, 0,5 kg	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	200	3	25 - 30
Sausainiai, 16 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	2	20 - 30
Migdolų sausainiai, 24 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	2	25 - 35
Keksiukai, 12 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	170	2	30 - 40
Pikantiški tešlainiai, 20 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	2	25 - 30
Smėliniai sausainiai, 20 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	150	2	25 - 35
Tarteletės, 8 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	170	2	20 - 30
Daržovės, virtos ant nedidelės ugnies, 0,4 kg	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	3	35 - 45

		°C		
Vegetariškas omletas	picos kepimo indas ant grote- lių	200	3	25 - 30
Viduržemio jūros dar- žovės, 0,7 kg	kepamoji skarda ar surenka- moji skarda	180	4	25 - 30

11.4 Informacija bandymų laboratorijoms

Bandymai atlikti vadovaujantis IEC 60350-1.

				°C	
Pyragaičiai, 20 vienėtų pa- dėkle	Apatinis + viršutinis kaiti- nimas	Kepimo skarda	3	170	20 - 35
Pyragaičiai, 20 vienėtų pa- dėkle	Karšto oro srautas	Kepimo skarda	3	150 - 160	20 - 35
Pyragaičiai, 20 vienėtų pa- dėkle	Karšto oro srautas	Kepimo skarda	2 ir 4	150 - 160	20 - 35
Obuolių pyragas, 2 kepimo formos Ø 20 cm	Apatinis + viršutinis kaiti- nimas	Vielinė len- tynėlė	2	180	70 - 90
Obuolių pyragas, 2 kepimo formos Ø 20 cm	Karšto oro srautas	Vielinė len- tynėlė	2	160	70 - 90
Biskvitinis pyragas be rie- balų, Ø 26 cm pyrago for- ma ¹⁾	Apatinis + viršutinis kaiti- nimas	Vielinė len- tynėlė	2	170	40 - 50
Biskvitinis pyragas be rie- balų, Ø 26 cm pyrago for- ma ¹⁾	Karšto oro srautas	Vielinė len- tynėlė	2	160	40 - 50
Biskvitinis pyragas be rie- balų, Ø 26 cm pyrago for- ma ¹⁾	Karšto oro srautas	Vielinė len- tynėlė	2 ir 4	160	40 - 60
Trapios tešlos kepiniai	Karšto oro srautas	Kepimo skarda	3	140 - 150	20 - 40
Trapios tešlos kepiniai	Karšto oro srautas	Kepimo skarda	2 ir 4	140 - 150	25 - 45
Trapios tešlos kepiniai	Apatinis + viršutinis kaiti- nimas	Kepimo skarda	3	140 - 150	25 - 45
Skrebutis, 4–6 vienetai ¹⁾	Grilis	Vielinė len- tynėlė	4	maks.	1 - 5

					
Mėsainis su jautiena, 6 vienetai, 0,6 kg ²⁾	Grilis	Vielinė lentynėlė, skarda varvančiams riebalams surinkti	4	maks.	20 - 30

1) Pakaitinkite orkaitę 10 minučių.

2) Vielinę lentynėlę įdėkite trečiame lygyje, o skysčius surenkantį indą – antrame. Pakaitinkite orkaitę 10 minučių. Praėjus pusei gaminimo laiko apverskite.

12. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA



ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

12.1 Pastabos dėl valymo

Valymo priemonės

- Prietaiso priekį valykite mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens ir švelnaus ploviklio tirpale.
- Metalinius paviršius valykite valymo tirpalu.
- Dėmes valykite švelniu plovikliu.

Kasdienis naudojimas

- Po kiekvieno naudojimo išvalykite prietaiso vidų. Riebalų kaupimasis ar kiti likučiai gali sukelti gaisrą.
- Drėgmė gali kondensuotis prietaiso viduje arba ant durelių stiklo plokščių. Norėdami sumažinti kondensaciją, prieš gamindami maistą leiskite prietaisui veikti apie 10 minučių. Maisto prietaise nelaikykite ilgiau nei 20 minučių. Po kiekvieno naudojimo nusausinkite prietaiso vidų naudodami tik mikropluošto šluostę.

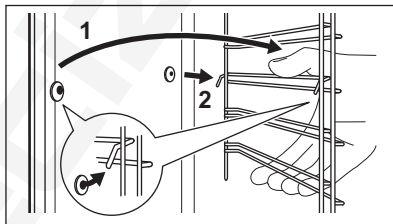
Priedai

- Visus priedus valykite kiekvieną kartą panaudoję ir palikite juos išdžiūti. Valykite tik mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens bei švelnaus ploviklio tirpale. Neplaukite priedų indaplovėje.
- Priedams su nesvylančia danga valyti nenaudokite šveičiamojo valiklio ar aštrių daiktų.

12.2 Lentynų atramų

Išimkite lentynų atramas ir išvalykite prietaisą.

1. Išjunkite prietaisą ir palaukite kol atvės.
2. Atitraukite lentynos atramos priekį nuo šoninės sienelės.
3. Lentynos atramos galinę dalį patraukite nuo šoninės sienelės ir ištraukite.



Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka.

Ištraukiamų bėgelių atraminiai kaiščiai turi būti atsukti į priekį.

12.3 Pirolizinis valymas



ISPĖJIMAS!

Atsargiai, galite nusideginti.



DĖMESIO

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

Nejunkite funkcijos, jei orkaitės durelės neuždarytos.

Valant orkaitės lemputę nešviečia.

1. Išjunkite prietaisą ir palaukite kol atvės.
2. Išimkite visus priedus.

- Išvalykite orkaitės dugną ir vidinį durelių stiklą minkšta šluoste ir šiltu švelniu plovikliu skiestu vandeniu.
- Pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę, kad pereitumėte prie meniu .
- Pasukite valdymo rankenėlę, kad pasirinktumėte Valymas  ir paspauskite OK.

Parinktis	Trukmė
C1 - Lengvas valymas	1 h
C2 - Įprastas valymas	1 h 30 min
C3 - Intensyvus valymas	2 h 30 min

- Valdymo rankenėle pasirinkite valymo programą ir paspauskite OK.
- Valymui pradėti paspauskite OK.
- Pasibaigus valymo programai, nustatykite kaitinimo funkcijų valdymo rankenėlę į išjungimo padėtį.

Orkaitės temperatūrai pakilus iki nustatytos reikšmės, durelės užsirakins. Kol durelės

neatsirakins, ekrane matysite .

Orkaitei atvėrus atsirakins durelės.

- Palaukite, kol prietaisas atvės, tada nuvalykite jo vidų minkšta šluoste.

12.4 Priminimas apie valymą

Prietaisas primena, kada jį reikia išvalyti pasitelkus pirolizinį valymą. Po kiekvienos maisto ruošimo sesijos valdymo skydelyje 5 sek mirksi .

- Jei norite išjungti priminimą, įveskite Meniu.
- Pasirinkite Nustatymai, Priminimas apie valymą.

12.5 Vandens rezervuaro valymas

ĮSPĖJIMAS!

Valymo metu vandens į rezervuarą nepilkite.

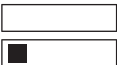
- Išjunkite prietaisą.
- Padėkite gilų indą po garų išleidimo angą.
- Įpilkite vandens į vandens stalčių: 850 ml. Įpilkite 5 arbatinius šaukštelių citrinos rūgšties. Palaukite 60 min.
- Ijunkite prietaisą ir nustatykite funkciją Drėgmė maža. Nustatykite 230 °C temperatūrą.
- Po 25 min išjunkite prietaisą ir palaukite, kol jis atvės.
- Ijunkite prietaisą ir nustatykite funkciją Drėgmė maža. Nustatykite nuo 130 iki 230 °C temperatūrą.
- Po 10 minučių išjunkite prietaisą ir palaukite, kol jis atvės.
- Išpilkite vandenį iš vandens talpyklos. Žr. skyrių „Vandens išpylimas iš vandens talpyklos“.

Po kiekvieno kepimo garuose išpilkite vandenį iš vandens bakelio, kad nesusidarytų kalkių nuosėdų.

- Perplaukite vandens bakelį, o likusias kalkių nuosėdas išvalykite minkšta šluoste.

- Šiltu vandeniu ir švelniu plovikliu išplaukite vandens išleidimo vamzdelį.

Lentelėje matysite vandens kietumo intervalą (dH), atitinkamą kalkių nuosėdų lygį ir vandens kokybę. Jei vandentiekio vandens kietumas viršija 4-ą lygį, į stalčių vandeniui pilkite buteliuose parduodamą geriamąjį vandenį.

Vandens kietumas		Tikrinimo juostelė	Kalcio nuosėdos (mg/l)	Vandens klasifikacija	Valykite vandens bakelį kas
Lygis	dH				
1	0 - 7		0 - 50	minkštas	75 cikl. – 2,5 mėn.
2	8 - 14		51 - 100	vidutiniškai kietas	50 cikl. – 2 mėn.

Vandens kietumas		Tikrinimo juostelė	Kalcio nuosėdos (mg/l)	Vandens klasifikacija	Valykite vandens bakelį kas
Lygis	dH				
3	15 - 21		101 - 150	kietas	40 cikl. – 1,5 mėn.
4	22 - 28		virš 151	labai kietas	30 cikl. – 1 mėn.

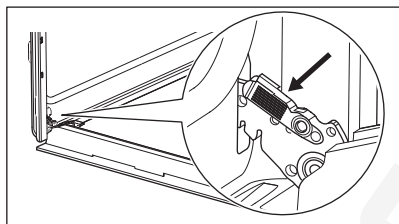
12.6 Durelių išėmimas ir įdėjimas

Orkaitės durelės yra trijų stiklo dalių. Galite išimti orkaitės dureles ir vidines stiklo dalis, kad išvalytumėte. Prieš nuimdami stiklo dalis, perskaitykite visą instrukciją „Durelių išėmimas ir įdėjimas“.

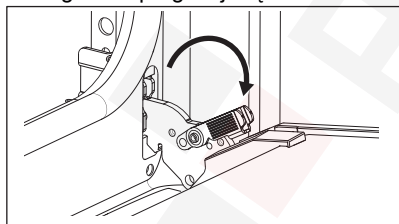
DĖMESIO

Nenaudokite orkaitės be visų stiklo plokščių.

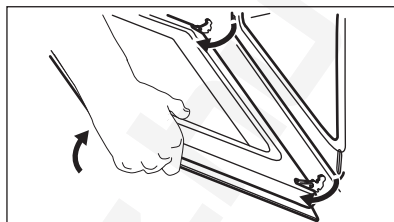
1. Visiškai atidarykite dureles ir prilaikykite abu lankstus.



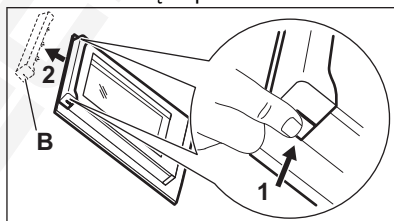
2. Pakelkite ir patraukite skląstis, kol išgirsite spragtelėjimą.



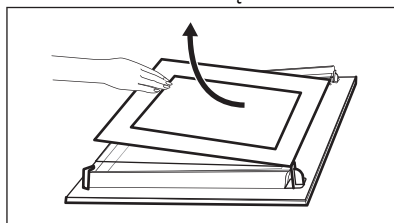
3. Praverkite orkaitės dureles iki pirmosios padėties (pusiau). Tada kilstelėkite dureles ir patraukite į save, kad išimtumėte.



4. Paguldykite dureles ant minkšto audinio, pakloto ant stabilaus paviršiaus.
5. Laikydami durelių apdailą **B** abiejuose kraštuose paspauskite ją į vidų, kad atsilaivintų tarpinė.



6. Patraukite durelių apdailą į save, kad nuimtumėte.
7. Laikydami už viršutinio krašto atsargiai, vieną po kitos, ištraukite stiklo dalis. Pradėkite nuo viršutinės plokštės. Įsitikinkite, kad stiklas būtų visiškai ištrauktas iš atramų.

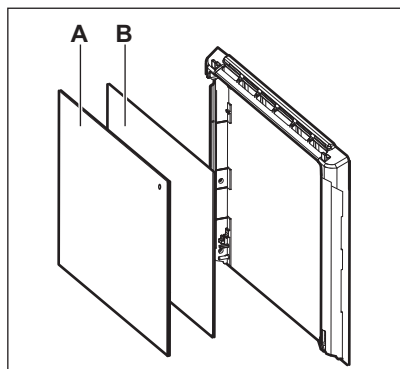


8. Nuplaukite stiklo dalis vandeniu ir muilu. Atsargiai jas nusausinkite. Neplaukite stiklo dalių indaplovėje.

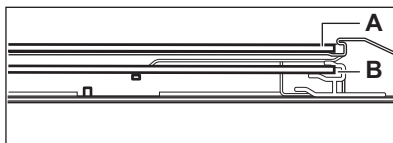
9. Baigę valyti, įdėkite stiklo plokštes ir orkaitės dureles.
Jei dureles įstatėte tinkamai, uždarę skląstis išgirsite spragtelėjimą.

Pasirūpinkite, kad stiklo plokštės (A ir B) atgal sudėtumėte tinkama eilės tvarka. Spaudos ženklą ieškokite stiklo plokštės šone. Kiekviena stiklo plokštė pažymėta skirtingai, kad būtų paprasčiau išrinkti ir surinkti.

Tinkamai įdėta durelių apdaila užsifiksuoja.



Pasirūpinkite, kad vidurinė stiklo dalis tolygiai atsiremtų į atramas.



12.7 Lempučių keitimas

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Elektros smūgio pavojus.
Lempučių gali būti karšta.

1. Išjunkite prietaisą ir palaukite kol atvės.
2. Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo.
3. Padėkite ant orkaitės dugno šluostę.

⚠ DĖMESIO

Halogeninę lempučių laikykite suėmę audiniu, kad nepaliktumėte riebalų ir jie nepridegtų.

Galinė lempučių

1. Pasukite stiklinį gaubtelį ir nuimkite jį.
2. Išvalykite stiklinį gaubtelį.
3. Orkaitės lempučių pakeiskite atitinkama 300 °C temperatūrai atsparia lempučių.
4. Atgal prisukite stiklinį gaubtelį.

13. TRIKČIŲ ŠALINIMAS

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

13.1 Ką daryti, jeigu...

Triktis	Patikrinkite, ar...
Prietaiso nepavyksta įjungti arba valdyti.	Prietaisas tinkamai prijungtas prie elektros maitinimo tinklo.
Prietaisas neįkaista.	Išjungta automatinio išsijungimo funkcija.
Prietaisas neįkaista.	Prietaiso durelės uždarytos.
Prietaisas neįkaista.	Perdegę saugiklis.
Prietaisas neįkaista.	Užraktas yra išjungtas.
Lempučių išjungta.	Drėgnas konvek. kepinimas yra įjungtas.

Triktis	Patikrinkite, ar...
Lemputė neveikia.	Perdegę lemputės.
Maisto termometras neveikia.	Maisto termometras kištukas yra iki galo įkištas į lizdą.
Err C2	Jūs ištraukėte Maisto termometras kištuką iš lizdo.
Err C3	Prietaiso dūrelės uždarytos ir nesulaužytas dūrelių užraktas.
Err F102	Prietaiso dūrelės uždarytos.
Err F102	Dūrelių užraktas nesugadintas.
Ekrane matysite 00:00.	Buvo dingęs elektros maitinimas. Nustatykite paros laiką.
Orkaitės viduje yra vandens.	Vandens bakelyje nėra pripilta per daug vandens.
 – indikatorius išjungtas.	Vandens talpykloje yra pakankamai vandens. Jeigu vanduo ima tekėti į prietaiso vidų, o indikatorius vis tiek nešviečia, kreipkitės į įgaliotąjį remonto paslaugų centrą.
 – indikatorius įjungtas.	Vandens bakelyje yra pakankamai vandens. Jeigu bakelis yra pilnas, o indikatorius vis tiek šviečia, kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.
Maisto gaminimo garuose funkcija neveikia.	Garų įleidimo angoje nėra kalkių nuosėdų.
Maisto gaminimo garuose funkcija neveikia.	Vandens bakelyje yra vandens.
Išpilti vandenį iš vandens talpyklos užtrunka ilgiau nei tris minutes arba vanduo išteka iš garų įleidimo angos.	Garų įleidimo angoje nėra kalkių nuosėdų. Išvalykite vandens bakelį.



Jeigu valdymo skydelyje matote klaidos kodą, kurio nėra šioje lentelėje, išjunkite ir vėl įjunkite elektros saugiklį, kad vėl įjungtumėte prietaisą. Jeigu klaidos kodas kartojasi, kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.

13.2 Naudojimo informacija

Jeigu patiems problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į prekybos atstovą arba įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.

Duomenys, kuriuos būtina pateikti techninės priežiūros centrui, nurodyti techninių

duomenų lentelėje. Techninių duomenų lentelę rasite ant priekinio prietaiso rėmo. Jį pamatysite atidarę dureles. Nebandykite nuimti prie prietaiso pritvirtintos duomenų lentelės.

Rekomenduojame duomenis užsirašyti čia:

Modelis (MOD.) :

Gaminio numeris (PNC):

Serijos numeris (S.N.):

14. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

14.1 Gaminio informacinis lapas paruoštas vadovaujantis ES ekologinio projektavimo ir energetinio ženklinimo reglamentų nuostatomis

Tiekėjo pavadinimas	Electrolux
Modelio identifikatorius	EOC6P77WX 949494857
Energijos efektyvumo rodyklė	81.2
Energijos vartojimo efektyvumo klasė	A+
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir režimą	0.93kWh/ciklas
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir ventiliatoriaus režimą	0.69kWh/ciklas
Angų skaičius	1
Šilumos šaltinis	Elektra
Signalų garsumas	72l
Orkaitės tipas	Integruotoji orkaitė
Masė	32.8kg

IEC/EN 60350-1 Buitiniai elektriniai virimo ir maisto gaminimo prietaisai. 1 dalis: Įprastos ir garinės orkaitės ir gri-liai. - Eksploatacinių charakteristikų matavimo metodai.

15. APLINKOS APSAUGA

Atiduokite perdirbti medžiagas, pažymėtas šiuo ženklu . Išmeskite pakuotę į atitinkamą atliekų surinkimo konteinerį, kad ji būtų perdirbta. Padėkite saugoti aplinką bei žmonių sveikatą ir surinkti bei perdirbti elektros ir elektronikos prietaisų atliekas.

Neišmeskite šiuo ženklu  pažymėtų prietaisų kartu su kitomis buitinėmis atliekomis. Atiduokite šį gaminį į vietos atliekų surinkimo punktą arba susisiekite su vietos savivaldybe dėl papildomos informacijos.

Добре дојдовте во Electrolux! Ви благодариме што го избравте нашиот апарат.



Во нашите напори да бидеме одржливи, ги намалуваме хартиените средства и ги даваме целосните кориснички прирачници на интернет. Пристапете му на вашиот целосен кориснички прирачник на **electrolux.com/manuals**.
Добијте совети за користење, брошури, водич за решавање проблеми, информации за сервисирање и поправка на **electrolux.com/support**



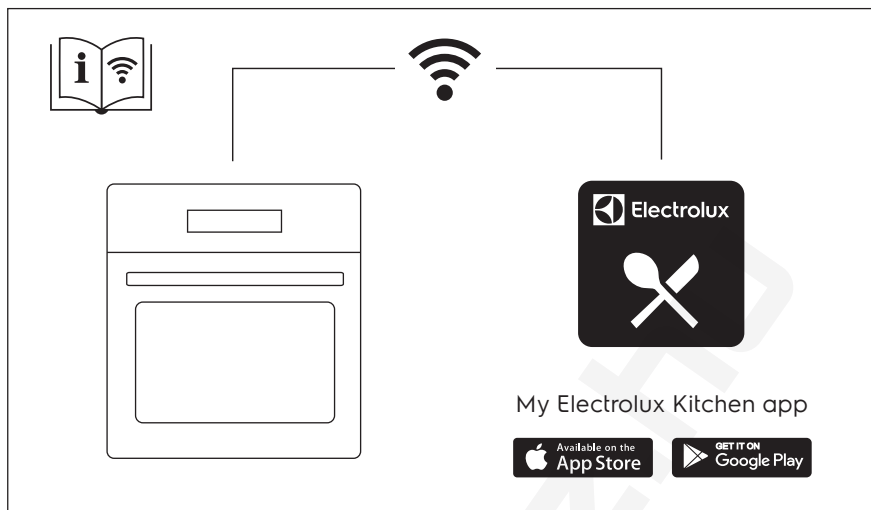
За повеќе рецепти, совети, решавање проблеми, преземете ја апликацијата **My Electrolux Kitchen**.



Можноста за промени е задржана.

СОДРЖИНА

1. БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ.....	211
2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА.....	213
3. МОНТАЖА.....	216
4. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ.....	218
5. КОНТРОЛНА ТАБЛА.....	218
6. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА.....	219
7. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА.....	220
8. ДОПОЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....	227
9. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКОТ.....	227
10. КОРИСТЕЊЕ НА ДОДАТОЦИТЕ.....	228
11. ПОМОШ И СОВЕТИ.....	231
12. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ.....	233
13. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ.....	237
14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	239
15. ГРИЖА ЗА ОКОЛИНАТА.....	239



1. ⚠ БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ

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

1.1 Сигурност за деца и ранлива категорија на лица

- Овој апарат може да го користат деца над 8 години и лица со намалени физички, сетилни или ментални способности или лица без искуство и знаење доколку тоа го прават под надзор или доколку им биле дадени упатства како безбедно да го употребуваат апаратот, и доколку ги разбираат опасностите поврзани со него. Не смее да биде на дофат на деца помали од 8 години и лица со многу обемни и сложени пречки во развојот, освен ако не се под постојан надзор.
- Децата треба да бидат под надзор да не играат со апаратот и мобилните уреди со My Electrolux Kitchen .
- Држете ја амбалажата подалеку од деца и фрлете ја соодветно.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Уредот и неговите достапни делови стануваат жешки при употреба. Држете ги децата и милениците подалеку од апаратот кога работи или кога се лади.
- Ако апаратот има уред за заштита на деца, треба да се вклучи.
- Децата не треба да го чистат или да го оддржуваат апаратот без надзор.

1.2 Општа безбедност

- Овој апарат е наменет само за готвење.

- Уредот е наменет да го користи едно домаќинство во домашни услови во затворен простор.
- Уредот може да се користи во канцеларии, хотелски соби, гостилници, фарми со гостилници и други слични сместувања каде неговото користење не надминува (просечно) ниво на користење во домаќинство.
- Само квалификувано лице може да го монтира уредот и да го замени кабелот.
- Не користете го апаратот пред да го монтирате во вградената структура.
- Пред одржување, исклучете го апаратот од напојувањето.
- Доколку се оштети кабелот за напојување, тој мора да биде заменет од страна на производителот, негов овластен центар за сервисирање или слично квалификувани лица за да се избегне електрична опасност.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Осигурајте се дека апаратот е исклучен пред да ја замените светилката за да избегнете струен шок.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Уредот и неговите достапни делови стануваат жешки при употреба. Треба да внимавате да не ги допрете грејните елементи или површината на шуплината на апаратот.
- Секогаш ставајте заштитни ракавици за вадење или ставање додатоци или садови за во рерна.
- Користете го само сензорот за храна (сензорот за температура на средината) препорачан за овој апарат.
- Да ги отстраните полиците, прво повлечете го предниот дел од полицата, а потоа задниот од страничните сидови. Ставете ги полиците по обратен редослед.
- Не користете чистач на пареа за чистење на уредот.
- Не користете силно абразивни средства или остри метални стругалки за да го чистите стаклото на капаците со шарки на површината за готвење бидејќи тоа може да предизвика прскање на стаклото.

- Извадете го сиот дополнителен прибор и непотребните работи/истурените течности од апаратот пред чистење со пиролиза.

2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА

2.1 Монтажа

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Апаратот мора да биде монтиран само од квалификувано лице.

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

Должина на плакар	560 мм
-------------------	--------

Длабочина на плакар	550 (550) мм
---------------------	--------------

Висина на предниот дел од апаратот	594 мм
------------------------------------	--------

Висина на задниот дел од апаратот	576 мм
-----------------------------------	--------

Широчина на предниот дел од апаратот	595 мм
--------------------------------------	--------

Широчина на задниот дел од апаратот	559 мм
-------------------------------------	--------

Длабочина на апаратот	569 мм
-----------------------	--------

Вградена длабочина на апаратот	548 мм
--------------------------------	--------

Длабочина со отворена врата	1022 мм
-----------------------------	---------

Минимална големина на отворот за вентилација. Отвор ставен на дното на задната страна	560x20 мм
---	-----------

Должина на кабелот за струја. Кабелот е ставен во десниот агол од задната страна	1500 мм
--	---------

Завртки за монтирање	4x25 мм
----------------------	---------

2.2 Поврзување на струјата

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од пожар и струен удар.

- Секое поврзување со струја треба да биде направено од квалификуван електричар.
- Апаратот мора да биде заземјен.
- Проверете дали параметрите на плочката со спецификации се компатибилни со електричната моќност на мрежата на електрична енергија.
- Секогаш користете правилно монтиран штекер отпорен на струјни удари.
- Не користете адаптери со повеќе приклучоци и продолжни кабли.
- Погрижете се да не ги оштетите приклучокот за струја и кабелот. Доколку кабелот за струја на апаратот треба да се замени, тоа мора да го направи нашиот Овластен сервисен центар.
- Не дозволувајте кабелот да дојде во допир со или да биде близу до вратата на апаратот, особено кога работи или кога вратата е жешка.

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

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

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

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

Вкупна јачина (W)	Пресек на кабелот (мм ²)
максимум 1380	3x0.75
максимум 2300	3x1
максимум 3680	3x1.5

Кабелот за заземјување (зелен / жолт кабел) мора да биде 2 см подолг од кафеавата фаза и сините неутрални кабли.

2.3 Употреба



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од повреда, изгореници и струен удар или експлозија.

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



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од оштетување на апаратот.

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

- внимавајте кога ги отстранувате или монтирајте додатоците.

- Обезбојувањето на емајлот или на не'рфосувачкиот челик нема ефект врз работата на апаратот.
- Користете длабок сад за влажни колачи. Овошните сокови предизвикуваат дамки кои може да бидат трајни.
- Секогаш гответе кога вратата на апаратот е затворена.
- Ако апаратот е монтиран зад плоча од мебел (на пр. врата), вратата не смее да се затвора кога апаратот е во функција. Може да се насобере топлина и влага зад затворена плоча на мебелот што може да предизвика последователно оштетување на апаратот, на мебелот или на подот. Не затворајте ја плочата на мебелот додека апаратот целосно не се излади по употребата.

2.4 Нега и чистење



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од повреда, пожар или оштетување на апаратот.

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

2.5 Чистење со пиролиза



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

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

- Пред чистење со пиролиза и првично предзагревање, извадете ги од рерната:
 - сите остатоци од храна, масло или протекувања / наслаги од маснотии.
 - Сите предмети што можат да се извадат (вклучително решетките, шините итн., обезбедени со апаратот), особено нелепливите тенџериња, тепсии, тави, приборот итн.
- Внимателно прочитајте ги сите упатства за чистење со пиролиза.
- Држете ги децата подалеку од апаратот додека работи чистењето со пиролиза. Апаратот станува многу жежок и жешкиот воздух се испушта од доводите за ладење.
- Чистењето со пиролиза е операција со висока температура кое може да ослободи гасови од остатоците од готвењето и градежни материјали, и според тоа се препорачува:
 - да обезбедите добра вентилација за време и по секое чистење со пиролиза.
 - да обезбедите добра вентилација за време и по првичното предзагревање.
- Не истурајте и не нанесувајте вода на вратата на рерната за време и по чистењето со пиролиза за да избегнете оштетување на стаклените плочи.
- Испарувањата што ги испуштаат сите пиролизички рерни / остатоци од готвење се опишани како нештетни за луѓето, вклучително и за мали деца, или лица со хронични болести.
- Држете ги миленичињата настрана од апаратот за време на чистењето со пиролиза и првичното предзагревање и потоа. Малите миленичиња (особено птици и рептилите) може да бидат многу чувствителни на температурните промени и испарувања.

- Нелепливите површини на тенџерињата, тавите, приборот за јадење и сл., може да се оштетат од високите температури на операцијата. Чистење со пиролиза на сите пиролитички рерни и да бидат извор на ниски нивоа на штетни гасови.

2.6 Готвење на пареа

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од изгореници и оштетување на апаратот.

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

2.7 Внатрешна светилка

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од електричен шок.

- Во однос на светилите во внатрешноста на овој производ и резервните светилки што се продаваат посебно: Овие светилки се предвидени да издржат екстремни физички услови во апаратите за домаќинство, како што се температура, вибрации, влажност или

се предвидени за давање сигнали за работната состојба на апаратот. Тие не се предвидени да се користат за други намени и не се погодни за осветлување простории во домот.

- Овој производ содржи извор на светлина од класа на енергетска ефикасност G.
- Користете само светилки со истите спецификации.

2.8 Сервис

- За да го поправите апаратот, контактирајте со овластениот сервисен центар.
- Користете само оригинални резервни делови.

2.9 Отстранување

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од повреда или задушување.

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

3. МОНТАЖА

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

3.1 Вградување

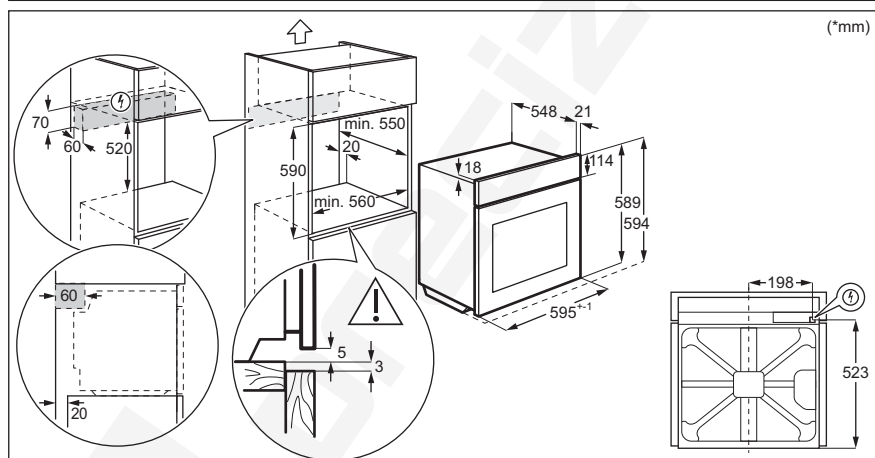
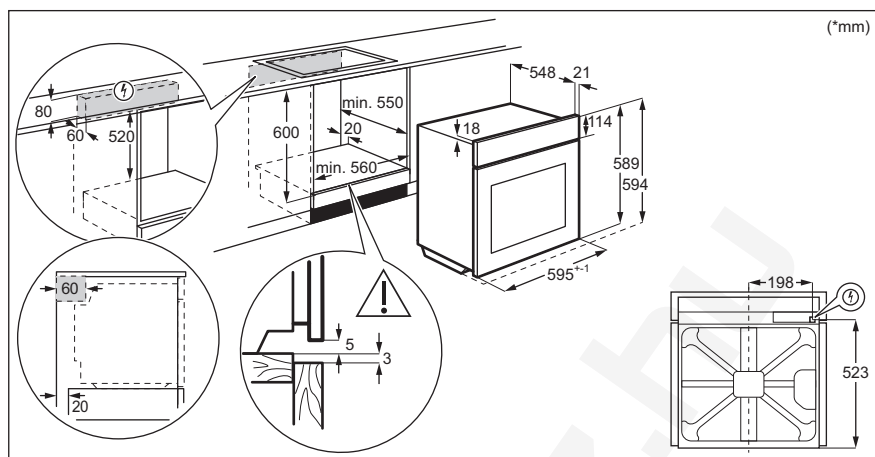


YouTube

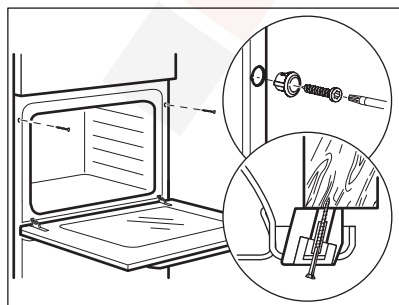
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



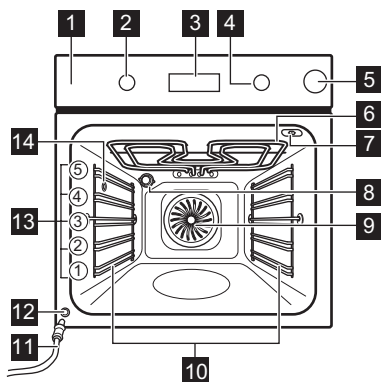


3.2 Прицврстување на печката за плакар



4. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ

4.1 Општ преглед



- 1 Контролна табла
- 2 Копче за функциите на греење
- 3 Екран
- 4 Контролно копче
- 5 Фиока за вода
- 6 Елемент за греење
- 7 Штекер за сензорот за храна
- 8 Светилка
- 9 Вентилатор
- 10 Потпора за полици, мобилна
- 11 Цевка за цedeње
- 12 Вентил за испуштање пареа
- 13 Позиции на полици
- 14 Довод на пареа

4.2 Додатоци

- **Решетка**
За садови за готвење, плехови за колачи, печења.
- **Плех за печење**
За колачи и бисквити.
- **Тава за скара/печење месо**
За печење десерти и месо или како плех за собирање на маснотиите.

- **Сензор за храна**
За мерење на температурата во храната.
- **Телескопски шипки**
За ставање и вадење плехови и решетки полесно.

5. КОНТРОЛНА ТАБЛА

5.1 Вклучување и исклучување на апаратот

За вклучување на апаратот:

1. Притиснете го копчето. Копчето се вади.
2. Завртете го копчето за функции на греење за да одберете функција.
3. Завртете го контролното копче за да ја одберете саканата температура.
4. Притиснете на ОК.

