

EOD6P77WX

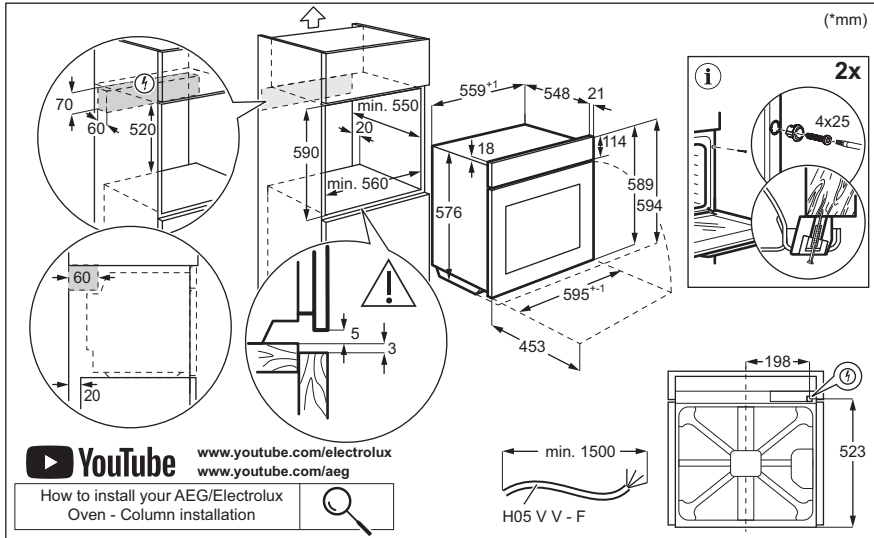
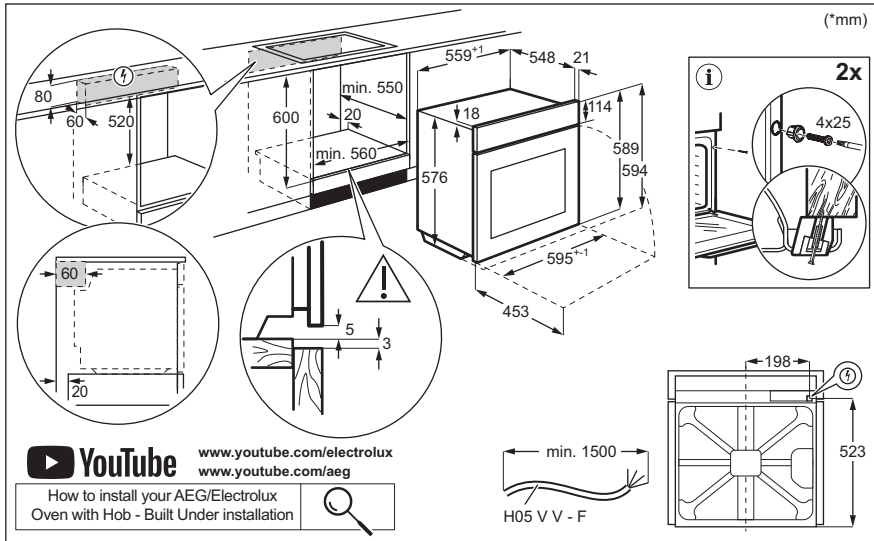
EOD6P77WZ

KODDP77WX

SQ	Udhëzimet për përdorim Furrë	3
BG	Ръководство за употреба Фурна	27
HR	Upute za uporabu Pećnica	52
CS	Návod k použití Trouba	75
ET	Kasutusjuhend Ahi	98
HU	Használati útmutató Sütő	121
LV	Lietošanas instrukcija Sereškrāsns	145
LT	Naudojimo instrukcija Orkaitė	169
MK	Упатство за ракување Печка	193
PL	Instrukcja obsługi Piekarnik	219
RO	Manual de utilizare Cuptor	244
SR	Упутство за употребу Пећница	268
SK	Návod na používanie Rúra	293
SL	Navodila za uporabo Pečica	317
TR	Kullanma Kılavuzu Fırın	340



INSTALIMI / МОHTАЖ / POSTAVLJANJE / INSTALACE / PAIGALDAMINE /
 ÜZEMBE HELYEZÉS / UZSTĀDĪŠANA / MONTAVIMAS / МОHTАЖА /
 INSTALACJA / INSTALAREA / ИHCTAЛИPАЊE / ИHCTАLĂCІA /
 NAMESTITEV / KURULUM



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



Të marrë këshilla mbi përdorimin, broshura, informacion rreth zgjidhjes së problemeve, shërbimit dhe riparimit
www.electrolux.com/support

Rezervohet mundësia e ndryshimeve.

PËRMBAJTJA

1. INFORMACIONI I SIGURISË.....	3
2. UDHËZIMET PËR SIGURINË.....	5
3. PËRSHKRIM I PRODUKTIT.....	8
4. PANELI I KONTROLLIT.....	8
5. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË.....	9
6. PËRDORIMI I PËRDITSHËM.....	10
7. FUNKSIONET SHITESË.....	15
8. FUNKSIONET E ORËS.....	16
9. PËRDORIMI I AKSESORËVE.....	17
10. UDHËZIME DHE KËSHILLA.....	18
11. KUJDESI DHE PASTRIMI.....	21
12. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE.....	23
13. EFIKASITETI ENERGJETIK.....	24
14. ÇËSHTJE QË LIDHEN ME AMBIENTIN.....	26

1. ⚠ INFORMACIONI I SIGURISË

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

1.1 Siguria e fëmijëve dhe personave me probleme

- Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijë të moshës 8 vjeç e sipër dhe persona me aftësi të kufizuara fizike, ndijimesh ose mendore ose që nuk kanë eksperiencë dhe njohuri, nëse këta mbahen nën mbikëqyrje ose udhëzohen për përdorimin e sigurt të pajisjes dhe i kuptojnë rreziqet e përdorimit. Fëmijët nga nën 8 vjeç dhe personat me aftësi

të kufizuara shumë të theksuara dhe komplekse duhet të mbahen larg nga pajisja, përveçse kur mbahen nën monitorim të vazhdueshëm.

- Fëmijët duhet të mbikqyren për t'u siguruar atyre që nuk luajnë me pajisjen dhe pajisjet celulare me aplikacionin.
- 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 pajisje është krijuar për përdorim shtëpiak në ambient të brendshëm.
- Kjo pajisje 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 gërvishet 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.
- Ndihni udhëzimet e instalimit të disponueshme në faqen tonë në internet.
- Gjithmonë bëni kujdes kur e lëvizni pajisjen sepse është e rëndë. Përdorni gjithnjë doreza sigurie dhe këpucë të mbyllura.
- Mos e tërhiqni pajisjen nga doreza.
- Instalojeni pajisjen në një vend të sigurt dhe të përshtatshëm që plotëson kërkesat e instalimit.
- Ruani largësitë minimale nga pajisjet dhe njësitë e tjera.

- Përpara montimit të pajisjes, kontrolloni nëse dera e pajisjes hapet pa pengesë.

2.2 Lidhja elektrike

PARALAJMËRIM!

Rrezik zjarri dhe goditjeje elektrike.

- Të gjitha lidhjet elektrike duhen kryer nga një electricist i kualifikuar.
- Pajisja duhet tokëzuar.
- Sigurohuni që parametrat në pllakën e specifikimeve të përkojnë me vlerat elektrike të rrjetit elektrik.
- Përdorni gjithmonë një prizë të tokëzuar të instaluar si duhet.
- Mos përdorni përshtatës me shumë spina dhe kablllo zgjatuese.
- Sigurohuni që të mos dëmtoni prizën dhe kabllon elektrike. Nëse kabllloja 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 kabllot elektrike. Gjithmonë tërhiqeni kabllon elektrike duke e kapur nga spina.
- Përdorni mjetet e duhura izoluese: çelësat mbrojtës, siguresat (siguresat që vidhosen duhet të hiqen nga foleja), salvavitat dhe kontaktorët.
- Instalimi elektrik duhet të ketë një pajisje instaluese e cila ju lejon të shkëpusni pajisjen nga rryma elektrike në të gjitha polet. Pajisja instaluese duhet të ketë një hapje kontakti me gjerësi minimale 3 mm.
- Mbylleni plotësisht derën e pajisjes, përpara se të lidhni spinën e rrymës me prizën e rrymës.
- Kjo pajisje ofrohet me spinë dhe kordon elektrik.

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

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

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

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

Kordoni i tokëzimit (kablo 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 ujën.
- Mos ushtroni presion mbi derën e hapur.
- Mos e përdorni pajisjen si sipërfaqe pune ose si sipërfaqe mbështetëse.
- Hapeni derën e pajisjes me kujdes. Përdorimi i përbërësve me alkool mund të krijojë një përzierje alkooli dhe ajri.
- Mos lejoni që pajisja të bjerë në kontakt me shkëndija apo flakë të hapura kur hapni derën.
- Përdorni gjithnjë qelq dhe kavanoza të miratuara për qëllime konservimi.
- 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 emailt:
 - 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 emalimit ose i inoksit nuk ndikon në funksionimin e pajisjes.
- Përdorni tepsi të thellë për kekë të butë. Lëngjet e frutave shkaktojnë njolla që mund të mbesin përgjithmonë.
- Gatvani gjithmonë 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 dysheme. Mos e mbyllni panelin e mobilies derisa pajisja të jetë ftohur plotësisht pas përdorimit.

2.4 Kujdesi dhe pastrimi

PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje, zjarri ose dëmtimi të pajisjes.

- Përpara mirëmbajtjes, çaktivizoni pajisjen dhe hiqeni spinën nga priza.
- Sigurohuni që pajisja të jetë e ftohtë. Ka rrezik që panelet prej xhami të thyhen.
- Ndërrojin 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 ulë.

2.6 Ndriçimi i brendshëm

PARALAJMËRIM!

Rrezik goditjeje elektrike.

- Në lidhje me llambat brenda produktit dhe llambat e pjesëve të këmbimit të shitura veçmas: Këto llamba janë prodhuar për

kushte ekstreme fizike në pajisjet elektroshtëpiake, si p.sh. temperaturë, dridhje, lagështirë, ose janë prodhuar për të sinjalizuar informacion rreth statusit të përdorimit të pajisjes. Ato nuk janë prodhuar për t'u përdorur në aplikacione të tjera dhe nuk janë të përshtatshme për ndriçim në ambiente shtëpiake.

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

2.7 Shërbimi

- Për të riparuar pajisjen kontaktoni me qendrën e autorizuar të shërbimit.

- Përdorni vetëm pjesë rezervë origjinale.

2.8 Hedhja

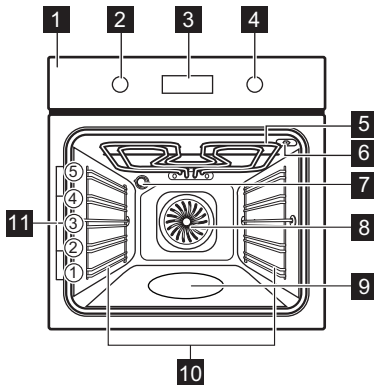
⚠ PARALAJMËRIM!

Rreziku i lëndimit ose mbytjes.

- Kontaktoni me autoritetin tuaj komunal për informacion se si ta hidhni pajisjen.
- Shkëputeni pajisjen nga korrenti.
- Priteni kabllon e rrjetit elektrik pranë pajisjes dhe hidhni atë.

3. PËRSHKRIM I PRODUKTIT

3.1 Pasqyra e përgjithshme



- 1 Paneli i kontrollit
- 2 Çelësi i funksioneve të ngrohjes
- 3 Ekran
- 4 Çelësi i kontrollit
- 5 Elementi i ngrohjes
- 6 Priza e sensorit të ushqimit
- 7 Llamba

- 8 Ventilimi
- 9 Relievi i hapësirës së brendshme
- 10 Mbështetje e raftit, i lëvizshëm
- 11 Poyicioni i raftit

3.2 Aksesorët

- **Rafti me rrjetë**
Për tavë me formë për ëmbëlsira, enë që mund të përdoren në furrë, enë për rosto, enë/ pjata për gatim.
- **Tava e pjekjes**
Për ëmbëlsirat e njoma, artikuj të pjekur, bukë, rosto të mëdha, ushqime të ngrira dhe për të kapur lëngje që pikojnë, p.sh. yndyrën gjatë pjekjes së ushqimit në skarën e telit.
- **Tava e skarës/pjekjes**
Për pjekje dhe rosto ose si tavë për mbledhjen e yndyrës.
- **Sensori i ushqimit**
Për të kontrolluar gatimin në bazë të temperaturës brenda ushqimit.
- **Korridori teleskopik**
Për të futur dhe nxjerrë më lehtë tava dhe skarën e telit.


4. PANELI I KONTROLLIT

4.1 Ndezja dhe fikja e pajisjes





Për të ndezur pajisjen:

1. Shtypni disqet. Disqet dalin jashtë.

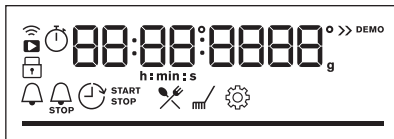
2. Kthejeni çelësin e funksioneve të nxehtës për të zgjedhur një funksion.
3. Rrotulloni dorezën e kontrollit për të rregulluar cilësimet.

Për të fikur pajisjen: rrotulloni diskun për funksionet e nxehtës në pozicionin fikur .















4.2 Përmbledhje e panelit të kontrollit

	Shtypni për të cilësuar funksionet e kohëmatësit.
	Shtypni dhe mbani për të cilësuar funksionin: Nxehtë e shpejtë.
	Shtypni për të ndezur dhe fikur llambën e pajisjes.
	Shtypni për të vendosur temperaturën e brendshme me: Sensori i ushqimit
OK	Shtypni për të konfirmuar zgjedhjen tuaj.

4.3 Treguesit e ekranit



Ekrani me funksionet kryesore.

	Pajisja është e kyçur.
	Nënmenyuja: Gatim i asistuar.
	Nënmenyuja: Pastrimi.
	Nënmenyuja: Parametrat
	Nxehtë e shpejtë është e aktivizuar.
	Gatimi me avull është aktivizuar.
	Sensori i ushqimit është i aktivizuar.
	Kujtuesi i minutave është i aktivizuar.
	Koha e gatimit është i aktivizuar.
	Fillimi i Shtyrjes së programit është i aktivizuar.
	Kohëmatësi me rritje është i aktivizuar.
	Wi-Fi është i aktivizuar.
	Funksionimi në distancë është i aktivizuar.
	Shiriti i ecurisë - tregon vizualisht kur pajisja arrin temperaturën e caktuar ose kur përfundon koha e gatimit.

5. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË

PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

5.1 Caktimi i kohës



Pas lidhjes së parë me korrentin, prisni sa ekrani të shfaqë: "00:00".

1. Rrotulloni diskun e komandimit për të vendosur kohën.
2. Shtypni OK.

5.2 Ngrohja paraprake dhe pastrimi fillestar

Ngrohni paraprakisht pajisjen e zbrazët përpara përdorimit të parë dhe kontaktit me



ushqimin. Pajisja mund të lëshojë erë të pakëndshme dhe tym. Ajrosni dhomën gjatë ngrohjes paraprake.

1. Hiqni të gjithë aksesorët dhe mbajtëset e rafteve që mund të hiqen nga pajisja.
2. Vendosni funksionin . Vendosni temperaturën maksimale. Lëreni pajisjen të funksionojë për 1 o.
3. Vendosni funksionin . Vendosni temperaturën maksimale. Lëreni pajisjen të funksionojë për 15 min.
4. Fikni pajisjen dhe prisni derisa është e ftohur.
5. Pastroni pajisjen dhe aksesorët vetëm me një copë me mikrofibra me ujë të ngrohtë dhe një detergjent të butë.

6. Futini aksesorët dhe mbajtëset e heqshme të rafteve sërish në pozicionet e tyre fillestare.

5.3 Lidhja me valë

Për ta lidhur pajisjen ju nevojitet:

- Rrjet me valë me lidhje në internet.
 - Pajisje portative e lidhur në rrjetin me valë.
1. Për të shkarkuar aplikacionin, skanoni kodin QR që ndodhet në kapakun e pasmë të manualit të përdoruesit. Gjithashtu mund ta shkarkoni aplikacionin direkt nga dyqani i aplikacioneve.
 2. Ndiqni udhëzimet e hyrjes në aplikacion.
 3. Kthejeni çelësin e funksioneve të nxehtësisë për të zgjedhur .
 4. Rrotulloni çelësin e kontrollit për të zgjedhur / Wi-Fi. Ndizeni ose fikeni. Referojuni kapitullit "Përdorimi i përditshëm", Ndryshimi: Cilësimet.



Për arsye sigurie, funksionimi në distancë fiket automatikisht pas 24 orë. Përsëriteni paraqitjen, nëse është e nevojshme.

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

5.4 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).

6. PËRDORIMI I PËRDITSHËM



PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

6.1 Funksionet e nxehtësisë



Gatim me ajrim real

Për të pjekur mish dhe për të pjekur ëmbëlsira. Vendosni një temperaturë më të ulët sesa Gatimi tradicional pasi ventilatori e shpërndan nxehtësinë në mënyrë të barabartë në pjesën e brendshme të furrës.



Gatim tradicional

Për të pjekur ushqimin në një nivel furre.



SteamBake

Për të shtuar lagështirë gjatë gatimit. Për të marrë ngjyrën e duhur dhe kore kërcitëse gjatë pjekjes. Për të dhënë më shumë lëng gjatë ringrohjes.



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 dhe ushqime të tjera që kërkojnë më shumë nxehtësi nga poshtë.



Nxehtësia e poshtme

Për bërje të karamelizimit dhe një fund kërcitës. Përdorni nivelin më të ulët.



Pjekje ventiluese me lagështirë

Ky funksion është projektuar për të kursyer energjinë 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 jetë e ulët. Për më shumë informacion, referojuni kapitullit "Përdorimi i përditshëm", "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 pjekur gratina dhe për të karamelizuar.



Ilamba mund të fiket automatikisht në një temperaturë nën 80 °C gjatë disa funksioneve të nxehtës.

6.2 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", Këshilla të kursimit të energjisë.

6.3 Cilësimi: Funksionet e nxehtës

1. Kthejeni çelësin e funksioneve të furrës për të përzgjedhur një funksion ngrohjeje.
2. Rrotullojeni çelësin e komandimit për të cilësuar temperaturën.

6.4 Cilësimi: Gatimi me avull

Sigurohuni që dera e pajisjes të jetë e mbyllur.

1. Mbusheni relievin e hapësirës së brendshme me maksimumi 250 ml ujë rubineti. Mos e rimbushni relievin e hapësirës së brendshme gjatë gatimit ose kur furra është e nxehtë.

2. Kthejeni çelësin e funksioneve të furrës për të përzgjedhur funksionin e ngrohjes.
3. Rrotullojeni çelësin e kontrollit për të vendosur një temperaturë.
4. Nxehni paraprakisht furrën bosh për 10 min për të krijuar lagështirë.
5. Futni ushqimin në pajisje. Kur mbaron gatimi:

- Kthejeni çelësin për funksionet e nxehtës në pozicionin e fikjes për të fikur furrën.
- Hapni derën plotësisht. Lagështira e çliruar mund të shkaktojë djegie.
- Sigurohuni që dera e pajisjes të jetë e mbyllur. Hiqni ujin e mbetur nga relievi i hapësirës së brendshme.

6.5 Duke hyrë te: Menyja

Hapni menynë për të hapur enët dhe cilësimet e gatimit të asistuar.

1. Rrotulloni çelësin për funksionet e nxehtës te .

Ekрани tregon



2. Rrotulloni çelësin e kontrollit dhe zgjidhni ikonën për të hyrë në nënmenu. Shtypni OK.



6.6 Cilësimi: Gatim i asistuar

Gatim i asistuar nënmenuja përbëhet nga programe që janë krijuar për gatime të veçanta. Programet fillojnë me një cilësim të përshtatshëm. Mund ta rregulloni kohën dhe temperaturën gjatë gatimit.












1. Rrotulloni çelësin për funksionet e nxehtës te .
2. Rrotulloni çelësin e kontrollit për të zgjedhur . Shtypni OK.
3. Rrotulloni çelësin e kontrollit për të zgjedhur një gatim (P1 - P...). Shtypni OK.
4. Vendosni ushqimin brenda pajisjes. Shtypni OK.
5. Kur funksioni mbaron, kontrolloni nëse ushqimi është gati. Zgjatni kohën e gatimit, nëse është e nevojshme.






























Nënmenuja: Gatim i asistuar



































Legjenda	
	Duhet lidhur sensori i ushqimit për të përdorur funksionin. Referojuni kapitullit "Përdorimi i aksesoreve".
	Mbushni me ujë relievin e pjesës së futur për gatim me avull.

Legjenda	
	Ngrohni pajisjen përpara se të filloni gatimin.
	Niveli i raftit. Referojuni kapitullit "Përshkrimi i produktit".



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

Gatimi	Pesha	Niveli i raftit / Aksesori
P1 Mish i pjekur lope, i pjekur pak		
P2 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.
P3 Mish i pjekur lope, e pjekur mirë		
P4 Bifteq, 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.
P5 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.
P6 Mish i pjekur lope, i pjekur pak (gatim i ngadaltë)		
P7 Mish i pjekur lope, mesatare (gatim i ngadaltë)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm copa të trasha	  2: tavë për pjekje Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë. Fusni në pajisje.
P8 Mish i pjekur lope, e pjekur mirë (gatim i ngadaltë)		
P9 Fileto mish lope, e pjekur pak (gatim i ngadaltë)		
P10 Fileto mish lope, mesatare (gatim i ngadaltë)	0.5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm copa të trasha	  2: tepsi pjekjeje Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë. Fusni në pajisje.
P11 Fileto mish lope, e pjekur mirë (gatim i ngadaltë)		

	Gatimi	Pesha	Niveli i raftit / Aksesori
P12	Rosto viçi (p.sh. shpatull)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm copa të trasha	  2; enë pjekjeje në raftin e telit Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë. Shtoni lëng. Fusni në pajisje. Pjekje e mbuluar.
P13	Qafa ose shpatulla e pjekur nga derri	1.5 - 2 kg	  2; enë pjekjeje në raftin e telit Shtoni 200 ml lëng në enën e pjekjes.
P14	Mish derri në copa (gatim i ngadaltë)	1.5 - 2 kg	  2; tepsi pjekjeje Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, kthejeni mishin nga ana tjetër për pjekje të barabartë.
P15	Mish derri, i freskët	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm copa të trasha	  2; gatim rosto në raftin me rrjetë Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë. Fusni në pajisje.
P16	Brinjë të mishit të dërrit	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.
P17	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.
P18	Pulë e plotë	1 - 1.5 kg; e freskët	 2;  200 ml; gatim tave në tavë për pjekje Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, kthejeni pulën nga ana tjetër për pjekje të barabartë.
P19	Gjysmë pule	0.5 - 0.8 kg	  3; tepsi pjekjeje
P20	Gjoks pule	180 - 200 g për copë	  2; tavë në raftin e telit Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë.
P21	Kofshë pule, të freskëta	-	  3; tepsi pjekjeje Nëse së pari keni marinuar këmbët e pulës, vendosni temperaturë më të ulët dhe gatuajini më gjatë.
P22	Rosë, e plotë	2 - 3 kg	  2; enë pjekjeje në raftin e telit Vendoseni mishin në tavën e rostos. Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, kthejeni rosën nga ana tjetër.
P23	Patë, e plotë	4 - 5 kg	  2; tigan i thellë Vendoseni mishin në tepsinë e thellë të pjekjes. Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, kthejeni patën nga ana tjetër.
P24	Copë mishi	1 kg	  2; rafti me rrjetë
P25	Peshk i plotë, në skarë	0.5 - 1 kg për peshk	  2; tepsi pjekjeje Mbusheni peshkun me gjalpë, erëza dhe barishte.
P26	Fileta peshku	-	  3; tavë në raftin e telit

Gatimi		Pesha	Niveli i raftit / Aksesori
P27	Kek me qumështor	-	 2;  tavë 28 cm me formë në raftin me rrjetë
P28	Kek me mollë	-	  2;  100 - 150 ml; tavë për pjekje
P29	Tartë me mollë	-	 2; formë byreku në raftin me rrjetë
P30	Ëmbëlsirë me mollë	-	  2;  100 - 150 ml;  22 cm formë byreku në raftin me tel
P31	Kekë Brownie	2 kg prej brumi	 3; tigan i thellë
P32	Kek me kupa	-	  2;  100 - 150 ml; tepsi kekësh me kupa në raftin me tel
P33	Kek klasik	-	 2; tepsi buke në raftin me rrjetë
P34	Patate të pjekura	1 kg	 2; tavë për pjekje Vendosini patatet e plota me lëkurë në tepsinë e pjekjes.
P35	Feta	1 kg	 3; tepsi pjekjeje e veshur me letër furre Pritini patatet në copa.
P36	Perime të përziera në skarë	1 - 1.5 kg	 3; tepsi pjekjeje e veshur me letër furre Pritini perimet në copa.
P37	Kroketa, të ngrira	0.5 kg	 3; tepsi pjekjeje
P38	Patate të holla, të ngrira	0.75 kg	 3; tepsi pjekjeje
P39	Lazanjë me mish / zarzavate me peta të thata makaronash	1 - 1.5 kg	 2; tavë në raftin me rrjetë
P40	Patate gratin (patate të pagatuara)	1 - 1.5 kg	 1; tavë në raftin me rrjetë Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, rrotullojeni tavën.
P41	Picë e freskët, e hollë	-	  2;  100 ml; tavë për pjekje shtuar me letër furre
P42	Picë e freskët, e trashë	-	  2; tavë për pjekje e veshur me letër pjekjeje
P43	Quiche	-	 2; Tavë me formë në raftin me rrjetë
P44	Bagetë / çabatë / bukë e bardhë	0.8 kg	  2;  150 ml; tepsi pjekjeje e veshur me letër furre Duhet më shumë kohë për bukë të bardhë.
P45	Drithë të plotë / Thekër / Bukë e zezë	1 kg	  2;  150 ml; tepsi pjekjeje e veshur me letër furre / tepsi për bukë taft teli

6.7 Ndryshimi: Parametrat

1. Rrotulloni çelësin për funksionet e nxehtësisë te .
2. Rrotulloni çelësin e kontrollit për të zgjedhur . Shtypni OK.
3. Kthejeni çelësin e komandimit për të zgjedhur cilësimin. Shtypni OK.
4. Rrotulloni çelësin e kontrollit për të rregulluar vlerën. Shtypni OK.
5. Rrotullojeni çelësin e funksioneve të nxehtësisë në pozicionin e çaktivizimit për të dalë Menuja.

Menyja: Parametrat

Cilësim	Vlera
01 Ora Ditore	Ndrysho
02 Drita e ekranit	1 - 5
03 Tingujt e butonave	1 - Sinjalizim, 2 - Klikim, 3 - Tingulli fikur

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


7. FUNKSIONET SHITESË

7.1 Kyçje


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

Kur aktivizohet ndërsa pajisja është në përdorim, kyç panelin e kontrollit, duke siguruar që cilësimet aktuale të gatimit të vazhdojnë pa ndërprerje.

Kur aktivizohet ndërsa pajisja është e fikur, e mban panelin e kontrollit të kyçur, duke parandaluar që pajisja të ndizet pa dashje.

 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.

7.2 Fikja automatike

Për arsye sigurie, nëse funksioni i nxehtësisë është aktiv dhe s'ka ndryshuar asnjë cilësim,

pajisja do të fiket automatikisht pas një periudhe të caktuar.






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

Nëse keni ndërmend të përdorni një funksion nxehtësie për një kohëzgjatje që tejkalon kohën e fikjes automatike, caktoni kohëzgjatjen e gatimit. Referojuni kapitullit 'Funksionet e orës'.

Fikja automatike nuk punon me funksionet: Të lehta, Sensori i ushqimit, Fillimi i Shtyrjes së programit.


8. FUNKSIONET E ORËS

8.1 Përshkrimi i funksioneve të orës

 Ora Ditore	Për të cilësuar orën që tregon kohën aktuale.
 Kujtuesi i minutave	Për vendosjen e një kohëmatësi të numërimit mbrapsht. Kur përfundon kohëmatësi, bie sinjali akustik. Ky funksion nuk ndikon në funksionimin e furrës.
 Koha e gatimit	Për të cilësuar kohëzgjatjen e gatimit. Kur përfundon kohëmatësi, bie sinjali dhe funksioni i nxehtës do të fiket automatikisht.
 Fillimi i Shtyrjes së programit	Për të shtyrë fillimin dhe / ose përfundimin e gatimit.
 Kohëmatësi me rritje	Për të treguar sa kohë pajisja funksionon. Maksimumi është 23 o 59 min. Ky funksion nuk ka asnjë ndikim në funksionimin e furrës.

8.2 Cilësimi: Kujtuesi i minutave



1. Shtypni .

Ekрани 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 nxehtës në pozicionin e fikur.

8.3 Cilësimi: Koha e gatimit

1. Rrotulloni çelësat për të zgjedhur funksionin e nxehtës dhe për të vendosur temperaturën.
2. Shtypni  derisa ekрани të tregojë: 0:00 dhe .
3. Rrotulloni çelësin e kontrollit për të cilësuar Koha e gatimit.
4. Shtypni **OK**. Kohëmatësi fillon menjëherë numërimin mbrapsht.

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



8.4 Cilësimi: Fillimi i Shtyrjes së programit

1. Rrotulloni çelësat për të zgjedhur funksionin e nxehtës dhe për të vendosur temperaturën.
2. Shtypni  derisa ekрани të tregojë:  dhe **START**.
3. Rrotulloni çelësin e komandimit për të vendosur kohën e nisjes.
4. Shtypni **OK**.



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

8.5 Cilësimi: 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 kontrollit për të ndezur dhe fikur kohëmatësin me rritje.
5. Shtypni **OK**.

8.6 Cilësimi: Ora Ditore

1. Kthejeni çelësin që funksionet e ngrohjes të  për të hyrë në Menuja.
2. Rrotulloni çelësin e kontrollit për të zgjedhur  / Ora Ditore. Shihni kapitullin "Përdorimi i përditshëm", Menyja: Cilësimet.

3. Rrotulloni çelësin e kontrollit për të caktuar orën.

4. Shtypni OK.

9. PËRDORIMI I AKSESORËVE

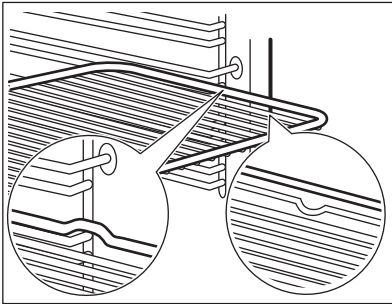
⚠ PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

9.1 Futja e aksesoreve

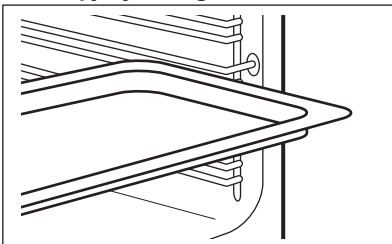
Një dhëmbëzim i vogël në pjesën e sipërme rrit sigurinë. Dhëmbëzimet janë gjithashtu pajisje kundër animit. Buzët e ngritura përreth skarës parandalojnë rrëshqitjen nga rafti të enës.

Rafti me rrjetë



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

Tava e pjekjes / Tigan i thellë




Shtyjeni tavën mes shufrave drejtuese të mbajtëses së raftit.

9.2 Sensori i ushqimit

Mat temperaturën brenda ushqimit.

Duhet të vendosen dy temperatura të ndryshme:

- °C - temperatura brenda pajisjes. Duhet të jetë të paktën 25°C më e lartë sesa temperatura e qendrës së ushqimit.
-  - temperatura e brendshme e ushqimit.

Për rezultate sa më të mira në gatim:

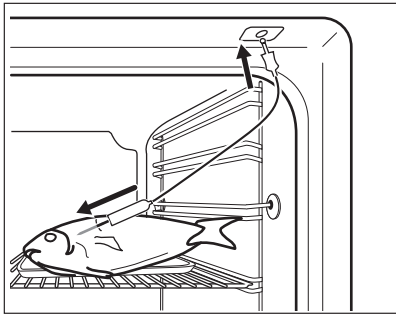
- Përbërësit duhet të jenë në temperaturë dhome.
- mos e përdorni për gatime të lëngshme.
- Gjatë gatimit, gjilpëra e sensorit të ushqimit duhet të futet plotësisht në ushqim.

Gatimi me: Sensori i ushqimit

⚠ PARALAJMËRIM!