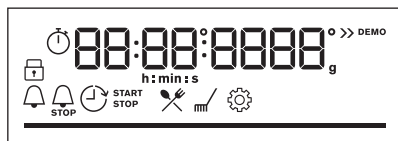
За да го исклучите апаратот, свртете го копчето за функциите за греење на позиција .

5.2 Преглед на контролната табла

	Притиснете за да поставите: Функции на часовник.
	Притиснете и задржете за да ја поставите функцијата: Брзо загревање.
	Притиснете за да го вклучите или исклучите светлото во рерната.
	Притиснете за да ја поставите температурата во средината на: Сензорот за храна

OK Притиснете за да го потврдите изборот.

5.3 Показни светла за екранот



Екран со клучни функции.



Апаратот е заклучен.



Влезете во менито и изберете ја иконата за отворање: Готвење со помош.



Влезете во менито и изберете ја иконата за отворање: Чистење.



Влезете во менито и изберете ја иконата за отворање: Нагудувања



Брзо загревање е вклучен.



Резервоарот за вода е празен. Наполнете го садот.



Резервоарот за вода е полн до половина.



Резервоарот за вода е полн.



Сензор за храна е вклучен.



Потсетник во минути е вклучен.



Крај на готвење е вклучен.



Одложен почеток е вклучен.



Време на работење е вклучен.



Wi-Fi е вклучен.



Работење на далечина е вклучен.



За температура или време. Лентата е целосно црвена кога апаратот ќе ја достигне поставената температура.

6. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

6.1 Првично чистење

1. Извадете го сиот дополнителен прибор и држачите на решетките што се вадат од апаратот.
2. Исчистете го апаратот и додатоците само со крпа од микровлакна, топла вода и благо средство за чистење.
3. Ставете ги додатоците и држачите на решетките кои се вадат назад на својата почетна положба.

6.2 Прво предзагревање

Пред првата употреба, поставете го часовникот и загрејте го празниот апарат.

1. Извадете го сиот дополнителен прибор и држачите на решетките што се вадат од апаратот.

2. Поставете ја функцијата Поставете ја максималната температура. Оставете го апаратот да работи околу 1 ч.
3. Поставете ја функцијата Поставете ја максималната температура. Оставете го апаратот да работи околу 15 мин.
4. Поставете ја функцијата Поставете ја максималната температура. Оставете го апаратот да работи околу 15 мин.

Исклучете го апаратот и почекајте да се олади. Апаратот може да испушта миризма и чад. Проверете дали протокот на воздух во просторијата е доволен.

6.3 Безжично поврзување

За да го поврзете апаратот ви треба:

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

1. За да ја преземете My Electrolux Kitchen апликацијата: Скенирајте го QR-кодот на плочката со спецификации со камерата на вашиот мобилен уред за да се пренасочите на почетната страница на Electrolux. Плочката со спецификации е на предната рамка на внатрешноста на апаратот. Можете исто така да ја преземете апликацијата директно од продавницата за апликации.
2. Следете ги упатствата за вклучување на апликацијата.
3. Заврете го копчето за функции на греење за да одберете .
4. Заврете го контролното копче за да изберете: Нагудувања. Вклучете Wi-Fi. Погледнете во поглавјето „Мени: Поставки“.

Фреквенција	2.4 GHz WLAN
	2400 - 2483.5 MHz

Протокол	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
----------	-----------------------------------

Максимално напојување	EIRP < 20 dBm (100 mW)
-----------------------	------------------------

Модул Wi-Fi	NIUS-50
-------------	---------

6.4 Лиценца за софтвер

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

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

7. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

7.1 Функции на греење



Готвење со вентилатор

За печење на најмногу на три нивоа на решетката истовремено и за сушење храна. Поставете ја температурата од 20 до 40 °C пониско отколку за Конвенционално готвење.



Конвенционално готвење

За печење храна и месо на едно ниво на полицата.



Ниска влажност

Функцијата е погодна за месо, месо од живина, јадења во рерна и гувеч/потпечени јадења. Благодарение на комбинацијата на пареа и топлина, месото станува сочно и меко и добива крцкава површина.



Замрзната храна

За да ја направи храната што лесно се приготвува крцкава, на пр., пржени компирчиња, кришки од компири или пржени пролетни ролнички.



Функција за пица

За печење пица. За појако печење и крцкав долен дел.



Долен грејач

За печење колачи со крцкав долен дел и за конзервирање храна.



Печете со влажен воздух

Функцијата е направена за штедење на електрична енергија за време на готвењето. Кога ја користите оваа функција, температурата внатре во апаратот може да биде различна од поставената температура. Преостаната топлина е искористена. Јачината на топлината може да биде намалена. За повеќе информации, погледнете го поглавјето „Секоедневна употреба“, Забелешки за: Печете со влажен воздух.



Скара

За печење на скара на тенки парчиња храна и за печење тостови леб.



Турбо-печење на скара

За печење големи парчиња месо или живина со коски на едно ниво на решетката. За запекнување и потпекување.



Мени

За да влезете во менито: Готвење со помош, Чистење, Нагодувања.



Готвење со вентилатор,
Конвенционално готвење: Кога ќе ја поставите температурата под 80 °C, светилката автоматски се исклучува по 30 секунди.

7.2 Белешки за: Печете со влажен воздух

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

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

Кога ќе ја користите оваа функција, светлото автоматски се исклучува после 30 секунди.

За упатства за готвење видете во поглавјето „Совети и помош“, Печете со влажен воздух. За општи препораки за заштеда на енергија видете во поглавјето „Енергетска ефикасност“, Заштеда на енергија.

7.3 Поставување: Функции на греење

1. Завртете го копчето за функции на греење за да одберете функција на греење.
2. Завртете го контролното копче за да поставите температура °C.

- притиснете и држете за да ја вклучите функцијата: Брзо загревање. Ова е достапно за некои функции на рерната.

7.4 Поставување: Готвење на пареа

1. Притиснете на капакот за фиока за вода за да го отворите.
2. Наполнете ја фиоката за вода со 900 ml вода.
3. Турнете ја фиоката за вода во нејзината почетна состојба.
4. Завртете го копчето за функции на греење за да одберете функција на греење .
5. Завртете го контролното копче за да поставите температура °C.

7.5 Празнење на садот за вода

Показател за садот за вода



Резервоарот е полн.



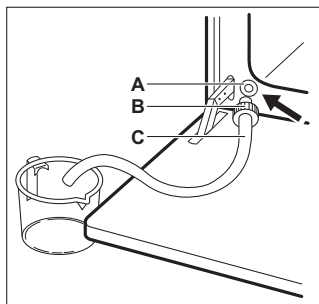
Резервоарот е полн до половина.



Резервоарот е празен. Наполнете го садот.

Ако истурите премногу вода во садот, безбедносниот уред за испуштање ќе го однесе вишокот вода до дното на внатрешноста на рерната.

1. Исклучете го апаратот, оставете ја со вратата отворена и почекајте апаратот да се излади.
2. Поврзете ја цевката за цедење C со вентилот за испуштање A преку конекторот B.



3. Држете го крајот на цевката под нивото на **A** и притиснете го **B** повеќепати за да ја соберете преостанатата вода.
4. Откачете ги **C** и **B** и исушете го апаратот со мек сунѓер.

7.6 Поставување: Готвење со помош

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

Кога ќе заврши функцијата, проверете дали храната е готова.

Кај некои јадења, исто така, може да готвите со Сензор за храна. Степенот до кој јадењето ќе биде зготвено:

- Делумно печено
- Средно
- Добро печено

1. Завртете го копчето за функциите на греење за да влезете во Мени.
2. Изберете . Притиснете **OK**.
3. Завртете го контролното копче за да го одберете бројот на јадењето. Притиснете **OK**.
4. Ставете ја храната внатре во апаратот. Притиснете **OK**.

Готвење со помош

Легенда



Сензор за храна е достапно. Ставете го Сензор за храна во најдебелиот дел од садот. Апаратот се исклучува кога ќе се достигне поставената Сензор за храна температура.



Додадете вода во садот.



Загрејте го апаратот пред готвење.



Ниво на решетка.

На екранот се прикажува **P** и бројот на јадењето што можете да го проверите во табелата.

Јадење	Тежина	Ниво на решетка / додаток
1 Печено говедско, полуживо		
2 Печено говедско, средно	1 - 1.5 кг.; парчиња со дебелина 4 - 5 см	2 ; плех за печење Пржете го месото неколку минути во жешка тава. Вметнете во апаратот.
3 Печено говедско, добро печено		
4 Стек, средно печен	180 - 220 g по парче; парчиња со дебелина 3 см	3 ; печени јадења на решетка Пржете го месото неколку минути во жешка тава. Вметнете во апаратот.
5 Печено говедско месо / динстано (ребро, тркалезно, дебело парче)	1.5 - 2 кг.	2 ; печени јадења на решетка Пржете го месото неколку минути во жешка тава. Додадете течност Вметнете во апаратот.

Јадење		Тежина	Ниво на решетка / додаток
6	Печено говедско, полуживо (бавно готвење)		
7	Печено говедско, средно (бавно готвење)	1 - 1.5 кг.; парчиња со дебелина 4 - 5 см	 2; плех за печење Користете ги вашите омилените зачини или само сол и свежо мелен црн бибер. Пржете го месото неколку минути во жешка тава. Вметнете во апаратот.
8	печено говедско, добро печено (бавно готвење)		
9	Филети, полуживи (бавно готвење)		
10	Филети, средно печени (бавно готвење)	0,5 - 1,5 кг.; парчиња со дебелина 5 - 6 см	 2; плех за печење Користете ги вашите омилените зачини или само сол и свежо мелен црн бибер. Пржете го месото неколку минути во жешка тава. Вметнете во апаратот.
11	Филети, добро печени (бавно готвење)		
12	Печено телешко (на пр. грб)	0.8 - 1.5 кг.; парчиња со дебелина 4 см	 2; печени јадења на решетка Користете ги вашите омилените зачини. Додадете течност Печете го покриено.
13	Печен свински врат или грб	1.5 - 2 кг.	 1; печење јадења на решетка По половина од времето за готвење превртете го месото.
14	Влечено свинско (бавно готвење)	1.5 - 2 кг.	 2; плех за печење Користете ги вашите омилените зачини. По половина од времето за готвење превртете го месото за подеднакво потпекување.
15	Плешка, свежа	1 - 1.5 кг.; парчиња со дебелина 5 - 6 см	 2; печење јадења на решетка Користете ги вашите омилените зачини.
16	Ребро	2 - 3 кг.; користете сирово, тенки ребра со дебелина 2 - 3 см	 3; длабока тава Додадете течност да го покрие дното на јадењето. По половина од времето за готвење превртете го месото.
17	Јагнешки бут со коски	1.5 - 2 кг.; парчиња со дебелина 7 - 9 см	 2; печење јадења на плех за печење Додадете течност По половина од времето за готвење превртете го месото.
18	Цело пиле	1 - 1.5 кг.; свежо	 2; потпечено јадење на плех за печење Користете ги вашите омилените зачини. По половина од времето за готвење превртете го пилешкото месо за подеднакво потпекување.
19	Половина пиле	0.5 - 0.8 кг.	 3; плех за печење Користете ги вашите омилените зачини.

	Јадење	Тежина	Ниво на решетка / додаток
20	Пилешки гради	180 - 200 g по парче	  2; потпешено јадење на решетка Користете ги вашите омилені зачини. Пржете го месото неколку минути во жешка тава.
21	Пилешки копани, свежи	-	  3; плех за печење Ако прво ги мариниравте пилешките копани, поставете пониска температура и готвење ги подолго.
22	Цела патка	2 - 3 кг.	  2; печени јадења на решетка Користете ги вашите омилені зачини. Ставете го месото во сад за печење. По половина од времето за готвење превртете го месото од патка.
23	Цела гуска	4 - 5 кг.	  2; длабока тава Користете ги вашите омилені зачини. Ставете го месото во длабок плех за печење. По половина од времето за готвење превртете го гускиното месо.
24	Ќофте	1 кг.	  2; решетка Користете ги вашите омилені зачини.
25	Цела риба, на скара	0.5 - 1 кг. по риба	  2; плех за печење Наполнете ја рибата со путер и користете ги вашите омилені зачини и билки.
26	Филети од риба	-	  3; потпечено јадење на решетка Користете ги вашите омилені зачини.
27	Торта од сирење	-	 2;  28 см плех со федер на решетка
28	Колач со јаболка	-	 3; плех за печење
29	Пита со овошје	-	 2; модла за пита на решетка
30	Пита со јаболка	-	 1;  модла за пита од 22 см на решетка
31	Чоколадни колачиња	2 кг. тесто	 3; длабока тава
32	Чоколадни мафини	-	 3; плех за мафини на решетка
33	Куглоф	-	 2; сад за погача на решетка
34	Печени компири	1 кг.	 2; плех за печење Ставете цели компири со лушпа на плех за печење.
35	Кришки	1 кг.	 3; плех за печење поставена со хартија за печење Користете ги вашите омилені зачини. Исечете ги компирите на парчиња.

	Јадење	Тежина	Ниво на решетка / додаток
36	Печен мешан зеленчук	1 - 1.5 кг.	 3; плех за печење поставена со хартија за печење Користете ги вашите омилени зачини. Исечете ги зеленчуците на парчиња.
37	Крокети, замрзнати	0.5 кг.	 3; плех за печење
38	Pommes, замрзнати	0.75 кг.	 3; плех за печење
39	Лазања од месо/ зеленчук со суви листови за тестенини	1 - 1.5 кг.	  1; потпечено јадење на решетка
40	Потпечени компири (сирови компири)	1 - 1.5 кг.	  1; потпечено јадење на решетка По половина од времето за готвење завртете го јадењето.
41	Свежа пица, тенка	-	  2; плех за печење поставена со хартија за печење
42	Свежа пица, дебела	-	  2; плех за печење поставен со хартија за печење
43	Киш со јајца	-	 2; плех за печење на решетка
44	Багети / чијабата / бел леб	0.8 кг.	  2; плех за печење поставена со хартија за печење Повеќе време е потребно за бел леб.
45	Зрна / 'рж / црн леб од зрна во тава за леб	1 кг.	  2; плех за печење поставен со хартија за печење / решетка

7.7 Менување: Нагодувања

1. Завртете го копчето за функциите на греење  за да влезете во Мени.
2. Изберете . Притиснете ОК.
3. Завртете го контролното копче за да изберете поставка. Притиснете ОК.
4. Прилагодете ја вредноста. Притиснете ОК.

Завртете го копчето за функциите на греење на положбата исклучено за да излезете од Мени.

Мени: Нагодувања

	Поставка	Вредност
01	Време во денот	Промени
02	Осветленост на екранот	1 - 5
03	Тонови на копчиња	1 - Свирење, 2 - Клик, 3 - Звукот е исклучен
04	Јачина на звучниот сигнал	1 - 4
05	Сензор за храна активност	1 - Аларм и стоп, 2 - Аларм

	Поставка	Вредност
06	Време на работење	Вклучено / Исклучено
07	Светло	Вклучено / Исклучено
08	Брзо загревање	Вклучено / Исклучено
09	Потсетник за чистење	Вклучено / Исклучено
10	Wi-Fi	Вклучено / Исклучено
11	Автоматско далечинско ракување	Вклучено / Исклучено
12	Заборавете ги нагодувањата на мрежата	Да / Не
13	Демо-режим	Шифра за активирање: 2468
14	Верзија на софтвер	Проверка
15	Ресетирај ги сите нагодувања	Да / Не

7.8 Заштеда на енергија



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

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

Користете метални садови за да го зголемите штедењето на енергија.

Кога е можно, не предзагревајте го апаратот пред готвење.

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

Готвење со вентилатор

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

Преостаната топлина

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

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

Користете ја преостанатата топлина за загревање храна.

Одржување на топлина кај храната

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

Готвење со исклучена светилка

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

Печете со влажен воздух

Функција за штедење на електрична енергија за време на готвењето.

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

8. ДОПОЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

8.1 Заклучување

Оваа функција спречува случајно менување на функцијата на апаратот.

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

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

 **OK** - притиснете и држете за да ја вклучите функцијата.

Се огласува звучен сигнал.  - трепка 3 пати кога бравата е вклучена.

 **OK** - притиснете и држете за да ја исклучите функцијата.

8.2 Автоматско исклучување

Заради безбедносни причини, апаратот автоматски се исклучува после некое

време, ако функцијата на греење работи и не се променети поставките.

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

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

8.3 Вентилатор

Кога работи апаратот, вентилаторот се вклучува автоматски за да ги одржува ладни површините на апаратот. Ако го исклучите апаратот, вентилаторот продолжува да работи додека апаратот не се излади.

9. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКОТ

9.1 Опис на функции на часовникот

 Време во денот	За да го поставите часовникот што го прикажува тековното време.
 Потсетник во минути	За да се постави тајмер за одбројување. Кога ќе истече тајмерот, се огласува звучен сигнал. Оваа функција нема ефект на работата на печката.
 Време на готвење	За да го поставите времетраењето на готвењето. Кога тајмерот завршува, сигналот се огласува и функцијата за греење автоматски ќе се исклучи.
 Одложен почеток	За одложување на почетокот и/или крајот на готвењето.

 Време на работење	За да покаже колку долго работи апаратот. Максимумот е 23 ч 59 мин. Оваа функција нема влијание врз работата на рерната.
---	--

9.2 Поставување: Време во денот



1. Завртете го копчето за функциите на греење  за да влезете во Мени.
2. Завртете го контролното копче за да изберете  Време во денот.
3. Завртете го контролното копче за да го поставите часовникот.
4. Притиснете **OK**.

9.3 Поставување: Потсетник во минути

1. Кога апаратот е исклучен притиснете . Кога апаратот е вклучен притиснете  двапати.

На екранот се прикажува: 0:00 и .

2. Завртете го контролното копче за да го поставите Потсетник во минути.

3. Притиснете **OK**. Тајмерот започнува да одбројува назад веднаш.

Кога времето ќе истече, притиснете **OK** и завртете го копчето за функции на греење на позиција исклучено.

9.4 Поставување: Време на готвење

1. Завртете го копчето за да одберете функција на греење и поставете температура.
2. Притиснете  неколку пати.

На екранот се прикажува: 0:00 и .

3. Завртете го контролното копче за да го поставите Време на готвење.

4. Притиснете **OK**.

Тајмерот започнува да одбројува назад веднаш.

Кога времето ќе истече, притиснете **OK** и завртете го копчето за функции на греење на позиција исклучено.

9.5 Поставување: Одложен почеток

1. Завртете го копчето за функции на греење на печката за да одберете функција.

2. Притиснете  неколку пати.

На екранот се покажува: времето во денот  ПОЧЕТОК.

3. Свртете го контролното копче за да го поставите времето на почнување.

4. Притиснете **OK**.

На екранот се прикажува: --:--  КРАЈ .

5. Завртете го контролното копче за да го поставите времето на завршување.

6. Притиснете **OK**.

Тајмерот започнува да одбројува на поставеното време на почеток.

Кога времето ќе истече, притиснете **OK** и завртете го копчето за функции на греење на позиција исклучено.

9.6 Вклучување и исклучување: Време на работење

1. Завртете го копчето за функциите на греење  за да влезете во Мени.

2. Завртете го контролното копче за да

одберете  / Време на работење. Видете во поглавје „Секојдневна употреба“, Мени: Нагодувања.

3. Притиснете **OK**.

4. Завртете го контролното копче за да ја вклучите и исклучите функцијата.

5. Притиснете **OK**.

10. КОРИСТЕЊЕ НА ДОДАТОЦИТЕ

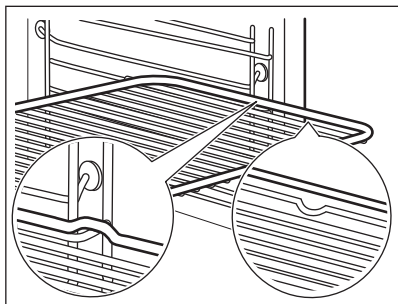
ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

10.1 Вметнување на додатоци

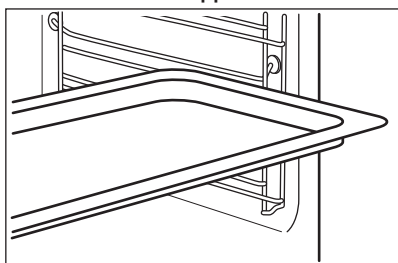
Мало вовлекување на горниот дел ја зголемува сигурноста. Сите вдлабнувања се и уреди за спречување превртување. Големият раб околу полицата ги спречува садовите за готвење да се излизгаат.

Решетка



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

Плех за печење / Длабока тава



Турнете ја решетката меѓу водилките на држачот за решетката.

10.2 Сензор за храна

Ја мери температурата внатре во храната.

Има две температури за поставување:

- °C - температурата во внатрешноста на апаратот.
-  - температура во средината на храната.

За најдобри резултати при готвењето:

- Состојките треба да се на собна температура.
- - не користете го со течни јадења.
- За време на готвењето, иглата на сензорот за храна мора да биде целосно ставена во јадењето.

Готвење со: Сензор за храна

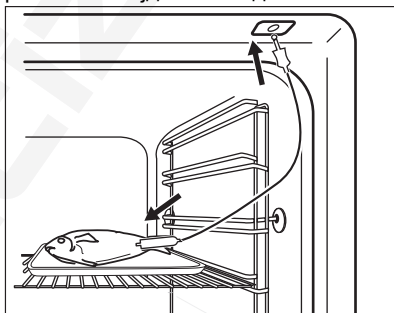
⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Постојат ризици од изгореници бидејќи сензорот за храна и држачите за решетки се вжештуваат. Не допирајте ја рачката на сензорот за храна со голи раце. Секогаш користете нараквици за рерна.

1. Вклучете го апаратот.
2. Поставете функција за греење и, по потреба, температурата на печката.
3. Вметнете го сензорот за храна во јадењето:

Месо, живина и риба

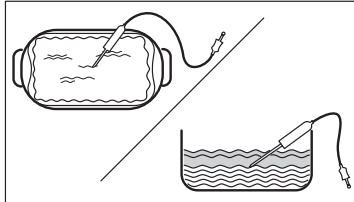
Ставете ја целата игла на сензорот за храна во центарот на месото или рибата на најдебелиот дел.



Ѓувеч

Поставете го врвот на сензорот за храна во центарот на ѓувечот.

Сензорот за храна треба да се стабилизира на едно место за време на печењето. Употребете цврста состојка за да го направите тоа. Употребете го работ на садот за печење за да ја потпрете силиконската дршка на сензорот за храна. Врвот на сензорот за храна не треба да го допира дното на садот за готвење.



4. Приклучете го сензорот за храна во приклучницата што се наоѓа на страничниот сид во внатрешноста на апаратот. Погледнете во поглавјето „Опис на производот“.

На екранот е прикажана моменталната температура на сензорот за храна.

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

6. Притиснете OK.

Кога печката ја достигнува поставената температура, се огласува сигнал. Може да одберете да запрете или да продолжите со готвење за да се осигурате дека храната е добро печена.

7. Исклучете го сензорот за храна од приклучницата и извадете го јадењето од апаратот.

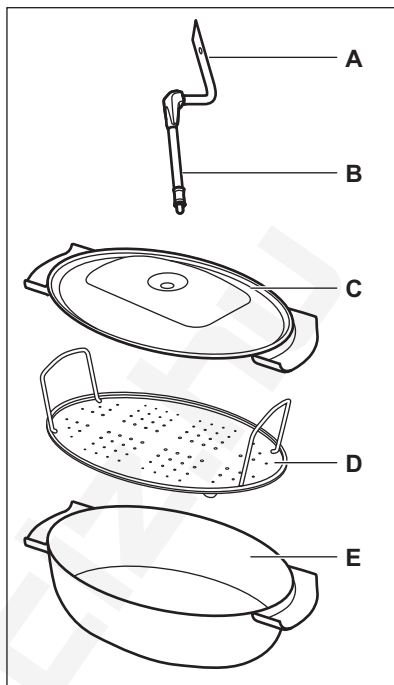
10.3 Диетален сад за печење за готвење на пареа



Диеталниот сад за печење не е испорачан со апаратот. За повеќе информации, ве молиме контактирајте го локалниот добавувач.

Печење диетални јадења се состои од:

- A. Вбризгувач - за директно готвење на пареа,
- B. Цевката за вбризгување - за готвење на пареа,
- C. Капак,
- D. Челична скара,
- E. Стаклена чинија.



Не:

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

10.4 Готвење на пареа во диетална чинија за печење

1. Поставете ја храната на челичната скара во чинијата за печење и покријте ја со капакот.
2. Поставете ја цевката за вбризгување во отворот на капакот.
3. Поставете ја чинијата за печење на вториот рафт од долу.
4. Поврзете ја цевката за вбризгување на излезот на пареа. Погледнете во поглавјето „Опис на производот“.
5. Поставете го апаратот на функција за готвење на пареа.

10.5 Директно готвење на пареа

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

Кога готвите големи порции месо, ставете го вбризгувачот во јадењето.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

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

1. Ставете го вбризгувачот во цевката за вбризгување. Поврзете го другиот крај со доводот на пареа. Погледнете во поглавјето „Опис на производот“.
2. Поставете ја чинијата за печење на првиот или вториот рафт од долу. Проверете дали цевката за вбризгување е заглавена. Држете го вбризгувачот подалеку од елементот на топлина.
3. Поставете го апаратот на функција за готвење на пареа.

11. ПОМОШ И СОВЕТИ

11.1 Препораки за готвење

Температурата и времињата на печење во табелите се само водич. Тие зависат од рецептите и квалитетот и квантитетот на употребените состојки.

Вашиот апарат може да го пече тестото или месото различно од апаратот што сте го имале претходно. Насоките подолу покажуваат препорачани поставки за температура, време на готвење и позиција на решетките за одредени видови на храната.

Ако не можете да ги најдете нагудувањата за конкретниот рецепт, побарајте нешто слично.

Симболи користени во табелите:

	Вид на храна
	Функција на греење
°C	Температура
	Додаток



Позиции на полицы



Време на готвење (мин)

11.2 Печете со влажен воздух - препорачани додатоци

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

- **Тавче за пица** - темно, кое не одбива светлина, дијаметар 28см
- **Тавче за печење** - темно, кое не одбива светлина, дијаметар 26см
- **Керамичко тавче** - керамичко, дијаметар 8см, висина 5 см
- **Плех за основа за колач** - темен, кој не одбива светлина, дијаметар 28см

11.3 Печете со влажен воздух

За најдобри резултати следете ги препораките дадени во табелата подолу.

		°C		
Кифлички, благи, 16 парчиња	плех за печење или длабока тава	180	2	20 - 30

		°C		
Кифлички, 9 парчиња	плех за печење или длабока тава	180	2	30 - 40
Пица, замрзната, 0,35 кг.	решетка	220	2	10 - 15
Швајцарски ролат	плех за печење или длабока тава	170	2	25 - 35
Колаче	плех за печење или длабока тава	175	3	25 - 30
Суфле, 6 парчиња	керамичко тавче на решетка	200	3	25 - 30
Флан со пандишпан	основа за флан на решетка	180	2	15 - 25
Викторијанска торта со џем	потпечено јадење на решетка	170	2	40 - 50
Динстана риба, 0,3 кг.	плех за печење или длабока тава	180	3	20 - 25
Цела риба, 0,2 кг.	плех за печење или длабока тава	180	3	25 - 35
Филети од риба, 0,3 кг.	тавче за пица на решетка	180	3	25 - 30
Динстано месо, 0,25 кг.	плех за печење или длабока тава	200	3	35 - 45
Шаслик, 0,5 кг.	плех за печење или длабока тава	200	3	25 - 30
Колачиња, 16 парчиња	плех за печење или длабока тава	180	2	20 - 30
Макарон-колач, 24 парчиња	плех за печење или длабока тава	180	2	25 - 35
Мафини, 12 парчиња	плех за печење или длабока тава	170	2	30 - 40
Солено пециво, 20 парчиња	плех за печење или длабока тава	180	2	25 - 30
Колачиња од суво тесто, 20 парчиња	плех за печење или длабока тава	150	2	25 - 35
Мали тортички, 8 парчиња	плех за печење или длабока тава	170	2	20 - 30
Зеленчук, динстан, 0,4 кг.	плех за печење или длабока тава	180	3	35 - 45
Вегетаријански омлет	тавче за пица на решетка	200	3	25 - 30
Зеленчук на медитерански начин, 0,7 кг.	плех за печење или длабока тава	180	4	25 - 30

11.4 Информации за тестирање

Тестови според IEC 60350-1.

				°C	
Мали колачиња, 20 парчиња по плех	Конвенционално готвење	Плех за печење	3	170	20 - 35
Мали колачиња, 20 парчиња по плех	Готвење со вентилатор	Плех за печење	3	150 - 160	20 - 35
Мали колачиња, 20 парчиња по плех	Готвење со вентилатор	Плех за печење	2 и 4	150 - 160	20 - 35
Пита со јаболка, 2 плеха Ø 20 см	Конвенционално готвење	Решетка	2	180	70 - 90
Пита со јаболка, 2 плеха Ø 20 см	Готвење со вентилатор	Решетка	2	160	70 - 90
Пандишпан безмасен, калап за колач Ø 26 см 1)	Конвенционално готвење	Решетка	2	170	40 - 50
Пандишпан безмасен, калап за колач Ø 26 см 1)	Готвење со вентилатор	Решетка	2	160	40 - 50
Пандишпан безмасен, калап за колач Ø 26 см 1)	Готвење со вентилатор	Решетка	2 и 4	160	40 - 60
Леб	Готвење со вентилатор	Плех за печење	3	140 - 150	20 - 40
Леб	Готвење со вентилатор	Плех за печење	2 и 4	140 - 150	25 - 45
Леб	Конвенционално готвење	Плех за печење	3	140 - 150	25 - 45
Тост, 4 - 6 парчиња 1)	Скара	Решетка	4	макс.	1 - 5
Бургер со говедска плескавица, 6 парчиња, 0,6 кг. 2)	Скара	Решетка, тава за собирање маснотии	4	макс.	20 - 30

1) Претходно загрејте го апаратот 10 минути.

2) Ставете ја решетката на третото ниво и тавата за собирање маснотии на второто ниво од рерната. Претходно загрејте го апаратот 10 минути. Свртете го јадењето на средина од времето за готвење.

12. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

12.1 Белешки околу чистењето

Средства за чистење

- Предниот дел на апаратот чистете го само со крпа од микрофибер натопена

со топла вода и умерено средство за чистење.

- Користете раствор за чистење за да ги исчистите металните површини.
- Чистете ги дажките со благ детергент.

Секојдневна употреба

- Исчистете ја внатрешноста на апаратот по секоја употреба. Насобирањето мрснотии или други остатоци од храна може да резултира со пожар.
- На апаратот или на стаклените плочи на вратата може да се кондензира влага. За да ја намалите кондензацијата, пуштете го апаратот да работи околу 10 минути пред готвењето. Не чувајте храна во апаратот подолго од 20 минути. Исушете ја внатрешноста на апаратот само со крпа од микроvlakна после секоја употреба.

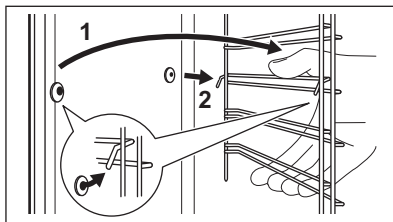
Додатоци

- Чистете ги сите додатоци по секоја употреба и оставете ги да се исушат. Користете само крпа од микрофибер натопена со топла вода и умерено средство за чистење. Не чистете го приборот во машината за миене садови.
- Не чистете ги додатоците што не се лепат со употреба на абразивни средства за чистење или предмети со остри рабови.

12.2 Држачи на решетки што се вадат

Извадете ги држачите за решетки за да го исчистите апаратот.

1. Исклучете го апаратот и почекајте да се олади.
2. Повлечете го предниот дел од држачите настрана од страничниот сид.
3. Повлечете го задниот дел на држачите на решетката настрана од страничниот сид и извадете ја.



Ставете ги полиците по обратен редослед.

Иглите за потпирање на телескопските шини мора да бидат насочени кон предната страна.

12.3 Чистење со пиролиза

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Постои ризик од изгореници.

⚠ ВНИМАНИЕ!

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

Не почнувајте ја функцијата ако не сте ја затвориле целосно вратата на рерната.

За време на чистењето, светлото во печката е исклучено.

1. Исклучете го апаратот и почекајте да се олади.
2. Извадете ги сите додатоци.
3. Исчистете го подот на рерната и стаклото на внатрешната врата со топла вода, мека крпа и благ детергент.
4. Завртете го копчето за функциите на греење за да влезете во мениот .
5. Свртете го контролното копче за да изберете Чистење  и притиснете OK.

Опција	Траење
C1 - Лесно чистење	1 h
C2 - Нормално чистење	1 h 30 min
C3 - Темелно чистење	2 h 30 min

- Завртете го контролното копче за да ја изберете програмата за чистење и притиснете **OK**.
 - Притиснете **OK** за да започне чистењето.
 - После чистењето, завртете го тркалцето за функциите на греење на печката на положбата исклучено.
- Кога печката е на поставената температура, вратата се заклучува. Додека вратата не се отклучи, на екранот се прикажува .
- Кога печката повторно ќе олади, се отвора вратата.
- Почекајте додека апаратот не се излади и потоа исчистете ја неговата внатрешност со мека крпа.

12.4 Потсетник за чистење

Апаратот ве потсетува кога да го исчистите со чистење со пиролиза.

 трепка на екранот 5 сек по секое готвење.

- Внесете Мени за да го исклучите потсетникот.
- Изберете Нагодувања, Потсетник за чистење.

12.5 Чистење на садот за вода



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

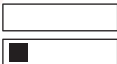
Не ставајте вода во садот за вода за време на циклусот на чистење.

- Исклучете го апаратот.
- Ставете длабока тава под доводот на пареата.
- Сипете вода во фиоката за вода: 850 ml. Додадете лимонска киселина: 5 лажички. Почекајте 60 мин.
- Вклучете го апаратот и поставете ја функцијата: Ниска влажност. Поставете ја температурата на 230 °C.
- Исклучете го апаратот по 25 мин и почекајте да се олади.
- Вклучете го апаратот и поставете ја функцијата: Ниска влажност. Поставете ја температурата помеѓу 130 и 230 °C.
- Исклучете го апаратот по 10 минути и почекајте додека не се олади.
- Празнење на садот за вода Видете во поглавјето Секојдневна употреба, „Празнење на садот за вода“.

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

- Исплакнете го садот за вода и исчистете го остатокот од бигор со мека крпа.
- Исчистете ја цевката за цедење на печката со топла вода и мек детергент.

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

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

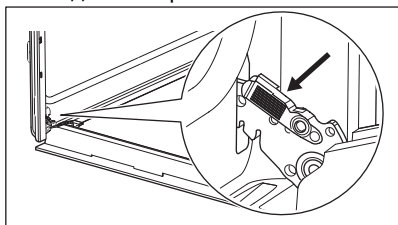
12.6 Вадење и монтирање на вратата

Вратата на рерната има три стаклени плочи. Можете да ја отстраните вратата на рерната и внатрешните стаклени плочи за да ги исчистите. Прочитајте го целосното упатство „Вадење и монтирање на вратата“ пред да ги извадите стаклените плочи.

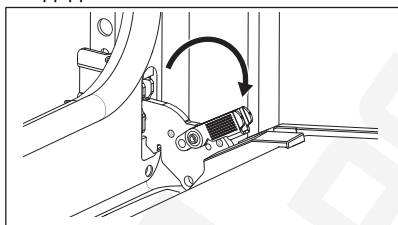
⚠ ВНИМАНИЕ!

Не користете го апаратот без стаклените плочи.

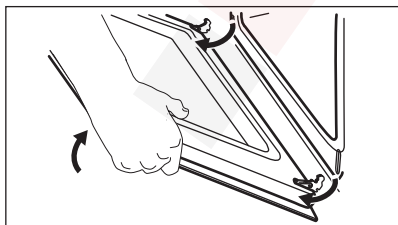
1. Отворете ја вратата целосно и држете ги двете шарки.



2. Подигнете ги и повлечете ги резињата додека не кликнат.

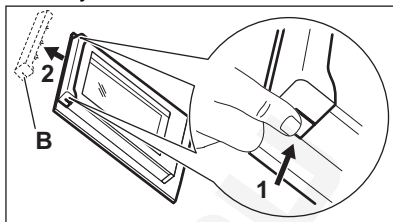


3. Затворете ја вратата на рерната до првата позиција. Потоа кренете и повлечете за да ја извадите вратата од лежиштето.

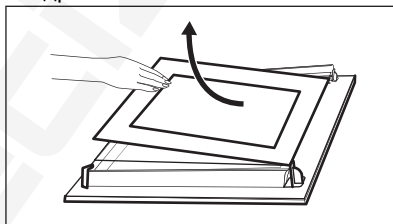


4. Положете ја вратата врз мека крпа на стабилна површина.

5. Држете ја облогата на вратата **В** на горниот раб на вратата на двете страни и турнете навнатре за да се отпушти заптивката.



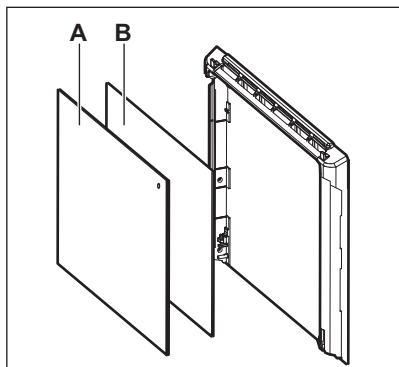
6. Повлечете ја облогата на вратата напред и извадете ја.
7. Држете ги стаклените плочи на вратата за нивниот горен раб и внимателно повлечете ги една по една. Започнете од горната плоча. Осигурете се дека стаклото целосно се излизнало од држачите.



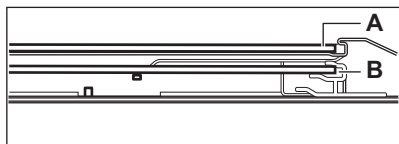
8. Искчистете ги стаклените плочи со вода и сапун. Внимателно избришете ги стаклените плочи. Не чистете ги стаклените плочи во машина за миење садови.
9. По чистењето, монтирајте ги стаклените плочи и вратата на рерната.

Ако вратата е правилно монтирана, ќе слушнете клик кога ги затворите рачките. 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.



Погрижете се правилно да ја поставите средната стаклена плоча во лежиштето.



12.7 Замена на светилката

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од електричен шок.
Ламбата може да биде жешка.

1. Исклучете го апаратот и почекајте да се олади.
2. Исклучете го апаратот од електричната мрежа.
3. Ставете ја крпата на подот на рерната.

⚠ ВНИМАНИЕ!

Секогаш држете ја халогената светилка со крпа за да спречите согорување на остатоците од маснотии на светилката.

Задно светло

1. Свртете го стакленото капаче за да го извадите.
2. Исклучете го стакленото капаче.
3. Заменете ја светилката со соодветна светилка отпорна на топлина до 300°C.
4. Ставете го стакленото капаче.

13. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

13.1 Што да се направи ако...

Проблем	Проверете дали...
Не можете да го вклучите или да ракувате со апаратот.	Апаратот е правилно поврзан во електричната мрежа.
Апаратот не се загрева.	Исклучено е автоматското исклучување.
Апаратот не се загрева.	Вратата на апаратот е правилно затворена.
Апаратот не се загрева.	Не е избиев осигурувач.
Апаратот не се загрева.	Заклучување е исклучена.

Проблем	Проверете дали...
Светлото е исклучено.	Печете со влажен воздух - е вклучена.
Светлото не работи.	Светилката е прегорена.
Сензор за храна не работи.	Приклучницата на Сензор за храна е целосно вклучена во штекерот.
Err C2	Сте ја извадиле Сензор за храна приклучницата од штекерот.
Err C3	Вратата на апаратот е затворена или бравата на вратата е исправна.
Err F102	Вратата на апаратот е правилно затворена.
Err F102	Бравата на вратата не е расипана.
На екранот се прикажува 00:00.	Прекината е струјата. Поставете го точното време.
Во внатрешноста на рерната има вода.	Има премногу вода во садот за вода.
Показното светло  - е исклучено.	Нема доволно вода во садот за вода. Ако водата почнува да тече во апаратот, и показното светло е сè уште исклучено, стапете во контакт со овластен сервисен центар.
Показателот  - е приклучен.	Има доволно вода во садот. Ако резервоарот е полн и показното светло е сè уште вклучено, стапете во контакт со овластен сервисен центар.
Готвењето со пареа не работи.	Нема остатоци од бигор во отворот на довод на пареата.
Готвењето со пареа не работи.	Има вода во садот за вода.
Потребни се повеќе од три минути за да се испразни садот за вода или да истече водата од отворот на доводот на пареа.	Нема остатоци од бигор во отворот на довод на пареата. Исклиштете го садот за вода.



Ако на екранот се покажува код за грешка што не е во оваа табела, исклучете го осигурувачот во куќата и вклучете го повторно за рестартирање на апаратот. Ако повторно се појави проблемот, стапете во контакт со овластен сервисен центар.

13.2 Сервисни податоци

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

Потребните податоци за сервисниот центар се на плочката со спецификации. Плочката со спецификации е на предната рамка на апаратот. Се гледа кога ќе ја отворите вратата. Не отстранувајте ја плочката со спецификации од апаратот.

Препорачуваме овде да ги запишете податоците:

Модел (MOD.) :

Број на производ (PNC):

Сериски број (S.N.):

14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

14.1 Информации за производот и лист со информации за производот според регулативите за еко-дизајн и енергетско обележување на ЕУ

Име на добавувачот	Electrolux
Идентификација на модел	EOC6P77WX 949494857
Индекс на енергетска ефикасност	81.2
Класа на енергетска ефикасност	A+
Потрошувачка на енергија кај нормално полнење, конвенционален режим	0.93kWh/cycle
Потрошувачка на енергија кај нормално полнење, режим на вентилатор	0.69kWh/cycle
Број на вграбнатини	1
Извор на топлина	Електрична енергија
Јачина на глас	72l
Тип на печка	Вградена печка
Маса	32.8кг.

IEC/EN 60350-1 - Електрични апарати за готвење за домаќинства - Дел 1: Опсежи, печки, печки на пареа и скари - Методи за мерење на перформансите.

15. ГРИЖА ЗА ОКОЛИНАТА

Рециклирајте ги материјалите со симболот . Ставете ја амбалажата во соодветни контејнери за да ја рециклирате. Помогнете во заштитата на животната средина и човековото здравје и рециклирајте го отпадот од електрични и електронски апарати. Не фрлајте ги

апаратите озанчени со симболот  во отпадот од домаќинството. Вратете го производот во вашиот локален капацитет за рециклирање или контактирајте ја вашата општинска канцеларија.

Bine ați venit la Electrolux! Vă mulțumim pentru că ați ales produsul nostru.



În misiunea noastră de a fi sustenabili, reducem utilizarea hârtiei și oferim integral online manualele de utilizare. Accesați manualul complet de utilizare la **electrolux.com/manuals**



Găsiți sfaturi privind utilizarea, broșuri, informații pentru depanare, service și reparații la **electrolux.com/support**



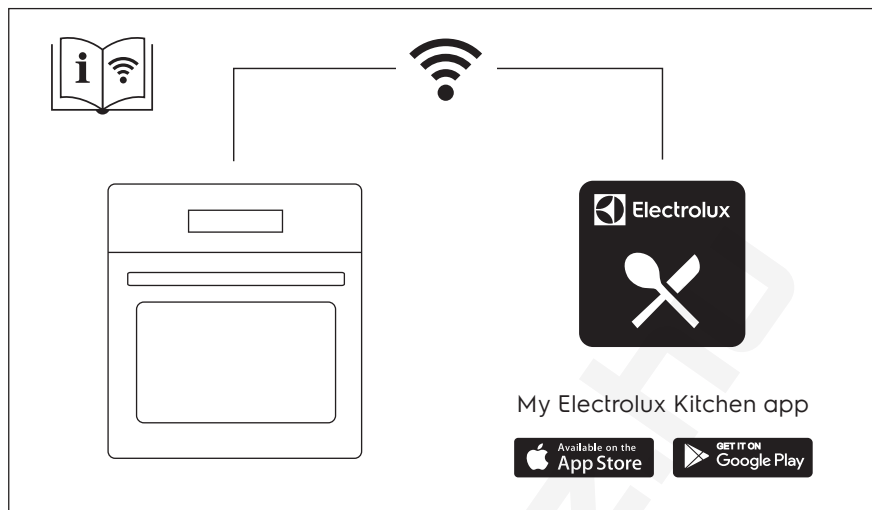
Pentru mai multe rețete, recomandări, depanare, descărcați aplicația **My Electrolux Kitchen**.



Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....	242
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	244
3. INSTALAREA.....	247
4. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	249
5. PANOUL DE COMANDĂ.....	249
6. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	250
7. UTILIZAREA ZILNICĂ.....	251
8. FUNCȚII SUPLIMENTARE.....	257
9. FUNCȚIILE CEASULUI.....	257
10. UTILIZAREA ACCESORIILOR.....	259
11. INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	261
12. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	263
13. DEPANAREA.....	267
14. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	268
15. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL.....	269



1. ⚠️ INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

Înainte de instalarea și de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile furnizate. Producătorul nu este responsabil pentru nicio vătămare sau daună rezultată din instalarea sau utilizarea incorectă. Păstrați permanent instrucțiunile într-un loc sigur și accesibil pentru o consultare ulterioară.

1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele ne-experimentate doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă pericolele la care se expun. Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani și persoanele cu dizabilități profunde și complexe nu trebuie lăsate să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheate permanent.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul și dispozitivele mobile My Electrolux Kitchen .
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și aruncați-le conform reglementărilor.
- **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Nu lăsați copiii și animalele de companie în apropierea aparatului atunci când funcționează și se răcește.
- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, acesta trebuie activat.
- Copiii nu vor realiza operațiunile de curățare sau de întreținere care revin utilizatorului aparatului fără a fi supravegheați.

1.2 Informații generale despre siguranță

- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătire.

- Acest aparat este proiectat pentru utilizarea în locuințe individuale la interior
- Acest aparat electrocasnic poate fi utilizat în birouri, camere de oaspeți, camere de oaspeți cu paturi și mic dejun, case de oaspeți în cadrul fermelor și alte spații de cazare similare, în care această utilizare nu depășește (media) nivelurile de utilizare domestică.
- Instalarea acestui aparat și înlocuirea cablului vor fi efectuate exclusiv de o persoană calificată.
- Nu folosiți aparatul înainte de a-l instala în structura încorporată.
- Aparatul trebuie deconectat de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operațiune de întreținere.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de centrul de service autorizat al acestuia sau de persoane cu o calificare similară pentru a se evita electrocutarea.
- AVERTISMENT: Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui becul pentru a evita o posibilă electrocutare.
- AVERTISMENT: Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Se recomandă ca elementele de încălzire sau suprafața aparatului să nu fie atinse.
- Utilizați întotdeauna mănuși de cuptor pentru a scoate sau a pune în aparat vase sau accesorii.
- Utilizați doar senzorul alimentar (senzorul) recomandat pentru acest aparat.
- Pentru a scoate suporturile pentru raft trebuie să trageți mai întâi de partea din față a suportului, după care să îndepărtați capătul din spate de pereții laterali. Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- Nu folosiți substanțe abrazive dure sau raclete ascuțite de metal pentru a curăța sticla ușii deoarece acestea pot

zgâria suprafața, ceea ce poate avea drept consecință spargerea sticlei.

- Înainte de curățarea pirolitică, scoateți toate accesoriile și depunerile/deversările excesive din cavitatea aparatului.

2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

2.1 Instalarea

AVERTISMENT!

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Urmăriți instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul.
- Aveți întotdeauna grijă când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție și încălțăminte închisă.
- Nu trageți aparatul de mâner.
- Instalați aparatul într-un loc sigur și adecvat care satisface cerințele privind instalarea.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Înainte de a instala aparatul, verificați dacă ușa aparatului se poate deschide fără probleme.
- Aparatul este prevăzut cu un sistem de răcire electrică. Pentru a funcționa, acesta necesită curent electric.

Înălțimea minimă a dulapului (Înălțimea minimă a dulapului de sub blatul de lucru)	590 (600) mm
--	--------------

Lățimea dulapului	560 mm
-------------------	--------

Adâncimea dulapului	550 (550) mm
---------------------	--------------

Înălțimea părții frontale a aparatului	594 mm
--	--------

Înălțimea părții posterioare a aparatului	576 mm
---	--------

Lățimea părții frontale a aparatului	595 mm
--------------------------------------	--------

Lățimea părții posterioare a aparatului	559 mm
---	--------

Adâncimea aparatului	569 mm
----------------------	--------

Adâncimea încorporabilă a aparatului	548 mm
--------------------------------------	--------

Adâncimea cu ușa deschisă	1022 mm
---------------------------	---------

Dimensiunea minimă a orificiului de ventilație. Orificiul este poziționat în partea din spate jos	560x20 mm
---	-----------

Lungimea cablului de alimentare electrică. Cablul este poziționat în colțul dreapta al peretelui posterior	1500 mm
--	---------

Șuruburi de montaj	4x25 mm
--------------------	---------

2.2 Conexiunea la rețeaua electrică

AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la o priză cu împământare.
- Asigurați-vă că parametrii de pe plăcuța cu date tehnice sunt compatibili cu valorile nominale ale sursei de alimentare.
- Utilizați întotdeauna o priză cu protecție (împământare) contra electrocutării, montată corect.
- Nu folosiți prize multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul și cablul de alimentare electrică. Dacă este necesară înlocuirea cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit numai de către Centrul de service autorizat.

- Nu lăsați cablurile de alimentare electrică să atingă sau să se afle în apropierea ușii aparatului sau a nișei de sub aparat, în special atunci când acesta funcționează sau ușa este fierbinte.
- Protecția la electrocutare a pieselor aflate sub tensiune și izolate trebuie fixată astfel încât să nu permită scoaterea ei fără folosirea unor unelte.
- Introduceți ștecherul în priză numai după încheierea procedurii de instalare. Asigurați accesul la priză după instalare.
- Dacă priza de curent prezintă jocuri, nu conectați ștecherul.
- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageți întotdeauna de ștecher.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe înfiletabile scoase din suport), contactori și declanșatori la protecția de împământare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care să vă permită să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.
- Închideți complet ușa aparatului înainte de a conecta ștecherul la priză.
- Acest aparat este livrat cu un ștecăr și un cablu de alimentare electrică.

Tipurile de cabluri adecvate pentru instalare sau înlocuire pentru Europa:

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

Pentru secțiunea cablului, consultați puterea totală de pe plăcuța cu date tehnice. De asemenea, puteți consulta tabelul:

Putere totală (W)	Secțiunea cablului (mm²)
maxim 1380	3x0.75
maxim 2300	3x1
maxim 3680	3x1.5

Cablul de împământare (cablul verde/galben) trebuie să fie cu 2 cm mai lung decât cablurile neutre din faza maro și albastre

2.3 Utilizarea

AVERTISMENT!

Pericol de rănire, arsuri și electrocutare sau explozie.

- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Verificați dacă orificiile de ventilație nu sunt blocate.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Dezactivați aparatul după fiecare întrebuințare.
- Procedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când aparatul este în funcțiune. Se poate degaja aer fierbinte.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu aplicați presiune asupra ușii deschise.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Deschideți ușa aparatului cu atenție. Utilizarea unor ingrediente cu conținut de alcool poate determina prezența aburilor de alcool în aer.
- Nu lăsați scânteele sau flăcările deschise să intre în contact cu aparatul atunci când deschideți ușa.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse alături sau deasupra acestuia.
- Nu faceți publică parola dvs. de Wi-Fi.

AVERTISMENT!

Pericol de deteriorare a aparatului.

- Pentru a preveni deteriorarea sau decolorarea emailului:
 - nu puneți vase sau alte obiecte în aparat direct pe baza acestuia.
 - nu puneți folie din aluminiu direct pe baza cavității aparatului.
 - nu puneți apă direct în aparatul fierbinte.
 - nu țineți vase umede și alimente în interior după încheierea gătirii.
 - procedați cu atenție la demontarea sau instalarea accesoriilor.
- Decolorarea emailului sau a oțelului inoxidabil nu are niciun efect asupra funcționării aparatului.

- Folosiți o cratiță adâncă pentru prăjiturile însiropate. Sucurile de fructe lasă pete care pot fi permanente.
- Gătiți întotdeauna cu ușa închisă a aparatului.
- Dacă aparatul este instalat în spatele unui panou de mobilă (de ex. o ușă), asigurați-vă că ușa nu se închide niciodată atunci când aparatul funcționează. Căldura și umezeala se pot acumula în spatele panoului închis de mobilă ceea ce produce daune aparatului, unității carcasei sau podelei. Nu închideți panoul de mobilă dacă aparatul nu s-a răcit complet după utilizare.

2.4 Îngrijirea și curățarea

AVERTISMENT!

Pericol de vătămare personală, incendiu sau deteriorare a aparatului!

- Înainte de a efectua operațiunile de întreținere, dezactivați aparatul și scoateți ștecherul din priză.
- Verificați dacă aparatul s-a răcit. Există riscul de spargere a panourilor de sticlă.
- Înlocuiți imediat panourile de sticlă ale ușii dacă acestea sunt deteriorate. Contactați Centrul de service autorizat.
- Aveți grijă atunci când îndepărtați ușa aparatului. Ușa este grea!
- Curățați cu regularitate aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale și umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu folosiți niciun produs abraziv, burete abraziv, solvent sau obiect metalic.
- Dacă folosiți un spray pentru cuptor, respectați instrucțiunile de siguranță de pe ambalajul acestuia.

2.5 Curățare pirolitică

AVERTISMENT!

Pericol de vătămare / Incendiere / Emisii de substanțe chimice (fumuri) în Modul Pirolitic.

- Înainte de a efectua curățarea pirolitică și preîncălzirea inițială, scoateți din interiorul cuptorului:

- toate reziduurile de alimente, petele/ depunerile de ulei sau grăsimi.
- orice obiecte detașabile (inclusiv rafturi, șine laterale etc., furnizate împreună cu aparatul), în special orice oale, cratițe, tăvi, ustensile neaderente, etc.

- Citiți cu atenție toate instrucțiunile pentru curățarea pirolitică.
- Nu permiteți accesul copiilor la aparat în timpul funcționării Curățării pirolitice. Aparatul se încinge foarte tare, iar aerul fierbinte este degajat din orificiile frontale de răcire.
- Curățarea pirolitică este o operațiune efectuată la temperatură înaltă care poate degaja fum de la reziduurile alimentare și materialele componente, prin urmare consumatorii sunt sfătuiți:
 - să asigure o ventilare bună în timpul și după curățarea pirolitică.
 - asigure o bună ventilare în timpul și după preîncălzirea inițială.
- Nu vărsați și nu puneți apă pe ușa cuptorului în timpul și după curățarea pirolitică pentru a evita deteriorarea panourilor de sticlă.
- Fumurile eliberate de toate cuptoarele pirolitice / reziduurile de la gătit conform celor prezentate anterior nu sunt periculoase pentru oameni, inclusiv pentru copii sau persoane cu probleme medicale.
- Nu le permiteți animalelor de companie accesul în apropierea aparatului în timpul și după curățarea pirolitică și preîncălzirea inițială. Animalele de companie mici (în special păsările și reptilele) pot fi foarte sensibile la schimbările de temperatură și la fumul emis.
- Suprafețele neaderente de pe oale, cratițe, tăvi, ustensile etc. se pot deteriora la temperatura înaltă de curățare pirolitică a tuturor cuptoarelor pirolitice și pot fi de asemenea o sursă de fum nociv de nivel redus.

2.6 Gătirea cu abur

AVERTISMENT!

Pericol de arsuri și de deteriorare a aparatului.

- Aburul eliberat poate provoca arsuri:

- Nu deschideți ușa aparatului în timpul utilizării gătirii cu abur.
- Deschideți cu grijă ușa aparatului după utilizarea gătirii cu abur.

2.7 Iluminare interioară

AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.

- Referitor la becul (becurile) din acest produs și becurile de schimb vândute separat: Aceste becuri sunt concepute pentru a suporta situațiile fizice extreme din aparatele electrocasnice, cum ar fi cele de temperatură, vibrație, umiditate sau au rolul de a semnaliza informații privitoare la starea operațională a aparatului. Acestea nu sunt destinate utilizării în alte aplicații și nu sunt adecvate pentru iluminarea camerelor din locuință.
- Acest produs conține o sursă de lumină cu clasa de eficiență energetică G.

- Folosiți exclusiv becuri cu aceleași specificații.

2.8 Serviciul de asistență tehnică

- Pentru a repara aparatul contactați Centrul de service autorizat.
- Utilizați doar piese de schimb originale.

2.9 Eliminare

AVERTISMENT!

Pericol de rănire sau sufocare.

- Contactați autoritatea locală pentru informații privind eliminarea aparatului.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică.
- Tăiați cablul de alimentare electrică chiar de lângă aparat și aruncați-l.
- Scoateți încuietoarea ușii pentru a nu permite copiilor sau animalelor de companie să rămână blocați în aparat.

3. INSTALAREA

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

3.1 Încorporarea

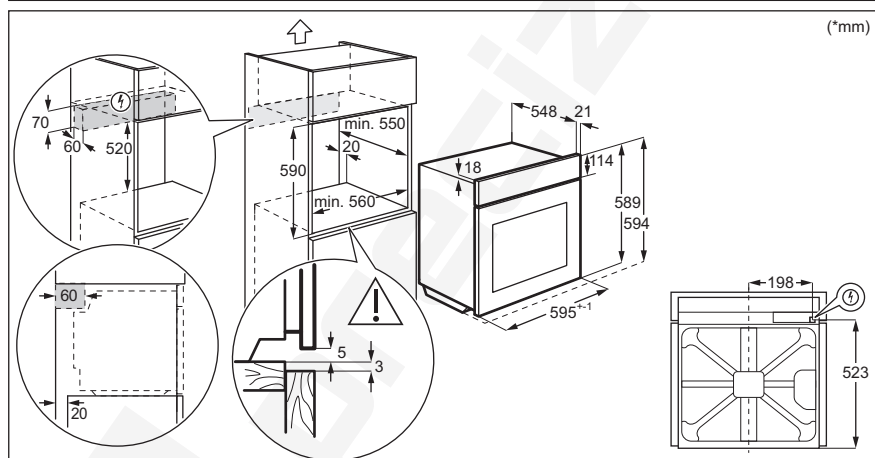
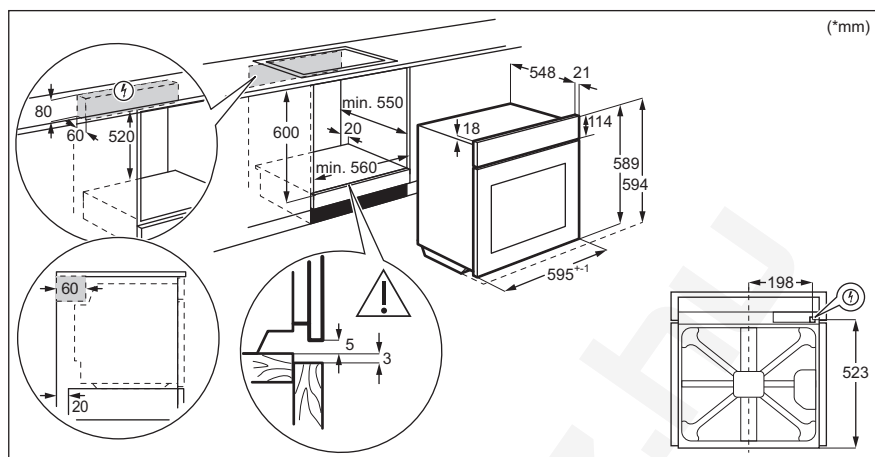


YouTube

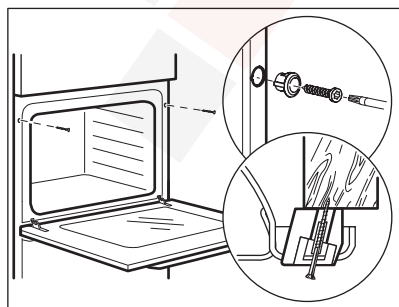
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



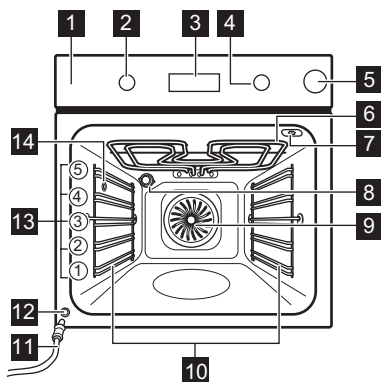


3.2 Fixarea aparatului de mobilier



4. DESCRIEREA PRODUSULUI

4.1 Prezentare generală



- 1 Panou de comandă
- 2 Buton de selectare pentru funcții de gătire
- 3 Afișaj
- 4 Buton de comandă
- 5 Sertar pentru apă
- 6 Element de încălzire
- 7 Priză pentru senzorul de gătire
- 8 Bec
- 9 Ventilator
- 10 Suport pentru raft, detașabil
- 11 Țeavă de evacuare
- 12 Supapă de evacuare a apei
- 13 Poziții raft
- 14 Alimentare cu abur

4.2 Accesorii

- **Raft sârmă**
Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.
- **Tavă de gătit**
Pentru prăjituri și biscuiți.
- **Cratiță**
Pentru coacere și frigere sau ca tavă pentru grăsime.

- **Senzor de gătire**
Pentru a măsura temperatura din interiorul mâncării.
- **Ghidaje telescopice**
Pentru a introduce și a scoate mai ușor tăvile și raftul de sârmă.

5. PANOUL DE COMANDĂ

5.1 Pornirea și oprirea aparatului

Pentru a porni aparatul:

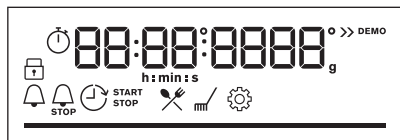
1. Apăsați butonul de selectare. Butonul se stinge.
 2. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire pentru a selecta o funcție.
 3. Rotiți butonul de comandă pentru a selecta temperatura dorită.
 4. Apăsați OK.
- Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția pentru a opri aparatul.

5.2 Prezentarea panoului de comandă

	Apăsați pentru a seta: Funcțiile ceasului.
	Apăsați lung pentru a seta funcția: Încălzire rapidă.
	Apăsați pentru a porni sau opri becul cuptorului.
	Apăsați pentru a seta temperatura zonei de mijloc a: Senzorului de gătire.

OK Apăsați pentru a confirma selecția.

5.3 Indicatorii afișajului



Afișaj

cu funcțiile cheie.



Aparatul este blocat.



Accesați meniul și selectați pictograma pentru a deschide: Gătire asistată.



Accesați meniul și selectați pictograma pentru a deschide: Curățare.



Accesați meniul și selectați pictograma pentru a deschide: Setări



Încălzire rapidă se aprinde.



Rezervorul de apă este gol. Reumpleți rezervorul.



Rezervorul de apă este pe jumătate plin.



Rezervorul de apă este plin.



Senzor de gătire se aprinde.



Cronometru se aprinde.



Timpe de terminare se aprinde.



Temporizare se aprinde.



Cronometru numărătoare directă se aprinde.



Wi-Fi se aprinde.



Operatii de la distanta se aprinde.



Pentru temperatură sau timp. Bara este complet roșie atunci când aparatul atinge temperatura setată.

6. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

6.1 Curățarea inițială

1. Scoate accesoriile și suporturile de raft detașabile din aparat.
2. Curăță aparatul și accesoriile doar cu o lavetă din microfibră, apă caldă și un detergent neagresiv.
3. Introduceți accesoriile și suporturile detașabile ale raftului înapoi pe poziția lor inițială.

6.2 Preîncălzirea inițială

Înainte de prima utilizare, setați ceasul și preîncălziți aparatul gol.

1. Scoate accesoriile și suporturile de raft detașabile din aparat.
2. Setati funcția . Setati temperatura maximă.

Lăsați aparatul să funcționeze timp de 1 h.

3. Setati funcția . Setati temperatura maximă.
Lăsați aparatul să funcționeze timp de 15 min.
4. Setati funcția . Setati temperatura maximă.
Lăsați aparatul să funcționeze timp de 15 min.

Opriți aparatul și așteptați să se răcească. Aparatul poate emite un miros și fum. Asigurați-vă că fluxul de aer din încăperea este suficient.

6.3 Conexiune wireless

Pentru a conecta aparatul ai nevoie de:

- Rețea wireless cu conexiune la Internet.
 - Dispozitiv mobil conectat la aceeași rețea wireless.
1. Pentru a descărca aplicația My Electrolux Kitchen : Scațați codul QR de pe plăcuța

cu date tehnice cu camera de pe dispozitivul dvs. mobil pentru a fi redirecționat(ă) către pagina de pornire Electrolux.

Plăcuța cu datele tehnice se află pe cadrul frontal al cavității aparatului. De asemenea, puteți descărca aplicația direct din app store.

2. Urmați instrucțiunile de integrare a aplicației.
3. Rotiți butonul de selectare a funcțiilor de gătire pentru a selecta .
4. Rotiți butonul de comandă pentru a selecta: Setări. Porniți Wi-Fi. Consultați capitolul „Meniu: Setări”.

Frecvența	2.4 GHz WLAN
	2400 - 2483.5 MHz
Protocol	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM

Putere maximă EIRP < 20 dBm (100 mW)

Modul Wi-Fi NIUS-50

6.4 Licențele software

Software-ul din acest produs conține componente care se bazează pe software-ul gratuit și open source. Electrolux Electrolux recunoaște și mulțumește pentru contribuțiile comunităților de open software și robotică la proiectul de dezvoltare.

Pentru a accesa codul sursă al acestor componente software open source, gratuite ale căror condiții de licență necesită publicare și pentru a vedea informațiile complete privind drepturile de autor și termenii de licență aplicabili, vizitați: <http://electrolux.opensourcerepository.com> (dosar NIUS).

7. UTILIZAREA ZILNICĂ

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

7.1 Funcții de încălzire



Aer cald cu ventilatie

Pentru a coace simultan pe până la trei poziții ale raftului și pentru a dehidrata alimentele. Setati temperatura cu 20 - 40°C mai jos decât pentru Încalzire sus și jos.



Încalzire sus și jos

Pentru a coace și rumeni alimentele fără să schimbi poziția raftului.



Umiditate scăzută

Funcția este adecvată pentru carne roșie, pasăre, preparate la cuptor și tocănițe. Datorită combinației de abur și căldură, carnea capătă o textură fragedă și suculentă, având în același timp și o crustă crocantă.



Preparate congelate

Pentru a găti mâncăruri semipreparate crocante, cum ar fi cartofi prăjiți, cartofi wedge sau rulouri crocante.



Funcție Pizza

Pentru a coace pizza. Pentru rumenire intensă și crocant la bază.



Încălzire jos

Pentru a coace prăjituri crocante la bază și pentru a conserva alimentele.



Aer cald umed

Această funcție este concepută pentru a economisi energie în timpul gătirii. Când utilizezi această funcție, temperatura din interiorul aparatului poate diferi de temperatura setată. Se utilizează căldura reziduală. Puterea de încălzire poate fi redusă. Pentru mai multe informații, consultă capitolul „Utilizarea zilnică”, Note despre: Aer cald umed.