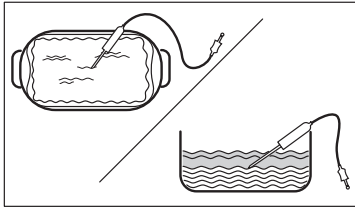
Ekziston rreziku i djegieve duke qënë se Sensori i ushqimit dhe mbajtëset e raftit nxehen. Mos e prekni dorezën e Sensorit të ushqimit me duar të zhveshura. Gjithmonë përdorni dorezat e furrës.

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. Fusni sensorin e ushqimit në prizën e vendosur 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 caktuar, dëgjohet sinjali. Kontrolloni nëse ushqimi është gati. Zgjatni kohën e gatimit, nëse është e nevojshme.

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

10. UDHËZIME DHE KËSHILLA

10.1 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.

Numërojini pozicionet e rafteve të furrës nga poshtë.

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

Për këshilla të kursimit të energjisë, referojuni kapitullit "Efikasiteti i energjisë".

Simbolet e përdorura në tabela:

	Lloji i ushqimit
	Funksioni e ngrohjes
	Temperaturë
	Aksesori
	Niveli i furrës
	Koha e gatimit (min)

10.2 Pjekje ventiluese me lagështirë - aksesorët 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

10.3 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
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 teli	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

		°C		
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 të 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

10.4 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 ¹⁾	Skarë	Rafti me rrjetë	4	maks.	1 - 5

¹⁾ Ngrohni pajisjen paraprakisht për 10 minuta.

11. KUJDESI DHE PASTRIMI

⚠ PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

11.1 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 ruani ushqim 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.

11.2 Pastrimi i relievit të zgavrës

Pastroni relievin e hapësirës së brendshme për të hequr mbetjet e çmërsit pas gatimit me avull.



Për funksionin: SteamBake pastrojini furrën çdo 5 - 10 cikle gatimi.

1. Hidhni 250 ml ujë të ftohtë ose acid citrik në relievin e hapësirës së brendshme.

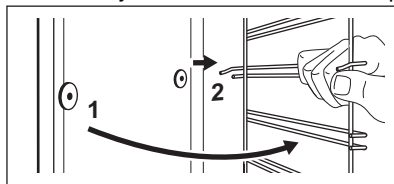
Përdorni maksimumi 6% aciditet pa ndonjë aditiv.

2. Lëreni uthullën të tresë mbetjet e çmërsit në temperaturë ambiente për 30 minuta.
3. Fshijeni pjesën e brendshme me një leckë të butë.

11.3 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.



4. Montojini mbajtëset e rafteve në rendin e kundërt.

Kunjat mbajtës në treguesit teleskopikë duhet të drejtohen përpara.

11.4 Pastrimi piroolitik

⚠ PARALAJMËRIM!

Ekziston mundësia e djegies.

⚠ KUJDESI!

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.

1. Sigurohuni që dera e pajisjes të jetë e mbyllur.
2. Hiqni të gjithë aksesorët.
3. Pastrojini brendësinë e furrës dhe xhamin e brendshëm të derës me ujë të ngrohtë, leckë të butë dhe detergjent të butë.

- Kthejeni çelësin që funksionet e ngrohjes të ☺ për të hyrë në Menuja.
- Rrotulloni çelësin e kontrollit për të zgjedhur ☐ dhe shtypni OK.

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

- Kthejeni çelësin e komandimit për të zgjedhur programin e pastrimit dhe shtypni OK.
- Shtypni OK për të filluar pastrimin. Kur nis pastrimi, dera e pajisjes kyçet dhe llamba fiket. Derisa të shkyçet dera, ekrani tregon ☐.
- Pas pastrimit, rrotullojeni çelësin e funksioneve të nxehjes në pozicionin e çaktivizimit.
- Prisni derisa pajisja të ftohet dhe dera të shkyçet. Pastrojeni brendësinë e furrës me leckë të butë dhe ujë.

11.5 Kujtuesi Për Pastrimin

Kur ☐ pulon në ekran pas seancës së gatimit, pajisja ju kujton t'a pastroni me pastrimin pirolitik. Mund të fikni kujtuesin në nën-menunë: Parametrat. Referrojeni kapitullit "Përdorimi i përditshëm", Ndërrimi: Parametrat.

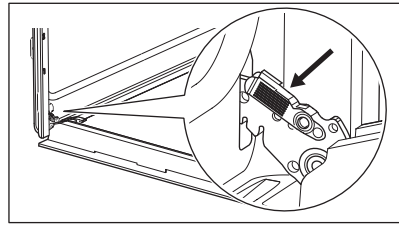
11.6 Heqja dhe instalimi i derës

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.

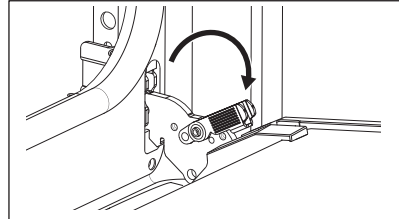
⚠ KUJDES!

Mos e përdorni pajisjen pa panelet prej xhami.

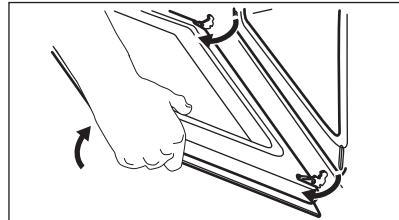
- Hapeni derën plotësisht dhe mbani të dyja menteshat.



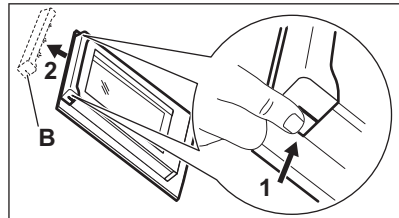
- Ngrini dhe tërhiqni shulat derisa të klikojnë.



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

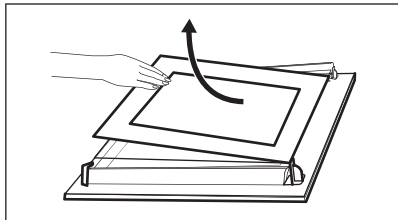


- Vëreni derën mbi një pëlthurë të butë mbi një sipërfaqe të qëndrueshme.
- Mbani shtërnguar në të dy anët kornizën B e sipërme të derës dhe shtyjeni nga brenda për ta çliruar nga kllapa.



- Tërhiqeni kornizën e derës drejt vetes për ta hequr.
- 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. Pastronini 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.

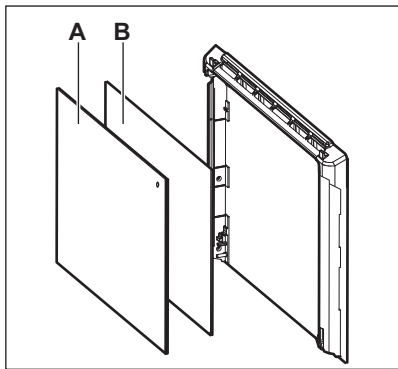
Nëse dera është montuar saktë, do të dëgjoni një klikim kur mbyllni shulat.

Sigurohuni që t'i rivendosni panelet prej

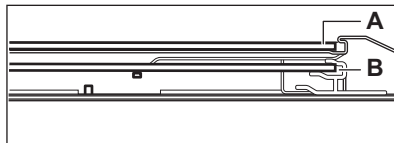
xhami (A dhe B) në sekuencën e duhur.

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.



11.7 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.

12. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE

⚠ PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

12.1 Çfarë duhet bërë nëse...

Problemi	Kontrolloni nëse...
Nuk mund të aktivizoni ose përdorni 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 e çaktivizuar.
Llamba është e fikur.	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.
Ekрани tregon 00:00 .	Pati një ndërprerje të energjisë. Caktimi i periudhës së ditës.
Rrjedh ujë nga relievi i hapësirës së brendshme.	Ka shumë ujë në relievin e hapësirës së brendshme.



Nëse ekrani tregon një kod gabimi që nuk është në këtë tabelë, fikenit dhe ndizni siguresën e shtëpisë për të rindezur pajisjen. Nëse kodi i defektit shfaqet, kontaktoni me qendrën e autorizuar të shërbimit.

12.2 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 ndodhet 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.):

13. EFIKASITETI ENERGJETIK

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

Emri i furnizuesit

Electrolux

Identifikimi i modelit	EOD6P77WX 949499865 EOD6P77WZ 949499863 KODDP77WX 949499864
Indeksi i Eficiencës së Energjisë	81.2
Klasi i efikasitetit energjetik	A+
Konsumi i energjisë me ngarkesë standarde, regjimi tradicional	0.93 kWh/cikël
Konsumi i energjisë me ngarkesë standarde, regjimi me ventilim të detyruar	0.69 kWh/cikël
Numri i zgavrave	1
Burimi i nxehtësisë	Elektriciteti
Volumi	72 l
Lloji i furrës	Furrë e integruar
Sasi	EOD6P77WX 31.9 kg
	EOD6P77WZ 31.6 kg
	KODDP77WX 32.5 kg

IEC/EN 60350-1 - Pajisje shtëpiake gatimi me energji elektrike - Pjesa 1: Gama, furrat, furrat me avull dhe skarat - Metodat për matjen e performancës.

13.2 Këshilla për kursimin e energjisë

Këshillat në vijim më poshtë do t'ju ndihmojnë të kurseni energji kur përdorni pajisjen tuaj.

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 gatimi metalike dhe të errëta, kënaçe joreflektuese dhe vazo për të përmirësuar kursimin e energjisë.

Mos e ngrohni pajisjen përpara gatimit, përveç nëse rekomandohet në mënyrë specifike.

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

Gatimi me ventilator

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

Nxehtësia e mbetur

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 ta mbajtur ushqimin të ngrohtë ose për të ngrohur gatimet e tjera.

Kur fikni pajisjen, ekrani tregon nxehtësinë e mbetur.

Për ta mbajtur ushqimin të ngrohtë

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

Gatimi me llambë të fikur


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


Pjekje 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.

14. ÇËSHTJE QË LIDHEN ME AMBIENTIN

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

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

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



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

Запазваме си правото на изменения.

СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	27
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	29
3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА.....	33
4. КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ.....	33
5. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА.....	34
6. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....	35
7. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....	40
8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА.....	41
9. ИЗПОЛЗВАНЕ НА АКСЕСОАРИТЕ.....	42
10. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	43
11. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ.....	46
12. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	49
13. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	50
14. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА.....	51

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 приложението.
- 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, налични на нашия уебсайт.
- 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.

2.2 Електрическо свързване

ВНИМАНИЕ!

Риск от пожар или токов удар.

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

Изолиращото устройство трябва да е с ширина на отваряне на контакта минимум 3 мм.

- Затворете изцяло вратичката на уреда, преди да свържете захранващия кабел към контакта.
- Този уред се доставя с електрозахранващи щепсел и кабел.

Типове кабели, подходящи за инсталация или подмяна за Европа:

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

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

Обща мощност (W)	Сечение на кабела (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.
- Винаги използвайте чаши и буркани, одобрени за запазване.
- 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. Фладовите 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 стъклените панели да се счупят.
- Сменяйте незабавно стъклените панели на вратичката, когато са повредени. Свържете се с оторизиран сервизен център.
- Внимавайте, когато сваляте вратичката от уреда. Вратичката е тежка!
- Почиствайте редовно уреда, за да предотвратите 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 подгриване, 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 незалепващи 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 нагорежда 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 подгряване.
- Не разливайте и не наливайте вода върху вратичката на фурната по време на и след пиролитичното почистване, за да избегнете повреда на стъклените 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 подгряване. Малките домашни любимци (особено птици и влечуги) могат да бъдат силно чувствителни към температурни промени и отделяни изпарения.
- Незалепващите 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 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.

2.7 Обслужване

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

2.8 Изхвърляне



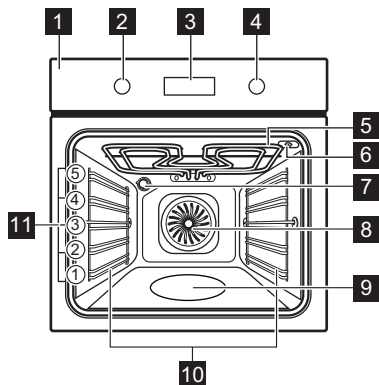
ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване или задушаване.

- Свържете се с общинските власти за информация как да изхвърлите уреда.
- Изключете уреда от електрозахранването.
- Извадете захранващия електрически кабел в близост до уреда и го изхвърлете.

3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

3.1 Общ преглед



- 1 Контролен панел
- 2 Копче за функциите за нагряване
- 3 Екран
- 4 Копче за управление
- 5 Нагряващ елемент
- 6 Гнездо за включване на термосондата
- 7 Лампа
- 8 Вентилатор

- 9 Вътрешна част на фурната
- 10 Водачи за скара, отстраняеми
- 11 Позиция на скара

3.2 Аксесоари

- **Скара/рафт**
За форми за кекс, ястия в устойчиви на високи температури съдове, ястия за печене, готварски съдове/съдове.
- **Тава за печене**
За влажни кексове, печени изделия, хляб, големи печени меса, замразени ястия и за събиране на изтичане на течности, напр. мазнина при печене на храна на скара.
- **Съд за грил / печене**
За печене или като съд за събиране на мазнина.
- **Термосонда**
За да контролирате готвенето въз основа на температурата вътре в храната.
- **Телескопични водачи**
За по-лесно поставяне и изваждане на тавите и скарата.

4. КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ

4.1 За включване и изключване на уреда.

За да включите уреда:

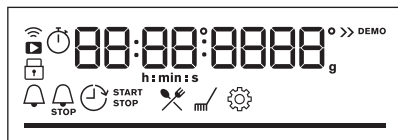
1. Натиснете копчетата. Копчетата изскачат.
2. Завъртете ключа за функции нагряване, за да изберете функцията.
3. Завъртете контролния ключ, за да регулирате настройките.

За да изключите уреда: завъртете ключа за Функции нагряване в изключена позиция **0**.

4.2 Преглед на контролния панел

	Натиснете , за да зададете функциите на таймера.
	Натиснете и задръжте , за да зададете функцията: Бързо загреване
	Натиснете , за да включите и изключите лампичката на уреда.
	Натиснете за настройка на температурата на храната: Термосонда
OK	Натиснете , за да потвърдите избора си.

4.3 Индикатори на екрана



Екран със зададени функции на бутоните.

	Уредът е заключен.
	Подменю: Помощ при готвене.
	Подменю: Почистване.
	Подменю: Настройки
	Бързо загряване е активиран.
	Готвенето на пара е активирано.

	Термосонда е активиран.
	Таймер е активиран.
	Време за готвене е активиран.
	Час на Забавен старт е активиран.
	Брояч е активиран.
	Wi-Fi е активиран.
	Дистанционно управление е активиран.
	Лента за хода на готвене – визуално показва кога уредът достига зададената температура или кога времето за готвене свършва.

5. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

5.1 Настройване на часовника

След първото свързване към електрическата мрежа, изчакайте докато на екрана се покаже: "00:00".

1. Завъртете копчето за управление, за да зададете времето.
2. Натиснете **OK**.

5.2 Първоначално подгриване и почистване

Загрейте предварително празния уред преди първата употреба и се свържете с храната. Уредът може да излъчва неприятна миризма и дим. Проветрете помещението по време на предварителното загряване.



1. Извадете от уреда всички аксесоари и подвижните опори на скарата.
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. Изключете уреда и изчакайте да изстине.
5. Почиствайте уреда и аксесоарите само с микрофибърна кърпа, топла вода и мек почистващ препарат.
6. Поставете принадлежностите и подвижните опори на скарата обратно в първоначалната им позиция.

5.3 Безжична връзка

За да свържете уреда, който Ви трябва:

- Безжична връзка с интернет.
 - Мобилно устройство, свързано към същата безжична мрежа.
1. За да изтеглите приложението, сканирайте QR кода, намиращ се на задната корица на ръководството за потребителя. 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  / Wi-Fi. Включете или изключете уреда. Вижте глава „Всекидневна употреба“, Промяна: Настройки.



От съображения за безопасност, дистанционното управление се изключва автоматично след 24 ч. Повторете процеса на включване, ако е необходимо.

Честота	2.4 GHz WLAN 2400 - 2483.5 MHz
Протокол	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Максимална мощност	EIRP < 20 dBm (100 mW)

Wi-Fi модул NIUS-50

5.4 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).

6. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

6.1 Функции нагряване



Горещ въздух/вентилатор

За печене на месо и печене на сладкиши. Задайте по-ниска температура, отколкото за Горно + долно нагряване, тъй като вентилаторът разпределя топлината равномерно във вътрешността на фурната.



Традиционно печене

За печене на тестени и месни храни на едно ниво.



SteamBake

За добавяне на влажност по време на готвене. За получаване на правилния цвят и хрупкава коричка по време на печене. За повече сочност при претопляне.