Grill

Pentru gătitura la grătar a felurilor subțiri de alimente și pentru pâine prăjită.



Gătire intensiva

Pentru a rumeni bucăți mari de carne sau carne de pasăre nedezosată pe un singur raft. Pentru gratinare și rumenire.



Meniu

Pentru a intra în meniu: Gătire asistată, Cu-rățare, Setări.



Aer cald cu ventilație, Încălzire sus și jos:
Atunci când setați temperatura sub 80 °C, becul se stinge automat după 30 de secunde.

7.2 Note despre: Aer cald umed

Această funcție a fost folosită pentru conformarea cu clasa de eficiență energetică și cerințele de ecodesign EU 65/2014 (în conformitate cu și EU 66/2014). Teste conforme cu: IEC/EN 60350-1.

Ușa cuptorului trebuie închisă pe durata gătirii pentru a nu întrerupe funcția astfel încât cuptorul să funcționeze cu cea mai ridicată eficiență energetică posibilă.

Atunci când folosiți această funcție, becul se stinge automat după 30 de sec.

Pentru instrucțiuni de gătire consultați capitolul „Informații și sfaturi”, Aer cald umed. Pentru recomandări generale privind economia de energie, consultați capitolul „Eficiența energetică”, Economisirea energiei.

7.3 Setarea: Funcții de încălzire

1. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire pentru a selecta o funcție de gătire.
2. Rotiți butonul de selectare pentru a seta temperatura °C.

- apăsați lung pentru a porni funcția: Încălzire rapidă. Este disponibil pentru anumite funcții ale cuptorului.

7.4 Setarea: Gătire la abur

1. Apăsați capacul sertarului pentru apă pentru a-l deschide.
2. Umpleți sertarul pentru apă cu 900 ml de apă.
3. Împingeți sertarul pentru apă la loc în poziția sa inițială.
4. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire pentru a selecta funcția de gătire .
5. Rotiți butonul de selectare pentru a seta temperatura °C.

7.5 Goliți rezervorul de apă

Indicator pentru rezervorul de apă



Rezervorul este plin.



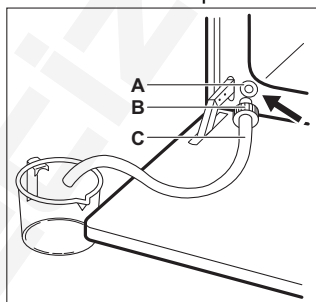
Rezervorul este pe jumătate plin.



Rezervorul este gol. Reumpleți rezervorul.

Dacă turnați prea multă apă în rezervor, o supapă de siguranță mută apa în exces în partea de jos a interiorului cuptorului.

1. Opritiți aparatul, lăsați-l cu ușa deschisă și așteptați până când aparatul se răcește.
2. Conectați țeava de evacuare C la supapa de evacuare A prin conectorul B.



3. Țineți capătul țevii sub nivelul de A și împingeți în mod repetat B pentru a colecta apa rămasă.
4. Detașați C și B uscați aparatul cu un burete moale.

7.6 Setarea: Gătire asistată

Fiecare preparat din acest submeniu are o funcție de gătire și temperatură recomandate. Puteți regla timpul și temperatura.

Când funcția se termină, verificați dacă mâncarea este gata.

Pentru unele dintre preparate puteți găti și cu Senzor de gătire. Gradul în care un fel de mâncare este gătit:

- În sânge
- Mediu
- Bine făcut

1. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la  pentru a introduce Meniu.
2. Selectați . Apăsați OK.
3. Rotiți butonul de control pentru a selecta un număr de preparat. Apăsați OK.
4. Puneți produsele în interiorul aparatului. Apăsați OK.

Gătire asistată

Legendă



Senzor de gătire disponibil. Așezați Senzor de gătire în cea mai groasă parte a vasului. Aparatul se oprește când temperatura setată de Senzor de gătire este atinsă.

Legendă



Adăugați apă la rezervor.



Preîncălziți aparatul înainte de a începe să gătiți.



Nivel raft.

Afișajul indică **P** și un **număr** al preparatului pe care îl puteți verifica în tabel.

Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii
1 Friptură de vită, în sânge		
2 Friptură de vită, mediu	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm bucăți groase	  2 tavă de gătit Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat.
3 Friptură de vită, bine făcut		
4 Friptură, medie	180 - 220 g per bucată; 3 cm felii groase	   3 tavă pentru coacere raft de sârmă Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat.
5 Friptură de vită / fierbere înăbușit (coastă superioară, pulpă superioară, groasă)	1.5 - 2 kg	  2 tavă pentru coacere raft de sârmă Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Adăugați lichid. Introduceți în aparat.
6 Friptură de vită, în sânge (gătire la temp. scăzută)		
7 Friptură de vită, mediu (gătire la temp. scăzută)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm bucăți groase	  2 tava de gătit Folosiți mirodeniile preferate sau doar sare și piper proaspăt măcinat. Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat.
8 Friptură de vită, bine făcută (gătire la temp. scăzută)		

	Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii
9	File, în sânge (gătire la temp. scăzută)		  2 tavă de gătit
10	File, mediu (gătire la temp. scăzută)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm bucăți groase	Folosiți mirodeniile preferate sau doar sare și piper proaspăt măcinat. Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat.
11	File, făcut (gătire la temp. scăzută)		
12	Friptură de vițel (de ex. spată)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm bucăți groase	  2 tavă pentru coacere raft de sârmă
			Utilizați mirodeniile favorite. Adăugați lichid. Friptură acoperită.
13	Friptură de ceafă de porc sau pulpă	1.5 - 2 kg	  1; tavă pentru coacere raft de sârmă
			La jumătatea duratei de gătire, întoarceți carnea.
14	Carne de porc (gătire la temperatură scăzută)	1.5 - 2 kg	  2 tavă de gătit
			Utilizați mirodeniile favorite. Pentru a obține o rumenire uniformă, întoarceți carnea după jumătate din durata de gătit.
15	File, proaspăt	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm bucăți groase	  2; tavă pentru coacere raft de sârmă
			Utilizați mirodeniile favorite.
16	Coaste de porc	2 - 3 kg; utilizați crud, 2 - 3 cm nervuri de rezervă subțiri	 3 cratiță adâncă
			Adăugați lichid pentru a acoperi baza unui preparat. La jumătatea duratei de gătire, întoarceți carnea.
17	Pulpă de miel cu os	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm bucăți groase	  2; friptură la tavă de gătit
			Adăugați lichid. La jumătatea duratei de gătire, întoarceți carnea.
18	Pui întreg	1 - 1.5 kg; Proaspăt	  2; preparat caserole pe tavă de gătit
			Utilizați mirodeniile favorite. Întoarceți puiul după jumătate din durata de gătit pentru a rumeni uniform.
19	Jumătate de pui	0.5 - 0.8 kg	  3 tavă de gătit
			Utilizați mirodeniile favorite.
20	Piept de pui	180 - 200 g per bucată	  2; preparat caserole raft de sârmă
			Utilizați mirodeniile favorite. Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte.
21	Pulpe de pui, proaspete	-	  3 tavă de gătit
			Dacă ați marinat mai întâi pulpele de pui, setați o temperatură mai redusă și gătiți-le mai mult timp.
22	Rață întreagă	2 - 3 kg	  2 tavă pentru coacere raft de sârmă
			Utilizați mirodeniile favorite. Puneți carnea pe friptură. Întoarceți rața la jumătatea duratei de gătire.

	Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii
23	Gâscă întreagă	4 - 5 kg	  2; cratiță adâncă Utilizați mirodeniile favorite. Puneți carnea în tava de gătit. Întoarceți gâsca după jumătate din durata de gătire.
24	Bucată de carne	1 kg	  2; raft de sârmă Utilizați mirodeniile favorite.
25	Pește întreg, la grătar	0.5 - 1 kg per pește	  2 tavă de gătit Umpleți peștele cu unt și folosiți mirodenii și ierburi aro- mate favorite.
26	File de pește	-	  3; preparat caserole pe raft de sârmă Utilizați mirodeniile favorite.
27	Prăjitură cu brânză	-	 2;  tavă demontabilă de 28 cm pe raft de sârmă
28	Prăjitură cu mere	-	 3; tavă de gătit
29	Tartă cu mere	-	 2; formă pentru plăcintă pe raft de sârmă
30	Plăcintă cu mere	-	 1  Formă de 22 cm pe raft de sârmă
31	Negresa	2 kg de aluat	 3 cratiță adâncă
32	Brioșe cu ciocolată	-	 3 tavă pentru brioșe pe raft de sârmă
33	Bucată de prăjitură	-	 2; tavă pentru pâine pe raft de sârmă
34	Cartofi copti	1 kg	 2; tavă de gătit Puneți cartofii întregi cu pielea în tava de gătit.
35	Cartofi wedges	1 kg	 3 tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt Utilizați mirodeniile favorite. Tăiați cartofii în bucăți.
36	Legume mixte la grătar	1 - 1.5 kg	 3 tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt Utilizați mirodeniile favorite. Tăiați legumele în bucăți.
37	Crochete, congelate	0.5 kg	 3; tavă de gătit
38	Cartofi, congelați	0.75 kg	 3; tavă de gătit
39	Lasagna cu carne / legume cu foi uscate de paste	1 - 1.5 kg	  1; preparat caserole raft de sârmă
40	Cartofi gratinați (cartofii cruzi)	1 - 1.5 kg	  1; preparat caserole raft de sârmă Rotiți preparatul la jumătatea duratei de gătire.
41	Pizza proaspătă, subțire	-	  2 tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt

	Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii
42	Pizza proaspătă, groasă	-	  2; tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt
43	Quiche	-	 2; formă pentru copt raft de sârmă
44	Baghetă / Ciabatta / Pâine albă	0.8 kg	  2; tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt Mai mult timp necesar pentru pâinea albă.
45	Pâine integrală / se-cară / neagră în tava de pâine	1 kg	  2; tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt/ raft de sârmă

7.7 Modificare: Setări

1. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la  pentru a introduce Meniu.
 2. Selectați . Apăsați OK.
 3. Rotiți butonul de selectare pentru a selecta setarea. Apăsați OK.
 4. Ajustați valoarea. Apăsați OK.
- Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit pentru a ieși din Meniu.

Meniu: Setări

	Setare	Valoare
01	Timpul	Modificare
02	Luminozitate display	1 - 5
03	Tonul de la taste	1 - Semnal sonor, 2 - Clic, 3 - Sunet oprit
04	Volum la apăsare taste	1 - 4
05	Senzor de gătire Acțiune	1 - Alarmă și oprire, 2 - Alarmă
06	Cronometru numără-toare directă	Pornit / Oprit
07	Iluminare	Pornit / Oprit
08	Încălzire rapidă	Pornit / Oprit
09	Semnal De Reamintire La Curățare	Pornit / Oprit
10	Wi-Fi	Pornit / Oprit
11	Operațiune de teleco-mandă automată	Pornit / Oprit
12	Dezactiveaza retea	Da / Nu

	Setare	Valoare
13	Modul demo	Codul de activare: 2468
14	Versiunea software	Verificare
15	Resetați toate opțiunile	Da / Nu

7.8 Economisirea de energie



Aparatul este prevăzut cu unele funcții care ajută la economisirea de energie în timpul procesului zilnic de gătire.

Asigură-te că ușa aparatului este închisă în timpul funcționării. Nu deschide ușa aparatului prea des în timpul gătirii. Menține garnitura ușii curată și asigură-te că este bine fixată în poziție.

Folosește vase metalice pentru o economie optimizată de energie.

Atunci când este posibil, nu preîncălzi aparatul înainte de gătire.

Ai grijă ca pauzele să fie cât mai mici între două coaceri, atunci când pregătești mai multe preparate o dată.

Gătirea cu ventilator

Atunci când este posibil, folosește funcțiile de gătit cu ventilator pentru a economisi energie.

Căldura reziduală

Ventilatorul și lumina vor fi în continuare active. Atunci când oprești aparatul, pe afișaj va fi apărea valoarea căldurii reziduale. Căldura poate fi utilizată pentru menținerea preparatelor calde.

Atunci când durata de gătire este mai mare de 30 de min, redu temperatura aparatului cu cel puțin 3 - 10 min înainte de încheierea gătirii. Căldura reziduală din interiorul aparatului va continua să gătească preparatul.

Folosește căldura reziduală pentru a încălzi alte preparate.

Menținerea caldă a alimentelor

Alege setarea pentru cea mai mică temperatură posibilă pentru a folosi căldura reziduală și menține preparatele calde. Indicatorul de căldură reziduală sau al temperaturii va apărea pe afișaj.

Gătire cu lumina stinsă

Oprește lumina pe durata gătirii. Aprinde-o doar atunci când este necesar.

Aer cald umed

Funcție concepută pentru a economisi energie în timpul gătirii.

Atunci când folosești această funcție, lumina se stinge automat după 30 de sec. Poți aprinde din nou lumina, însă această acțiune va reduce economia de energie estimată.

8. FUNCȚII SUPLIMENTARE

8.1 Blocare

Această funcție împiedică modificarea accidentală a funcției aparatului.

Activare atunci când aparatul este în funcțiune - modul de gătire setat va continua, dar panoul de comandă va fi blocat.

Activare atunci când aparatul este oprit - nu poate fi activată, panoul de comandă este blocat.

 OK - apăsați-le lung pentru a activa funcția.

Va fi emis un semnal sonor.  - va lumina intermitent de 3 ori atunci când funcția de blocare este activată.

 OK - apăsați lung pentru a opri funcția.

8.2 Oprirea automată

Din motive de siguranță, aparatul se oprește după o perioadă dacă o funcție de gătire este activă și nu modificați nicio setare.

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

Oprirea automată nu funcționează cu aceste funcții: Iluminare, Senzor de gătire, Temporizare.

8.3 Ventilator de răcire

Atunci când aparatul este în funcțiune, ventilatorul de răcire pornește automat pentru a menține reci suprafețele aparatului. Dacă oprești cuptorul, ventilatorul de răcire va continua să funcționeze până când aparatul s-a răcit.

9. FUNCȚIILE CEASULUI

9.1 Descrierea funcțiilor ceasului

 **Timpul**
Pentru a seta ceasul care afișează ora curentă.

 **Cronometru**
Pentru a seta timpul pentru numărarea inversă. La încheierea duratei este emis semnalul sonor. Această funcție nu are nicio influență asupra funcționării cuptorului.

	Pentru a seta durata gătirii. Când cronometrul ajunge la final, este emis semnalul sonor și funcția de gătire se va opri automat.
 Temporizare	Pentru a amâna pornirea și/sau terminarea gătirii.
 Cronometru numărătoare directă	Pentru a indica durata de funcționare a aparatului. Maximul este 23 h 59 min. Această funcție nu are niciun efect asupra operării cuptorului.

9.2 Setarea: Timpul

1. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la  pentru a introduce Meniu.
2. Rotiți butonul de comandă pentru a selecta  / Timpul.
3. Rotiți butonul de comandă pentru a seta ora.
4. Apăsați **OK**.

9.3 Setarea: Cronometru

1. Când aparatul este oprit, apăsați .
- Când aparatul este pornit, apăsați de  două ori.

Afișajul indică: 0:00 și .

2. Rotiți butonul de comandă pentru a seta Cronometru.
3. Apăsați **OK**. Cronometru începe imediat numărătoare inversă.

La încheierea duratei, apăsați **OK** și rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit.

9.4 Setarea: Durată gătire

1. Rotiți butonul de selectare pentru a selecta funcția de gătire și pentru a seta temperatura.
2. Apăsați  în mod repetat.

Afișajul indică: 0:00 și .

3. Rotiți butonul de comandă pentru a seta Durată gătire.

4. Apăsați **OK**.

Cronometru începe imediat numărătoare inversă.

La încheierea duratei, apăsați **OK** și rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit.

9.5 Setarea: Temporizare

1. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire pentru a selecta funcția.

2. Apăsați  în mod repetat.

Afișajul arată: setarea Timp  START .

3. Rotiți butonul de comandă pentru a seta ora de start.

4. Apăsați **OK**.

Afișajul indică: --:--  STOP .

5. Rotiți butonul de comandă pentru a seta ora de terminare.

6. Apăsați **OK**.

Cronometru începe numărătoare inversă la ora de start setată.

La încheierea duratei, apăsați **OK** și rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit.

9.6 Pornirea și oprirea: Cronometru numărătoare directă

1. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la  pentru a introduce Meniu.

2. Rotiți butonul de comandă pentru a selecta  / Cronometru numărătoare directă. Consultați capitolul „Utilizarea zilnică”, Meniu: Setări.

3. Apăsați **OK**.

4. Rotiți butonul de comandă pentru a porni și opri funcția.

5. Apăsați **OK**.

10. UTILIZAREA ACCESORIILOR

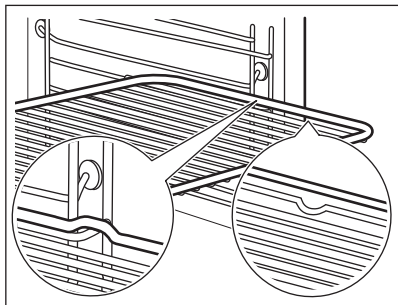
AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

10.1 Introducerea accesoriilor

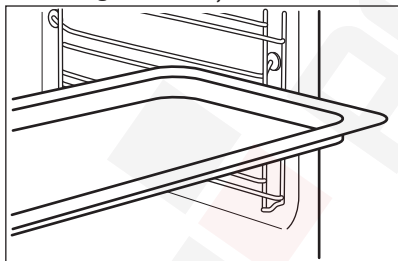
O mică adâncitură în partea de sus sporește siguranța. Adânciturile sunt și dispozitive anti-răsturnare. Marginea ridicată a raftului împiedică alunecarea vaselor de pe raft.

Raft sârmă



Împingeți raftul pe șinele de ghidare ale suportului pentru rafturi și asigurați-vă că piciorușele sunt îndreptate în jos.

Tavă de gătit / Cratiță adâncă



Împingeți tava pe șinele de ghidare.

10.2 Senzor de gătire

Acesta măsoară temperatura din interiorul alimentului.

Există două temperaturi care trebuie setate:

- °C - temperatura din interiorul aparatului.

-  - temperatura zonei de mijloc a alimentului.

Pentru rezultate optime de gătire:

- Ingredientele trebuie să fie la temperatura camerei.
- Nu se va utiliza pentru preparate lichide.
- În timpul gătirii, acul senzorului de gătire trebuie introdus complet în vas.

Gătire cu: Senzor de gătire

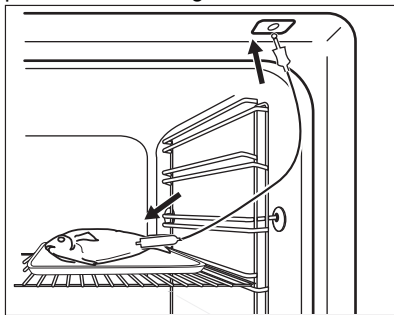
AVERTISMENT!

Există riscul de arsuri pe măsură ce Senzorul alimentar și suporturile raftului devin fierbinți. Nu atingeți mânerul senzorului alimentar cu mâinile goale. Folosiți întotdeauna mănuși de cuptor.

1. Pornește aparatul.
2. Setezi o funcție de încălzire și, dacă este necesar, temperatura cuptorului.
3. Introduceți Senzorul de gătire în interiorul preparatului:

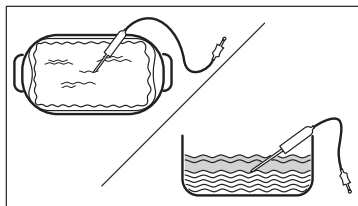
Carne, pasăre și pește

Introduceți întregul ac al Senzorului de gătire în mijlocul cărnii sau peștelui, în partea sa cea mai grosă.



Caserolă

Introduceți vârful Senzorului exact în mijlocul caserolei. Senzorul trebuie să rămână într-un loc fix în timpul gătirii. Folosiți un ingredient solid pentru a realiza acest lucru. Folosiți marginea tăvii de gătit pentru a sprijini mânerul de silicon al Senzorului. Vârful Senzorului nu trebuie să atingă fundul tăvii de gătit.



4. Introduceți senzorul de gătire în priza aflată pe peretele lateral din interiorul aparatului. Consultați „Descrierea produsului”.

Afișajul indică temperatura curentă a senzorului de gătire.

5. - apăsați pentru a seta temperatura zonei de mijloc a senzorului.

6. Apăsați OK.

Când alimentul atinge temperatura setată, este emis semnalul sonor. Puteți alege să opriți sau să continuați gătit pentru a vă asigura că mâncarea este bine făcută.

7. Scoateți conectorul senzorului de gătire din priză și preparatul din aparat.

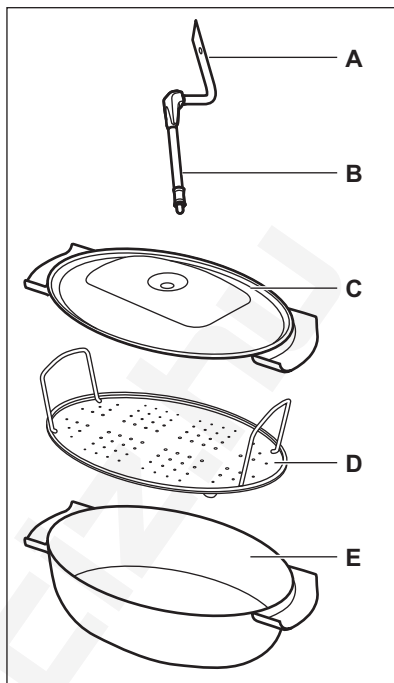
10.3 Vas de copt dietetic pentru gătitul la abur



Vasul pentru coacere dietetic nu este furnizat împreună cu aparatul. Pentru mai multe informații, contactați furnizorul dvs. local.

Vas pentru gătit meniu dietetic constă din:

- A. Injector - pentru gătit direct cu abur,
- B. Tub injector - pentru gătit la abur,
- C. Capac,
- D. Grătar din oțel,
- E. Bol de sticlă.



Nu realizați următoarele:

- Nu puneți vasul pentru coacere fierbinte pe suprafețe reci / ude.
- Nu turnați lichide reci în vasul de gătit atunci când acesta este fierbinte.
- Nu utilizați vasul de gătit pe o suprafață de gătit fierbinte.
- Nu curățați vasul de gătit cu agenți abrazivi, degresanți și pudră.

10.4 Gătitul la abur într-un vas pentru gătit dietetic

1. Puneți mâncarea pe grill-ul din oțel și acoperiți-l cu capacul.
2. Introduceți tubul injector în orificiul din capac.
3. Puneți vasul de copt pe a doua poziție pentru raft.
4. Conectați tubul injector la alimentarea cu abur. Consultați capitolul „Descrierea produsului”.
5. Setati aparatul pentru funcția de gătit cu abur.

10.5 Gătire directă cu abur

Puneți alimentele pe grătarul din oțel în vasul de copt. Adăugați puțină apă. Nu utilizați capacul.

Când gătiți porții mari de carne, puneți injectorul în interiorul vasului.



AVERTISMENT!

Este posibil ca injectorul să fie fierbinte în timpul funcționării aparatului. Folosiți întotdeauna mănuși de cuptor. Scoateți injectorul din aparat atunci când nu utilizați funcția abur.

1. Puneți injectorul în tubul injector. Conectați celălalt capăt la orificiul de admisie a aburului. Consultați capitolul „Descrierea produsului”.
2. Puneți vasul de copt pe prima sau a doua poziție pentru raft. Verificați dacă tubul injector nu este blocat. Țineți injectorul departe de elementul de încălzire.
3. Setati aparatul pentru funcția de gătire cu abur.

11. INFORMAȚII ȘI SFATURI

11.1 Recomandări pentru gătit

Temperatura și duratele de gătire din tabele sunt doar orientative. Acestea depind de rețetele și de calitatea și cantitatea ingredientelor utilizate.

Aparatul dvs. poate coace sau frige diferit de aparatul dvs. anterior. Sfaturile de mai jos prezintă setările recomandate pentru temperatură, durata gătirii și poziția raftului pentru anumite tipuri de alimente.

Dacă nu puteți găsi setările pentru o rețetă specială, căutați alta similară.

Simboluri utilizate în tabele:

	Tipul alimentelor
	Funcția de încălzire
	Temperatură
	Accesoriu
	Poziție raft



Durată gătire (min)

11.2 Aer cald umed - accesorii recomandate

Folosiți forme și recipiente în culori închise, fără reflexie. Acestea absorb mai bine căldura decât vasele deschise la culoare și cu reflexie.

- **Tigaie pentru pizza** - închisă la culoare, fără reflexie, diametru 28cm
- **Vas de copt** - închis la culoare, fără reflexie, diametru 26cm
- **Ramekins** - ceramică, diametru 8cm, înălțime 5 cm
- **Formă pentru aluat fraged** - închisă la culoare, fără reflexie, diametru 28cm

11.3 Aer cald umed

Pentru cele mai bune rezultate, respectați sugestiile din tabelul de mai jos.

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

		°C		
Pizza congelată, 0,35 kg	raft sârmă	220	2	10 - 15
Ruladă	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	25 - 35
Negresă	tavă de gătit sau tavă de colectare	175	3	25 - 30
Soufflê, 6 bucăți	vas ceramic ramekin pe raft de sârmă	200	3	25 - 30
Blat de pandișpan	formă pentru aluat fraged pe raft de sârmă	180	2	15 - 25
Sandviș Victoria	vas de copt pe raft de sârmă	170	2	40 - 50
Pește fiert, 0,3 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	20 - 25
Pește întreg, 0,2 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	25 - 35
File de pește, 0,3 kg	tavă de pizza pe raft de sârmă	180	3	25 - 30
Carne fiartă, 0,25 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	200	3	35 - 45
Șașlăc, 0,5 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	200	3	25 - 30
Prăjituri, 16 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	20 - 30
Pricomigdale, 24 de bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	25 - 35
Brioșe, 12 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	30 - 40
Pateuri sărate, 20 de bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	25 - 30
Fursecuri, 20 de bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	150	2	25 - 35
Mini tarte, 8 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	20 - 30
Legume, fierte, 0,4 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	35 - 45
Omlă vegetariană	tavă de pizza pe raft de sârmă	200	3	25 - 30
Legume mediteraneene, 0,7 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	4	25 - 30

11.4 Informații pentru institutele de testare

Teste conforme cu IEC 60350-1.

				°C	
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă	Încalzire sus si jos	Tavă de gătit	3	170	20 - 35
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă	Aer cald cu ventilatie	Tavă de gătit	3	150 - 160	20 - 35
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă	Aer cald cu ventilatie	Tavă de gătit	2 și 4	150 - 160	20 - 35
Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm	Încalzire sus si jos	Raft sârmă	2	180	70 - 90
Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm	Aer cald cu ventilatie	Raft sârmă	2	160	70 - 90
Pandișpan fără grăsimi, formă pentru tort Ø26 cm 1)	Încalzire sus si jos	Raft sârmă	2	170	40 - 50
Pandișpan fără grăsimi, formă pentru tort Ø26 cm 1)	Aer cald cu ventilatie	Raft sârmă	2	160	40 - 50
Pandișpan fără grăsimi, formă pentru tort Ø26 cm 1)	Aer cald cu ventilatie	Raft sârmă	2 și 4	160	40 - 60
Biscuit sfărâmicios	Aer cald cu ventilatie	Tavă de gătit	3	140 - 150	20 - 40
Biscuit sfărâmicios	Aer cald cu ventilatie	Tavă de gătit	2 și 4	140 - 150	25 - 45
Biscuit sfărâmicios	Încalzire sus si jos	Tavă de gătit	3	140 - 150	25 - 45
Pâine prăjită, 4 - 6 bucăți 1)	Grill	Raft sârmă	4	maxim	1 - 5
Burger de vită, 6 bucăți, 0,6 kg 2)	Grill	Raft sârmă, tavă de scurgere	4	maxim	20 - 30

1) Preîncălziți aparatul timp de 10 minute.

2) Puneți raftul de sârmă pe al treilea nivel și tava de colectare pe al doilea nivel al cuptorului. Preîncălziți aparatul timp de 10 minute. Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de gătire.

12. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

12.1 Observații privind curățarea

Agenți de curățare

- Curățați partea din față a aparatului doar cu o lavetă din microfibră, cu apă caldă și un detergent neagresiv.
- Folosiți o soluție de curățare dedicată pentru suprafețe metalice.
- Curățați petele cu un detergent neutru.

Utilizarea zilnică

- Curățați interiorul aparatului după fiecare utilizare. Acumularea de grăsimi sau de orice alte reziduuri poate produce un incendiu.
- Umezeala poate produce condens în aparat sau pe panourile de sticlă ale ușii. Pentru a reduce condensul, lăsați aparatul să funcționeze timp de 10 minute înainte de gătire. Nu depozitați preparatele în aparat pentru mai mult de 20 de minute. Uscați interiorul aparatului numai cu o lavetă din microfibră după fiecare utilizare.

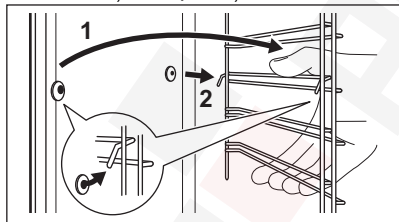
Accesorii

- Curățați toate accesoriile după fiecare utilizare și lăsați-le să se usuce. Folosiți doar o lavetă din microfibră, apă caldă și un detergent neagresiv. Nu curățați accesoriile în mașina de spălat vase.
- Nu curățați accesoriile anti-aderente folosind un agent de curățare abraziv sau obiecte cu muchii ascuțite.

12.2 Scoaterea suporturilor raftului

Scoateți suporturile raftului pentru a curăța aparatul.

1. Opriti aparatul și așteptați să se răcească.
2. Trageți partea din față a suportului pentru rafturi și îndepărtați-o de peretele lateral.
3. Trageți partea din spate a suportului pentru raft și îndepărtați-o de peretele lateral și îndepărtați.



Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.

Știfturile de fixare de pe ghidajele telescopice trebuie să fie îndreptate spre față.

12.3 Curățare pirolitică

⚠️ AVERTISMENT!

Există pericolul de arsuri.

⚠️ ATENȚIE!

Dacă sunt instalate alte aparate în același compartiment, nu le utilizați simultan cu această funcție. Acest lucru poate deteriora cuptorul.

Nu porniți funcția dacă nu ați închis complet ușa cuptorului.

Becul cuptorului rămâne stins pe durata curățării.

1. Opriti aparatul și așteptați să se răcească.
2. Scoateți toate accesoriile.
3. Curățați podeaua cuptorului și geamul de la interior al ușii folosind apă caldă, o lavetă moale și un detergent neutru.
4. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire pentru a intra în meniu .
5. Rotiți butonul de comandă pentru a selecta Curățare și apăsați OK.

Opțiune	Durata
C1 - Curățare ușoară	1 h
C2 - Curățare normală	1 h 30 min
C3 - Curățare profundă	2 h 30 min

6. Rotiți butonul de comandă pentru a selecta programul de curățare și apăsați OK.
7. Apăsați OK pentru a porni curățarea.
8. După curățare, rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit. Atunci când cuptorul ajunge la temperatura setată, ușa se blochează. Până când ușa se deblochează, afișajul indică .
- După ce cuptorul se răcește din nou, ușa se deblochează.
9. Așteptați până când aparatul este rece și apoi curățați interiorul acestuia cu o lavetă moale.

12.4 Semnal De Reamintire La Curățare

Aparatul vă reamintește când să-l curățați folosind curățarea pirolitică. se aprinde intermitent pe afișaj timp de 5 sec după fiecare sesiune de gătire.

1. Introduceți Meniu pentru a opri semnalul de reamintire.
2. Selectați Setări, Semnal De Reamintire La Curățare.

12.5 Curățarea rezervorului de apă

AVERTISMENT!

Nu introduceți apă în rezervorul de apă în timpul procedurii de curățare.

1. Opriți aparatul.
2. Puneți o cratiță adâncă sub alimentarea cu abur.
3. Turnați apă în sertarul pentru apă: 850 ml. Adăugați acid citric: 5 lingurițe. Așteptați 60 min.
4. Porniți aparatul și setați funcția: Umiditate scăzută. Setați temperatura la 230 °C.
5. Opriți aparatul după 25 de min și așteptați să se răcească.

6. Porniți aparatul și setați funcția: Umiditate scăzută. Setați temperatura între 130 și 230 °C.
7. Opriți aparatul după 10 minute și așteptați să se răcească.
8. Goliți rezervorul de apă. Consultați capitolul Utilizarea zilnică, „Golirea rezervorului de apă”.

Pentru a preveni formarea reziduurilor de calcar, goliți rezervorul de apă după fiecare gătire cu abur.

9. Clătiți rezervorul de apă și curățați resturile de calcar cu o lavetă moale.
10. Curățați țeava de evacuare cu apă caldă și un detergent neutru.

Tabelul de mai jos indică intervalul de duritate a apei (dH) cu nivelul corespunzător de depuneri de calciu și calitatea apei. Când duritatea apei este mai mare de 4, umpleți sertarul pentru apă cu apă îmbuteliată.

Duritate apă		Bandă de test	Depunere de calciu (mg/l)	Clasificarea apei	Curățați rezervorul de apă la fiecare
Nivel	dH				
1	0 - 7		0 - 50	moale	75 de cicluri - 2,5 luni
2	8 - 14		51 - 100	duritate moderată	50 de cicluri - 2 luni
3	15 - 21		101 - 150	dură	40 de cicluri - 1,5 luni
4	22 - 28		peste 151	foarte dură	30 de cicluri - 1 lună

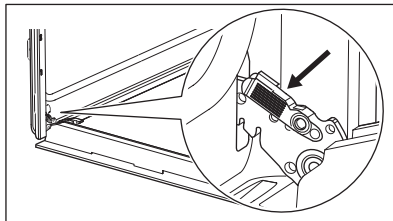
12.6 Scoaterea și montarea ușii

Ușa cuptorului are trei panouri de sticlă. Puteți să scoateți ușa și panourile de sticlă de la interior pentru a le curăța. Citiți toate instrucțiunile de la „Scoaterea și instalarea ușii” înainte de a scoate panourile de sticlă.

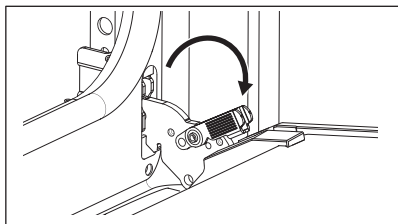
ATENȚIE!

Nu utilizați aparatul fără panourile de sticlă.

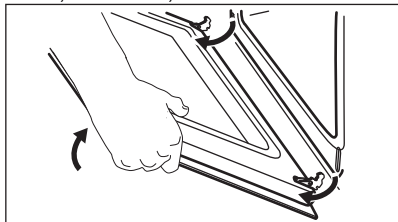
1. Deschideți ușa complet și țineți ambele balamale.



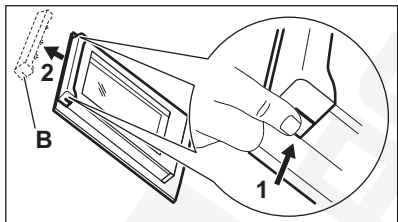
2. Ridicați și trageți încuierile până când se aude un clic.



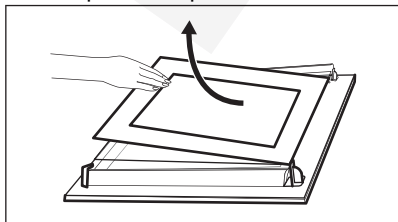
3. Închideți ușa cuptorului până la jumătate în prima poziție de deschidere. După aceea, ridicați și trageți pentru a scoate ușa din locaș.



4. Puneți ușa pe o lavetă moale pe o suprafață stabilă.
5. Țineți garnitura ușii **B** pe partea superioară a ușii de ambele părți și apăsați-o către interior pentru a elibera clema.



6. Trageți garnitura ușii spre față pentru a o scoate.
7. Țineți panourile de sticlă ale ușii de partea superioară și scoateți-le cu atenție unul câte unul. Începeți de la panoul superior. Asigurați-vă că sticla iese complet din suporturi.



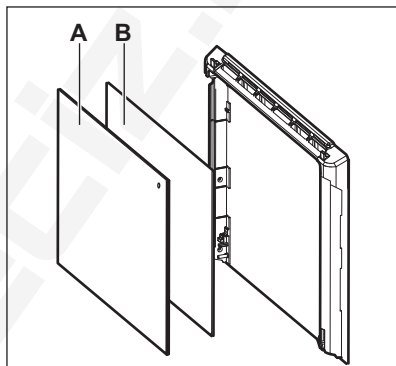
8. Curățați panourile de sticlă cu apă caldă și săpun. Uscăți cu atenție panourile de sticlă. Nu curățați panourile de sticlă în mașina de spălat vase.

9. După curățare, instalați panourile de sticlă și ușa cuptorului.

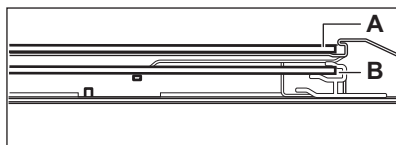
Dacă ușa este instalată corect, veți auzi un clic la închiderea clemelor.

Verificați dacă ați pus la loc panourile din sticlă (**A** și **B**) în ordinea corectă. Verificați simbolul / imprimarea de pe partea laterală a panoului de sticlă. Fiecare dintre panourile de sticlă are un simbol diferit pentru a facilita dezamblarea și asamblarea.

Dacă este instalată corect, garnitura ușii face clic.



Asigurați-vă că ați montat corect în locașul său panoul din sticlă din mijloc.



12.7 Înlocuirea becului

⚠ AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.
Becul poate fi fierbinte.

1. Opriti aparatul și așteptați să se răcească.
2. Deconectați aparatul de la alimentarea de la rețea.
3. Puneți laveta pe podeaua cuptorului.

ATENȚIE!

Țineți întotdeauna becul cu halogen cu o cârpă pentru a preveni arderea reziduurilor de grăsime pe bec.

Becul din spate

1. Rotiți capacul de sticlă și scoateți-l.

2. Curățați capacul de sticlă.
3. Înlocuiți becul cu un bec adecvat rezistent la o temperatură de 300 °C.
4. Montați capacul de sticlă.

13. DEPANAREA

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

13.1 Ce trebuie făcut dacă...

Problemă	Verificați dacă...
Aparatul nu poate fi activat sau utilizat.	Aparatul este conectat corect la o sursă de alimentare electrică.
Aparatul nu se încălzește.	Oprirea automată este dezactivată.
Aparatul nu se încălzește.	Ușa aparatului este închisă.
Aparatul nu se încălzește.	Siguranța nu este arsă.
Aparatul nu se încălzește.	Blocare este dezactivat.
Becul este stins.	Aer cald umed - este activat.
Becul nu funcționează.	Becul este ars.
Senzor de gătire nu funcționează.	Fișa Senzor de gătire este introdusă complet în priză.
Err C2	Ați scos fișa Senzor de gătire din priză.
Err C3	Ușa aparatului este închisă sau încuietoarea ușii nu este stricată.
Err F102	Ușa aparatului este închisă.
Err F102	Încuietoarea ușii nu este stricată.
Afișajul indică 00:00.	A fost o pană de curent. Setați timpul.
Există apă în interiorul cuptorului.	Nu există prea multă apă în rezervorul de apă.
 - indicatorul este stins.	Nu există suficientă apă în rezervorul de apă. Dacă începe să se scurgă apă în aparat și indicatorul este în continuare oprit, contactați un Centru de service autorizat.
 - indicatorul este aprins.	Nu există suficientă apă în rezervor. Dacă rezervorul este plin și indicatorul tot mai este aprins, contactați un Centru de service autorizat.

Problemă	Verificați dacă...
Gătirea cu abur nu funcționează.	Nu există reziduuri de calcar în deschiderea alimentării cu abur.
Gătirea cu abur nu funcționează.	Există apă în rezervorul de apă.
Golirea rezervorului de apă durează mai mult de trei minute sau apa curge din orificiul de alimentare cu abur.	Nu există reziduuri de calcar în deschiderea alimentării cu abur. Curățați rezervorul de apă.



Dacă afișajul prezintă un cod de eroare care nu se regăsește în acest tabel, opriți și porniți siguranța pentru a reporni aparatul. În cazul în care codul de eroare apare din nou, contactați un Centru de service autorizat.

13.2 Date pentru service

Dacă nu puteți remedia problema de unul singur, contactați comerciantul sau un centru de service autorizat.

Datele necesare solicitate de centrul de service se găsesc pe plăcuța cu date tehnice. Plăcuța cu datele tehnice se află pe cadrul frontal al aparatului. Este vizibilă atunci când deschideți ușa. Nu scoateți plăcuța cu date tehnice din aparat.

Îți recomandăm să notezi datele aici:

Model (MOD.):

Numărul produsului (PNC):

Numărul de serie (S.N.):

14. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

14.1 Informații despre produs și Fișa cu informații despre produs în conformitate cu Regulamentul UE privind etichetare ecologică și energetică

Denumirea furnizorului	Electrolux
Identificarea modelului	EOC6P77WX 949494857
Index de eficiență energetică	81.2
Clasă de eficiență energetică	A+
Consum de energie cu o încărcătură standard, modul convențional	0.93kWh/ciclu
Consum de energie cu o încărcare standard, în modul ventilație	0.69kWh/ciclu
Număr de cavități	1
Sursă de căldură	Energie electrică
Volumul	72l
Tip cuptor	Cuptor încorporabil
Masă	32.8kg

IEC/EN 60350-1 - Aparat de gătit electrocasnice - Partea 1: Gamă, cuptoare, cuptoare cu abur și grill-uri - Metodă pentru măsurarea performanței.

15. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

Reciclați materialele marcate cu simbolul . Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajutați la protejarea mediului și a sănătății umane și la reciclarea deșeurilor din aparatele electrice și electrocasnice. Nu aruncați aparatele

marcate cu acest simbol  împreună cu deșeurile menajere. Returnați produsul la centrul local de reciclare sau contactați administrația orașului dvs.

Добро дошли у Electrolux! Хвала што сте изабрали наш уређај.



У тежњи да постигнемо еколошку одрживост, смањујемо количину папира и пружамо комплетна корисничка упутства у електронском облику. Комплетно корисничко упутство можете погледати на **electrolux.com/manuals**
Погледајте савете за коришћење, брошуре и информације за решавање проблема, сервис и поправку на **electrolux.com/support**



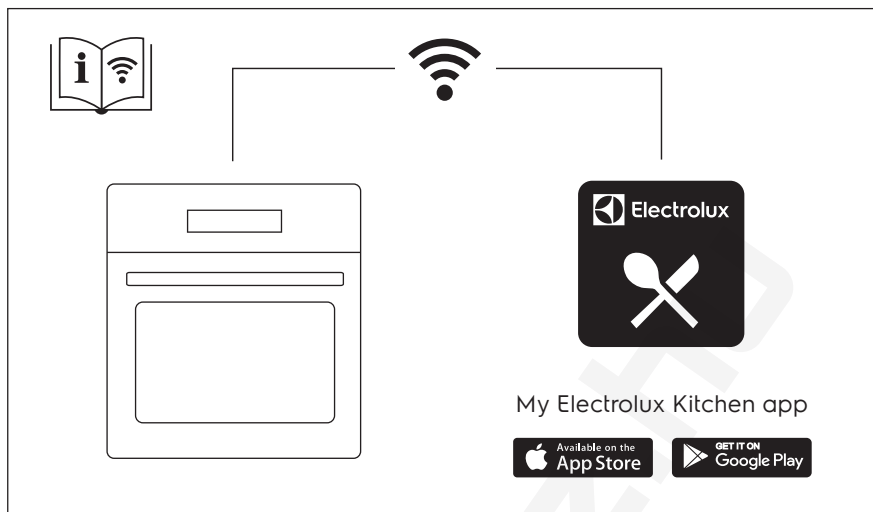
За још више рецепата, савета и метода решавања проблема преузмите апликацију **My Electrolux Kitchen**.



Задржано право измена.

САДРЖАЈ

1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ.....	272
2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА.....	274
3. ИНСТАЛАЦИЈА.....	277
4. ОПИС ПРОИЗВОДА.....	279
5. КОМАНДНА ТАБЛА.....	279
6. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ.....	280
7. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА.....	281
8. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ.....	287
9. ФУНКЦИЈЕ САТА.....	288
10. КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА.....	289
11. КОРИСНИ САВЕТИ.....	291
12. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ.....	294
13. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА.....	297
14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	299
15. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА.....	299



1. ⚠ ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ

Пре инсталације и коришћења уређаја, пажљиво прочитајте приложено упутство. Произвођач није одговоран за било какве повреде или штету које су резултат неисправне инсталације или употребе. Чувајте упутство за употребу на безбедном и приступачном месту за будуће коришћење.

1.1 Безбедност деце и осетљивих особа

- Овај уређај могу да користе деца старија од 8 година и особе са смањеним физичким, чулним или менталним способностима, као особе којима недостају искуство и знање, уколико им се обезбеди надзор или им се дају упутства у вези са употребом уређаја на безбедан начин и уколико схватају могуће опасности. Децу млађа од 8 година, као и особе са веома тешким и сложеним инвалидитетом, треба држати даље од уређаја, осим ако су под сталним надзором.
- Децу треба контролисати како се не би играла са уређајем и мобилним уређајима са My Electrolux Kitchen .
- Држите сву амбалажу даље од деце и одложите је на одговарајући начин.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Држите децу и кућне љубимце даље од уређаја када уређај ради и када се хлади.
- Ако овај апарат има уређај за безбедност деце, треба га активирати.
- Деца не смеју да обављају чишћење и корисничко одржавање уређаја без надзора.

1.2 Опште мере безбедности

- Овај уређај је намењен само за кување.

- Овај уређај је намењен за употребу у једном домаћинству у затвореним просторима.
- Уређај се може користити у канцеларијама, хотелским собама, мотелима, пансионима, сеоским туристичким домаћинствима и сличним објектима за смештај где употреба не би превазилазила (просечан) ниво потрошње по домаћинству.
- Само квалификована особа може да монтира овај уређај и замени кабл.
- Не користите овај уређај пре него што га уградите.
- Искључите уређај из струје пре било каквог одржавања.
- Уколико је кабл за напајање оштећен, њега мора да замени произвођач, одговарајући овлашћени сервисни центар или лица сличне квалификације, како би се избегла електрична опасност.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уверите се да је уређај искључен пре него што замените сијалицу како бисте избегли могућност да дође до електричног шока.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Треба водити рачуна да се избегне додиривање грејних елемената или унутрашњих површина апарата.
- Када вадите прибор или посуђе из рерне или их стављате у рерну, увек носите заштитне рукавице.
- Користите само температурни сензор (сензор температуре у средини печеног меса) који је препоручен за овај уређај.
- Да бисте уклонили шине које држе решетке, прво повуците предњи део шина, а затим задњи део да бисте их одвојили од бочних зидова. Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом.
- Немојте користити парочистач за чишћење уређаја.
- Немојте користити груба абразивна средства за чишћење или оштре металне сунђере за чишћење стаклених врата јер они могу изгребати површину због чега може доћи до распрскавања стакла.

- Пре пиролитичког чишћења, уклоните сав прибор из перне, као и остатке хране или масноће које су просуте/ наталожене унутар уређаја.

2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА

2.1 Монтажа

УПОЗОРЕЊЕ!

Само квалификована особа може да инсталира овај уређај.

- Уклоните комплетну амбалажу.
- Немојте да инсталирате или користите оштећен уређај.
- Придржавајте се упутстава за монтирање које сте добили уз уређај.
- Увек водите рачуна приликом померања уређаја зато што је тежак. Увек користите заштитне рукавице и затворену обућу.
- Не вуците уређај за ручицу.
- Инсталирајте уређај на сигурно и прикладно место које испуњава захтеве за инсталацију.
- Неопходно је придржавати се минималног растојања од других уређаја и кухињских елемената.
- Пре монтаже уређаја, проверите да ли се врата уређаја отварају без задршке.
- Овај уређај је опремљен системом за електрично хлађење. Мора се употребљавати са извором електричног напајања.

Минимална висина кухињског елемента (минимална висина елемента испод радне плоче)	590 (600) mm
Ширина кухињског елемента	560 mm
Дубина кухињског елемента	550 (550) mm
Висина предње стране уређаја	594 mm
Висина задње стране уређаја	576 mm
Ширина предње стране уређаја	595 mm

Ширина задње стране уређаја	559 mm
Дубина уређаја	569 mm
Дубина уграђеног уређаја	548 mm
Дубина са отвореним вратима	1022 mm
Минимална величина вентилационог отвора. Отвор постављен на доњој задњој страни	560x20 mm
Дужина кабла за напајање. Кабл је постављен у десном углу са задње стране	1500 mm
Монтажни завртњи	4x25 mm

2.2 Прикључење на електричну мрежу

УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од пожара и струјног удара.

- Сва прикључивања струје треба да обави квалификован електричар.
- Уређај мора да буде уземљен.
- Уверите се да су параметри на плочици са техничким карактеристикама компатибилни са одговарајућим параметрима електричне мреже за напајање.
- Увек користите прописно уграђену утичницу са заштитом од струјног удара.
- Немојте да користите адаптере са више утичница и продужне каблове.
- Проверите да нисте оштетили главно напајање и кабл за напајање. Уколико струјни кабл треба да се замени, то треба да обави наш овлашћени сервисни центар.
- Не дозволите да кабл за напајање додирује или дође близу вратима

уређаја или ниши испод уређаја, нарочито када уређај ради или када су врата врела.

- Заштита од удара делова под напоном и изолованих делова мора да се причврсти тако да не може да се уклони без алата.
- 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 да погледате табелу:

Укупна снага (W)	Пресек кабла (mm ²)
максимално 1380	3x0.75
максимално 2300	3x1
максимално 3680	3x1.5

Проводник за уземљење (зелени/жути проводник) мора бити за 2 cm дужи од

браон проводника за фазу и плавог проводника за нулу.

2.3 Употреба

УПОЗОРЕЊЕ!

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

- Немојте да мењате спецификацију овог уређаја.
- Водите рачуна да отвори за вентилацију не буду запушени.
- Не остављајте уређај без надзора током рада.
- Уређај треба искључити након сваке употребе.
- Будите опрезни кад отварате врата уређаја док он ради. Може се десити да изађе врео ваздух.
- Немојте руковати уређајем када су вам мокрe руке или када је он у контакту са водом.
- Немојте излагати отворена врата великом оптерећењу.
- Немојте користити уређај као радну површину или простор за одлагање.
- Пажљиво отворите врата уређаја. Коришћење састојака који садрже алкохол може довести до испаравања алкохола и мешања са ваздухом.
- Варнице или отворени пламен не смеју да буду у близини уређаја када отварате врата.
- Запаљиве материје или предмете натопљене запаљивим материјама немојте стављати унутар и поред уређаја или на њега.
- Не делите своју лозинку за Wi-Fi.

УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од оштећења уређаја.

- Да бисте спречили оштећење или губитак боје на емајлираним површинама:
 - Немојте стављати посуђе из рерне или друге предмете у уређају директно на дно.
 - Не стављајте алуминијумску фолију директно на дно унутрашњости уређаја.

- Немојте сипати воду директно у врућ уређај.
- Немојте држати у уређају влажно посуђе и храну након завршетка кувања.
- Будите пажљиви када скидате или постављате прибор.
- Губитак боје на емајлираним површинама или нерђајућем челику не утиче на сам рад уређаја.
- Користите дубоки плех за заливане колаче. Воћни сок може да остави трајне мрље.
- Док спремате јело, врата уређаја треба увек да буду затворена.
- Ако је уређај монтиран иза панела намештаја (нпр. врата), обезбедите да приликом рада врата никада не буду затворена. Иза затвореног панела намештаја могу да се накупе топлота и влага и проузрокују накнадно оштећење уређаја, кућишта или пода. Не затварајте панел намештаја све док се уређај у потпуности не охлади након коришћења.

2.4 Нега и чишћење

УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од повреде, пожара или оштећења уређаја.

- Пре одржавања искључите уређај и извучите струјни 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 очистите влажном меком крпом. Користите искључиво неутралне детерџенте. Немојте користити абразивне производе, абразивне јастучиће за чишћење, раствараче или металне предмете.

- Уколико користите спреј за перну, придржавајте се упутстава о безбедности на амбалажи.

2.5 Пиролитичко чишћење

УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од повреде/пожара/хемијске емисије (гасова) у пиролитичком режиму.

- Пре спровођења пиролитичког чишћења и почетног предгревања, из унутрашњости рерне уклоните следеће:
 - све остатке хране, уље или масноће које су просуте/наталожене;
 - све предмете које је могуће уклонити (укључујући полице, бочне шине итд., испоручене с уређајем) нарочито посуде, плехове, тацне, прибор, итд. који имају нелепљиве површине.
- Пажљиво прочитајте сва упутства за пиролитичко чишћење.
- Држите децу подаље од уређаја током пиролитичког чишћења. Уређај постаје вreo и вreo ваздух се ослобађа из предњих отвора за хлађење.
- Операција пиролитичког чишћења одвија се на високој температури, због чега може доћи до ослобађања испарења насталих од остатака хране и материјала од којих је уређај направљен, те стога препоручујемо следеће:
 - обезбедите добру вентилацију током и након пиролитичког чишћења.
 - обезбедити добру вентилацију током и након почетног предгревања.
- Немојте просипати или наносити воду на врата пећнице током и након пиролитичког чишћења да не бисте оштетили стаклене плоче.
- Испарења која генеришу све пиролитичке пећнице/остаје кувања описани су као безбедни за људе, укључујући децу или лица са здравственим проблемима.
- Држите кућне љубимце подаље од уређаја током и након пиролитичког чишћења и почетног предгревања.

Мали кућни љубимци (нарочито птице и гмизавци) могу бити врло осетљиви на температурне промене и испуштена испарења.

- Нелепљиве површине посуда, плехова, тацни, прибора итд. могу се оштетити услед високих температура током пиролитичког чишћења у свим пиролитичким рернама, а могу бити и извор мањих штетних испарења.

2.6 Кување на пари

УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од опекотина и оштећења уређаја.

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

2.7 Унутрашње осветљење

УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од струјног удара.

- Када се ради о сијалицама унутар производа и резервних делова, сијалице које се продају засебно: Ове сијалице су намењене да издрже екстремне физичке услове у кућним апаратима, као што су температура,

вибрације, влага, или су намењене да сигнализирају информације о радном стању уређаја. Нису предвиђене за употребу у другим уређајима и нису погодне за осветљавање просторија у домаћинству.

- Овај производ садржи извор светлости чија је класа енергетске ефикасности G.
- Користите само сијалице које имају исту спецификацију.

2.8 Сервисирање

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

2.9 Одлагање

УПОЗОРЕЊЕ!

Опасност од повређивања или гушења.

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

3. ИНСТАЛАЦИЈА

УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

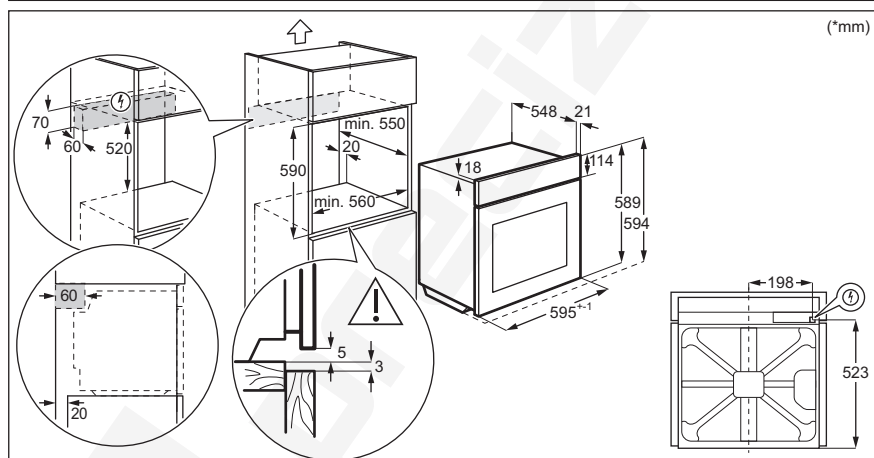
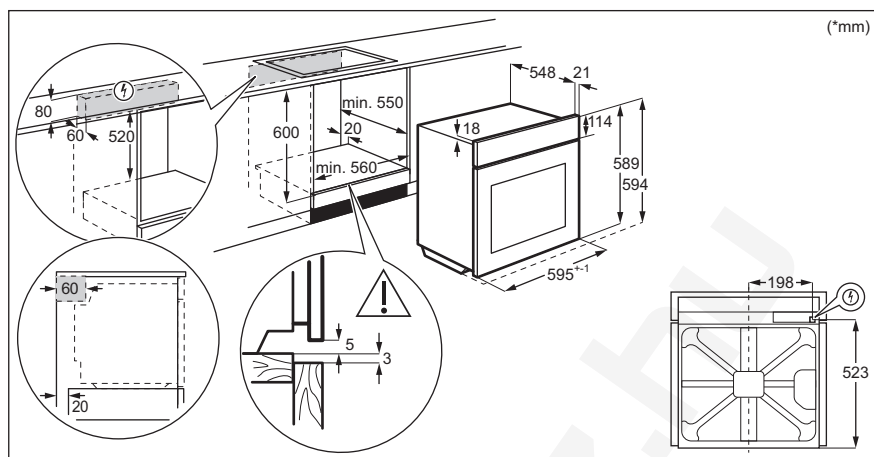
3.1 Уграђивање



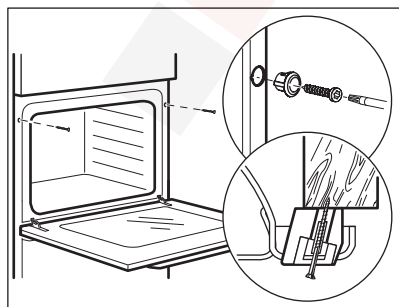
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



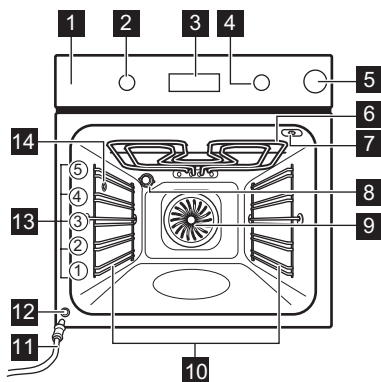


3.2 Причвршћивање рерне за кухињски елемент



4. ОПИС ПРОИЗВОДА

4.1 Општи приказ



- 1 Командна табла
- 2 Командно дугме за функције загревања
- 3 Дисплеј
- 4 Командно дугме
- 5 Фиока за воду
- 6 Грејни елемент
- 7 Утичица температурног сензора
- 8 Лампа
- 9 Вентилатор
- 10 Носач решетке, покретни
- 11 Одводна цев
- 12 Вентил за одвод воде
- 13 Положаји решетке
- 14 Црево за пару

4.2 Прибор

- **Решеткаста полица**
За посуђе за кување, плехове за торте, печење.
- **Плех за печење**
За колаче и кексе.
- **Грил/дубоки тигањ**
За печење теста и меса или као посуда за скупљање масноће.

- **Температурни сензор**
За мерење температуре унутар хране.
- **Телескопске вођице**
За лакше убацивање и вађење плехова и решеткасте полице.

5. КОМАНДНА ТАБЛА

5.1 Укључивање и искључивање уређаја

Да бисте укључили уређај:

1. Притисните дугме. Командно дугме излази.
2. Окрените дугме за функцију загревања да бисте изабрали функцију.
3. Окрените контролно дугме да бисте изабрали жељену температуру.
4. Притисните дугме „ОК“.

Да бисте искључили уређај, окрените командно дугме за функције загревања у положај **0**.

5.2 Преглед командне табле



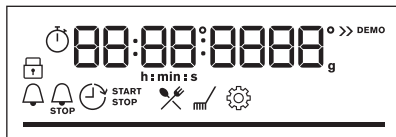
Притисните да бисте подесили:
Функције сата.



Притисните и држите да бисте подесили функцију: Брзо загревање.

	Притисните да бисте укључили или искључили светло у пећници.
	Притисните да бисте подесили унутрашњу температуру: Сензор тем. хране
ОК	Притисните да бисте потврдили избор.

5.3 Индикатори дисплеја



Дисплеј са кључним функцијама.

	Уређај је закључан.
	Унесите мени и изаберите икону да бисте отворили: Потпомогнута припрема.
	Унесите мени и изаберите икону да бисте отворили: Чишћење.
	Унесите мени и изаберите икону да бисте отворили: Подешавања

	Брзо загревање је укључен.
	Резервоар за воду је празан. Поново напуните резервоар.
	Резервоар за воду је до половине.
	Резервоар за воду је пун.
	Температурни сензор је укључен.
	Тајмер је укључен.
	Крај је укључен.
	Време одлагања је укључен.
	Тајмер током рада је укључен.
	Вај-фај је укључен.
	Даљинско управљање је укључен.
	За температуру или време. Трака је потпуно црвена када пећница достигне подешену температуру.

6. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ

УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

6.1 Прво чишћење

1. Уклоните сву додатну опрему и носаче решетке из апарата.
2. Уређај и додатну опрему чистите само крпом од микрофибера, млаком водом и благим детерџентом.
3. Вратите прибор и уклоњиве носаче решетке у почетни положај.

6.2 Почетно предгревање

Пре прве употребе, подесите сат и загрејте празан уређај.

1. Уклоните сву додатну опрему и носаче решетке из апарата.

2. Подесите функцију . Подесите максималну температуру. Оставите уређај да ради 1 ч.

3. Подесите функцију . Подесите максималну температуру. Оставите уређај да ради 15 мин.

4. Подесите функцију . Подесите максималну температуру. Оставите уређај да ради 15 мин.

Искључите уређај и сачекајте да се охлади. Уређај може да испушта мирис и дим. Побрините се да проток ваздуха у соби буде довољан.

6.3 Бежична веза

Да бисте повезали апарат потребно вам је:

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

1. Преузимање апликације My Electrolux Kitchen : Скенирајте камером на мобилном уређају QR код на плочици са техничким карактеристикама да бисте се преусмерили на Electrolux почетну страницу. Плочица са техничким карактеристикама налази се на предњој страни оквира унутрашњости апарата. Апликацију такође можете да преузмете директно из продавнице апликација.
2. Следите упутства за повезивање апликације.
3. Окрените дугме за функције загревања да бисте изабрали .
4. Окрените контролно дугме да бисте изабрали: Подешавања. Укључите Вај-фај. Погледајте поглавље „Мени: подешавања”.

Фреквенција	2.4 GHz WLAN
	2400 - 2483.5 MHz

Протокол	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Максимална снага	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Wi-Fi модул	NIUS-50

6.4 Софтверске лиценце

Софтвер у овом производу садржи компоненте засноване на бесплатном софтверу и софтверу отвореног кода. Electrolux са захвалношћу прихвата допринос заједница отвореног софтвера и роботике развоју пројекта.

Да бисте приступали изворном коду ових бесплатних софтверских компоненти отвореног кода, чији услови лиценцирања захтевају објављивање, као и да бисте видели пуне информације о њиховим ауторским правима и важеће услове лиценцирања, посетите странице: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (фасцикла NIUS).

7. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА

УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

7.1 Функције загревања



Печење уз равни вентил.

За печење на највише три положаја полице истовремено и сушење хране. Подесите температуру 20–40 °C ниже него за функцију Загревање одозго/одоздо.



Загревање одозго/одоздо

За печење на једном положају решетке.



Ниска влажност

Функција је погодна за месо, живину, јела из пећнице и ролов. поврће/грати. јела. Захваљујући комбинацији паре и топлоте, месо добија меку и сочну текстуру, заједно са хрскавом корицом.



Смрзнута храна

За припрему полуспремљене хране, нпр. помфрита, исеченог кромпира или пролећних ролница, тако да буде хрскава.



Функција за пицу

За печење пице. За интензивно запецање и добијање хрскавог дна.



Загревање одоздо

За печење колача са хрскавим дном и за конзервисање хране.



Влажно печење уз вентилатор

Када користите ову функцију, температура унутар рерне може да се разликује од подешене температуре. Користи се преостала топлота. Снага грејања може да се смањи. За више информација погледајте поглавље „Свакодневна употреба”. Напомене о: Влажно печење уз вентилатор.



Гриловање

За гриловање танких комада хране и то-стирање хлеба.



Турбо гриловање

За печење великих комада меса или живине са костима на једној решетки. За спремање гратинираних јела и за запецање.



Мени

Да бисте ушли у мени: Потпомогнута припрема, Чишћење, Подешавање.



Печење уз равни вентил., Загревање одозго/одоздо: Када подесите температуру испод 80 °C, лампа се аутоматски искључује после 30 сек.

7.2 Напомене на: Влажно печење уз вентилатор

Ова функција је коришћена за усклађивање са класом енергетске ефикасности и захтевима екодизајна (у складу са стандардима EU 65/2014 и EU 66/2014). Тестови у складу са: IEC/EN 60350-1.

Врата пећнице треба да буду затворена током кувања како функција не би била прекидана и како би пећница радила на највишем могућем степену енергетске ефикасности.

Када користите ову функцију, лампица се аутоматски искључује након 30 сек.

За упутства за кување погледајте одељак „Напомене и савети”, Влажно печење уз вентилатор. За опште препоруке у вези са уштедом енергије погледајте одељак „Енергетска ефикасност”, Уштеда енергије.

7.3 Подешавање: Функције загревања

1. Окрените командно дугме за функције загревања и изаберите функцију.
2. Окрените командно дугме да бисте подесили температуру °C.

⬆ – притисните и задржите да бисте укључили функцију: Брзо загревање. Доступно је и за неке функције пећнице.

7.4 Подешавање: Кување на пари

1. Притисните поклопац фиоке за воду да бисте је отворили.
2. Напуните фиоку за воду са 900 ml воде.
3. Вратите фиоку за воду у њен почетни положај.

4. Окрените командно дугме за функције загревања и изаберите функцију
5. Окрените командно дугме да бисте подесили температуру °C.

7.5 Пажњење резервоара за воду

Индикатор резервоара за воду



Резервоар је пун.



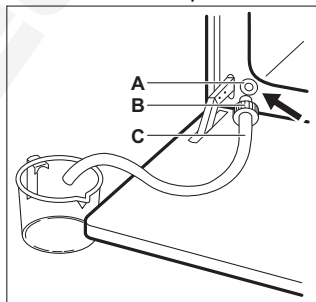
Резервоар је пун до половине.



Резервоар је празан. Поново напуните резервоар.

Ако у резервоар сипате превише воде, сигурносни одводни вентил испустиће сувишну воду у унутрашњост пећнице.

1. Искључите уређај, оставите га отворених врата и сачекајте да се уређај охлади.
2. Повежите одводну цев **C** са испусним вентилом **A** преко конектора **B**.



3. Држите крај цеви испод нивоа **A** и узастопно притискајте **B** да бисте прикупили преосталу воду.
4. Одвојите **C** и **B** и осушите уређај меким сунђером.

7.6 Подешавање: Потпомогнута припрема

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

Када се функција заврши, проверите да ли је храна спремна.

Приликом кувања неких јела, можете да користите и Температурни сензор. Степен до којег се кува јело:

- Слабо печено
- Средња
- Добро печено

1. Окрените дугме за функције загревања на функцију да бисте ушли у Мени.
2. Изаберите . Притисните ОК.
3. Окрените контролно дугме да бисте изабрали одређени број јела. Притисните ОК.
4. Ставите храну унутар уређаја. Притисните ОК.