Дълбоко замразени храни

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



Функция пица

За печене на пица и други ястия, които изискват повече топлина отдолу.



Долен нагревател

За запичане и хрупкава основа. Използвайте най-ниското ниво на фурната.



Печене с влажност

Функцията е разработена за печене на енергия по време на готвене. Когато използвате тази функция, температурата във вътрешността на уреда може да се различава от зададената. Използва се остатъчната топлина. Степента на нагряване може да бъде намалена. За повече информация вижте глава „Всекидневна употреба“, забележете: Печене с влажност.



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 приготвяне на огретени и за кафява коричка.



Лампата може да се изключи автоматично при температура под 80 °C при някои функции нагряване.

6.2 Бележки относно: Печене с влажност

Тази функция беше използвана в съответствие на изискванията за клас на енергийна ефективност и екодизайн (според EU 65/2014 и EU 66/2014). Изпитванията 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.

6.3 Настройка: Функции нагряване

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

6.4 Настройка: Готвене на пара

Уверете се, че уреда е студен.


1. Напълнете релефа във вътрешността с максимум 250 мл чешмяна вода. Не пълнете отново релефа във вътрешността по време на готвене или когато фурната е гореща.
2. Завъртете ключа за Функции нагряване, за да изберете Функция нагряване .
3. Завъртете контролното копче, за да зададете температурата .

4. Загрейте предварително празния уред за 10, за мин да създадете влажност.
5. Поставете храната в уреда. Когато готвенето приключи:

- Завъртете ключа за Функции нагряване в изключена позиция, за да изключите уреда.
- Отворете вратичката внимателно. Освободената влажност може да предизвика изгаряния.
- Уверете се, че уреда е студен. Отстранете остатъчната вода от релефа във вътрешността.

6.5 Влизане: Меню

Отворете менюто за достъп до ястия и настройки за Помощ при готвене.

1. Завъртете ключа за функциите за загряване на .

На дисплея се показва , , .



2. Завъртете контролния ключ и изберете иконата, за да влезете в подменюто.

Натиснете ОК.



6.6 Настройка: Помощ при готвене





Помощ при готвене Подменюто се състои от програми, предназначени за специални ястия. Програмите започват с подходяща настройка. Можете да регулирате времето и температурата по време на готвене.










1. Завъртете ключа за функциите за загряване на .
2. Завъртете контролния ключ, за да изберете . Натиснете ОК.
3. Завъртете контролния ключ, за да изберете ястие (P1 - P...). Натиснете ОК.
4. Поставете храната в уреда. Натиснете ОК.
5. Когато функцията приключва, проверете дали храната е готова. Удължете времето за готвене според нуждите.






























Подменю: Помощ при готвене




























Легенда	
	Сензорът за храна трябва да бъде свързан, за да използвате функцията. Вижте глава „Използване на аксесоари“.
	Напълнете релефа във вътрешността с вода за готвене с пара.

Легенда	
	Подгрейте предварително уреда, преди да започнете да готвите.
	Ниво на скарата. Вижте глава „Описание на продукта“.



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

Ястие	Тегло	Ниво на скарата/Аксесоари
P1 Говеждо печено, алангле		  2; тава за печене
P2 Говеждо печено, средно изпечено	1 - 1.5 кг; 4 - 5 см дебели парчета	Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете в уреда.
P3 Говеждо печено, добре изпечено		
P4 Пържола, средно изпечена	180 - 220 г на парче; 3 см дебели резена	   3; печене на ястието на скара
P5 Печено/Задушено говеждо (основно ребро, бут, корем)	1.5 - 2 кг	Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Добавете течност. Поставете в уреда.
P6 Печено говеждо, алангле (бавно готвене)		
P7 Печено говеждо, средно изпечено (бавно готвене)	1 - 1.5 кг; 4 - 5 см дебели парчета	  2; тава за печене
P8 Печено говеждо, добре изпечено (бавно готвене)		Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете в уреда.
P9 Говеждо филе, алангле (бавно готвене)		
P10 Говеждо филе, средно изпечено (бавно готвене)	0.5 - 1.5 кг; 5 - 6 см дебели парчета	  2; тава за печене
P11 Говеждо филе, готово (бавно готвене)		Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете в уреда.

	Ястие	Тегло	Ниво на скарата/Аксесоари
P12	Печено телешко (напр., плешка)	0.8 - 1.5 кг; 4 см дебели парчета	  2; печено ястие на скара Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Добавете течност. Поставете в уреда. Покрито печено.
P13	Печен свински врат или плешка	1.5 - 2 кг	  2; печено ястие на скара Добавете 200 мл течност към тавата за печене.
P14	Дърпано свинско (бавно готвене)	1.5 - 2 кг	  2; тава за печене След половината от времето за готвене обърнете месото, за да получи равномерен златист цвят.
P15	Свинско филе, прясно	1 - 1.5 кг; 5 - 6 см дебели парчета	  2; печене на ястието на скара Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете в уреда.
P16	Свински ребра с тънко месо	2 - 3 кг; използвайте сурови, 2 - 3 см тънки ребра с тънко месо	 3; дълбок тиган Добавете течност, за да покриете дъното на ястието. След половината от времето за готвене обърнете месото.
P17	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.
P18	Цяло пиле	1 - 1.5 кг; пресни	 2;  200 мл; касерол в тава за печене След половината от времето за готвене обърнете пилето, за да получи равномерен златист цвят.
P19	Половин пиле	0.5 - 0.8 кг	  3; тава за печене
P20	Пилешки гърди	180 - 200 г на парче	  2; касерол на скара Запържете месото за няколко минути в горещ тиган.
P21	Пилешки бутчета, пресни	-	  3; тава за печене Ако първо мариновате пилешките бутчета, задайте по-ниска температура и гответе по-дълго.
P22	Патица, цяла	2 - 3 кг	  2; печено ястие на скара Поставете месото в съд за печене. След половината от времето за готвене обърнете патицата.
P23	Гъска, цяла	4 - 5 кг	  2; дълбок тиган Поставете месото в дълбока тава за печене. След половината от времето за готвене обърнете гъската.
P24	Руло „Стефани“	1 кг	  2; скара
P25	Цяла риба, на грил	0.5 - 1 кг на риба	  2; тава за печене Напълнете рибата с масло, подправки и билки.
P26	Филе от риба	-	  3; касерол на скара

Ястие	Тегло	Ниво на скарата/Акcesoари
P27 Чийзкейк	-	 2;  28 см форма за торта на скара
P28 Ябълков кейк	-	 2;  100 - 150 мл; тава за печене
P29 Ябълков тарт	-	 2; форма за пай на скара
P30 Ябълков пай	-	 2;  100 - 150 мл;  22 см форма за пай на скара
P31 Брауни	2 кг тесто	 3; дълбок тиган
P32 Мъфини	-	 2;  100 - 150 мл; форма за мъфини на скара
P33 Кейк с хлебна форма	-	 2; форма за хляб на скара
P34 Печени картофи	1 кг	 2; тава за печене Поставете цели картофи с обелката в тава за печене.
P35 Картофи с коричка	1 кг	 3; тава за печене с поставена хартия за печене Нарежете картофите на парчета.
P36 Гриловани смесени зеленчуци	1 - 1.5 кг	 3; тава за печене с поставена хартия за печене Нарежете зеленчуците на парчета.
P37 Крокети, замразени	0.5 кг	 3; тава за печене
P38 Пържени картофи, замразени	0.75 кг	 3; тава за печене
P39 Лазаня с месо/зеленчуци със сухи кори за паста	1 - 1.5 кг	 2; касерола върху скара
P40 Картофен огретен (сурови картофи)	1 - 1.5 кг	 1; касерола върху скара Завъртете ястието след половината от времето за готвене.
P41 Прясна пица, тънка	-	 2;  100 мл; тава за печене с поставена хартия за печене
P42 Прясна пица, дебела	-	 2; тава за печене с поставена хартия за печене
P43 Киш	-	 2; тава за печене на скара
P44 Багета/Чабата/Бял хляб	0.8 кг	 2;  150 мл; тава за печене с поставена хартия за печене За бял хляб е необходимо повече време.
P45 Пълнозърнест / ръжен / черен хляб	1 кг	 2;  150 мл; тава за печене поставена хартия за печене / правоъгълна тава за печене на скара

6.7 Промяна: Настройки

1. Завъртете ключа за функциите за загреване на .
2. Завъртете контролния ключ, за да изберете . Натиснете ОК.
3. Завъртете копчето, за да изберете настройката. Натиснете ОК.
4. Завъртете контролния ключ за регулиране на стойността. Натиснете ОК.
5. Завъртете копчето за функциите за загреване 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

Настройка	Стойност
04	Сила на звук. сигнал 1 - 4
05	Термосонда Действие 1 - Аларма и стоп, 2 - Аларма
06	Брояч Вкл. / Изкл.
07	Осветление Вкл. / Изкл.
08	Бързо загреване 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. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ


7.1 Заклучване


Тази функция предотвратява случайна промяна в работата на уреда.

Когато се активира, докато уредът се използва, той заключва командното табло, като гарантира, че текущите настройки за готвене продължават без прекъсване.

Когато е активиран, докато уредът е изключен, той поддържа командното табло заключено, като предотвратява неволното включване на уреда.



 ОК - натиснете и задръжте, за да включите функцията.

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

 ОК - натиснете и задръжте, за да изключите функцията.

7.2 Автоматично изключване

От съображения за безопасност, ако функцията за нагряване е активна и няма промени в настройките, уредът ще се изключи автоматично след определен период от време.






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

Ако възнамерявате да пуснете функция за нагряване за продължителност, надвишаваща времето за автоматично изключване, задайте времето на готвене. Вижте глава „Функции на часовника“.

Автоматичното изключване не действа при следните функции: Осветление, Термосонда, Час на Забавен старт.

8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА

8.1 Описание на функциите на часовника

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

8.2 Настройка: Таймер

1. Натиснете .

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.



8.3 Настройка: Време за готвене



1. Завъртете ключовете, за да изберете функцията за нагряване и за да зададете температура.

2. Натиснете  докато на екрана се покаже: 0:00 и .
3. Завъртете контролния ключ, за да зададете Време за готвене.
4. Натиснете **OK**. Таймерът започва веднага обратно броене.
5. Когато времето изтече, натиснете **OK** и завъртете копчето за Функции нагряване в изключено положение.



8.4 Настройка: Час на Забавен старт

1. Завъртете ключовете, за да изберете функцията за нагряване и за да зададете температура.
2. Натиснете  докато на екрана се покаже:  и **START**.
3. Завъртете копчето, за да настроите часа за начало.
4. Натиснете **OK**.

На дисплея се показва: --:--  **СПРЕТЕ**.

5. Завъртете ключа за управление, за да зададете времето за край.
6. Натиснете **OK**. Таймерът започва обратно броене съгласно настроеното време за старт.
7. Когато времето изтече, натиснете **OK** и завъртете копчето за Функции нагряване в изключено положение.


8.5 Настройка: 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 **OK**.

4. Завъртете контролния ключ, за да включите и изключите Времето на експлоатация на вкл. и изкл
5. Натиснете ОК.

8.6 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. Вижте глава „Всекидневна употреба“, „Меню“: Настройки.
3. Завъртете контролния ключ, за да зададете часа.
4. Натиснете ОК.

9. ИЗПОЛЗВАНЕ НА АКСЕСОАРИТЕ

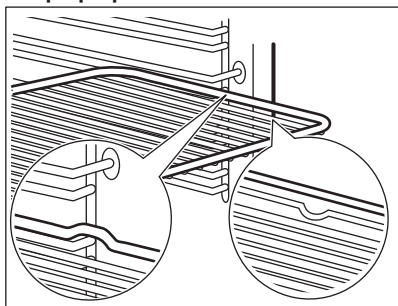
ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

9.1 Поставяне на аксесоари

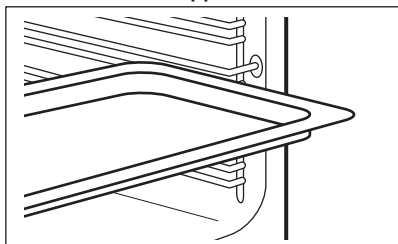
Малката вдлъбнатина отгоре увеличава безопасността. Вдлъбнатините също са устройства против преобръщане. Високият ръб около решетката предотвратява използването на готварски съдове.

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.

9.2 Термосонда

Измерва температурата в храната.

Трябва да се настроят две температури:

- $^{\circ}\text{C}$ – температурата във вътрешността на уреда. Тя трябва да бъде най-малко 25°C по-висока от температурата в сърцевината на храната.
-  – 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

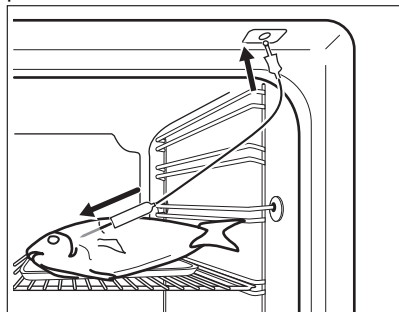
ВНИМАНИЕ!

Съществува опасност от изгаряния, тъй като термосондата и носачите на рафтовете се нагорещяват. 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:

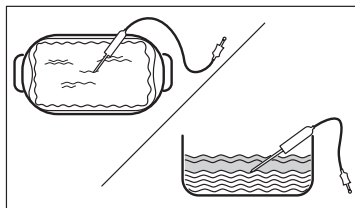
Месо, домашни птици и риба

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 ръба на 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 във вътрешността на уреда. Вижте „Описание на продукта“.

Дисплеят показва настоящата температура на Термосондата.

5.  – натиснете, за да зададете температурата на сензора в съревината.
6. Натиснете ОК.
Когато ястието достигне настроената температура, прозвучава сигнал. Проверете дали храната е готова. Удължете времето за готвене според нуждите.
7. Извадете Термосондата от гнездото и махнете ястието от уреда.

10. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ

10.1 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.

Позициите на рафтовете се броят от дъното на фурната.

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

За съвети за икономия на енергия вижте глава „енергийна ефективност“.

Символи, използвани в таблиците:

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





10.2 Печене с влажност - препоръчителни аксесоари





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

10.3 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
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

		°C		
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

10.4 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
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 ¹⁾	Грил	Скара/рафт	4	макс.	1 - 5

¹⁾ Загрейте предварително уреда за 10 минути.

11. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ

ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

11.1 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 оставайте 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.

11.2 Почистване на релефа във вътрешността

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



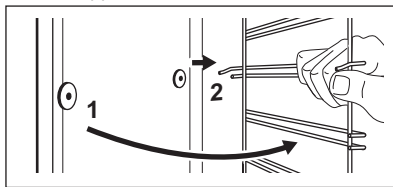
За функцията: SteamBake почиствайте фурната на всеки 5-10 цикъла на готвене.

1. Налейте: 250 мл бял оцет или лимонена киселина в релефа на вътрешността на фурната. Използвайте оцет с максимум 6% винена киселина без добавки.
2. Оставете оцета да разтвори остатъчния варовик на стайна температура за 30 минути.
3. Изчистете вътрешността с топла вода и мека кърпа.

11.3 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.



4. Поставете носачите на решетката в обратна последователност. Задържащите щифтове на телескопичните водачи трябва да сочат напред.

11.4 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.

1. Уверете се, че уреда е студен.
2. Отстранете всички принадлежности.
3. Почистете вътрешността на фурната и вътрешното стъкло на вратичката с топла вода, мека кърпа и лек почистващ препарат.
4. Завъртете ключа за Функции нагриване, за да влезете в  Меню.
5. Завъртете контролния ключ, за да изберете  и натиснете ОК.


Програма за почистване	Времетрае
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.

Когато почистването започне, вратата на уреда се заключва и лампичката изгасва. Докато вратата се отключи, дисплеят показва .

8. След почистване завъртете ключа за функциите за затопляне на изключена позиция.
9. Изчакайте, докато уредът изстине и вратичката се отключи. Почистете вътрешността на фурната с мека кърпа и вода.

11.5 Напомняне за почистване

Когато  започне да мига на дисплея след готвене, уредът Ви напомня да го

почистите с пиролитично почистване. Можете да изключите напомнянето в подменюто: Настройки. Вижте глава „Всекидневна употреба“, Промяна: Настройки.

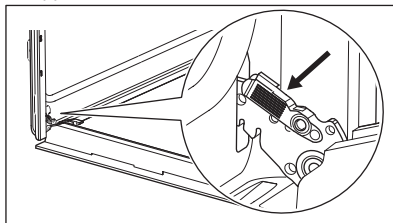
11.6 Изваждане и монтиране на вратичката

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 водите стъклените панели.

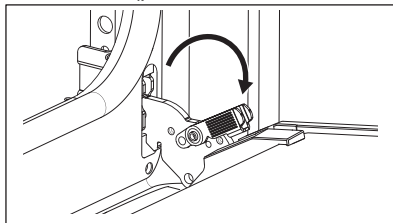
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не използвайте уреда без стъклените панели.

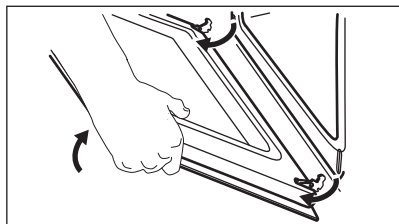
1. Отворете докрай вратичката и хванете двете ѝ панти.



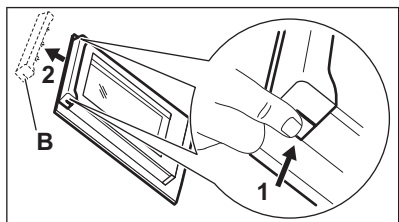
2. Повдигнете и издърпайте лостовите, докато щракнат.



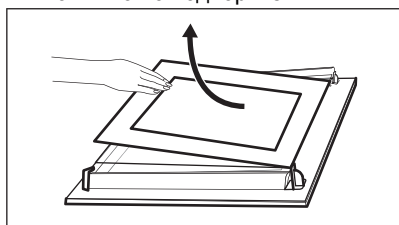
3. Затворете вратичката на фурната наполовина, до първото възможно положение за отваряне. След това повдигнете и дръпнете вратичката, за да я извадите от гнездото.



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



6. Издърпайте рамката на вратичката към себе си, за да я извадите.
7. 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.

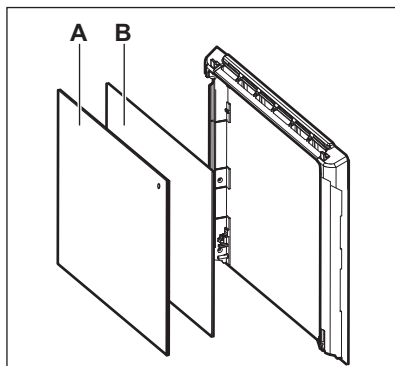


8. Почистете стъклените панели с вода и сапун. Подсушете стъклените панели внимателно. Не почиствайте стъклените панели в съдомиялна машина.
9. След почистване монтирайте стъклените панели и вратичката на фурната.

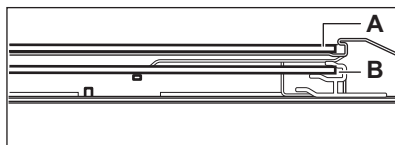
Ако вратичката е монтирана правилно, при затваряне на лостовите ще чуете щракване.

Уверете се, че сте поставили обратно стъклените панели (**А** и **В**) в правилната последователност. Проверете за символ / печат отстрани 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.



11.7 Смяна на лампата

⚠ ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар.
Лампата може да е гореща.

1. Изключете уреда и изчакайте да изстине.
2. Изключете уреда от електрозахранването.
3. Поставете кърпата на дъното на фурната.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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

Задна лампа

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

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

12. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

12.1 Как да постъпите, ако...

Проблем	Проверете дали:
Не можете да активирате или 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.
Egg C2	Извадихте щепсела на Термосонда от гнездото.
Egg C3	вратичката на уреда е затворена или заключалката не е повредена.
Egg F102	Вратичката на уреда е затворена.
Egg F102	Заклучалката на вратичката не е повредена.
На екрана се показва 00:00.	Имаше прекъсване на захранването. Задайте час от денонощието.
Водата изтича от вътрешното отделение.	Има прекалено много вода във вътрешното отделение.



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.

12.2 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 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.):

13. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

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

Име на доставчик	Electrolux	
Идентификация на модела	EOD6P77WX 949499865 EOD6P77WZ 949499863 KODDP77WX 949499864	
Индекс на енергийна ефективност	81.2	
Клас на енергийна ефективност	A+	
Консумация на енергия при стандартно натоварване, конвенционален режим	0.93 kWh/цикъл	
Консумация на енергия при стандартно натоварване, форсиран режим на вентилатора	0.69 kWh/цикъл	
Брой кухни	1	
Топлинен източник	Електричество	
Сила на звука	72 л	
Тип фурна	Вградена фурна	
Маса	EOD6P77WX	31.9 кг
	EOD6P77WZ	31.6 кг
	KODDP77WX	32.5 кг

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

13.2 Съвети за пестене на енергия

Следните съвети ще Ви помогнат да спестите енергия, когато използвате уреда.

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 съдове и тъмни, неотразяващи тави и контейнери, за да подобрите енергоспестяването

Не загрявайте предварително уреда преди готвене, освен ако не е специално препоръчано.

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

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 поддържате храната топла или да затопляте други ястия.

Когато изключите уреда, екранът показва остатъчната топлина.

Подгряване на храна

Изберете най-ниската възможна температурна настройка, за да използвате

остатъчната топлина и да поддържате храната топла. 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.

14. 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.



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

www.electrolux.com/support

Zadržava se pravo na izmjene.

SADRŽAJ

1. INFORMACIJE O SIGURNOSTI.....	52
2. SIGURNOSNE UPUTE.....	54
3. OPIS PROIZVODA.....	57
4. UPRAVLJAČKA PLOČA.....	57
5. PRIJE PRVE UPORABE.....	58
6. SVAKODNEVNA UPORABA.....	59
7. DODATNE FUNKCIJE.....	64
8. FUNKCIJE SATA.....	64
9. UMETANJE DODATNE OPREME.....	65
10. SAVJETI.....	67
11. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE.....	69
12. OTKLANJANJE POTEŠKOĆA.....	72
13. ENERGETSKA UČINKOVITOST.....	73
14. BRIGA ZA OKOLIŠ.....	74

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 aplikacijom.
- 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 instalaciju dostupne na našoj web stranici.
- 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.

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 niži 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 nazivnoj ploči. Možete pogledati i 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.
- Uvijek koristite staklo i staklenke odobrene za pohranu.
- 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 Piroilitičko čišćenje

UPOZORENJE!

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

- Prije provođenja pirolitičkog čišćenja i početnog prethodnog zagrijavanja iz pećnice uklonite:
 - ostatak 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 vrući i vrući zrak se ispušta iz prednjih ventilacijskih otvora.

- Piroilitičko 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 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.

2.7 Servis

- Za popravak uređaja obratite se ovlaštenom servisnom centru.

- Koristite samo originalne rezervne dijelove.

2.8 Zbrinjavanje

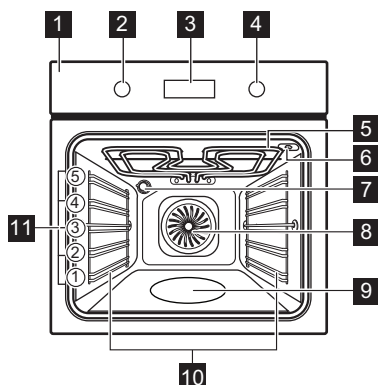
UPOZORENJE!

Opasnost od ozljeda ili gušenja.

- Obratite se općinskim vlastima za informacije o načinu zbrinjavanja uređaja.
- Iskopčajte uređaj iz električnog napajanja.
- Odrežite električni kabel za napajanje u blizini uređaja i bacite ga.

3. OPIS PROIZVODA

3.1 Opći pregled



- 1** Upravljačka ploča
- 2** Regulator funkcija pećnice
- 3** Zaslون
- 4** Upravljački okretni gumb
- 5** Toplinski element
- 6** Utičnica za senzor za hranu
- 7** Žarulja

- 8** Ventilator
- 9** Udubljenje u unutrašnjosti
- 10** Nosač polica, uklonjiv
- 11** Položaji polica

3.2 Dodatna oprema

- **Mreža za pečenje**
Za kalupe za kolače, vatrostalne posude, kuhinjski pribor / posuđe.
- **Pekač za pecivo**
Za vlažne kolače, pečena jela, kruh, velike komade pečenog mesa, zamrznute obroke i za prikupljanje tekućine koja kaplje, npr. masnoće prilikom pečenja hrane na mreži za pečenje.
- **Duboka plitica za roštilj/prženje**
Za pečenje ili kao plitica za skupljanje masnoće.
- **Senzor za hranu**
Za kontroliranje kuhanja na temelju temperature unutar jela.
- **Teleskopske vodilice**
Za lakše umetanje i uklanjanje plitica i mreže za pečenje.

4. UPRAVLJAČKA PLOČA




4.1 Uključivanje i isključivanje uređaja

Uključivanje uređaja:

1. Pritisnite tipke. Tipke izlaze van.
2. Okrenite regulator funkcija pećnice za odabir funkcije.
3. Okrenite regulator za podešavanje postavki.

Kako biste isključili uređaj: okrenite regulator funkcija pećnice u isključeni položaj **0**.

4.2 Pregled upravljačke ploče

	Pritisnite za postavljanje funkcija tajmera.
	Pritisnite i držite za postavljanje funkcije: Brzo zagrijavanje.
	Pritisnite za uključivanje i isključivanje svjetla.

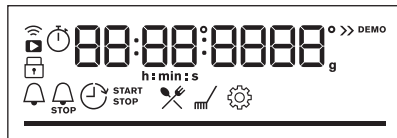


Pritisnite da postavite temperaturu jezgre hrane s: Senzor za hranu

OK

Pritisnite za potvrdu odabira.

4.3 Indikatori zaslona



Zaslon s ključnim funkcijama.



Uređaj je zaključan.



Podizbornik: Pomoć pri kuhanju.



Podizbornik: Čišćenje.



Podizbornik: Postavke



Brzo zagrijavanje je uključen.



Kuhanje parom je uključeno.



Senzor za hranu je uključen.



Zvučni alarm je uključen.



Vrijeme kuhanja je uključeno.



Vrijeme odgode početka je uključeno.



Tajmer prema gore je uključen.



Wi-Fi je uključen.



Daljinski rad je uključen.



Traka napretka - vizualno pokazuje kada uređaj dosegne postavljenu temperaturu ili kada vrijeme pripreme završava.

5. PRIJE PRVE UPORABE



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

5.1 Postavljanje vremena

Nakon prve veze s mrežom, pričekajte dok se na zaslonu ne : "00:00".

1. Okrenite upravljačku tipku za postavljanje vremena.
2. Pritisnite **OK**.

5.2 Početno predgrijavanje i čišćenje

Prije prve uporabe i kontakta s hranom unaprijed zagrijte prazan uređaj. Uređaj može ispuštati neugodan miris i dim. Proračite prostoriju tijekom prethodnog zagrijavanja.

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. Isključite uređaj i pričekajte da se ohladi.
5. Očistite uređaj i dodatnu opremu samo krpom od mikrovlakana, toplom vodom i blagim deterdžentom.
6. Vratite dodatnu opremu i uklonjive nosače polica u početni položaj.

5.3 Bežična veza

Za spajanje uređaja trebate:

- Bežičnu mrežu s internetskom vezom.
 - Mobilni uređaj spojen na istu bežičnu mrežu.
1. Za preuzimanje aplikacije, skenirajte QR kod koji se nalazi na poleđini korisničkog priručnika. Aplikaciju također možete preuzeti izravno iz trgovine aplikacija.
 2. Slijedite upute za uključivanje aplikacije.
 3. Okrenite regulator funkcija pećnice da biste odabrali .
 4. Okrenite regulator da odaberete Wi-Fi. Uključite ili isključite. Pogledajte

poglavlje "Svakodnevna uporaba", Promjena: Postavke.



Iz sigurnosnih razloga, daljinski rad se automatski isključuje nakon 24 h. Po potrebi ponovite postupak uključivanja.

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

5.4 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 razvojnom projektu.

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

6. SVAKODNEVNA UPORABA

UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

6.1 Funkcije pećnice



Vrući zrak

Za pečenje mesa i pečenje kolača. Postavite nižu temperaturu nego za tradicionalno pečenje jer ventilator ravnomjerno raspoređuje toplinu u unutrašnjosti pećnice.



Tradicionalno pečenje

Za pečenje i prženje hrane na jednoj razini police.



SteamBake

Za dodavanje vlažnosti tijekom kuhanja. Da biste dobili pravu boju i hrskavu koru tijekom pečenja. Za više sočnosti tijekom podgrijavanja.



Zamrznuta hrana

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



Funkcija za pizzu

Za pečenje pizze i drugih jela koja zahtijevaju više topline odozdo.



Donji grijač

Za tamnjenje i hrskavo dno. Koristite najniži položaj police.



Vlažno pečenje

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



Roštilj

Za roštiljanje tankih komada hrane i pripremu tostiranog kruha.



Turbo roštilj

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



Žarulja se može automatski isključiti na temperaturi nižoj od 80 °C tijekom nekih funkcija pećnice.

6.2 Napomene o: Vlažno pečenje

Ova funkcija korištena je za usklađivanje s razredom energetske učinkovitosti i zahtjevima ekološkog dizajna (u skladu s EU 65/2014 i EU 66/2014). 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", Savjeti za uštedu energije.

6.3 Postavka: Funkcije pećnice

1. Okrenite regulator funkcija pećnice za odabir funkcije pećnice.
2. Okrenite kontrolni regulator kako biste postavili temperaturu.

6.4 Postavka: Kuhanje na pari



Uvjerite se da je uređaj hladan.

1. Napunite udubljenje u unutrašnjosti maksimalno 250 vode ml iz slavine. Tijekom kuhanja ili dok je pećnica još vruća ne nadopunjavajte udubinu u unutrašnjosti.
2. Okrenite regulator funkcija pećnice za odabir funkcije pećnice .
3. Okrenite kontrolni regulator kako biste podesili temperaturu.
4. Prethodno zagrijte prazan uređaj na 10 min kako bi se stvorila vlaga.
5. Stavite hranu u uređaj.

Kad kuhanje završi:

- Okrenite regulator funkcija pećnice u isključeni položaj kako biste isključili uređaj.


Podizbornik: Pomoć pri kuhanju

Legenda	
	Senzor za hranu mora biti spojen kako bi se funkcija mogla koristiti. Pogledajte poglavlje "Upotreba dodataka".
	Udubinu u unutrašnjosti pećnice napunite vodom za kuhanje na pari.

- Pažljivo otvorite vrata. Ispuštena vlaga može izazvati opekline.
- Uvjerite se da je uređaj hladan. Iz udubine u unutrašnjosti uklonite preostalu vodu.

6.5 Unos: Izbornik

Otvorite Izbornik za pristup pomoći pri kuhanju i postavkama.



1. Okrenite regulator za funkcije pećnice na .



Na zaslonu se prikazuje , , .

2. Okrenite kontrolni regulator i odaberite ikonu za ulazak u podizbornik. Pritisnite OK.




















6.6 Postavka: Pomoć pri kuhanju






































Pomoć pri kuhanju podizbornik se sastoji od programa koji su namijenjeni za namjenska jela. Programi započinju s odgovarajućom postavkom. Tijekom kuhanja možete podesiti vrijeme i temperaturu.

1. Okrenite regulator za funkcije pećnice na .
2. Okrenite kontrolni regulator za odabir . Pritisnite OK.
3. Okrenite kontrolni regulator za odabir jela (P1 - P...). Pritisnite OK.
4. Stavite hranu u uređaj. Pritisnite OK.
5. Kad funkcija završi, provjerite je li hrana spremna. Ukoliko je potrebno produžite vrijeme kuhanja.

Legenda	
	Prethodno zagrijte uređaj prije početka kuhanja.
	Razina police. Pogledajte poglavlje „Opis proizvođača“.