Потпомогнута припрема

Легенда



Температурни сензор је доступно. Поставите Температурни сензор у најдебљем делу посуде. Апарат се искључује када се достигне подешена Температурни сензор температуре.



Додајте воду у резервоар.



Загрејте апарат пре него што почнете да кувате.



Ниво решетке.

Дисплеј приказује **Р** и број јела која можете да проверите у табели.

Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор
1 Говеђе печење, слабо печено		
2 Говеђе печење, средње печено	1 - 1.5 kg; комади дебљине 4–5 cm	2; плех за печење Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у апарат.
3 Говеђе печење, добро печено		
4 Котлет, средње печен	180 - 220 g по комаду; кришке дебљине 3 cm	3; посуда за печење на решеткастој полици Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у апарат.
5 Говеђе печење/динстано (ребра прве класе, округли одрезак, дебели пауфлекс)	1.5 - 2 kg	2; посуда за печење на решеткастој полици Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Додајте течност. Ставите у апарат.
6 Говеђе печење, слабо печено (споро печење)		
7 Говеђе печење, средње печено (споро печење)	1 - 1.5 kg; комади дебљине 4–5 cm	2; плех за печење Користите своје омиљене зачине или једноставно со и свежу млевену паприку. Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у апарат.
8 Говеђе печење, добро печено (споро печење)		

Јело		Тежина	Ниво решетке/Прибор
9	Филе, слабо печено (споро печење)		 2; плех за печење
10	Филе, средње печен (споро печење)	0,5–1,5 kg; комади дебљине 5–6 cm	Користите своје омиљене зачине или једноставно со и свежу млевену паприку. Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у апарат.
11	Филе, печен (споро печење)		
12	Печена телетина (нпр. плећка)	0.8 - 1.5 kg; комади дебљине 4 cm	 2; посуда за печење на решеткастој полици Користите омиљене зачине. Додајте течност. Печење покривено.
13	Свињско печење, врат или плећка	1.5 - 2 kg	 1; посуда за печење на решеткастој полици Окрените месо након половине времена кувања.
14	Вучена свињетина (споро кување)	1.5 - 2 kg	 2; плех за печење Користите омиљене зачине. Окрените месо након половине времена кувања да бисте постигли равномерно запецање.
15	Каре, свеж	1 - 1.5 kg; комади дебљине 5–6 cm	 2; посуда за печење на решеткастој полици Користите омиљене зачине.
16	Ребра	2 - 3 kg; користите сирову танка ребра, дебљине 2–3 cm	 3; дубоки тигањ Додајте течност да бисте покрили дно посуде. Окрените месо након половине времена кувања.
17	Јагњећи бут са костима	1.5 - 2 kg; комади дебљине 7–9 cm	 2; посуда за печење на плеху за печење Додајте течност. Окрените месо након половине времена кувања.
18	Цело пиле	1 - 1.5 kg; свеже	 2; посуда за ролов. поврће/грати. јела на плеху за печење Користите омиљене зачине. Окрените пиле након половине времена кувања да бисте постигли равномерно запецање.
19	Пола пилета	0.5 - 0.8 kg	 3; плех за печење Користите омиљене зачине.
20	Пилеће груди	180 - 200 g по комаду	 2; посуда за касеролу на решеткастој полици Користите омиљене зачине. Пржите месо неколико минута на врућем тигању.
21	Пилећи батаци, свежи	-	 3; плех за печење Ако сте прво мариновали пилеће батаци, подесите нижу температуру и кувајте их дуже.
22	Патка, цела	2 - 3 kg	 2; посуда за печење на решеткастој полици Користите омиљене зачине. Ставите месо на посуду за печење. Окрените патку након половине времена кувања.

	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор
23	Гуска, цела	4 - 5 kg	 2; дубоки тигањ Користите омиљене зачине. Ставите месо на дубоки плех за печење. Окрените гуску након половине времена кувања.
24	Векна од меса	1 kg	 2; решеткаста полица Користите омиљене зачине.
25	Цела риба, грилована	0.5 - 1 kg по риби	 2; плех за печење Испуните рибу маслацем и користите омиљене зачине и зачинско биље.
26	Рибљи филети	-	 3; посуда за ролов. поврће/грати. јела на решеткастој полици Користите омиљене зачине.
27	Колач од сира	-	 2;  калуп за печење од 28 cm на решеткастој полици
28	Колач од јабука	-	 3; плех за печење
29	Тарт од јабука	-	 2; калуп за питу на решеткастој полици
30	Пита с јабукама	-	 1;  калуп за питу од 22 cm на решеткастој полици
31	Брауни колачи	2 kg теста	 3; дубоки тигањ
32	Чоколадни мафини	-	 3; плех за мафине на решеткастој полици
33	Суви колач	-	 2; посуда за колач на решеткастој полици
34	Печени кромпир	1 kg	 2; плех за печење Ставите цео кромпир са кором на плех за печење.
35	Исечен кромпир	1 kg	 3; плех за печење обложен папиром за печење Користите омиљене зачине. Исеците кромпире на комаде.
36	Гриловано мешано поврће	1 - 1.5 kg	 3; плех за печење обложен папиром за печење Користите омиљене зачине. Исеците поврће на комаде.
37	Крокети, замрзнати	0.5 kg	 3; плех за печење
38	Помфрит, замрзнут	0.75 kg	 3; плех за печење
39	Лазање са месом / поврћем са сувим листовима тестенине	1 - 1.5 kg	 1; посуда за касеролу на решеткастој полици

	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор
40	Гратинирани кромпир (сирови кромпир)	1 - 1.5 kg	 1; посуда за касеролу на решеткастој полици Окрените посуду после половине времена кувања.
41	Свежа пица, танка	-	 2; плех за печење обложен папиром за печење
42	Свежа пица, дебела	-	 2; плех за печење обложен папиром за печење
43	Киш	-	 2; плех за печење на решеткастој полици
44	Багет/Ћабата/Бели хлеб	0.8 kg	 2; плех за печење обложен папиром за печење За бели хлеб је потребно више времена.
45	Хлеб са целим зрном/ражени хлеб/ црни хлеб са целим зрном у посуди за хелб	1 kg	 2; плех за печење обложен папиром за печење / решеткаста полица

7.7 Мењање: Подешавања

- Окрените дугме за функције загревања на функцију  да бисте ушли у Мени.
- Изаберите  . Притисните ОК.
- Окрените контролно дугме да бисте изабрали подешавање. Притисните ОК.
- Подесите вредност. Притисните ОК.
Окрените дугме функције загревања на положај за искључивање да бисте изашли из Мени.

Мени: Подешавања

	Подешавање	Вредност
01	Доба дана	Промени
02	Осветљеност дисплеја	1 - 5
03	Звукови тастера	1 – Звучни сигнал, 2 – Клик, 3 – Искључен звук
04	Јачина звучног сигнала	1 - 4
05	Температурни сензор Радња	1 – Аларм и заустављање, 2 – Аларм

	Подешавање	Вредност
06	Тајмер током рада	Укључи/Искључи
07	Светло	Укључи/Искључи
08	Брзо загревање	Укључи/Искључи
09	Подсетник за чишћење	Укључи/Искључи
10	Вај-фај	Укључи/Искључи
11	Аутоматско даљинско управљање	Укључи/Искључи
12	Заборави мрежу	Да/Не
13	Демо режим	Активациони код: 2468
14	Верзија софтвера	Провера
15	Поништи сва подешавања	Да/Не

7.8 Уштеда енергије



Овај уређај садржи неке функције које вам помажу да уштедите електричну енергију током свакодневне припреме хране.

Уверите се да су врата апарата затворена када апарат ради. Не отварајте врата апарата сувише често током кувања. Одржавајте заптивку врата чистом и постарајте се да буде добро причвршћена на свом месту.

Користите метално посуђе за кување да бисте повећали уштеду енергије.

Кад је то могуће, немојте да загревате пећницу пре кувања.

Правите што краће размаке између печења када истовремено припремате неколико јела.

Кување са вентилатором

Када је могуће, користите функције кувања са вентилатором да бисте уштедели енергију.

Преостала топлота

Вентилатор и лампица настављају да раде. Када искључите апарат, дисплеј

приказује преосталу топлоту. Можете да користите ту топлоту како бисте храну одржали топлим.

Када кување траје дужи од 30 мин., смањите температуру апарата на минимум 3–10 минута пре краја кувања. Кување ће се наставити користећи преосталу топлоту у апарату.

Користите преосталу топлоту за загревање друге хране.

Одржавање хране топлим

Изаберите најниже могуће подешавање температуре да бисте помоћу преостале топлоте одржали топлоту obroka. На дисплеју се приказује индикатор преостале топлоте или температура.

Кување са искљученом лампицом

Искључите лампицу током кувања. Укључите је само када вам је потребна.

Влажно печење уз вентилатор

Функција је предвиђена за уштеду енергије током кувања.

Када користите ову функцију, лампица се аутоматски искључује након 30 сек. Можете поново да упалите лампицу, али ће ова активност смањити очекивану уштеду енергије.

8. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ

8.1 Контролна брава

Ова функција спречава случајну промену функције уређаја.

Укључите је када апарат ради – подешено кување се наставља, командна табла је закључана.

Укључите га када је апарат искључен – не може да се укључи, контролна табла је закључана.

 ОК – притисните и држите да бисте укључили функцију.

Звучни сигнал.  – трепери три пута када је контролна брава укључена.

 ОК – притисните и држите да бисте искључили функцију.

8.2 Аутоматско искључивање

Из безбедносних разлога уређај се искључује након неког времена ако функција загревања ради, а ви не промените подешавања.

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

Аутоматско искључивање не ради са функцијама: Светло, Температурни сензор, Време одлагања.

8.3 Вентилатор за хлађење

Када апарат ради, вентилатор за хлађење се аутоматски укључује како би хладио

површине апарата. Ако искључите апарат, вентилатор за хлађење може да настави да ради док се апарат не охлади.

9. ФУНКЦИЈЕ САТА

9.1 Опис функција сата

 Доба дана	За подешавање сата који приказује тренутно време.
 Тајмер	За подешавање времена за одбројавање. Када тајмер заврши са одбројавањем, оглашава се звучни сигнал. Ова функција не утиче на рад перне.
 Време кувања	Да бисте подесили трајање кувања. Када тајмер заврши са одбројавањем, чује се звучни сигнал и функција загревања се аутоматски зауставља.
 Време одлагања	За одлагање старта и/или краја кувања.
 Тајмер током рада	Да бисте показали колико дуго уређај ради. Максимално је 23 ч 59 мин. Ова функција не утиче на рад пећнице.

9.2 Подешавање: Доба дана

- Окрените дугме за функције загревања на функцију  да бисте ушли у Мени.
- Окрените командно дугме да бисте изабрали /Доба дана.
- Окрените командно дугме да бисте подесили сат.
- Притисните ОК.

9.3 Подешавање: Тајмер

- Када је уређај искључен, притисните . Када је уређај укључен, два пута притисните .

Дисплеј приказује: 0:00 и .

- Окрените командно дугме да бисте подесили Тајмер.
- Притисните ОК. Тајмер одмах почиње да одбројава.

Када се одбројавање заврши, притисните ОК и окрените дугме за функције загревања на искључен положај.

9.4 Подешавање: Време кувања

- Окрените дугме да бисте изабрали функцију загревања и подесите температуру.
- Узастопно притискајте .

Дисплеј приказује: 0:00 и .

- Окрените командно дугме да бисте подесили Време кувања.
 - Притисните ОК.
- Тајмер одмах почиње да одбројава. Када се одбројавање заврши, притисните ОК и окрените дугме за функције загревања на искључен положај.

9.5 Подешавање: Време одлагања

- Окрените дугме за функцију загревања да бисте изабрали функцију.
- Узастопно притискајте .

Дисплеј приказује: доба дана  ПОКРЕТАЊЕ.

- Окрените командно дугме да бисте подесили време покретања.
- Притисните ОК.

Дисплеј приказује: --:--  ЗАУСТАВЉАЊЕ.

- Окрените командно дугме да бисте подесили време завршетка.
- Притисните ОК.

Тајмер почиње да одбројава у подешено време покретања. Када се одбројавање заврши, притисните ОК и окрените дугме за функције загревања на искључен положај.

9.6 Укључивање и искључивање: Тајмер током рада

1. Окрените дугме за функције загревања на функцију  да бисте ушли у Мени.
2. Окрените командно дугме да бисте изабрали /Тајмер током рада.

Погледајте поглавље „Свакодневна употреба“, Мени: Подешавања.

3. Притисните ОК.
4. Окрените командно дугме да бисте укључили и искључили функцију.
5. Притисните ОК.

10. КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА

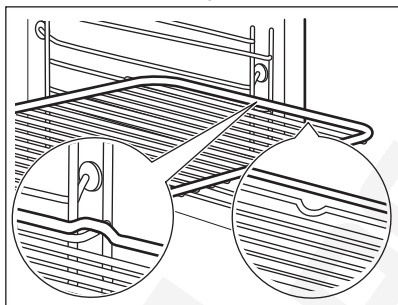
УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

10.1 Убацивање прибора

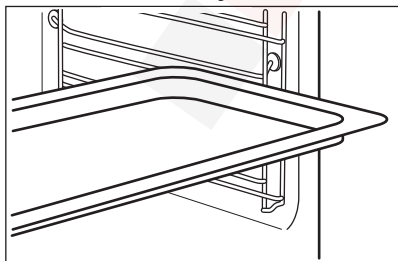
Мало удубљење са горње стране повећава безбедност. Удубљења такође спречавају превртање. Уздигнута ивица око полица спречава клизање посуђа са полице.

Решеткаста полица



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

Плех за печење / Дубоки тигањ



Гурните плех између вођица на носачу решетке.

10.2 Температурни сензор

То мери температуру унутар хране.

Треба да се подесе две температуре:

- $^{\circ}\text{C}$ – температура унутар уређаја: .
-  – температура у средини печене хране.

За најбоље резултате кувања:

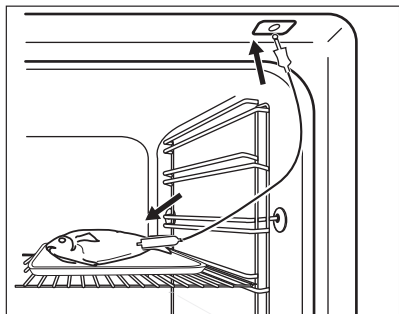
- Састојци треба да буду на собној температури.
- Не користите за течна јела.
- Током кувања игла температурног сензора мора да буде у потпуности уметнута у јело.

Кување са: Температурни сензор

УПОЗОРЕЊЕ!

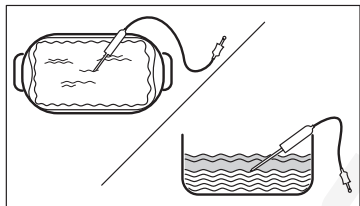
Постоји ризик од опекотина јер температурни сензор за и носачи решетке постају врели. Не додирујте температурни сензор голим рукама. Увек користите рукавице за пећницу.

1. Укључите апарат.
2. Подесите функцију загревања и по потреби температуру пећнице.
3. Уметните температурни сензор у јело: **Месо, живина и риба**
Уметните целу иглу температурног сензора у центар меса или рибе у свом најдебљем делу.



Касерола

Убаците врх сензора за храну тачно у центар касероле. Сензор за храну треба да се стабилизује на једном месту током печења. Да бисте то постигли, користите чврсте састојке. Користите ивицу посуде за печење као ослонац за силиконску ручицу сензора за храну. Врх сензора за храну не треба да додирује дно посуде за печење.



4. Прикључите температурни сензор у утичницу која се налази на бочном зиду унутар уређаја. Погледајте „Опис производа“.

Дисплеј приказује тренутну температуру температурног сензора:

5.  – притисните да бисте подесили температуру сензора унутар хране.
6. Притисните ОК.

Када храна достигне подешену температуру, чује се звучни сигнал. Можете изабрати да прекинете или да наставите са кувањем како бисте били сигурни да је храна добро скувана.

7. Извуците утикач температурног сензора из утичнице и извадите јело из уређаја.

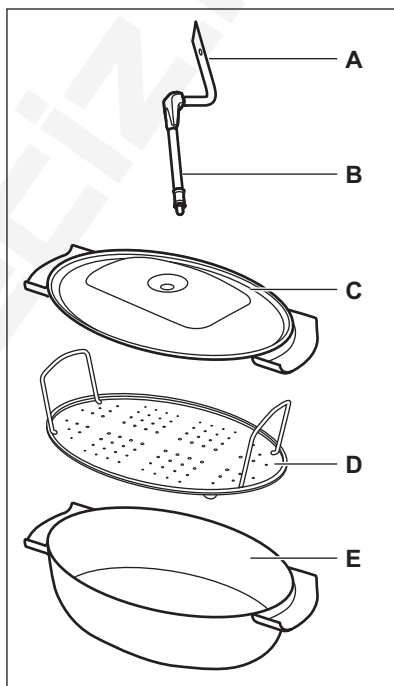
10.3 Посуда за дијетално кување на пари



Посуда за дијетално кување није испоручена са уређајем. За више информација, обратите се локалном добављачу.

Посуда за дијетално печење састоји се од:

- A. Бризгаљка – за директно кување на пари,
- B. Цев ризгаљке – за кување на пари,
- C. Поклопац,
- D. Челична решетка,
- E. Стаклена посуда.



Немојте:

- да стављате врелу посуду за печење на хладне/мокре површине.
- да сипате хладне течности у врелу посуду за печење.
- да користите посуду за печење на врелој површини за кување.
- да чистите посуду за печење абразивима, жицом и прашковима.

10.4 Кување на пари у посуди за дијетално печење

1. Ставите храну на челичну решетку у посуди за печење и покријте је поклопцем.
2. Ставите цев бризгальке у отвор поклопца.
3. Ставите посуду за печење на други положај решетке одоздо.
4. Прикључите цев бризгальке на црево за пару. Погледајте одељак „Опис производа“.
5. Подесите уређај за функцију кувања на пари.

10.5 Кување на директној пари

Ставите храну на челичну решетку у посуди за печење. Успите мало воде. Не стављајте поклопац.

Када кувате велике порције меса, ставите бризгальку у посуду.

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Бризгалька може да буде врућа када уређај ради. Увек користите рукавице за пећницу. Извадите бризгальку из пећнице кад не користите функцију паре.

1. Ставите бризгальку у цев бризгальке. Повезите други крај са цревом за пару. Погледајте одељак „Опис производа“.
2. Ставите посуду за печење на први или други положај решетке одоздо. Уверите се да се цев бризгальке није заглавила. Бризгальку држите подаље од грејача.
3. Подесите уређај за функцију кувања на пари.

11. КОРИСНИ САВЕТИ

11.1 Препоруке у вези са печењем

Температура и време кувања наведени у табелама су само оријентациони. Они зависе од рецепата, квалитета и количине употребљених састојака.

Ваш уређај може да пече на другачији начин од претходног уређаја. Савети испод приказују препоручена подешавања за температуру, време кувања и положај решетке за одређене врсте хране.

Ако не можете да пронађете подешавања за одређени рецепт, потражите за сличан.

Симболи који се користе у табелама:

	Врста хране
	Функција загревања
	Температура
	Прибор
	Положај решетке



Време кувања (мин)

11.2 Влажно печење уз вентилатор - препоручени прибор

Користите тамне и нерелефтујуће плехове и посуде. Оне боље апсорбују топлоту него светле и рефлектујуће посуде.

- **Плех за пизу** – тамни, нерелефтујући, пречника 28cm
- **Посуда за печење** – тамна, нерелефтујућа, пречника 26cm
- **Мала посуда за печење** – керамика, пречника 8cm, висине 5 cm
- **Плех за флан** – тамни, нерелефтујући, пречника 28cm

11.3 Влажно печење уз вентилатор

За постизање најбољих резултата, придржавајте се савета наведених у табели у наставку.

		°C		
Слатке земичке, 16 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	20 - 30
Ролнице, 9 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	30 - 40
Пица, замрзнута, 0,35 kg	решеткаста полица	220	2	10 - 15
Швајцарски ролат	плех за печење или посуда за скупљање масноће	170	2	25 - 35
Брауни колач	плех за печење или посуда за скупљање масноће	175	3	25 - 30
Суфле, 6 комада	керамичке посуде на решеткастој полици	200	3	25 - 30
Корица за флан	плех за флан на решеткастој полици	180	2	15 - 25
Сендвич-торта Викторија	посуда за печење на решеткастој полици	170	2	40 - 50
Поширана риба, 0,3 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	3	20 - 25
Цела риба, 0,2 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	3	25 - 35
Рибљи филети, 0,3 kg	плех за пицу на решеткастој полици	180	3	25 - 30
Поширано месо, 0,25 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	200	3	35 - 45
Шашлик, 0,5 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	200	3	25 - 30
Колачи, 16 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	20 - 30
Колачи-макарони, 24 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	25 - 35
Мафини, 12 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	170	2	30 - 40
Славо пециво, 20 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	25 - 30
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

		°C		
Медитеранско по- врће, 0,7 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	4	25 - 30

11.4 Информације за институте за тестирање

Тестови у складу са IEC 60350-1.

				°C	
Ситни колачи, 20 по пле- ху	Загревање одозго/одоз- до	Плех за печење	3	170	20 - 35
Ситни колачи, 20 по пле- ху	Печење уз равни вен- тил.	Плех за печење	3	150 - 160	20 - 35
Ситни колачи, 20 по пле- ху	Печење уз равни вен- тил.	Плех за печење	2 и 4	150 - 160	20 - 35
Пита с јабукама, 2 плеха Ø20 cm	Загревање одозго/одоз- до	Решеткаста полица	2	180	70 - 90
Пита с јабукама, 2 плеха Ø20 cm	Печење уз равни вен- тил.	Решеткаста полица	2	160	70 - 90
Немасна бисквит торта, калуп за тарту Ø 26 cm 1)	Загревање одозго/одоз- до	Решеткаста полица	2	170	40 - 50
Немасна бисквит торта, калуп за тарту Ø 26 cm 1)	Печење уз равни вен- тил.	Решеткаста полица	2	160	40 - 50
Немасна бисквит торта, калуп за тарту Ø 26 cm 1)	Печење уз равни вен- тил.	Решеткаста полица	2 и 4	160	40 - 60
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	Загревање одозго/одоз- до	Плех за печење	3	140 - 150	25 - 45
Тост, 4–6 комада 1)	Гриловање	Решеткаста полица	4	макс.	1 - 5
Говеђа плескавица, 6 ко- мада, 0,6 kg 2)	Гриловање	Решеткаста полица, по- суда за скупљање масноће	4	макс.	20 - 30

1) Предгревајте уређај 10 минута.

2) Ставите решеткасту полицу на трећи ниво и посуду за скупљање масноће на други ниво рерне. Предгре-
вајте уређај 10 минута. Окрените храну на пола печења.

12. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ

УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

12.1 Напомене у вези са чишћењем

Средства за чишћење

- Предњи део уређаја очистите искључиво крпом од микрофибера натопљеном млаком водом и благим детерџентом.
- Користите раствор за чишћење металних површина.
- Флеке очистите благим детерџентом.

Свакодневна употреба

- Унутрашњост уређаја треба очистити након сваке употребе. Нагомилана масноћа или други остаци могу проузроковати пожар.
- У апарату или на стакленим плочама на вратима може доћи до кондензовања влаге. Да бисте смањили кондензацију, пустите апарат да ради 10 минута пре кувања. Не чувајте храну у апарату дуже од 20 минута. Унутрашњост уређаја осушите само крпом од микрофибера после сваке употребе.

Прибор

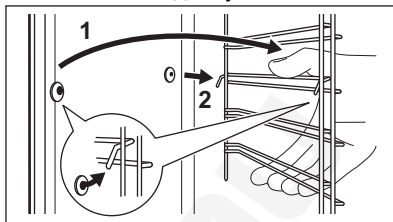
- Након сваке употребе, очистите сав прибор и оставите га да се осуши. Користите искључиво крпу од микрофибера са млаком водом и благим детерџентом. Немојте прати прибор у машини за прање судова.
- Не чистите додатну опрему са нелепљивом површином абразивним средством за чишћење и оштрим предметима.

12.2 Уклањање носача решетке

Уклоните носаче решетака да бисте очистили пећницу.

1. Искључите уређај и сачекајте да се охлади.
2. Извуците предњи део подршке решетке из бочног зида.

3. Извуците задњи део подршке решетке из бочног зида и уклоните га.



Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом.

Клинови на телескопским вођицама морају бити окренути ка предњој страни.

12.3 Пиролитичко чишћење

УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од опекотина.

ОПРЕЗ

Ако су други уређаји инсталирани у исти кухињски елемент, не користите их истовремено кад и ову функцију. То може да изазове оштећење пећнице.

Немојте покретати функцију ако у потпуности нисте затворили врата пећнице.

За време чишћења, лампица у пећници је искључена.

1. Искључите уређај и сачекајте да се охлади.
2. Извадите сав прибор.
3. Очистите дно рерне и унутрашње стакло врата пећнице топлим водом и меком крпом.
4. Окрените дугме за функције загревања да би ушли у мени .
5. Окрените контролно дугме да бисте изабрали Чишћење  и притисните ОК.

Опција	Трајање
C1 - Благо чишћење	1 h
C2 - Нормално чишћење	1 h 30 min
C3 - Темељно чишћење	2 h 30 min

- Окрените контролно дугме да бисте изабрали програм чишћења и притисните **OK**.
- Притисните **OK** да покренете чишћење.
- Након чишћења, окрените дугме функције загревања на положај „искључено”.

Кад пећница достигне подешену температуру, врата се закључавају. Док се врата не откључају, дисплеј приказује . Када се рерна поново охлади, врата се откључавају.

- Сачекајте да се уређај охлади, а затим очистите унутрашњост меком крпом.

12.4 Подсетник за чишћење

Уређај вас подсећа када да је очистите помоћу пиролитичког чишћења.  трепери на дисплеју 5 сек сек након сваког интервала кувања.

- Унесите Мени да бисте искључили подсетник.
- Изаберите Подешавања, Подсетник за чишћење.

12.5 Чишћење резервоара за воду



УПОЗОРЕЊЕ!

Немојте сипати воду у резервоар за воду током чишћења.

- Искључите уређај.
- Поставите дубоки тигањ испод црева за пару.
- Сипајте воду у фиоку за воду: 850 ml. Додајте лимунску киселину: 5 кафених кашичица. Сачекајте 60 мин.
- Укључите уређај и подесите функцију: Ниска влажност. Подесите температуру на 230 °C.
- Искључите уређај након 25 мин и сачекајте да се охлади.
- Укључите уређај и подесите функцију: Ниска влажност. Подесите температуру између 130 и 230 °C.
- Искључите уређај након 10 минута и сачекајте да се охлади.
- Испразните резервоар за воду. Погледајте део Свакодневна употреба, одељак „Пражњење резервоара за воду”.

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

- Исперите резервоар за воду и очистите преостале насlage каменца меком крпом.
- Очистите одводну цев топлем водом и благим детерџентом.

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

Тврдоћа воде		Тест трака	Насlage калцијума (mg/l)	Класификација воде	Очистите резервоар за воду на сваким
Ниво	dH				
1	0 - 7	 	0 - 50	мека	75 циклуса – 2,5 месеца

Тврдоћа воде		Тест трака	Насlage калци- јума (mg/l)	Класифика- ција воде	Очистите ре- зервоар за воду на сва- ких
Ниво	dH				
2	8 - 14		51 - 100	умерено тврда	50 циклуса – 2 месеца
3	15 - 21		101 - 150	тврда	40 циклуса – 1,5 месеца
4	22 - 28		преко 151	веома тврда	30 циклуса – 1 месеца

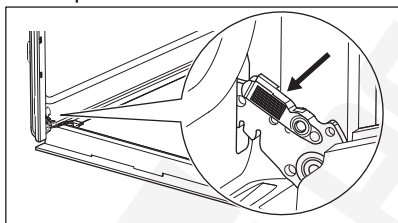
12.6 Скидање и постављање врата

Врата пећнице имају три стаклене плоче. Врата пећнице и унутрашње стаклене плоче можете да уклоните да бисте их очистили. Пре него што уклоните стаклене плоче прочитајте цело упутство „Уклањање и постављање врата”.

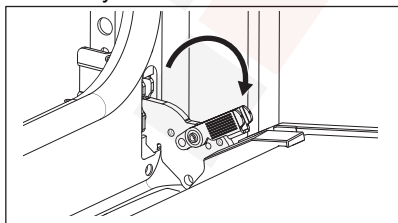
ОПРЕЗ

Немојте да користите уређај без стаклених плоча.

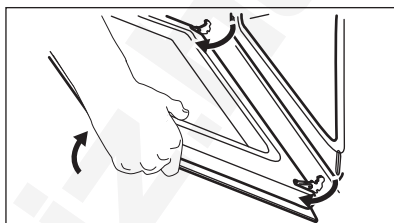
1. Потпуно отворите врата и ухватите обе шарке.



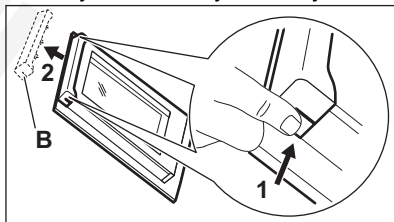
2. Подигните и повуците бравице док не кликну.



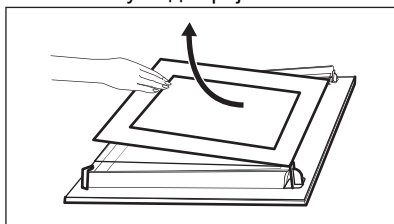
3. Затворите врата пећнице до пола, до првог отвореног положаја. Затим подигните и повуците да бисте уклонили врата из лежишта.



4. Врата поставите на меку крпу на стабилној површини.
5. Притисните штитнике врата **B** са обе стране горње ивице ка унутра да бисте отпустили стезну заптивку.



6. Повуците оквир врата напред да бисте га уклонили.
7. Ухватите стаклене плоче за горњу ивицу и пажљиво извлачите једну по једну. Почните од горње плоче. Уверите се да су стаклене плоче исклизнуле до краја из носача.

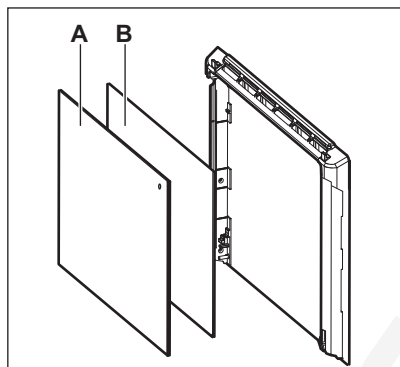


8. Очистите стаклену плочу водом и сапуницом. Пажљиво осушите стаклене плоче. Не перите стаклене плоче у машини за прање судова.
9. Након чишћења, угрејте стаклене плоче и врата пећнице.

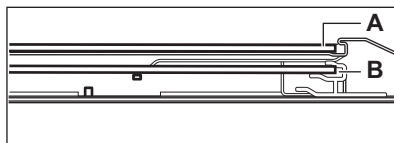
Ако су врата исправно постављена, чућете клик приликом затварања бравица.

Водите рачуна да стаклене плоче (А и В) вратите одговарајућим редоследом. Проверите да ли има симбола/штампе са стране стаклене плоче. Свака од стаклених плоча изгледа другачије да би се расклапање и склапање олакшало.

Када се исправно монтира, оквир врата кликне.



Проверите да ли сте средњу стаклену плочу правилно поставили на лежишта.



12.7 Замена лампе

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од струјног удара.
Лампица може бити врућа.

1. Искључите уређај и сачекајте да се охлади.
2. Искључите уређај из струје.
3. Ставите крпу на дно пећнице.

⚠ ОПРЕЗ

Халогену лампу увек држите умотану у крпу како бисте спречили сагоревање остатака масноће на лампи.

Задња сијалица

1. Окрените стаклени поклопац да бисте га уклонили.
2. Очистите стаклени поклопац.
3. Замените сијалицу одговарајућом сијалицом која је отпорна на температуре до 300°C.
4. Поставите стаклени поклопац.

13. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

13.1 Шта учинити ако...

Проблем	Проверите...
Не можете да укључите или користите уређај.	Уређај није правилно прикључен на електричну мрежу.
Уређај се не загрева.	Функција аутоматског искључивања је деактивирана.
Уређај се не загрева.	Врата уређаја су затворена.

Проблем	Проверите...
Уређај се не загрева.	Осигурач није прегорео.
Уређај се не загрева.	Контролна брава је деактивиран.
Лампица је искључена.	Влажно печење уз вентилатор – је активиран.
Лампа не ради.	Лампица је прегорела.
Температурни сензор не ради.	Утикач Температурни сензор је потпуно убачен у утичницу.
Err C2	Уклонили сте утикач Температурни сензор из утичнице.
Err C3	Врата уређаја су затворена или закључавање врата није поковано.
Err F102	Врата уређаја су затворена.
Err F102	Закључавање врата није поковано.
Дисплеј приказује 00:00 .	Дошло је до нестанка струје. Подесите доба дана.
Има још воде у унутрашњости пећнице.	У резервоару за воду нема превише воде.
 – индикатор је искључен.	У резервоару за воду има довољно воде. Уколико вода почне да цури у уређај, а индикатор је и даље искључен, обратите се овлашћеном сервисном центру.
 – индикатор је укључен.	У резервоару има довољно воде. Ако је резервоар пун, а индикатор је и даље укључен, обратите се овлашћеном сервисном центру.
Кување на пару не ради.	У отвору за црево за пару нема наслага каменца.
Кување на пару не ради.	У резервоару за воду има воде.
Празњење резервоара за воду траје дуже од три минута или вода цури из отвора за црево за пару.	У отвору за црево за пару нема наслага каменца. Очистите резервоар за воду.