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

	Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema
P1	Goveđe pečenje, slabo pečeno		
P2	Goveđe pečenje, srednje pečeno	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm debelih komada	  2; pladanj za pečenje Meso popržite nekoliko minuta u vrućoj tavi. Umetnite u uređaj.
P3	Goveđe pečenje, dobro pečeno		
P4	Odrezak, srednje pečen	180 - 220 g po komadu; 3 cm debele kriške	  3; jelo pečeno na mreži za pečenje Meso popržite nekoliko minuta u vrućoj tavi. Umetnite u uređaj.
P5	Goveđe pečenje / pirjano (glavno rebro, gornji okrugli odrezak, debeli but)	1.5 - 2 kg	  2; jelo pečeno na mreži za pečenje Meso popržite nekoliko minuta u vrućoj tavi. Dodajte tekućinu. Umetnite u uređaj.
P6	Goveđe pečenje, slabo pečeno (sporo pečenje)		
P7	Goveđe pečenje, srednje pečeno (sporo pečenje)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm debelih komada	  2; pladanj za pečenje Meso popržite nekoliko minuta u vrućoj tavi. Umetnite u uređaj.
P8	Goveđe pečenje, dobro pečeno (sporo pečenje)		
P9	Goveđi file, slabo pečen (sporo pečenje)		
P10	Goveđi file, srednje pečen (sporo pečenje)	0.5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm debelih komada	  2; pladanj za pečenje Meso popržite nekoliko minuta u vrućoj tavi. Umetnite u uređaj.
P11	Goveđi file, pečen (sporo pečenje)		
P12	Teleće pečenje (npr. plečka)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm debela komada	  2; jelo pečeno na mreži za pečenje Meso popržite nekoliko minuta u vrućoj tavi. Dodajte tekućinu. Umetnite u uređaj. Pečenje pokriveno.
P13	Pečena svinjetina, vrat ili plečka	1.5 - 2 kg	  2; jelo pečeno na mreži za pečenje U posudu za pečenje dodajte 200 ml tekućine.
P14	Trgana svinjetina (sporo pečenje)	1.5 - 2 kg	  2; pladanj za pečenje Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja da se ujednačeno zapeče.
P15	Svinjska pečenica, svježa	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm debelih komada	  2; jelo pečeno na mreži za pečenje Meso popržite nekoliko minuta u vrućoj tavi. Umetnite u uređaj.
P16	Svinjska rebra	2 - 3 kg; upotrijebite sirove, 2 - 3 cm tanka svinjska rebra	 3; duboka tava Dodajte tekućinu tako da pokrije dno posude. Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja.

	Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema
P17	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.
P18	Cijelo pile	1 - 1.5 kg; svježe	 2;  200 ml; složenac na pekaču za pecivo Piletinu okrenite nakon polovice vremena kuhanja da se ujednačeno zapeče.
P19	Polovica pileta	0.5 - 0.8 kg	  3; pladanj za pečenje
P20	Pileća prsa	180 - 200 g po komadu	   2; složenac na mreži za pečenje Meso popržite nekoliko minuta u vrućoj tavi.
P21	Pileći batak, svježi	-	  3; pladanj za pečenje Ako ste pileće batak prvo marinirali, podesite nižu temperaturu i kuhajte ih duže.
P22	Patka, cijela	2 - 3 kg	  2; jelo pečeno na mreži za pečenje Stavite meso na posudu za pečenje. Patku okrenite nakon polovice vremena kuhanja.
P23	Guska, cijela	4 - 5 kg	  2; duboka tava Stavite meso na duboki pekač za pecivo. Gusku okrenite nakon polovice vremena kuhanja.
P24	Mesna štruca	1 kg	  2; mreža za pečenje
P25	Cijela riba, na roštilju	0.5 - 1 kg po ribi	  2; pladanj za pečenje Ribu napunite maslacem, začinima i začinskim biljem.
P26	Ribljí filet	-	  3; složenac na mreži za pečenje
P27	Torta od sira	-	 2;  28 cm kalup za kore na mreži za pečenje
P28	Torta od jabuka	-	  2;  100 - 150 ml ; pladanj za pečenje
P29	Tart od jabuka	-	 2; kalup za pitu na mreži za pečenje
P30	Pita od jabuka	-	  2;  100 - 150 ml;  22 cm kalup za pitu na mreži za pečenje
P31	Čokoladni kolačići s orasima	2 kg tijesta	 3; duboka tava
P32	Muffini	-	  2;  100 - 150 ml; pekač za muffine na mreži za pečenje
P33	Kolač štruca	-	 2; kalup za štruca na mreži za pečenje
P34	Pečeni krumpiri	1 kg	 2; pladanj za pečenje Stavite cijele krumpire s korom na pekač za pecivo.

	Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema
P35	Kroketi	1 kg	3; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje Krumpir rezani na komadiće.
P36	Miješano povrće na žaru	1 - 1.5 kg	3; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje Narežite povrće na komadiće.
P37	Kroketi, smrznuti	0.5 kg	3; pladanj za pečenje
P38	Pommes, smrznuti	0.75 kg	3; pladanj za pečenje
P39	Meso / povrće lazanje sa suhim listićima tjestenine	1 - 1.5 kg	2; složenac na mreži za pečenje
P40	Zapečeni krumpir (sirovi krumpir)	1 - 1.5 kg	1; složenac na mreži za pečenje Okrenite jelo nakon polovice vremena kuhanja.
P41	Pizza svježa, tanka	-	2; 100 ml; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje
P42	Pizza svježa, debela	-	2; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje
P43	Quiche	-	2; kalup za pečenje na mreži za pečenje
P44	Baguette / ciabatta / bijeli kruh	0.8 kg	2; 150 ml; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje Potrebno je više vremena za bijeli kruh.
P45	Kruh od cjelovitih žitarica / raženi / crni kruh	1 kg	2; 150 ml; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje / kalup za kruh na mreži za pečenje

6.7 Promjena: Postavke

- Okrenite regulator za funkcije pećnice na .
- Okrenite kontrolni regulator za odabir . Pritisnite OK.
- Okrenite upravljačku tipku za odabir postavke. Pritisnite OK.
- Okrenite regulator za podešavanje vrijednosti. 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	Osvijetljenje unutrašnjosti	Uključeno / Isključeno

Postavka	Vrijednost
08 Brzo zagrijavanje	Uključeno / Isključeno
09 Podsjetnik Za Čišćenje	Uključeno / Isključeno
10 Wi-Fi	Uključeno / Isključeno
11 Automatski daljinski rad	Uključeno / Isključeno

Postavka	Vrijednost
12 Zaboravi mrežu	Da / Ne
13 Demo način rada	Aktivacijska šifra: 2468
14 Verzija softvera	Provjera
15 Resetiraj sve postavke	Da / Ne


7. DODATNE FUNKCIJE


7.1 Blokiranje


Ova funkcija sprječava nehotičnu promjenu funkcije uređaja.

Kada je uključeno tijekom uporabe, blokira upravljačku ploču osiguravajući da se trenutne postavke kuhanja nastavljaju bez prekida.

Kada je uključeno dok je uređaj ugašen, drži upravljačku ploču blokiranom, sprječavajući nenamjerno uključivanje uređaja.

 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.

7.2 Automatsko isključivanje

Iz sigurnosnih razloga, ako je funkcija pećnice aktivna i ako nisu promijenjene

postavke, uređaj će se automatski isključiti nakon određenog vremena.


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


Ako namjeravate pokrenuti funkciju pećnice u trajanju koje premašuje vrijeme automatskog isključivanja, postavite trajanje pečenja. Pogledajte poglavlje "Funkcije sata".


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

8. FUNKCIJE SATA

8.1 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 od-
gode počet-
ka**

Za odgodu početka i / ili završetka kuhanja.


**Tajmer pre-
ma gore**

Za podešavanje vremena rada uređaja.. Maksimalno je 23 h 59 min. Ova funkcija ne utječe na rad pećnice.

8.2 Postavka: Zvučni alarm



1. 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.


8.3 Postavka: Vrijeme kuhanja

1. Okrenite regulatore da odaberete funkcije pećnice i postavite temperaturu.
2. Pritisnite  dok se na zaslonu ne prikaže: 0:00 i  STOP.
3. Okrenite kontrolni regulator za postavljanje Vrijeme kuhanja.
4. Pritisnite OK. Tajmer odmah počinje odbrojavanje.
5. Kada vrijeme istekne, pritisnite OK i okrenite regulator funkcija pećnice u položaj isključeno.

8.4 Postavka: Vrijeme odgode početka



1. Okrenite regulatore da odaberete funkcije pećnice i postavite temperaturu.

2. Pritisnite  dok se na zaslonu ne prikaže:  i START .
3. Okrenite upravljačku tipku za postavljanje vremena početka.
4. Pritisnite OK.



Na zaslonu se prikazuje: --:-- 
ZAUSTAVITE.

5. Okrenite upravljačku tipku za postavljanje vremena kraja.
6. Pritisnite OK.
Tajmer počinje odbrojavanje u podešeno vrijeme početka.
7. Kada vrijeme istekne, pritisnite OK i okrenite regulator funkcija pećnice u položaj isključeno.

8.5 Postavka: Tajmer prema gore

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

8.6 Postavka: Sat

1. Okrenite regulator za funkcije pećnice na  za ulazak u Izbornik.
2. Okrenite upravljački regulator da biste odabrali  / Sat. Pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba", Izbornik: Postavke.
3. Okrenite kontrolni regulator za postavljanje sata.
4. Pritisnite OK.

9. UMETANJE DODATNE OPREME

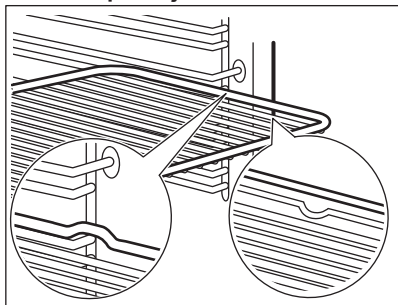
UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

9.1 Umetanje dodatne opreme

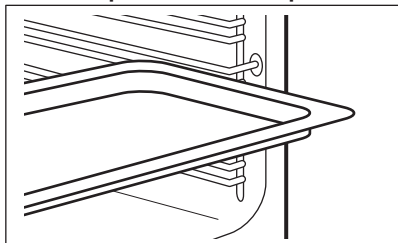
Mala udubljenja na vrhu povećavaju sigurnost. Te udubine ujedno su i dodatna mjera protiv prevrtanja. Visoki obod oko police sprječava klizanje posuđa s police.

Mreža za pečenje



Umetnite 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.

9.2 Senzor za hranu

Mjeri temperaturu unutar hrane.

Potrebno je podesiti dvije temperature:

- °C - temperatura unutar uređaja. Mora biti najmanje 25 °C viša od temperature jezgre hrane.
-  - temperatura jezgre hrane.

Za najbolje rezultate kuhanja:

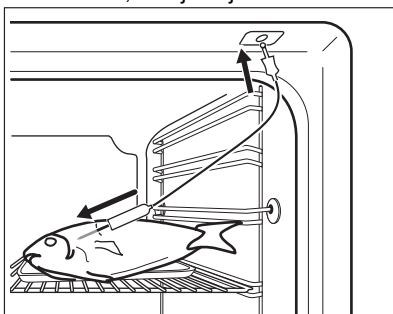
- Sastojci trebaju biti na sobnoj temperaturi.
- Ne koristite za tekuća jela.
- Tijekom kuhanja, igla senzora za hranu mora biti potpuno umetnuta u posudu.

Pečenje s: Senzor za hranu

UPOZORENJE!

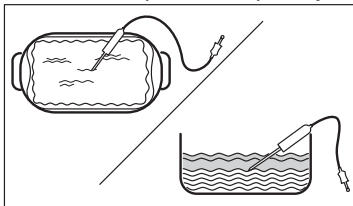
Postoji opasnost od opekline jer su Senzor za hranu i nosači polica vrlo vrući. Ne dodirujte ručku senzora za hranu golim rukama. Uvijek koristite zaštitne rukavice.

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.




Složanac

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 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. Proverite je li hrana

spreмна. Ukoliko je potrebno produžite vrijeme kuhanja.

7. Izvadite utikač senzora za hranu iz utičnice i izvadite jelo iz uređaja.

10. SAVJETI

10.1 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 polica za određene vrste hrane.

Brojite položaje polica od dna pećnice.


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

Za savjete o uštedi energije pogledajte poglavlje "Energetska učinkovitost".

Simboli korišteni u tablicama:

	Vrsta hrane
	Funkcija pećnice
°C	Temperatura
	Dodatna oprema

 Položaj police

 Vrijeme pečenja (min)





10.2 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

10.3 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

		°C		
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
Cijela riba, 0,2 kg	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	180	3	25 - 35
Riblji 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 omet	pizza tava na mreži za pečenje	200	3	25 - 30
Mediteransko povrće, 0,7 kg	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	180	4	25 - 30

10.4 Informacije za ispitne ustanove

Testovi prema IEC 60350-1.

				°C	
Mali kolači, 20 po plitici	Tradicionalno pečenje	Pekač za pecivo	3	170	20 - 35

				°C	
Mali kolači, 20 po plitici	Vrući zrak	Pekač za pecivo	3	150 - 160	20 - 35
Mali kolači, 20 po plitici	Vrući zrak	Pekač za pecivo	2 i 4	150 - 160	20 - 35
Pita od jabuka, 2 kalupa Ø20 cm	Tradicionalno pečenje	Mreža za pečenje	2	180	70 - 90
Pita od jabuka, 2 kalupa Ø20 cm	Vrući zrak	Mreža za pečenje	2	160	70 - 90
Biskvit 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 ¹⁾	Roštilj	Mreža za pečenje	4	maks.	1 - 5

¹⁾ Pečnicu prethodno zagrijte 10 minuta.

11. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim putama.

11.1 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.

- Vлага 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.

11.2 Čišćenje udubljenja u unutrašnjosti

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



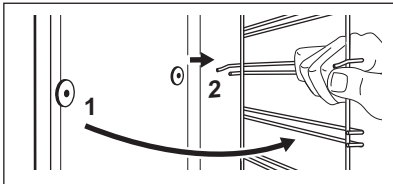
Za funkciju: SteamBake očistite pećnicu svakih 5 - 10 ciklusa kuhanja.

1. Ulijte: 250 ml alkoholnog octa ili limunske kiseline u udubljenje u unutrašnjosti. Koristite ocat s maksimalnim postotkom kislosti od 6 % bez ikakvih dodataka.
2. Ostavite ocat 30 minuta na sobnoj temperaturi da otopi naslage kamenca.
3. Unutrašnjost očistite toplom vodom i mekanom krpom.

11.3 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.



4. Nosače police vratite na mjesto obrnutim redoslijedom.

Zatike za držanje na sklopivim vodilicama morate usmjeriti prema naprijed.

11.4 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.

1. Uvjerite se da je uređaj hladan.
2. Izvadite svu dodatnu opremu.
3. Očistite unutrašnjost pećnice i unutrašnje staklo vrata toplom vodom, mekanom krpom i blagim deterdžentom.
4. Okrenite regulator za funkcije pećnice na za ulazak u Izbornik.
5. Okrenite kontrolni regulator za odabir i pritisnite OK.

Program čišćenja	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. Kad čišćenje započne, vrata uređaja su zaključana i lampica je isključena. Dok se vrata ne otključaju, na zaslonu se prikazuje .
8. Nakon čišćenja regulator funkcija pećnice okrenite u položaj isključeno.
9. Pričekajte dok se uređaj ne ohladi i vrata otključaju. Unutrašnjost pećnice očistite mekanom krpom i vodom.

11.5 Podsjetnik Za Čišćenje

Kada nakon pečenja na zaslonu treperi , čime vas uređaj podsjeća da ga čistite pirolitičkim čišćenjem. Podsjetnik možete isključiti u podizborniku: Postavke. Pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba", Promjena: Postavke.

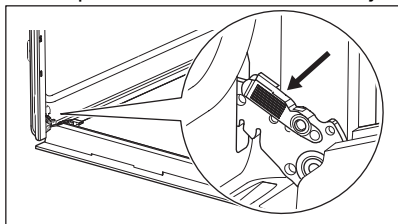
11.6 Uklanjanje i postavljanje vrata

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".

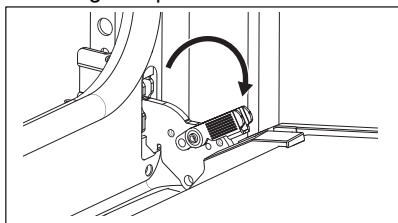
⚠ OPREZ!

Uređaj ne upotrebljavajte bez staklenih ploča.

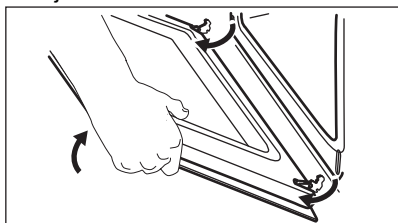
1. Potpuno otvorite vrata i držite obje šarke.



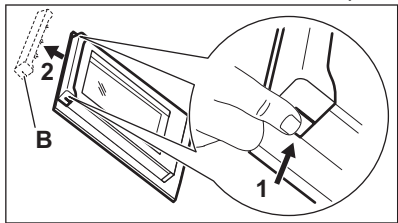
2. Podignite i povucite zasune dok ne kliknu.



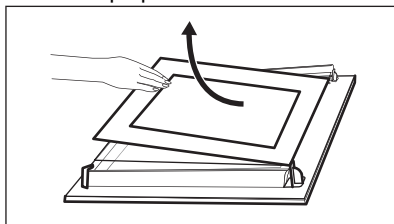
3. Napola zatvorite vrata pećnice do prvog otvorenog položaja. Zatim podignite i povucite kako biste uklonili vrata sa sjedišta.



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



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.

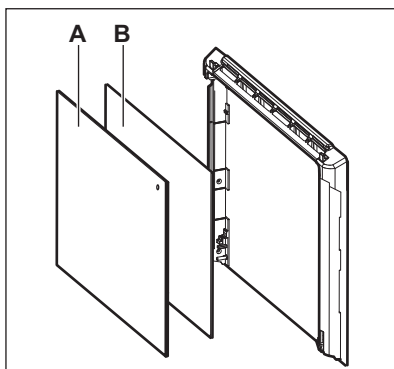


8. Staklene ploče očistite sapunom i vodom. Pažljivo osušite staklene ploče. Staklene ploče ne perite u perilici posuđa.
9. Nakon čišćenja, postavite staklene ploče i vrata pećnice.

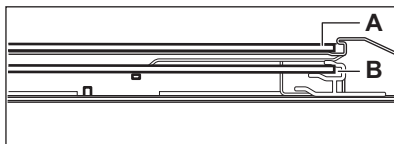
Ako su vrata ispravno postavljena, začut će se klik prilikom zatvaranja zasuna.

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.



11.7 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 krpu 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.

12. OTKLANJANJE POTEŠKOĆA

UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

12.1 Što učiniti ako ...

Problem	Provjerite...
Ne možete uključiti uređaj ili rukovati njime.	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 isključeno.
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.
Voda curi iz udubljenja u unutrašnjosti.	Previše je vode u udubini unutrašnjosti pećnice.



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.

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.):

12.2 Podaci o servisu

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

13. ENERGETSKA UČINKOVITOST

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

Naziv dobavljača	Electrolux	
Identifikacija modela	EOD6P77WX 949499865 EOD6P77WZ 949499863 KODDP77WX 949499864	
Indeks energetske učinkovitosti	81.2	
Klasa energetske učinkovitosti	A+	
Potrošnja energije uz standardno opterećenje, konvencionalni način rada	0.93 kWh/ciklusu	
Potrošnja energije uz standardno opterećenje, način rada s ventilatorom	0.69 kWh/ciklusu	
Broj šupljina	1	
Izvor topline	Struja	
Glasnoća zvuka	72 l	
Vrsta pećnice	Ugradbena pećnica	
Mass	EOD6P77WX	31.9 kg
	EOD6P77WZ	31.6 kg
	KODDP77WX	32.5 kg

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

13.2 Savjeti za uštedu energije

Sljedeći savjeti pomoći će vam da štedite energiju prilikom uporabe uređaja.

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 te tamne i nereflektirajuće posude i spremnike..

Nemojte prethodno zagrijavati uređaj prije kuhanja, osim ako to izričito nije preporučeno.

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

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

Koristite preostalu toplinu za održavanje hrane toplom ili zagrijavanje ostalih jela.

Kada isključite uređaj, na zaslonu se prikazuje preostala toplina.

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.

14. 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.

Vítejte v Electrolux! Děkujeme vám, že jste si vybrali náš spotřebič.



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

www.electrolux.com/support

Změny vyhrazeny.

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	75
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	77
3. POPIS SPOTŘEBIČE.....	80
4. OVLÁDACÍ PANEL.....	80
5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	81
6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	82
7. DOPLŇKOVÉ FUNKCE.....	87
8. FUNKCE HODIN.....	88
9. POUŽÍVÁNÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ.....	89
10. TIPY A RADY.....	90
11. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	92
12. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	95
13. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	96
14. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ.....	97

1. ⚠ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

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

1.1 Bezpečnost dětí a zranitelných osob

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí, pouze pokud tak činí pod dozorem nebo obdrželi instrukce týkající se bezpečného provozu spotřebiče, a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče. Děti mladší osmi let a osoby s rozsáhlým a komplexním

postižením bez stálého dozoru udržujte z dosahu spotřebiče.

- Zabraňte dětem, aby si hrály se spotřebičem a mobilními zařízeními s aplikací.
- Všechny obaly uschovejte mimo dosah dětí a řádně je zlikvidujte.
- VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu. Během používání a chladnutí udržujte spotřebič mimo dosah dětí a domácích zvířat.
- Je-li spotřebič vybaven dětskou bezpečnostní pojistkou, doporučuje se ji aktivovat.
- Čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.

1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

- Spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel.
- Tento spotřebič je určen k běžnému domácímu použití ve vnitřních prostorech.
- Tento spotřebič lze používat v kancelářích, hotelových pokojích, motelech, agropenzionech a v podobných ubytovacích zařízeních, kde využití nepřesahuje (průměrnou) úroveň využití v domácnosti.
- Tento spotřebič smí instalovat a výměnu kabelu provádět jen kvalifikovaná osoba.
- Nepoužívejte spotřebič, dokud není nainstalován do vestavné konstrukce.
- Před prováděním jakékoli údržby vždy spotřebič odpojte od napájení.
- Je-li napájecí kabel poškozený, smí ho vyměnit pouze výrobce, autorizované servisní středisko nebo osoby s podobnou příslušnou kvalifikací. Jinak by mohlo dojít k úrazu elektrickým proudem.
- VAROVÁNÍ: Před výměnou žárovky se ujistěte, že je spotřebič vypnutý, abyste zabránili možnému úrazu elektrickým proudem.

- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků ani vnitřních ploch spotřebiče.
- Při vkládání nebo vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.
- Používejte pouze pečicí sondu doporučenou k tomuto spotřebiči.
- Chcete-li odstranit drážky na rošty, vytáhněte z bočních stěn nejdřív jejich přední část a poté zadní část. Drážky na rošty nainstalujte stejným postupem v opačném pořadí.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- K čištění skleněných dvířek nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky. Mohly by poškrábat povrch, což by mohlo následně vést k rozbití skla.
- Před pyrolytickým čištěním vyjměte z vnitřního prostoru spotřebiče veškeré příslušenství a nadměrné usazeniny/úniky.

2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

2.1 Instalace

VAROVÁNÍ!

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič neinstalujte ani nepoužívejte.
- Postupujte podle pokynů k instalaci, které jsou k dispozici na našich webových stránkách.
- Při přemísťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy používejte ochranné rukavice a uzavřenou obuv.
- Netahejte spotřebič za držadlo.
- Spotřebič nainstalujte na bezpečném a vhodném místě, které splňuje požadavky na instalaci.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Před instalací spotřebiče ověřte, zda se jeho dvířka otevírají bez omezení.

2.2 Připojení k elektrické síti

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Zkontrolujte, zda údaje na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě.
- Vždy používejte správně instalovanou síťovou zásuvku s ochranou proti úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Dbejte na to, abyste nepoškodili napájecí kabel a síťovou zástrčku. Jestliže potřebujete přívodní kabel vyměnit, musí výměnu provést námi autorizované servisní středisko.
- Síťové kabely se nesmí dotýkat nebo se nacházet v blízkosti dvířek spotřebiče nebo výklenku pod spotřebičem, obzvláště

je-li spotřebič v provozu nebo jsou-li dvířka horká.

- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.
- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojte do ní síťovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.
- Před zapojením síťové zástrčky do síťové zásuvky zcela zavřete dvířka spotřebiče.
- Spotřebič se dodává se síťovou zástrčkou a napájecím kabelem.

Typy kabelů vhodné pro instalaci nebo výměnu v Evropě:

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

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

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

Uzemňovací kabel (zelený/žlutý kabel) musí být o 2 cm delší než hnědý fázový a modrý nulový kabel.

2.3 Použijte

VAROVÁNÍ!

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

- Neměňte technické parametry spotřebiče.
- Ujistěte se, že větrací otvory nejsou zablokované.
- Během provozu nenechávejte spotřebič bez dozoru.
- Po každém použití spotřebič vypněte.
- Pokud je spotřebič v provozu, buďte při otevírání jeho dvířek opatrní. Může uniknout horký vzduch.
- Nepoužívejte spotřebič, máte-li vlhké ruce, nebo když je v kontaktu s vodou.
- Na otevřená dvířka netlačte.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Dvířka spotřebiče otvírejte opatrně. Používáte-li přísady obsahující alkohol, může vzniknout směs alkoholu a vzduchu.
- Při otírání dvířek nesmí být v blízkosti spotřebiče jiskry ani otevřený oheň.
- Vždy používejte sklo a sklenice schválené k zavařování.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumísťujte hořlavé předměty nebo předměty nasáklé hořlavinami.
- Svě heslo k síti Wi-Fi s nikým nesdílejte.

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Aby nedošlo k poškození nebo změnám barvy smaltu:
 - Nepokládejte nádoby ani jiné předměty přímo na dno spotřebiče.
 - Nepokládejte hliníkovou fólii přímo na dno vnitřku spotřebiče.
 - Nenalévejte vodu přímo do horkého spotřebiče.
 - Po dokončení přípravy jídla nenechávejte ve spotřebiči vlhké talíře ani jídlo.
 - Při vkládání nebo vyjímání příslušenství buďte opatrní.
- Barevné změny na smaltovaném povrchu nebo nerezové oceli nemají vliv na výkon spotřebiče.

- Při pečení vláčných moučníků použijte hluboký plech. Ovočné šťávy mohou zanechat trvalé skvrny.
- Vždy vařte se zavřenými dvířky spotřebiče.
- Je-li spotřebič instalován za nábytkovým panelem (např. dvířky), dvířka nábytku nesmí být nikdy zavřená, když je spotřebič v provozu. Za zavřeným nábytkovým panelem může docházet k nárůstu horka a vlhka, což může následně poškodit spotřebič, podlahu nebo podlahu. Nezavírejte nábytkový panel, dokud spotřebič po použití zcela nevychladne.

2.4 Čištění a údržba

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

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

2.5 Pyrolytické čištění

VAROVÁNÍ!

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

- Před provedením pyrolytického čištění a úvodním předehříváním odstraňte z vnitřku trouby:

- jakékoliv zbytky jídel, oleje nebo vytekého/usazeného tuku,
- jakékoliv vyjímatelné předměty (včetně roštů, bočních kolejniček apod., dodaných spolu se spotřebičem), obzvláště pak hrnce, pánve, plechy na pečení a jiné náčiní s nepřilnavým povrchem.
- Pozorně si přečtěte všechny pokyny ohledně pyrolytického čištění.
- Udržujte děti z dosahu spotřebiče během chodu pyrolytického čištění. Spotřebič je velmi horký a z předních větracích otvorů se uvolňuje horký vzduch.
- Pyrolytické čištění je proces prováděný při vysoké teplotě, při kterém se mohou uvolňovat výpary ze zbytků potravin a konstrukčních materiálů. Zákazníkům se proto doporučuje následující:
 - při pyrolytickém čištění a po něm zajistíte důkladné větrání.
 - zajistíte dobré větrání během počátečního předehřívání a po něm.
- Během pyrolytického čištění a po něm na dvířka trouby nevylévejte vodu, aby nedošlo k poškození skleněných panelů.
- Výpary uvolňované z pyrolytických trub / zbytků jídel nejsou dle jejich popisu škodlivé pro člověka, děti nebo osoby se zdravotními problémy.
- Malá domácí zvířata udržujte mimo dosah spotřebiče během a po skončení chodu pyrolytického čištění a úvodního předehřívání. Malá domácí zvířata (zejména ptáci a plazi) mohou být velmi citlivá na změny teploty a unikající výpary.
- Při vysokoteplotním pyrolytickém čištění může u všech pyrolytických trub dojít k poškození nepřilnavého povrchu hrnců, pánví, plechů na pečení, náčiní apod. a může také docházet k tvorbě méně škodlivých výparů.

2.6 Vnitřní osvětlení

VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

- Pokud jde o žárovku (žárovky) v tomto spotřebiči a samostatně prodávané náhradní žárovky: Tyto žárovky jsou navrženy tak, aby odolaly extrémním fyzickým podmínkám v domácích

spotřebičích, ať už jde o teplotu, vibrace či vlhkost, nebo jsou určeny k signalizaci informací o provozním stavu spotřebiče. Nejsou určeny k použití v jiných spotřebičích a nejsou vhodné k osvětlení místností v domácnosti.

- Tento výrobek obsahuje světelný zdroj s třídou energetické účinnosti G.
- Používejte pouze žárovky se stejnými vlastnostmi .

2.7 Servis

- Je-li nutná oprava spotřebiče, obraťte se na autorizované servisní středisko.

- Používejte pouze originální náhradní díly.

2.8 Likvidace

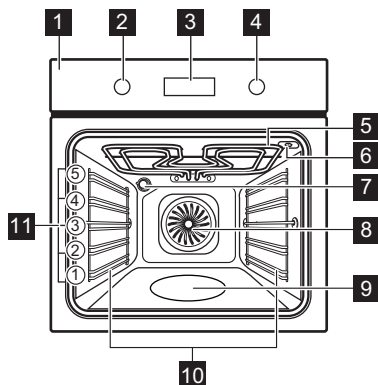
⚠ VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

- Pro informace ohledně správné likvidace spotřebiče se obraťte na místní úřady.
- Spotřebič odpojte od elektrické sítě.
- Odřízněte síťový kabel v blízkosti spotřebiče a zlikvidujte jej.

3. POPIS SPOTŘEBIČE

3.1 Celkový pohled



- 1 Ovládací panel
- 2 Volič pečicích funkcí
- 3 Displej
- 4 Ovladač
- 5 Topné těleso
- 6 Zásuvka pro pečicí sondu
- 7 Osvětlení

- 8 Ventilátor
- 9 Vlis vnitřku trouby
- 10 Zasouvací mřížka, vyjímatelné
- 11 Polohy mřížky

3.2 Příslušenství

- **Tvarovaný rošt**
Pro koláčové formy na pečení – pokrmy, pečené pokrmy, nádoby/nádoby určené na pečení v troubě.
- **Plech na pečení**
Pro vláčné moučníky, pečené potraviny, chléb, velké pečeně, mražená jídla a k zachytávání kapajících tekutin, např. tuku při pečení jídla na tvarovaném roštu.
- **Hluboký pekáč/plech**
K pečení a opékání jídel nebo jako plech na zachytávání tuku.
- **Pečicí sonda**
Slouží k ovládání pečení na základě teploty uvnitř pokrmu.
- **Teleskopické výsuvy**
Pro snazší vkládání a vyjímání plechů a tvarovaného roštu.


4. OVLÁDACÍ PANEL

4.1 Zapnutí a vypnutí spotřebiče





Zapnutí spotřebiče:

1. Stiskněte ovladače. Knoflíky se vysunou.

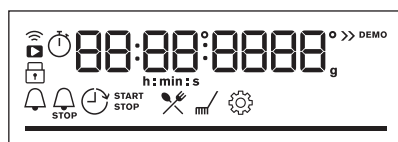
2. Otočením ovladače pečicích funkcí zvolte funkci.
3. Otočením ovladače upravte nastavení.

Vypnutí spotřebiče: otočte ovladač pečících funkcí do polohy vypnuto .


4.2 Přehled ovládacího panelu














	Stisknutím zadáte funkce časovače.
	Stisknutím a podržením nastavíte funkci: Rychlé zahřátí.
	Stisknutím zapnete a vypnete osvětlení spotřebiče.
	Stisknutím nastavte teplotu ve středu pokrmu s: Pečící sonda
OK	Stisknutím potvrďte výběr.

4.3 Ukazatele na displeji



Displej s hlavními funkcemi.

	Spotřebič je uzamčen.
---	-----------------------

	Podnabídka: Podporované Vaření.
	Podnabídka: Čištění.
	Podnabídka: Nastavení
	Je zapnuto Rychlé zahřátí.
	Pečení v páře je zapnuté.
	Je zapnuto Pečící sonda.
	Je zapnuto Minutka.
	Je zapnuto Čas pečení.
	Je zapnuto Odložený start.
	Je zapnuto Časovač.
	Je zapnuto WiFi.
	Je zapnuto Dálkové ovládání.
	Stavová lišta – vizuálně indikuje, kdy spotřebič dosáhne nastavené teploty nebo kdy uplyne doba přípravy.

5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.



5.1 Nastavení času

Po prvním připojení k síťovému napájení vyčkejte, dokud se na displeji nezobrazí: „00:00“.