Ако се на дисплеју прикаже код грешке који није у овој табели, искључите и укључите кућни осигурач да бисте поново покренули уређај. Ако се код грешке поново појави, обратите се овлашћеном сервисном центру.

13.2 Подаци о сервисирању

Уколико не можете сами да пронађете решење проблема, обратите се продавцу или овлашћеном сервисном центру.

Подаци потребни сервисном центру налазе се на плочици са техничким

карактеристикама. Плочица са техничким карактеристикама налази се на предњој страни оквира уређаја. Она се види када отворите врата. Немојте да уклањате плочицу са техничким карактеристикама са уређаја.

Препоручујемо вам да овде запишете податке:

Модел (MOD.) :

Број производа (PNC):

Серијски број (S.N.):

14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

14.1 Информације о производу и лист са информацијама о производу у складу са прописима ЕУ о еко-дизајну и означању енергетске ефикасности

Назив добављача	Electrolux
Идентификација модела	EOC6P77WX 949494857
Индекс енергетске ефикасности	81.2
Класа енергетске ефикасности	A+
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, уобичајен режим	0.93kWh/циклусу
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, режим са формирањем вентилатора	0.69kWh/циклусу
Број шупљина у рерни	1
Извор топлоте	Електрична струја
Јачина звука	72l
Тип рерне	Уградна рерна
Маса	32.8kg
ИЕС/EN 60350-1 – Електрични уређаји за кување у домаћинству – Део 1: Шпорети, рерне, рерне на пару и грилови – поступци за мерење учинка.	

15. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА

Рециклирајте материјале са симболом . Паковање одложите у одговарајуће контејнере ради рециклирања. Помозите у заштити животне средине и људског здравља као и у рециклирању отпадног материјала од електронских и електричних

уређаја. Уређаје обележене симболом  немојте бацати заједно са смећем. Производ вратите у локални центар за рециклирање или се обратите општинској канцеларији.

Pozdravljeni pri podjetju Electrolux! Zahvaljujemo se vam, da ste izbrali našo napravo.



Ker želimo biti trajnostni, zmanjšujemo uporabo papirja in zagotavljamo navodila za uporabo v spletu. Dostopite do svojih celotnih navodil za uporabo na **electrolux.com/manuals**



Pridobite nasvete glede uporabe, brošure, odpravljanje težav, servisne informacije in informacije glede popravil na **electrolux.com/support**



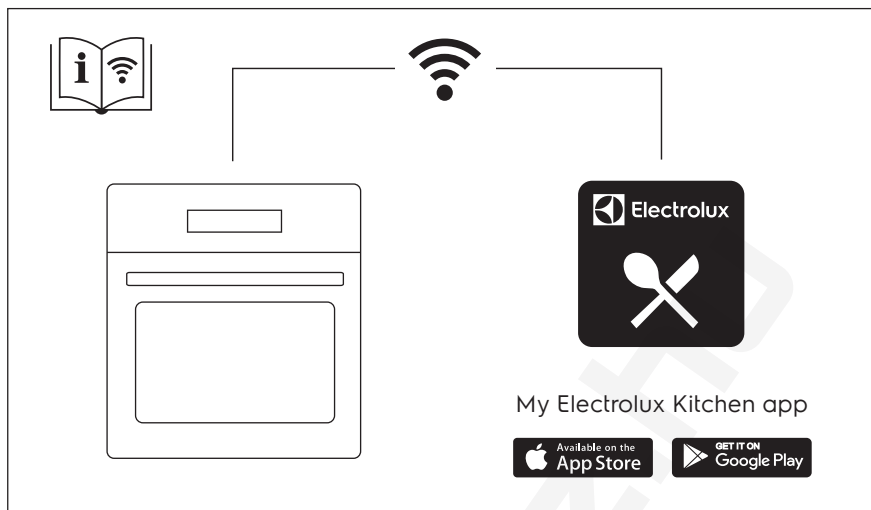
Za več receptov, namigov in odpravljanje težav prenesite aplikacijo **My Electrolux Kitchen**.



Pridržujemo si pravico do sprememb.

KAZALO

1. VARNOSTNE INFORMACIJE.....	302
2. VARNOSTNA NAVODILA.....	304
3. NAMESTITEV.....	307
4. OPIS IZDELKA.....	309
5. UPRAVLJALNA PLOŠČA.....	309
6. PRED PRVO UPORABO.....	310
7. VSAKODNEVNA UPORABA.....	311
8. DODATNE FUNKCIJE.....	316
9. ČASOVNE FUNKCIJE.....	317
10. UPORABA PRIPOMOČKOV.....	318
11. NAMIGI IN NASVETI.....	320
12. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE.....	322
13. ODPRAVLJANJE TEŽAV.....	326
14. ENERGIJSKA UČINKOVITOST.....	327
15. SKRIB ZA OKOLJE.....	327



1. ⚠️ VARNOSTNE INFORMACIJE

Pred namestitvijo in uporabo naprave natančno preberite priložena navodila. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe ali škodo, nastalo zaradi nepravilne namestitve ali uporabe. Navodila vedno shranite na varnem in dostopnem mestu za poznejšo uporabo.

1.1 Varnost otrok in ranljivih oseb

- To napravo lahko otroci od osmega leta naprej ter osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja uporabljajo le pod nadzorom ali če so dobile ustrezna navodila glede varne uporabe naprave in če se zavedajo nevarnosti, ki obstajajo. Otroci, mlajši od osem (8) let, ter osebe z visoko stopnjo invalidnosti se ne smejo približevati napravi, če niso pod nenehnim nadzorom.
- Otroci morajo biti pod nadzorom, da se ne igrajo z napravo in mobilnimi napravami z My Electrolux Kitchen .
- Vso embalažo hranite zunaj dosega otrok in jo ustrezno zavržite.
- OPOZORILO: Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Med uporabo in hlajenjem naprave naj bo naprava izven dosega otrok in hišnih ljubljencev.
- Če je naprava opremljena z zaščito za otroke, mora biti zaščita vklopljena.
- Otroci ne smejo izvajati čiščenja in uporabniškega vzdrževanja naprave, če ni zagotovljen nadzor.

1.2 Splošna varnost

- Ta naprava je namenjena le kuhanju.
- Ta naprava je namenjena zgolj uporabi v gospodinjstvu v notranjem okolju.
- Ta naprava se lahko uporablja v pisarnah, hotelskih sobah, sobah motelov, kjer nudijo prenočišča z zajtrkom, kmečkih turizmih in drugih podobnih nastanitvenih objektih, kjer

takšna uporaba ne presega (povprečnih) ravni domače uporabe.

- Nameščanje naprave in zamenjavo kabla lahko opravi le strokovno usposobljena oseba.
- Ne uporabljajte, preden jo namestite v vgrajeno strukturo.
- Pred vzdrževalnimi deli napravo odklopite iz napajanja.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, pooblaščen servisni center ali druga strokovno usposobljena oseba, da se izognete nevarnosti električnega udara.
- **OPOZORILO:** Zagotovite, da je naprava izključena, preden zamenjate žarnico, da preprečite možnost električnega udara.
- **OPOZORILO:** Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Pazite, da se ne dotaknete grelcev ali površine naprave.
- Vedno si nadenite zaščitne rokavice, ko opremo in pekače jemljete iz ali jih nameščate v pečico.
- Uporabite samo tipalo za jedi (sondo za meso), priporočljivo za to napravo.
- Če želite odstraniti nosilce za rešetke, najprej potegnite sprednji del nosilca rešetke, nato pa še zadnji del, stran od bočnih sten. Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju.
- Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnega čistilnika.
- Za čiščenje steklenih vrat ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev ali ostrega kovinskega strgala, da ne poškodujete stekla.
- Pred pirolitičnim čiščenjem iz notranjosti naprave odstranite vso opremo in odvečno razlito olje ali maščobne obloge.

2. VARNOSTNA NAVODILA

2.1 Montaža

OPOZORILO!

To napravo lahko namesti le strokovno usposobljena oseba.

- Odstranite vso embalažo.
- Ne nameščajte ali uporabljajte poškodovane naprave.
- Upoštevajte navodila za namestitvev, priložena napravi.
- Pri premikanju naprave bodite pazljivi, ker je težka. Vedno uporabljajte zaščitne rokavice in priloženo obutev.
- Naprave ne vlecite za ročaj.
- Napravo namestite na varno in primerno mesto, ki ustreza zahtevam za namestitvev.
- Upoštevajte predpisano najmanjšo razdaljo do drugih naprav in enot.
- Pred namestitvijo naprave preverite, ali se vrata neovirano odpirajo.
- Naprava je opremljena z električnim hladilnim sistemom. Za krmiljenje slednjega je potrebno električno napajanje.

Najmanjša višina omarice (najmanjša višina omarice pod delovno površino)	590 (600) mm
Širina omarice	560 mm
Globina omarice	550 (550) mm
Višina sprednjega dela naprave	594 mm
Višina hrbtnega dela naprave	576 mm
Širina sprednjega dela naprave	595 mm
Širina hrbtnega dela naprave	559 mm
Globina naprave	569 mm
Vgradna globina naprave	548 mm
Globina ob odprtih vratih	1022 mm
Najmanjša velikost prezračevalne odprtine. Odprtina na dnu hrbtne strani	560x20 mm

Dolžina napajalnega kabla.	1500 mm
Kabel je v desnem vogalu na hrbtni strani	

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 vtičajte vtiča.
- Ne vlecite za električni priključni kabel, če želite izključiti napravo. Vedno povlecite za vtič.
- Uporabite le prave izolacijske naprave: odklopnike, varovalke (talilne varovalke odvijte iz nosilca), zaščitne naprave na diferenčni tok in kontaktorje.
- Električna napeljava mora imeti izolacijsko napravo, ki omogoča odklop naprave z omrežja na vseh polih. Izolacijska naprava mora imeti med posameznimi kontakti minimalno razdaljo 3 mm.

- Preden vtaknete vtič v vtičnico, povsem zaprite vrata naprave.
- Ta naprava je dobavljena z vtičem in napajalnim kablom.

Vrste kablov, ki so primerni za priključitev ali zamenjavo za Evropo:

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

Za presek kabla si oglejte skupno moč na ploščici za tehnične navedbe. V pomoč vam je lahko tudi tabela:

Skupna moč (W)	Presek kabla (mm ²)
maksimalno 1380	3x0.75
maksimalno 2300	3x1
maksimalno 3680	3x1.5

Ozemljitveni kabel (zeleni/rumeni kabel) mora biti 2 cm daljši od rjave faze in modrih nevtralnih kablov

2.3 Uporaba

OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe, opeklin in električnega udara ali eksplozije.

- Ne spreminjajte specifikacij te naprave.
- Prepričajte se, da prežračevalne odprtine niso ovirane.
- Naprave med delovanjem ne puščajte brez nadzora.
- Po vsaki uporabi izklopite napravo.
- Pri odpiranju vrat naprave, medtem ko je naprava v uporabi, bodite previdni. Lahko pride do izpusta vročega zraka.
- Naprave se ne dotikajte z mokrimi rokami, ali kadar je v stiku z vodo.
- Ne pritiskajte odprtih vrat.
- Naprave ne uporabljajte kot delovno površino ali površino za odlaganje.
- Previdno odprite vrata naprave. Uporaba sestavin z alkoholom lahko povzroči mešanico alkohola in zraka.
- Ne dovolite, da bi iskre ali odprti plameni prišli v stik z napravo, ko odprete vrata.
- Ne postavljajte vnetljivih izdelkov ali predmetov, ki so prepojeni z vnetljivimi izdelki, v napravo, blizu nje ali nanjo.

- Gesla za brezžično povezavo Wi-Fi ne razkrijte nikomur.

OPOZORILO!

Obstaja nevarnost škode na napravi.

- Za preprečevanje poškodb ali razbarvanja emajla:
 - Ne smete postaviti pekačev ali drugih predmetov neposredno na dno naprave.
 - Ne smete postaviti aluminijaste folije neposredno na dno naprave.
 - Ne smete postaviti vode neposredno v vročo napravo.
 - Ne smete hraniti vlažnih jedi in hrane v napravi, potem ko nehate kuhati.
 - Pri odstranjevanju ali nameščanju opreme bodite previdni.
- Sprememba barve emajla ali nerjavnega jekla ne vpliva na zmogljivost naprave.
- Za vlažno pecivo uporabite globok pekač. Sadni sokovi povzročijo madeže, ki so lahko trajni.
- Vedno kuhajte z zaprtimi vrati naprave.
- Če napravo namestite za ploščo pohišvenega elementa (npr. vrata), poskrbite, da vrata med delovanjem naprave ne bodo nikoli zaprta. Za zaprto ploščo pohišvenega elementa se lahko nakopičita toplota in vlaga ter povzročita nadaljnje poškodbe naprave, ohišja ali tal. Plošče omarice ne zapirajte, dokler se po uporabi naprava popolnoma ne ohladi.

2.4 Vzdrževanje in čiščenje

OPOZORILO!

Nevarnost telesnih poškodb, požara ali škode na napravi.

- Pred vzdrževanjem izklopite napravo in iztaknite vtič iz glavne vtičnice.
- Prepričajte se, da je naprava hladna. Vroče steklene plošče lahko počijo.
- Ko se steklene plošče v vratih poškodujejo, jih takoj zamenjajte. Obrnite se na pooblaščen servisni center.
- Ob odstranjevanju vrat z naprave bodite previdni. Vrata so težka!

- Napravo redno čistite, da preprečite nabiranje umazanije in poškodbo površine materiala.
- Očistite napravo z vlažno mehko krpo. Uporabljajte samo nevtralna čistilna sredstva. Za čiščenje ne uporabljajte abrazivnih čistil, grobih gobic, topil ali kovinskih predmetov.
- Če uporabljate razpršilo za čiščenje pečice, upoštevajte varnostna navodila z embalaže.

2.5 Pirolitično čiščenje

OPOZORILO!

Nevarnost poškodb/Požara/Kemičnih emisij (hlapov) v načinu Piroliza.

- Pred izvedbo pirolitičnega čiščenja in začetnega segrevanja pred uporabo iz notranjosti pečice odstranite:
 - vse ostanke hrane, razlito olje ali maščobne obloge.
 - vsi odstranljivi predmeti (vključno s policami, stranskimi nosilci itd., ki so priloženi napravi), še posebej lonci s prevleko proti prijemanju, ponve, pekači, pripomočki itd.
- Skrbno preberite vsa navodila za pirolitično čiščenje.
- Med pirolitičnim čiščenjem naj se otroci ne zadržujejo v bližini naprave. Naprava postane zelo vroča, iz sprednjih hladilnih rež pa se sprošča vroč zrak.
- Ker je pirolitično čiščenje visokotemperaturni postopek, ki lahko sprošča hlapo iz ostankov kuhanja in materialov, iz katerih je naprava izdelana, potrošnikom priporočamo, da:
 - zagotovite dobro prezračevanje med vsakim pirolitičnim čiščenjem in po njem.
 - zagotovite dobro prezračevanje med in po začetnem predgrevanju.
- Med in po pirolitičnem čiščenju ne polijte ali nalivajte vode na vrata pečice, da ne poškodujete steklenih plošč.
- Hlapi, ki se sproščajo iz pirolitičnih pečic/ostankov hrane, kot je opisano, niso škodljivi za ljudi, vključno z otroki ali osebami z zdravstvenimi težavami.
- Med pirolitičnim čiščenjem in začetnim predgrevanjem ter po tem poskrbite, da se

hišni ljubljenci ne zadržujejo v bližini naprave. Majhni hišni ljubljenci (še posebej ptice in plazilci) so lahko zelo občutljivi na temperaturne spremembe in izpust hlapov.

- Visokotemperaturno pirolitično čiščenje vseh pirolitičnih pečic lahko poškoduje površine s prevleko proti prijemanju na loncih, ponvah, pekačih, podstavkih, kuhinjskih posodah in podobno, in je lahko tudi vir nizke emisije škodljivih hlapov.

2.6 Kuhanje v sopari

OPOZORILO!

Obstaja nevarnost opeklin in škode na napravi.

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

2.7 Notranja osvetlitev

OPOZORILO!

Nevarnost električnega udara.

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

2.8 Servis

- Za popravilo naprave se obrnite na pooblaščen servisni center.
- Uporabite samo originalne rezervne dele.

2.9 Odlaganje

⚠ OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe ali zadušitve.

- Za informacije o pravilnem odlaganju naprave se obrnite na občinsko upravo.

- Napravo izključite iz napajanja.
- Odrežite električni priključni kabel tik ob napravi in napravo zavrzite.
- Odstranite zapah in na ta način preprečite, da bi se otroci, ali živali ujeli v napravo.

3. NAMESTITEV

⚠ OPOZORILO!

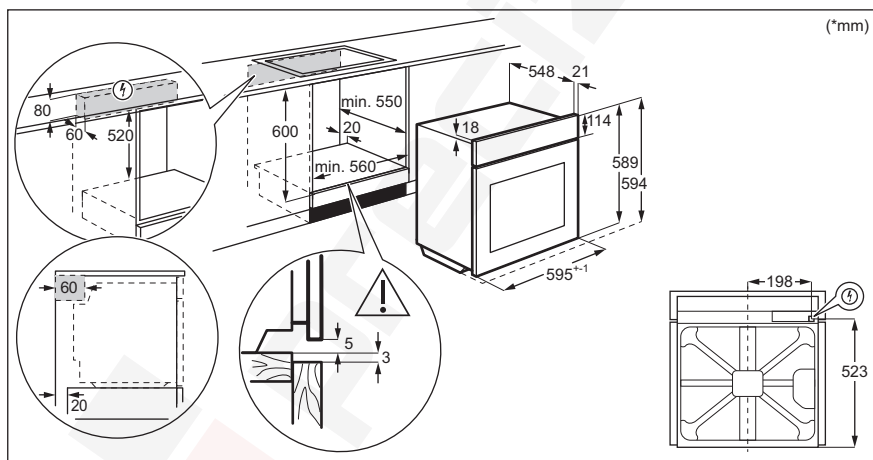
Oglejte si poglavja o varnosti.

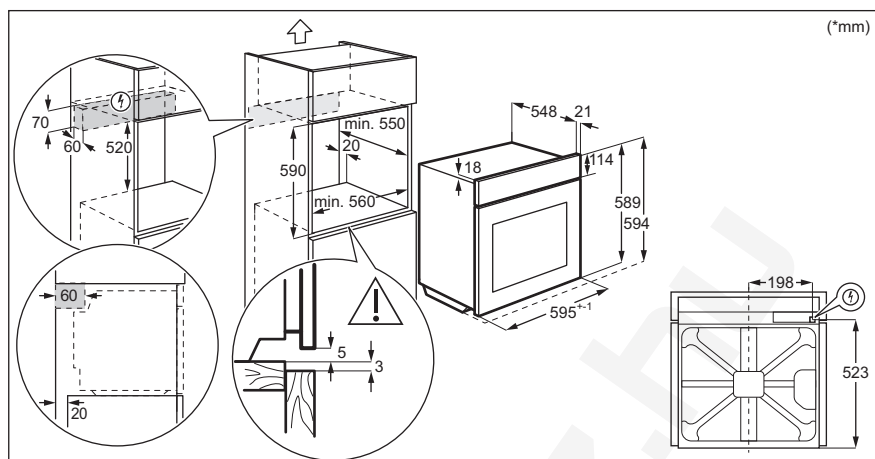
3.1 Vgradnja



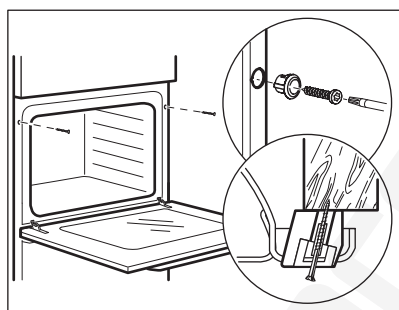
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



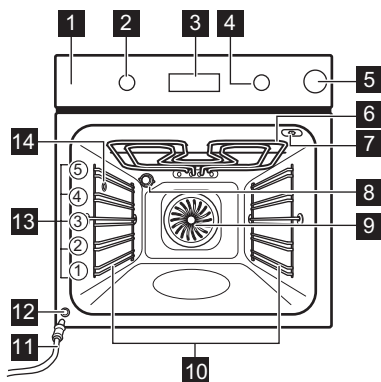


3.2 Pritrditev pečice v omaro



4. OPIS IZDELKA

4.1 Splošni pregled



- 1 Upravljalna plošča
- 2 Gumb za funkcije pečice
- 3 Prikazovalnik
- 4 Upravljalni gumb
- 5 Predal za vodo
- 6 Grelnik
- 7 Vtičnica za tipalo za jedi
- 8 Luč
- 9 Ventilator
- 10 Nosilec police, snemljiv
- 11 Odtočna cev
- 12 Ventil za odvod vode
- 13 Položaji polic
- 14 Dovod za paro

4.2 Pripomočki

- **Mreža za pečenje**
Za posode za kuhanje, pekače za pecivo, pečenke.
- **Pekač za pecivo**
Za pecivo in biskvit.
- **Posoda za žar/pekač**
Za peko in praženje ali kot posoda za zbiranje maščobe.

- **Sonda za hrano**
Za merjenje temperature v notranjosti hrane.
- **Teleskopska vodila**
Za preprostejše vstavljanje in odstranjevanje pekačev in rešetke.

5. UPRAVLJALNA PLOŠČA

5.1 Vklp in izklop naprave

Za vklop naprave:

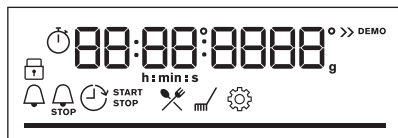
1. Pritisnite gumb. Upravljalni gumb izskoči.
2. Obrnite gumb za funkcije pečice, da izberete funkcijo.
3. Obrnite upravljalni gumb, da izberete želeno temperaturo.
4. Pritisnite OK.

Gumb za funkcije pečice obrnite v položaj , da izklopite napravo.

5.2 Pregled upravljalne plošče

	Pritisnite za nastavev: Časovne funkcije.
	Pritisnite in držite, da nastavite funkcijo: Hitro segrevanje pečice.
	Pritisnite za vklop ali izklop žarnice v pečici.
	Pritisnite, da nastavite temperaturo jedra: Sonda za hrano
OK	Pritisnite za potrditev izbire.

5.3 Indikatorji prikazovalnika



Prikazovalnik s ključnimi funkcijami.

	Naprava je zaklenjena.
	Odprite meni in izberite ikono za odprtje: Kuharski pomočnik.
	Odprite meni in izberite ikono za odprtje: Čiščenje.
	Odprite meni in izberite ikono za odprtje: Nastavitve
	Hitro segrevanje pečice je vklopljeno.
	Predal za vodo je prazen. Napolnite posodo.

	Posoda za vodo je napolnjena do polovice.
	Posoda za vodo je polna.
	Sonda za hrano je vklopljena.
	Odštevalna ura je vklopljena.
	Konec je vklopljeno.
	Zamik vklopa je vklopljeno.
	Čas delovanja je vklopljeno.
	Wi-Fi je vklopljeno.
	Daljinško upravljanje je vklopljeno.
	Za temperaturo ali čas. Ko pečica doseže nastavljeno temperaturo, je vrstica povsem rdeča.

6. PRED PRVO UPORABO

OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

6.1 Začetno čiščenje

1. Iz naprave odstranite pripomočke in odstranljive nosilce rešetk.
2. Napravo in pripomočke čistite s krpo iz mikrovlaknen, toplo vodo in blagim čistilnim sredstvom.
3. Pripomočke in odstranljive nosilce rešetk namestite nazaj v prvotni položaj.

6.2 Začetno predgrevanje

Pred prvo uporabo nastavite uro in predhodno ogrejte prazno napravo.

1. Iz naprave odstranite pripomočke in odstranljive nosilce rešetk.
2. Nastavite funkcijo . Nastavite najvišjo temperaturo.
Pustite, da naprava deluje 1 h.
3. Nastavite funkcijo . Nastavite najvišjo temperaturo.
Pustite, da naprava deluje 15 min.

4. Nastavite funkcijo . Nastavite najvišjo temperaturo.

Pustite, da naprava deluje 15 min. Izklopite napravo in počakajte, da se ohladi. Naprava lahko oddaja neprijetne vonjave in dim. Prepričajte se, da je pretok zraka v prostoru zadosten.

6.3 Brezžična povezava

Za povezavo naprave potrebujete:

- brezžično omrežje z internetno povezavo,
- Mobilna naprava, povezana z istim brezžičnim omrežjem.

1. Za prenos aplikacije My Electrolux Kitchen : Skenirajte QR kodo na ploščici za tehnične navedbe s kamero na vaši mobilni napravi, da se vas preusmeri na domačo stran družbe Electrolux. Ploščica za tehnične navedbe se nahaja na sprednjem okvirju notranjosti naprave. Aplikacijo si lahko prenesete tudi neposredno iz trgovine z aplikacijami.
2. Upoštevajte navodila za uporabo aplikacije.

- Obrnite gumb za funkcije pečice, da izberete .
- Obrnite upravljalni gumb, da izberete: Nastavitve. Vključite Wi-Fi. Oglejte si poglavje "Meni: Nastavitve".

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

6.4 Licence za programsko opremo

Programska oprema v tem izdelku vsebuje komponente, ki temeljijo na brezplačni in

odprtokodni programski opremi. Electrolux izraža hvaležnost za prispevke odprtokodne programske opreme in skupnosti s področja robotike razvojnemu projektu.

Za dostop do odprte kode teh brezplačnih in odprtokodnih komponent programske opreme, katerih pogoje za licenco je treba objaviti, in za ogled popolnih informacij o njihovih avtorskih pravicah ter veljavnih pogojih za licenco obiščite: <http://electrolux.opensourcerepository.com> (mapa NIUS).

7. VSAKODNEVNA UPORABA



OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

7.1 Funkcije pečice



Vroči zrak

Za sočasno pečenje na do treh višinah pečice in sušenje živil. Temperaturo nastavite za 20–40 °C nižje kot pri funkciji Gretje zgoraj/spodaj.



Gretje zgoraj/spodaj

Za peko in pečenje mesa na enem položaju rešetke.



Vlaga nizka

Funkcija je primerna za meso, perutnino, jedi iz pečice in zloženk. Zahvaljujoč kombinaciji pare in toplote je meso sočno in mehko ter ima hrustljivo površino.



Zamrznjene jedi

Za hrustljave pripravljene jedi (npr. ocvrti krompir, pečen krompir v oblikah ali spomladanski zvitki).



Pizza funkcija

Za peko pice. Za močno zapečenost in hrustljivo dno.



Gretje spodaj

Za peko tort s hrustljivim dnom in da se hrana ne pokvari.



Vlažno pečenje

Ta funkcija je namenjena varčevanju z energijo med pečenjem. Ko uporabljate to funkcijo, se lahko temperatura v napravi razlikuje od nastavljene temperature. Uporabljena je akumulirana toplota. Moč segrevanja se lahko zmanjša. Za dodatne informacije si oglejte poglavje "Vsakodnevna uporaba". Opombe: Vlažno pečenje.



Žar

Za pečenje tankih živil na žaru in popekanje kruha.



Infra pečenje

Za pečenje velikih kosov mesa ali perutnine s kostmi na eni višini. Za gratiniranje in dodatno zapečenost.



Meni

Za vstop v meni: Kuharski pomočnik, Čiščenje, Nastavitve.



Vroči zrak, Gretje zgoraj/spodaj: Ko nastavite temperaturo pod 80 °C, luč po 30 sekundah samodejno ugasne.

7.2 Opombe: Vlažno pečenje

Ta funkcija je bila uporabljena za skladnost z razredom energetske učinkovitosti in

zahtevami glede eko zasnove (v skladu z EU 65/2014 in EU 66/2014). Preizkusi v skladu z IEC/EN 60350-1.

Med pečenjem morajo biti vrata pečice zaprta, da se funkcija ne prekrine in pečica deluje z največjo energijsko učinkovitostjo.

Ko uporabljate to funkcijo, luč po 30 sekundah samodejno ugasne.

Navodila za pripravo jedi lahko najdete v poglavju »Namigi in nasveti«, Vlažno pečenje. Splošna priporočila za varčevanje z energijo lahko najdete v poglavju »Energijska učinkovitost«, Varčevanje z energijo.

7.3 Nastavitev: Funkcije pečice

1. Obrnite gumb za funkcije pečice, da izberete funkcijo pečice.
2. Obrnite upravljalni gumb, da nastavite temperaturo °C.

– pritisnite in držite za vklop funkcije: Hitro segrevanje pečice. Na voljo je za nekatere funkcije pečice.

7.4 Nastavitev: Priprava jedi s paro

1. Pritisnite pokrov predala za vodo, da ga odprete.
2. Napolnite predal za vodo z 900 ml vode.
3. Predal za vodo potisnite v prvotni položaj.
4. Obrnite gumb za funkcije pečice, da izberete funkcijo pečice .
5. Obrnite upravljalni gumb, da nastavite temperaturo °C.

7.5 Praznjenje posode za vodo

Indikator posode za vodo



Posoda je polna.



Posoda je napolnjena do polovice.

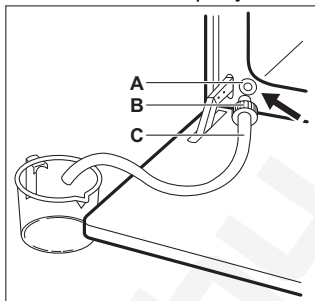


Posoda je prazna. Napolnite posodo.

Če v posodo nalijete preveč vode, varnostni odvod pomakne odvečno vodo na dno notranjosti pečice.

1. Izklopite napravo, pustite vrata odprta in počakajte, da se naprava ohladi.

2. Odtočno cev **C** priključite na ventil za odvod **A** skozi priključek **B**.



3. Držite konec cevi pod ravno **A** in večkrat pritisnite **B**, da pobere preostalo vodo.
4. Odstranite **C** in **B** in osušite napravo z mehko gobico.

7.6 Nastavitev: Kuharski pomočnik

Vsaka jed v tem podmeniju ima priporočeno funkcijo pečice in temperaturo. Čas in temperaturo lahko nastavite med pečenjem.

Ko se funkcija konča, preverite, ali je hrana pripravljena.

Za nekatere jedi lahko kuhate tudi s funkcijo Sonda za hrano. Stopnja priprave jedi:

- Manj pečeno
- Srednja
- Bolj pečeno

1. Obrnite gumb za funkcije pečice na , da odprete Meni.
2. Izberite . Pritisnite OK.
3. Obrnite upravljalni gumb, da izberete število jedi. Pritisnite OK.
4. Živila položite v napravo. Pritisnite OK.

Kuharski pomočnik

Legenda



Sonda za hrano je na voljo. Postavite Sonda za hrano v najdebelejši del jedi. Ko jed doseže nastavljeno temperaturo Sonda za hrano, se aparat izklopi.

Legenda



Dodajte vodo v posodo za vodo.



Preden začnete peči, predhodno ogrejte aparat.

Legenda



Višina rešetke.

Na prikazovalniku se prikaže **P** in številka jedi, ki jo lahko preverite v razpredelnici.

Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema
1 Goveja pečenka, manj pečena		
2 Goveja pečenka, srednje pečena	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm debelih kosov	2; pekač za pecivo Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v aparat.
3 Goveja pečenka, dobro pečena		
4 Zrezek, srednje pečen	180 - 220 g na kos; 3 cm debele rezine	3; posoda za pečenje na mreži za pečenje Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v aparat.
5 Pečena/dušena govedina (bržolna pečenka, notranje stegno, debela potrebušina)	1.5 - 2 kg	2; posoda za pečenje na mreži za pečenje Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Dodajte tekočino. Vstavite v aparat.
6 Goveja pečenka, manj pečena (pečenje z nizko temp.)		
7 Goveja pečenka, srednje pečena (pečenje z nizko temp.)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm debelih kosov	2; pekač za pecivo Uporabite vaše priljubljene začimbe ali preprosto sol in sveže mleti poper. Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v aparat.
8 Goveja pečenka, bolj pečena (pečenje z nizko temp.)		
9 File, manj pečen (pečenje z nizko temp.)		
10 File, srednje pečen (pečenje z nizko temp.)	0.5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm debelih kosov	2; pekač za pecivo Uporabite vaše priljubljene začimbe ali preprosto sol in sveže mleti poper. Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v aparat.
11 File, dobro pečen (pečenje z nizko temp.)		
12 Telečja pečenka (npr. pleče)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm debeli kosi	2; posoda za pečenje na mreži za pečenje Uporabite vaše priljubljene začimbe. Dodajte tekočino. Pecite pokrito.
13 Pečen svinjski vrat ali pleče	1.5 - 2 kg	1; posoda za pečenje na mreži za pečenje Po polovici časa pečenja meso obrnite.

	Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema
14	Svinjina (pečenje z nizko temp.)	1.5 - 2 kg	2; pekač za pecivo Uporabite vaše priljubljene začimbe. Po polovici časa pečenja meso obrnite, da se enakomerno zapeče.
15	Ledvena pečenka, sveža	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm debelih kosov	2; posoda za pečenje na mreži za pečenje Uporabite vaše priljubljene začimbe.
16	Rebrca	2 - 3 kg; uporabite surova, 2 - 3 cm tanka rebrca	3; globok pekač Dodajte tekočino, da prekrijete spodnji del jedi. Po polovici časa pečenja meso obrnite.
17	Jagnječje stegno s kostmi	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm debelih kosov	2; posoda za pečenje na pekaču za pecivo Dodajte tekočino. Po polovici časa pečenja meso obrnite.
18	Cel piščanec	1 - 1.5 kg; sveže	2; kozica na pekaču za pecivo Uporabite vaše priljubljene začimbe. Po polovici časa pečenja piščanca obrnite, da se enakomerno zapeče.
19	Piščanec, polovica	0.5 - 0.8 kg	3; pekač za pecivo Uporabite vaše priljubljene začimbe.
20	Piščančje prsi	180 - 200 g na kos	2; kozica na mreži za pečenje Uporabite vaše priljubljene začimbe. Nekaj minut pražite meso v vroči posodi.
21	Piščančja bedra, sveža	-	3; pekač za pecivo Če ste piščančja bedra marinirali, nastavite nižjo temperaturo in jih pecite dlje.
22	Raca, cela	2 - 3 kg	2; posoda za pečenje na mreži za pečenje Uporabite vaše priljubljene začimbe. Postavite meso v posodo za pečenje. Po polovici časa pečenja raco obrnite.
23	Gos, cela	4 - 5 kg	2; globoki pekač Uporabite vaše priljubljene začimbe. Postavite meso na globok pekač. Po polovici časa pečenja gos obrnite.
24	Mesna štruca	1 kg	2; mreža za pečenje Uporabite vaše priljubljene začimbe.
25	Cela riba, pečena na žaru	0.5 - 1 kg na ribo	2; pekač za pecivo Napolnite ribo z maslom in uporabite vaše priljubljene začimbe in zelišča.
26	Ribji file	-	3; kozica na mreži za pečenje Uporabite vaše priljubljene začimbe.
27	Skutna torta	-	2; 28 cm model za pečenje s snemljivim obodom na mreži za pečenje
28	Jabolčni kolač	-	3; pekač za pecivo

	Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema
29	Jabolčna pita	-	 2; model za pito na mreži za pečenje
30	Jabolčna pita	-	 1;  22 cm model za pito na mreži za pečenje
31	Čokoladni kolač z lešniki	2 kg testa	 3; globok pekač
32	Čokoladni muffini	-	 3; pekač za muffine na mreži za pečenje
33	Biskvitno pecivo	-	 2; model za kruh na mreži za pečenje
34	Pečen krompir	1 kg	 2; pekač za pecivo Postavite cele neolupljene krompirje na pekač za pecivo.
35	Pečeni krompir v oblicah	1 kg	 3; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko Uporabite vaše priljubljene začimbe. Narežite krompir na kose.
36	Mešana zelenjava na žaru	1 - 1.5 kg	 3; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko Uporabite vaše priljubljene začimbe. Narežite zelenjavo na kose.
37	Kroketi, zamrznjeni	0.5 kg	 3; pekač za pecivo
38	Ocvrt krompir, zamrznjen	0.75 kg	 3; pekač za pecivo
39	Mesnata/zelenjavna lazanja s suhimi laznja lističi	1 - 1.5 kg	  1; kozica na mreži za pečenje
40	Gratiniran krompir (surov krompir)	1 - 1.5 kg	  1; kozica na mreži za pečenje Po polovici časa priprave jedi le-to obrnite.
41	Sveža pizza, tanka	-	  2; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko
42	Sveža pizza, debela	-	  2; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko
43	Kiš	-	 2; model za pečenje na mreži za pečenje
44	Francoske štručke / ciabatta / beli kruh	0.8 kg	  2; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko Več časa, potrebnega za beli kruh.
45	Polnozrnat/rženi/črni kruh v modelu za kruh	1 kg	  2; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko / mreža za pečenje

7.7 Spreminjanje: Nastavitve

- Obrnite gumb za funkcije pečice na , da odprete Meni.
- Izberite . Pritisnite OK.

- Obrnite upravljalni gumb, da izberete nastavev. Pritisnite OK.
- Prilagodite vrednost. Pritisnite OK.
Gumb za funkcije pečice obrnite v položaj za izklop, da zapustite Meni.

Meni: Nastavitve

Nastavek:	Vrednost
01 Ura	Spremeni
02 Osvetlitev	1 - 5
03 Zvok tipk	1 - Pisk, 2 - Klik, 3 - Izklop zvoka
04 Glasnost	1 - 4
05 Sonda za hrano Dejanje	1 - Alarm in zaustavitev, 2 - Alarm
06 Čas delovanja	Vklop/Izklop
07 Osvetlitev	Vklop/Izklop
08 Hitro segrevanje pečice	Vklop/Izklop
09 Opomnik za čiščenje	Vklop/Izklop
10 Wi-Fi	Vklop/Izklop
11 Samodejno daljinsko delovanje	Vklop/Izklop
12 Pozabi omrežje	Da/ne
13 Predstavitveni način	Aktivacijska koda: 2468
14 Različica programske opreme	Preverjanje
15 Ponastavi vse nastavitve	Da/ne

7.8 Varčevanje z energijo



Ta naprava ima funkcije, ki vam pomagajo varčevati z energijo med vsakodnevnim pečenjem.

Poskrbite, da bodo vrata naprave med delovanjem zaprta. Vrat med pripravo obroka

ne odpirajte prepogosto. Poskrbite, da bo tesnilo vrat čisto, in preverite, da je dobro nameščeno.

Uporabljajte kovinsko posodo za boljše varčevanje z energijo.

Ko je mogoče, naprave ne segrevajte pred pečenjem.

Presledki med pečenjem več jedi naj bodo čim krajši.

Pečenje z ventilatorjem

Ko je mogoče, uporabljajte funkcije pečenja z ventilatorjem, da prihranite energijo.

Akumulirana toplota

Ventilator in luč še naprej delujeta. Ko izklopite napravo, se na prikazovalniku prikaže akumulirana toplota. To toploto lahko uporabite za ohranjanje toplote hrane.

Pri pečenju, daljšem od 30 minut, tri do 10 minut pred potekom časa pečenja znižajte temperaturo naprave na najnižjo stopnjo. Akumulirana toplota v napravi peče naprej.

Z akumulirano toploto pogrejte ostale jedi.

Ohranjanje jedi toplih

Če želite uporabiti akumulirano toploto in ohraniti tople obroke, izberite najnižjo možno nastavitev temperature. Na prikazovalniku se prikaže indikator akumulirane toplote ali temperatura.

Pečenje ob izklopljeni luči

Med pečenjem izklopite luč. Vklomite 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.

8. DODATNE FUNKCIJE

8.1 Ključavnica

Ta funkcija preprečuje nenamerno spremembo funkcije naprave.

Vklomite jo, ko naprava deluje – nastavljen pečenjski proces se nadaljuje, nadzorna plošča je zaklenjena.

Vklopite jo, ko je naprava izklopljena - ni je mogoče vklopiti, upravljalna plošča je zaklenjena.

 OK - pritisnite in držite za vklop funkcije.

Oglasi se zvočni signal.  - utripne 3-krat, ko je zapora vklopljena.

 OK - pritisnite in držite za izklop funkcije.

8.2 Samodejni izklop

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

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5

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

Samodejni izklop ne deluje pri naslednjih funkcijah: Osvetlitev, Sonda za hrano, Zamik vklopa.

8.3 Ventilator za hlajenje

Ko naprava deluje, se samodejno vklopi ventilator za hlajenje, da ostanejo površine naprave hladne. Če napravo izklopite, lahko ventilator za hlajenje deluje, dokler se naprava ne ohladi.

9. ČASOVNE FUNKCIJE

9.1 Opis časovnih funkcij

 Ura	Za nastavev ure, ki prikazuje trenutni čas.
 Odštevalna ura	Za nastavev odštevanja. Ko se programska ura izteče, se oglasi zvočni signal. Ta funkcija ne vpliva na delovanje pečice.
 Čas priprave	Za nastavev časa priprave hrane. Ko se programska ura konča, se oglasi zvočni signal, funkcija pečice pa se samodejno izklopi.
 Zamik vklopa	Za zamik začetka in/ali konca pečenja.
 Čas delovanja	Za prikaz trajanja delovanja naprave. Največ je 23 h 59 min. Ta funkcija ne vpliva na delovanje pečice.

9.2 Nastavev: Ura

- Obrnite gumb za funkcije pečice na , da odprete Meni.
- Obrnite upravljalni gumb, da izberete  Ura
- Obrnite upravljalni gumb za nastavev ure.

- Pritisnite OK.

9.3 Nastavev: Odštevalna ura

- Ko je naprava izklopljena, pritisnite . Ko je naprava vklopljena, dvakrat pritisnite .

Na prikazovalniku se prikaže: 0:00 in .

- Obrnite upravljalni gumb za nastavev Odštevalna ura.
- Pritisnite OK. Programska ura začne takoj odštevati čas.

Ko se čas izteče, pritisnite OK in obrnite gumb za funkcije pečice v položaj za izklop.

9.4 Nastavev: Čas priprave

- Obrnite gumb, da izberete funkcijo pečice in nastavite temperaturo.
- Večkrat pritisnite .

Na prikazovalniku se prikaže: 0:00 in .

- Obrnite upravljalni gumb za nastavev Čas priprave.
- Pritisnite OK. Programska ura začne takoj odštevati čas.

Ko se čas izteče, pritisnite OK in obrnite gumb za funkcije pečice v položaj za izklop.

9.5 Nastavitev: Zamik vklopa ⌚

1. Obrnite gumb za funkcije pečice, da izberete funkcijo.
2. Večkrat pritisnite ⌚.

Na prikazovalniku se prikaže: ura ⌚
START .

3. Obrnite upravljalni gumb, da nastavite začetni čas.

4. Pritisnite OK.

Na prikazovalniku se prikaže: --:--

⌚ ZAUSTAVITEV.

5. Obrnite upravljalni gumb, da nastavite čas konca.

6. Pritisnite OK.

Programska ura začne odštevati čas ob nastavljenem začetnem času.

Ko se čas izteče, pritisnite OK in obrnite gumb za funkcije pečice v položaj za izklop.

9.6 Vklon in izklop: Čas delovanja ⌚

1. Obrnite gumb za funkcije pečice na ≡, da odprete Meni.
2. Obrnite upravljalni gumb, da izberete ⚙️ / Čas delovanja. Oglejte si poglavje "Vsakodnevna uporaba", Meni: Nastavitve.
3. Pritisnite OK.
4. Obrnite upravljalni gumb za vklop in izklop funkcije.
5. Pritisnite OK.

10. UPORABA PRIPOMOČKOV

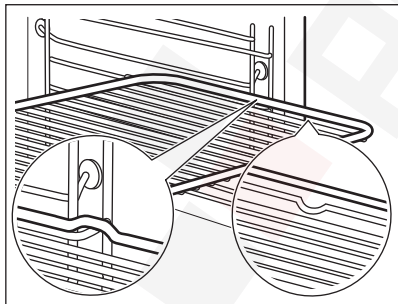
⚠️ OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

10.1 Vstavljanje opreme

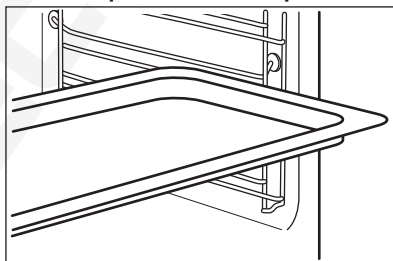
Mala zareza na vrhu poveča varnost. Zareze so tudi varovala proti prevračanju. Visoki rob okrog mreže preprečuje zdrs posode s police.

Mreža za pečenje



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

Pekač za pecivo / Globok pekač



Pekač potisnite med vodili nosilca rešetk.

10.2 Sonda za hrano

Meri temperaturo znotraj hrane.

Nastaviti je mogoče dve temperaturi:

- °C - temperatura v napravi.
- 🔥 - temperatura jedra hrane.

Za najboljše rezultate kuhanja:

- Sestavine morajo imeti sobno temperaturo.
- Ne uporabljajte za tekoče jedi.
- Med pečenjem mora biti igla sonde za meso povsem vstavljena v jed.

Kuhanje z: Sonda za hrano

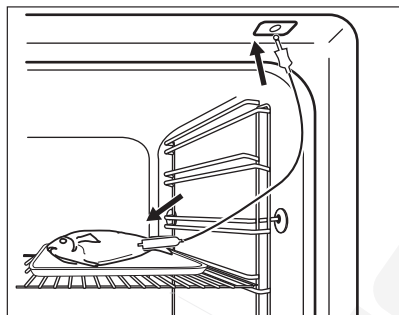
OPOZORILO!

Obstaja nevarnost opeklin, ker se sonda za meso in nosilci rešetk segrejejo. Ročaja sonde za meso se ne dotikajte z golimi rokami. Vedno uporabljajte zaščitne rokavice.

1. Vključite napravo.
2. Nastavite funkcijo pečice in po potrebi temperaturo pečice.
3. Vstavite sondo za meso v posodo:

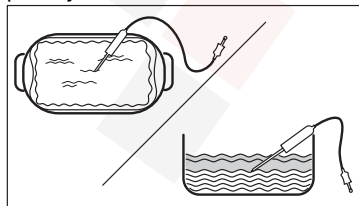
Meso, perutnina in ribe

Celotno iglo sonde za meso vstavite v sredino mesa ali ribe na najdebelejšem delu.



Zloženka

Konico sonde za meso vstavite točno v sredino zloženke. Sonda za meso mora biti med pečenjem trdno na enem mestu. Za to uporabite trdno sestavino. Z robom posode za pečenje podprite silikonski ročaj sonde za meso. Konica sonde za meso se ne sme dotakniti dna posode za pečenje.



4. Sondo za meso priključite v vtičnico na stranski steni v napravi. Oglejte si »Opis izdelka«.

Na prikazovalniku se prikaže trenutna temperatura sonde za meso.

5.  – pritisnite, da nastavite temperaturo jedra sonde za meso.

6. Pritisnite OK.

Ko hrana doseže nastavljeno temperaturo, se oglasi zvočni signal. Izberete lahko prekinitev delovanja ali nadaljevanje pečenja, da preverite, ali je jed dobro pečena.

7. Iztaknite vtič sonde za meso iz vtičnice ter vzemite jed iz naprave.

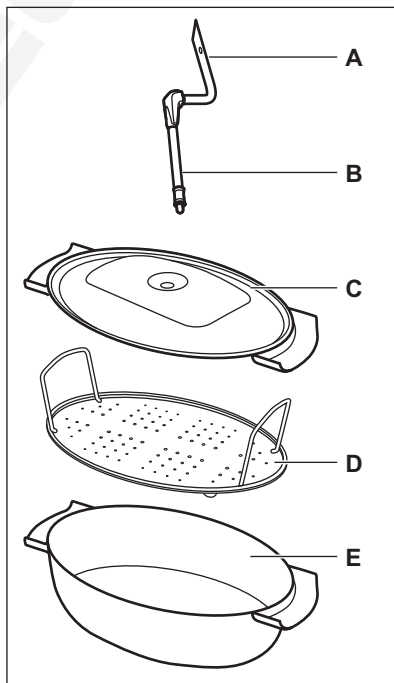
10.3 Posoda za peko hrane za kuhanje v sopari



Model za peko dietetičnih živil ni priložen napravi. Za več informacij se obrnite na lokalnega dobavitelja.

Model za peko dietetičnih jedi sestavljajo:

- A. Injektor - za neposredno kuhanje v sopari,
- B. Cev za injektor - za kuhanje v sopari
- C. Pokrov,
- D. Jeklena rešetka,
- E. Steklena posoda.



Ne storite naslednjega:

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

10.4 Kuhanje v sopari v posodi za pečenje dietetičnih jedi

1. Hrano postavite na jekleno rešetko v posodi za pečenje in pokrijte s pokrovom.
2. Cev za injektor vstavite skozi odprtino v pokrovu.
3. Posodo za pečenje postavite na položaj druge police od spodaj navzgor.
4. Cev za injektor priključite na dovod za paro. Oglejte si poglavje "Opis izdelka".
5. Napravo nastavite za funkcijo kuhanja v sopari.

10.5 Neposredno kuhanje v sopari

Živila položite na jekleno rešetko v model za peko. Dodajte nekaj vode. Ne uporabite pokrova.

Ko pečete večje kose mesa, vstavite injektor v jed.

⚠ OPOZORILO!

Med delovanjem naprave je injektor lahko vroč. Vedno uporabljajte zaščitne rokavice. Ko ne uporabljate funkcije kuhanja v sopari, injektor odstranite iz naprave.

1. Injektor vstavite v cevko za injektor. Drugi konec priključite na dovod pare. Oglejte si poglavje "Opis izdelka".
2. Posodo za pečenje postavite na položaj prve ali druge police od spodaj navzgor. Pazite, da se cev za injektor ne zagozdi. Injektorja ne približujte grelnemu elementu.
3. Napravo nastavite za funkcijo kuhanja v sopari.

11. NAMIGI IN NASVETI

11.1 Priporočila za pečenje

Temperature in časi pečenja v razpredelnicah so le smernice. Odvisni so od receptov ter kakovosti in količine uporabljenih sestavin.

Vaša naprava lahko peče ali pripravlja drugače kot vaša prejšnja naprava. V spodnjih namigih so prikazane priporočene nastavitve za temperaturo, čas pečenja in položaj rešetk za določene vrste hrane.

Če za določen recept ne najdete nastavitve, poiščite podobne.

Simboli, uporabljeni v razpredelnicah:

	Vrsta živila
	Funkcija pečice
	Temperatura



Pribor



Položaj rešetke



Čas priprave (min)

11.2 Vlažno pečenje - priporočeni pripomočki

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

- **Ponev za pico** - temna, neodbojna, premera 28cm
- **Posoda za peko** - temna, neodbojna, premera 26cm
- **Ramekins** - keramika, premer 8cm, višina 5 cm

- **Flan osnovni model** - temen, neodbojen, premer 28cm

11.3 Vlažno pečenje

Za najboljše rezultate upoštevajte priporočila, navedena v spodnji razpredelnici.

		°C		
Buhtlji, 16 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	20 - 30
Žemlje, 9 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	30 - 40
Pizza, zamrznjena, 0,35 kg	mreža za pečenje	220	2	10 - 15
Rulada	Pekač ali prestrezna posoda	170	2	25 - 35
Čokoladni kolač z lešniki	Pekač ali prestrezna posoda	175	3	25 - 30
Soufflé/Narastek, 6 kosov	Keramični ramekini na mreži za pečenje	200	3	25 - 30
Testo za kolač	Model za testo za kolač na mreži za pečenje	180	2	15 - 25
Viktorijin kolač	Posoda za peko na mreži za pečenje	170	2	40 - 50
Poširana riba, 0,3 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	3	20 - 25
Cela riba, 0,2 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	3	25 - 35
Ribji file, 0,3 kg	Posoda za pico na mreži za pečenje	180	3	25 - 30
Poširano meso, 0,25 kg	Pekač ali prestrezna posoda	200	3	35 - 45
Šašlik, 0,5 kg	Pekač ali prestrezna posoda	200	3	25 - 30
Piškotki, 16 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	20 - 30
Makaroni, 24 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	25 - 35
Muffini, 12 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	170	2	30 - 40
Slano pecivo, 20 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	25 - 30
Piškti 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 omeleta	Posoda za pico na mreži za pečenje	200	3	25 - 30
Mediterranska zelenjava, 0,7 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	4	25 - 30

11.4 Informacije za testne inštitute

Preizkusi v skladu z IEC 60350-1.

				°C	
Drobno pecivo (20 kosov na pekač)	Gretje zgoraj/spodaj	Pekač za pecivo	3	170	20 - 35
Drobno pecivo (20 kosov na pekač)	Vroči zrak	Pekač za pecivo	3	150 - 160	20 - 35
Drobno pecivo (20 kosov na pekač)	Vroči zrak	Pekač za pecivo	2 in 4	150 - 160	20 - 35
Jabolčna pita, 2 modela za pečenje Ø 20 cm	Gretje zgoraj/spodaj	Mreža za pečenje	2	180	70 - 90
Jabolčna pita, 2 modela za pečenje Ø 20 cm	Vroči zrak	Mreža za pečenje	2	160	70 - 90
Biskvit brez maščob, model peciva Ø 26 cm ¹⁾	Gretje zgoraj/spodaj	Mreža za pečenje	2	170	40 - 50
Biskvit brez maščob, model peciva Ø 26 cm ¹⁾	Vroči zrak	Mreža za pečenje	2	160	40 - 50
Biskvit brez maščob, model peciva Ø 26 cm ¹⁾	Vroči zrak	Mreža za pečenje	2 in 4	160	40 - 60
Masleni piškoti	Vroči zrak	Pekač za pecivo	3	140 - 150	20 - 40
Masleni piškoti	Vroči zrak	Pekač za pecivo	2 in 4	140 - 150	25 - 45
Masleni piškoti	Gretje zgoraj/spodaj	Pekač za pecivo	3	140 - 150	25 - 45
Toast, 4–6 kosov ¹⁾	Žar	Mreža za pečenje	4	Največje	1 - 5
Goveji burger, 6 kosov, 0,6 kg ²⁾	Žar	Mreža za pečenje, prestrezna ponev	4	Največje	20 - 30

¹⁾ Napravo 10 minut predhodno ogrevajte.

²⁾ Mrežo za pečenje postavite na tretji, prestrezno ponev pa na drugi nivo pečice. Napravo 10 minut predhodno ogrevajte. Hrano obrnite po polovici časa pečenja.

12. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE



OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

12.1 Opombe o čiščenju

Čistilna sredstva

- Sprednji del naprave čistite samo s krpo iz mikrovlaken, toplo vodo in blagim čistilom.
- Za čiščenje kovinskih površin uporabite namensko čistilno sredstvo
- Madeže očistite z blagim čistilnim sredstvom.

Vsakodnevna uporaba

- Po vsaki uporabi očistite notranjost naprave. Nakopičena maščoba ali drugi ostanki lahko povzročijo požar.
- Vlaga lahko v napravi ali na steklenih vratih kondenzira. Če želite zmanjšati kondenzacijo, naj aparat deluje 10 minut pred začetkom pečenja. Hrane ne shranjujte v aparatu dlje kot 20 minut. Notranjost naprave osušite samo s krpo iz mikrovlaknen po vsaki uporabi.

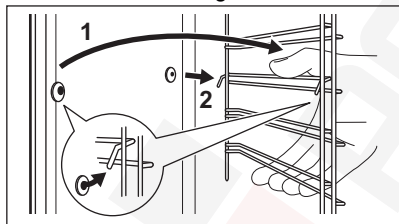
Pripomočki

- Vso dodatno opremo očistite po vsaki uporabi in pustite, da se posuši. Uporabite samo krpo iz mikrovlaknen, 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 naprave odstranite nosilce rešetk.

1. Izklopite napravo in počakajte, da se ohladi.
2. Sprednji del nosilca rešetke povlecite stran od stranske stene.
3. Zadnji del nosilca rešetke potegnite s stranskih sten in ga odstranite.



Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju.

Zadrževalni zatiči na teleskopskih vodilih morajo biti obrnjeni naprej.

12.3 Pirolitično čiščenje



OPOZORILO!

Obstaja tveganje opeklin.



POZOR!

Če v isti kuhinjski element namestite druge naprave, jih ne uporabljajte sočasno s to funkcijo. To lahko poškoduje pečico.

Funkcije ne začnite, če niste povsem zaprli vrat pečice.

Med čiščenjem luč v pečici ne sveti.

1. Izklopite napravo in počakajte, da se ohladi.
2. Odstranite vso opremo
3. Dno pečice in notranje steklo vrat očistite s toplo vodo, mehko krpo in blagim čistilnim sredstvom.
4. Obrnite gumb za funkcije pečice, da odprete meni .
5. Obrnite upravljalni gumb, da izberete Čiščenje in pritisnite OK.

Možnost	Trajanje
C1 - Rahlo čiščenje	1 h
C2 - Običajno čiščenje	1 h 30 min
C3 - Temeljito čiščenje	2 h 30 min

6. Obrnite upravljalni gumb, da izberete program čiščenja in pritisnite OK.
7. Pritisnite OK za začetek čiščenja.
8. Po čiščenju obrnite gumb za funkcije pečice v položaj za izklop.

Ko pečica doseže nastavljeno temperaturo, se vrata zaklenejo. Dokler se vrata ne odklenejo, prikazovalnik kaže .

Ko se pečica ponovno ohladi, se vrata odklenejo.

9. Počakajte, da se naprava ohladi, nato pa očistite njeno notranjost z mehko krpo.

12.4 Opomnik za čiščenje

Naprava vas opomni, kdaj jo morate očistiti s pomočjo pirolitičnega čiščenja. utripa 5 sek na prikazovalniku po vsakem postopku priprave jedi.

1. Vnesite Meni, da izklopite opomnik.
2. Izberite Nastavitve, Opomnik za čiščenje.

12.5 Čiščenje posode za vodo



OPOZORILO!

Med čiščenjem ne odlagajte vode v posodo za vodo.

1. Izklopite napravo.
2. Pod dovod za paro postavite globok pekač.
3. V predal za vodo nalijte vodo: 850 ml. Dodajte citronsko kislino: 5 čajnih žličk. Počakajte 60 min.
4. Vključite napravo in nastavite funkcijo: Vlaga nizka. Temperaturo nastavite na 230 °C.
5. Po 25 min izklopite napravo in počakajte, da se ohladi.
6. Vključite napravo in nastavite funkcijo: Vlaga nizka. Nastavite temperaturo med 130 in 230 °C.

7. Po 10 minutah izklopite napravo in počakajte, da se ohladi.
8. Izpraznite posodo za vodo. Oglejte si razdelek Vsakodnevna uporaba, poglavje »Praznjenje posode za vodo«.

Za preprečitev kopičenja apnenca posodo za vodo izpraznite po vsakem pečenju s paro.

9. Izperite posodo za vodo in odstranite ostanke apnenca z mehko krpo.
10. Očistite odvodno cev s toplo vodo in blagim čistilnim sredstvom.

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

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

12.6 Odstranjevanje in nameščanje vrat

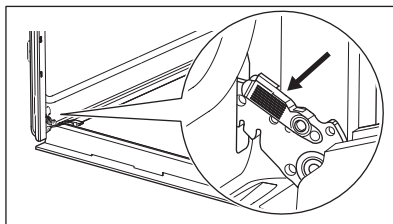
Vrata pečice imajo tri steklene plošče. Za čiščenje lahko snamete vrata pečice in notranje steklene plošče. Preden odstranite steklene plošče, preberite celotna navodila »Odstranjevanje in nameščanje vrat«.



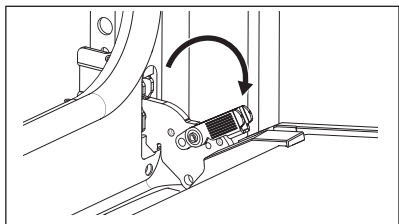
POZOR!

Naprave ne uporabljajte brez steklenih plošč.

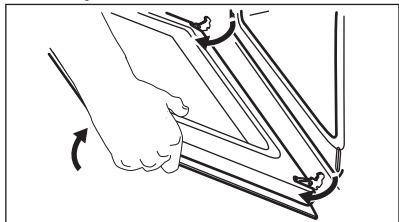
1. Odprite vrata do konca in primite tečaja.



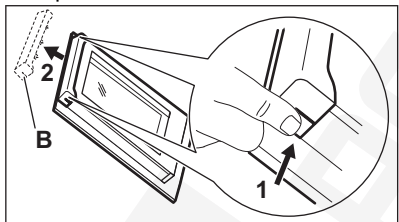
2. Dvignite in vlecite zapahe, dokler se ne zaskočijo.



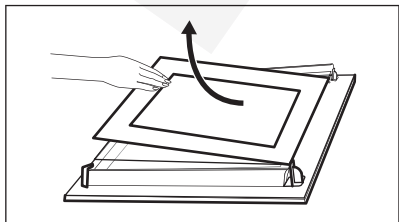
3. Zaprite vrata pečice do polovice do prvega položaja odpiranja. Potem jih dvignite in povlecite, da jih snamete s tečajev.



4. Položite vrata na mehko krpo na stabilni površini.
5. Okvir vrat **B** pridržite na njihovem zgornjem robu na obeh straneh in potisnete navznoter, da sprostite tesnilo sponke.



6. Okvir vrat potegnite k sebi in ga odstranite.
7. Držite steklene plošče vrat za zgornji rob in jih previdno izvlecite eno za drugo. Začnite z zgornjo ploščo. Poskrbite, da steklene plošče povsem zdrsnejo iz nosilcev.

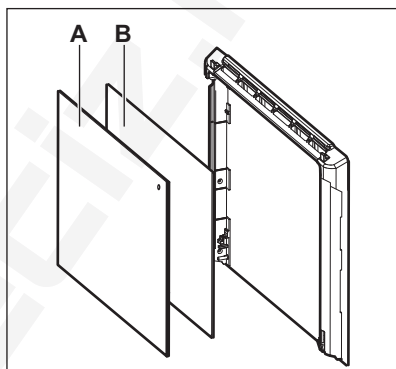


8. Steklene plošče očistite z vodo in milom. Steklene plošče temeljito posušite. Steklenih plošč ne pomivajte v pomivalnem stroju.
9. Po čiščenju namestite steklene plošče in vrata pečice.

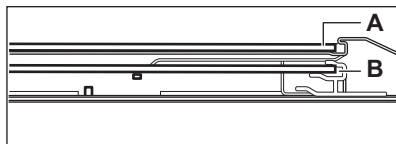
Če so vrata pravilno nameščena, boste pri zapiranju zapahov zaslišali klik.

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

Ko je okvir vrat pravilno nameščen, se zasliši klik.



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



12.7 Zamenjava žarnice

⚠ OPOZORILO!

Nevarnost električnega udara.
Žarnica je lahko vroča.

1. Izklopite napravo in počakajte, da se ohladi.
2. Izključite napravo iz napajanja.
3. Krpo položite na dno pečice.

POZOR!

Halogensko žarnico vedno držite s krpo, da se ostanki maščobe ne zažgejo na njej.

Žarnica na zadnji steni

1. Obrnite steklen pokrov in ga odstranite.

2. Očistite stekleni pokrov.
3. Žarnico zamenjajte z ustrezno žarnico, odporno proti visoki temperaturi 300 °C.
4. Namestite stekleni pokrov.

13. ODPRAVLJANJE TEŽAV

OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

13.1 Kaj storite v primeru ...

Težava	Preverite naslednje:
Naprave ni mogoče vklopiti ali uporabljati.	Naprava je pravilno priključena na napajanje.
Naprava se ne segreje.	Samodejni izklop je onemogočen.
Naprava se ne segreje.	Vrata naprave so zaprta.
Naprava se ne segreje.	Varovalka ni pregorela.
Naprava se ne segreje.	Ključavnica je izklopljena.
Luč ne sveti.	Vlažno pečenje je vklopljeno.
Luč ne deluje.	Luč je pregorela.
Sonda za hrano ne deluje.	Vtič Sonda za hrano je povsem vtaknjen v vtičnico.
Err C2	Izvezli ste vtič Sonda za hrano iz vtičnice.
Err C3	Vrata naprave so zaprta ali pa zapora vrat ni pokvarjena.
Err F102	Vrata naprave so zaprta.
Err F102	Zapora vrat ni pokvarjena.
Na prikazovalniku se prikaže 00:00.	Prišlo je do izpada napajanja. Nastavite uro.
V notranjosti pečice je voda.	V posodi za vodo ni preveč vode.
 - indikator ne sveti.	V posodi za vodo je dovolj vode. Če začne voda iztekati iz naprave in indikator še vedno ne sveti, se obrnite na pooblaščen servisni center.
 - indikator sveti.	V posodi za vodo je dovolj vode. Če je posoda polna in indikator še vedno sveti, se obrnite na pooblaščen servisni center.
Pečenje s paro ne deluje.	V dovodu za paro ni ostankov vodnega kamna.
Pečenje s paro ne deluje.	V posodi za vodo je voda.

Težava	Preverite naslednje:
Praznjenje posode za vodo traja dlje kot tri minute ali pa voda izteka iz dovoda za paro.	V dovodu za paro ni ostankov vodnega kamna. Očistite posodo za vodo.



Če se na prikazovalniku prikaže koda napake, ki je ni v razpredelnici, izklopite in vklopite varovalko, da ponovno zaženete napravo. Če se koda napake pojavi ponovno, se obrnite na pooblaščen servisni center.

13.2 Servisni podatki

Če težave ne morete razrešiti sami, se obrnite na prodajalca ali pooblaščen servisni center.

Potrebni podatki za servisni center se nahajajo na ploščici za tehnične navedbe. Ploščica za tehnične navedbe se nahaja na sprednjem okvirju naprave. Vidna je, ko odprete vrata. Ploščice za tehnične navedbe ne odstranjujte z naprave.

Priporočamo, da podatke vpišete sem:

Model (MOD.):

Produktna številka (PNC):

Serijska številka (S.N.):

14. ENERGIJSKA UČINKOVITOST

14.1 Podatki o izdelku in informacijski list o izdelku v skladu s predpisi EU o okoljsko primerni zasnovi in energijskem označevanju Podatki o

Ime dobavitelja	Electrolux
Identifikacija modela	EOC6P77WX 949494857
Indeks energijske učinkovitosti	81.2
Razred energijske učinkovitosti	A+
Poraba energije pri standardni obremenitvi, običajni način	0.93kWh/cikel
Poraba energije pri standardni obremenitvi, način z ventilatorjem	0.69kWh/cikel
Število votlin pečice	1
Toplotni vir	Električna energija
Prostornina	72l
Vrsta pečice	Pečica, v vgrajenem štedilniku
Masa	32.8kg
IEC/EN 60350-1 – Gospodinjski električni aparati za pripravo jedi – 1. del: Štedilniki, pečice, parne pečice in žari – Metode za merjenje obnašanja.	

15. SKRB ZA OKOLJE

Reciklirajte materiale, ki jih označuje simbol . Embalažo odložite v ustrezne zabojnike

za reciklažo. Pomagajte zaščititi okolje in zdrave ljudi ter reciklirati odpadke električnih

in elektronskih naprav. Naprav, označenih s simbolom , ne odstranjajte z gospodinjskimi odpadki. Izdelek vrnite na

krajevno zbirališče za recikliranje ali se obrnite na občinski urad.