1. Otočením ovladače nastavte čas.
2. Stiskněte OK.



5.2 První přehřívání a čištění

Před prvním použitím a kontaktem s potravinami přehřejte prázdný spotřebič. Ze spotřebiče může vycházet nepříjemný zápach a kouř. Během přehřívání místnost větrejte.

1. Odstraňte ze spotřebiče veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.
2. Nastavte funkci . Nastavte maximální teplotu. Nechte spotřebič pracovat po dobu 1 h.
3. Nastavte funkci . Nastavte maximální teplotu. Nechte spotřebič pracovat po dobu 15 min.
4. Vypněte spotřebič a počkejte, dokud nevychladne.
5. Spotřebič a příslušenství otřete pouze hadříkem z mikrovlákna namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku.
6. Příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty vložte zpět do jejich původní polohy.

5.3 Bezdrátové připojení

K připojení spotřebiče potřebujete:

- Bezdrátová síť s připojením k internetu.
 - Mobilní zařízení připojené ke stejné bezdrátové síti.
1. Chcete-li stáhnout aplikaci, naskenujte QR kód na zadní straně obálky návodu k obsluze. Aplikaci můžete také stáhnout přímo z obchodu s aplikacemi.
 2. Podle pokynů připojte aplikaci.
 3. Otočením ovladače pečicích funkcí vyberte .
 4. Otočením ovladače zvolte  / WiFi. Zapněte ho nebo vypněte. Viz část "Výměna v kapitole „Denní používání“: Nastavení.



Z bezpečnostních důvodů se dálkové ovládání automaticky vypne po 24 h. V případě potřeby připojování zopakujte.

Frekvence	2.4 GHz WLAN
	2400 - 2483.5 MHz

Protokol	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
----------	-----------------------------------

Maximální výkon	EIRP < 20 dBm (100 mW)
-----------------	------------------------

Modul Wi-Fi	NIUS-50
-------------	---------

5.4 Softwarové licence

Software tohoto produktu obsahuje součásti založené na bezplatném softwaru a softwaru z otevřeného zdroje. Electrolux potvrzuje přínos otevřeného softwaru a robotických komunit do projektu vývoje.

Chcete-li získat přístup ke zdrojovému kódu těchto bezplatných softwarových součástí a softwarových součástí z otevřeného zdroje, jejichž licenční podmínky vyžadují publikování, a prohlédnout si veškeré informace o autorském právu a příslušné licenční podmínky, navštivte: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (složka NIUS).

6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

6.1 Pečicí funkce



Pravý horký vzduch

K pečení masa a koláčů. Nastavte nižší teplotu než při použití funkce Horní/spodní ohřev, protože ventilátor rovnoměrně rozvádí teplo uvnitř trouby.



Horní/spodní ohřev

K pečení a opékání jídel na jedné úrovni trouby.



SteamBake

K dodání vlhkosti během pečení. K získání správné barvy a křupavé kůrky během pečení. K zajištění větší šťavnatosti při opětovném ohřevu.



Mražené potraviny

K přípravě polotovarů do křupava, např. hranolek, amerických brambor nebo jarních závitků.



Pizza

K pečení pizzy a dalších pokrmů, které vyžadují více tepla zespodu.



Spodní ohřev

K pečení dozlatova a dosažení křupavého korpusu. Použijte nejnižší polohu roštu.



Vlhký horkovzduch

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



Gril

Ke grilování tenkých kusů potravin a opékání chleba.



Turbo gril

K pečení velkých kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni. K zapékání a pečení dozlatova.



Během některých pečicích funkcí se při teplotě nižší než 80 °C může osvětlení automaticky vypnout.

6.2 Poznámky: Vlhký horkovzduch

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

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

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

Pokyny k pečení najdete v kapitole „Tipy a rady“, Vlhký horkovzduch. Obecná doporučení ohledně úspory energie najdete v kapitole „Energetická účinnost“, Tipy pro úsporu energie.

6.3 Nastavení: Pečicí funkce

1. Pečicí funkci zvolíte otočením ovladače pečicích funkcí.
2. Nastavte teplotu otočením ovladače.

6.4 Nastavení: Dušení

Přesvědčte se, že je spotřebič chladný.

1. Vlis vnitřku trouby naplňte maximálně 250 ml vody z kohoutku. Neplňte vlis vnitřku trouby vodou během pečení, nebo když je trouba horká.
2. Otočením ovladačem pečicích funkcí zvolte pečicí funkci

3. Otočením ovladače nastavte teplotu.
 4. Předehřejte prázdný spotřebič po dobu 10 min k vytvoření vlhkosti.
 5. Vložte pokrm do spotřebiče.
- Po dokončení přípravy pokrmu:

- Spotřebič vypnete otočením ovladače pečicích funkcí do polohy vypnuto.
- Opatrně otevřete dvířka. Uvolněná vlhkost může způsobit popáleniny.
- Přesvědčte se, že je spotřebič chladný. Odstraňte zbývající vodu z vlisu vnitřku trouby.

6.5 Zadání: Nabídka

Otevřením nabídky získáte přístup k pokrmům a nastavením funkce Podporované vaření.



1. Otočte ovladačem pečicích funkcí na . Na displeji se zobrazí , , .
2. Otočením ovladače a zvolením ikony otevřete podnabídku. Stiskněte OK.



6.6 Nastavení: Podporované Vaření

Podporované Vaření podnabídka se skládá z programů určených pro speciální pokrmy. Programy se spustí s vhodným nastavením. Čas a teplotu můžete upravit během vaření.












1. Otočte ovladačem pečicích funkcí na .
2. Otočením ovladače zvolte . Stiskněte OK.
3. Otočením ovladače zvolte pokrm (P1 – P...). Stiskněte OK.
4. Vložíme potraviny do spotřebiče. Stiskněte OK.
5. Když funkce skončí, zkontrolujte, zda je jídlo hotové. Dle potřeby prodlužte dobu přípravy.

Podnabídka: Podporované Vaření



































Legenda	
	Aby bylo možné funkci používat, musí být připojena pečicí sonda. Viz kapitolu „Použití příslušenství“.
	Naplňte vlis vnitřku spotřebiče vodou na vaření v páře.

Legenda	
	Před započetím pečení spotřebič přede- hřejte.
	Poloha roštu. Viz kapitolu „Popis spotřebi- če“.



Na displeji se zobrazí **P** a **číslo** pokrmu, které můžete zkontrolovat v tabulce.

Jídlo	Hmotnost	Poloha roštu / příslušenství
P1 Hovězí pečeně, ne- propečená		
P2 Hovězí pečeně, středně propečená	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm silných kusů	  2; plech na pečení Maso po dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Vložte do spotřebiče.
P3 Hovězí pečeně, do- bře propečená		
P4 Steak, středně prope- čený	180 - 220 g na kus; 3 cm silné plátky	   3; pečicí mísa na tvorovaném roštu Maso po dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Vložte do spotřebiče.
P5 Hovězí pečeně / du- šená (kvalitní žebírka, spodní šál, silný bok)	1.5 - 2 kg	  2; pečicí mísa na tvorovaném roštu Maso po dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Přidejte tekutinu. Vložte do spotřebiče.
P6 Hovězí pečeně, ne- propečená (nízkote- plotní pečení)		
P7 Hovězí pečeně, středně propečená (nízkoteplotní pečení)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm silných kusů	  2; plech na pečení Maso po dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Vložte do spotřebiče.
P8 Hovězí pečeně, do- bře propečená (nízko- teplotní pečení)		
P9 Hovězí filet, neprope- čený (nízkoteplotní pečení)		
P10 Hovězí filet, středně propečený (nízkote- plotní pečení)	0.5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm silných kusů	  2; plech na pečení Maso po dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Vložte do spotřebiče.
P11 Hovězí filet, propeče- ný (nízkoteplotní peče- ní)		

	Jídlo	Hmotnost	Poloha roštu / příslušenství
P12	Telecí pečeně (např. plecko)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm silné kusy	2; pečicí mísa na tvarovaném roštu Maso po dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Přidejte tekutinu. Vložte do spotřebiče. Pečte zakryté.
P13	Pečeně z vepřové krkvice nebo plecka	1.5 - 2 kg	2; pečicí mísa na tvarovaném roštu Do pečicí mísy přidejte 200 ml tekutiny.
P14	Trhané vepřové (nízkoteplotní pečení)	1.5 - 2 kg	2; plech na pečení V polovině doby pečení maso obraťte, aby bylo rovnoměrně opečené.
P15	Vepřová pečeně, čerstvá	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm silných kusů	2; pečicí mísa na tvarovaném roštu Maso po dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Vložte do spotřebiče.
P16	Vepřová žebírka	2 - 3 kg; použijte syrová, 2-3 cm tenká vepřová žebírka	3; hluboký pekáč Přidejte tekutinu k zakrytí spodní části pokrmu. V polovině doby pečení maso obraťte.
P17	Jehněčí stehno s kostmi	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm silných kusů	2; pečicí mísa na plechu na pečení Přidejte tekutinu. V polovině doby pečení maso obraťte.
P18	Celé kuře	1 - 1.5 kg; čerstvá	2; 200 ml; zapékací mísa na plechu na pečení V polovině doby pečení kuře obraťte, aby bylo rovnoměrně opečené.
P19	Půlka kuřete	0.5 - 0.8 kg	3; plech na pečení
P20	Kuřecí prsa	180 - 200 g na kus	2; zapékací mísa na tvarovaném roštu Maso po dobu několika minut osmahněte na horké pánvi.
P21	Kuřecí stehna, čerstvá	-	3; plech na pečení Pokud jste kuřecí stehna nejprve marinovali, nastavte nižší teplotu a pečte je déle.
P22	Kachna, celá	2 - 3 kg	2; pečicí mísa na tvarovaném roštu Vložte maso do pečicí nádoby. V polovině doby pečení kachnu obraťte.
P23	Husa, celá	4 - 5 kg	2; hluboký pekáč Vložte maso do hlubokého plechu na pečení. V polovině doby pečení husu obraťte.
P24	Sekaná	1 kg	2; tvarovaný rošt
P25	Celá ryba, grilovaná	0.5 - 1 kg na rybu	2; plech na pečení Rybu naplňte máslem, kořením a bylinkami.
P26	Rybí filé	-	3; zapékací mísa na tvarovaném roštu

	Jídlo	Hmotnost	Poloha roštu / příslušenství
P27	Tvarohový koláč	-	 2;  28cm rozkládací forma na pečení natvarovaném roštu
P28	Jablečný koláč	-	  2;  100–150 ml; plech na pečení
P29	Jablečný koláč	-	 2; forma na koláč na tvarovaném roštu
P30	Jablečný koláč	-	  2;  100 - 150 ml;  22cm forma na koláč na tvarovaném roštu
P31	Brownies - čokoládové sušenky	2 kg těsta	 3; hluboký pekáč
P32	Muffin	-	  2;  100 - 150 ml; plech na muffiny na tvarovaném roštu
P33	Biskupský chlebiček	-	 2; forma na biskupský chlebiček na tvarovaném roštu
P34	Pečené brambory	1 kg	 2; plech na pečení Vložte celé brambory ve slupce na plech na pečení.
P35	Americké brambory	1 kg	 3; plech na pečení vyložený pečicím papírem Brambory nakrájejte na kousky.
P36	Grilovaná zelenina	1 - 1.5 kg	 3; plech na pečení vyložený pečicím papírem Zeleninu nakrájejte na kousky.
P37	Krokety, zmrazené	0.5 kg	 3; plech na pečení
P38	Brambory, zmrazené	0.75 kg	 3; plech na pečení
P39	Masové / zeleninové lasagné se suchými plátky těstovin	1 - 1.5 kg	 2; zapékací mísa na tvarovaném roštu
P40	Zapečené brambory (surové brambory)	1 - 1.5 kg	 1; zapékací mísa na tvarovaném roštu Po polovině doby přípravy jídlo otočte.
P41	Čerstvá pizza, tenká	-	  2;  100 ml; plech na pečení vyložený pečicím papírem
P42	Čerstvá pizza, silná	-	  2; plech na pečení vyložený pečicím papírem
P43	Slaný koláč	-	 2; forma na pečení na tvarovaném roštu
P44	Bageta / ciabatta / bílý chléb	0.8 kg	  2;  150 ml; plech na pečení vyložený pečicím papírem Pro bílý chléb je třeba více času.
P45	Celozrnný / žitný / tmavý chléb	1 kg	  2;  150 ml; plech na pečení vyložený pečicím papírem / forma na biskupský chlebiček na tvarovaném roštu

6.7 Změna: Nastavení

1. Otočte ovladačem pečicích funkcí na .
2. Otočením ovladače zvolte . Stiskněte OK.
3. Otočením ovladače zvolte nastavení. Stiskněte OK.
4. Otočením ovladače upravte hodnotu. Stiskněte OK.
5. Otočením ovladače pečicích funkcí do polohy vypnuto ukončete Nabídka.

Nabídka: Nastavení

Nastavení	Hodnota
01 Denní čas	Změnit
02 Displej jas	1 - 5
03 Tóny tlačítek	1 - Pípnutí, 2 - Kliknutí, 3 - Zvuk vypnut
04 Hlasitost zv. signalizace	1 - 4

Nastavení	Hodnota
05 Pečicí sonda Krok	1 - Alarm a zastavení, 2 - Alarm
06 Časovač	Zap/Vyp
07 Osvětlení	Zap/Vyp
08 Rychlé zahřátí	Zap/Vyp
09 Připomínka čištění	Zap/Vyp
10 WiFi	Zap/Vyp
11 Automatický chod na dálku	Zap/Vyp
12 Zapomenout síť	Ano/Ne
13 Režim demo	Aktivační kód: 2468
14 Verze software	Kontrola
15 Zrušit všechna nastavení	Ano/Ne


7. DOPLŇKOVÉ FUNKCE


7.1 Zámek


Tato funkce brání náhodné změně funkce spotřebiče.

V případě aktivace během provozu spotřebiče uzamkne ovládací panel a zajistí, že aktuální nastavení vaření zůstane zachováno bez přerušení.

V případě aktivace při vypnutém spotřebiči se ovládací panel uzamkne, čímž se zabrání nechtěnému zapnutí spotřebiče.

 OK – stisknutím a podržením funkci zapnete.



Zazní zvukový signál.  – při zapnutí zámku 3× zabliká.

 OK – stisknutím a podržením funkci vypnete.

7.2 Automatické vypnutí

Pokud je zapnutá pečicí funkce a neproběhne změna žádných nastavení, spotřebič se z

bezpečnostních důvodů po určité době automaticky vypne.






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

Pokud chcete pečicí funkci spustit na dobu delší, než je doba automatického vypnutí, nastavte dobu vaření. Viz kapitola „Funkce hodin“.

Automatické vypnutí nefunguje s funkcemi: Osvětlení, Pečicí sonda, Odložený start.


8. FUNKCE HODIN

8.1 Popis funkcí hodin

 Denní čas	Slouží k nastavení hodin, které zobrazují aktuální čas.
 Minutka	Slouží k nastavení odpočítávání času. Po uplynutí času na časovači zazní zvukový signál. Tato funkce nemá žádný vliv na provoz trouby.
 Čas pečení	Slouží k nastavení doby trvání pečení. Po uplynutí času na časovači zazní zvukový signál a pečicí funkce se automaticky vypne.
 Odložený start	K odložení startu nebo konce přípravy jídla.
 Časovač	Slouží k zobrazení délky provozu spotřebiče. Maximum je 23 h 59 min. Tato funkce nemá žádný vliv na provoz trouby.

8.2 Nastavení: Minutka



1. Stiskněte .

Na displeji se zobrazí: 0:00 a .



2. Otočením ovladače nastavte Minutka.
3. Stiskněte **OK**. Časovač začne okamžitě odpočítávat.


Po vypršení času stiskněte **OK** a otočte ovladač pečicích funkcí do polohy vypnuto.

8.3 Nastavení: Čas pečení

1. Otočením ovladačů zvolte pečicí funkci a nastavte teplotu.
2. Opakovaně stiskněte tlačítko , dokud se na displeji neobjeví: 0:00 a .
3. Otočením ovladače nastavte Čas pečení.
4. Stiskněte **OK**. Časovač začne okamžitě odpočítávat.
5. Po vypršení času stiskněte **OK** a otočte ovladač pečicích funkcí do polohy vypnuto.



8.4 Nastavení: Odložený start

1. Otočením ovladačů zvolte pečicí funkci a nastavte teplotu.
2. Opakovaně stiskněte tlačítko , dokud se na displeji neobjeví:  a **START**.
3. Otočením ovladače nastavte čas zahájení.
4. Stiskněte **OK**.



Na displeji se zobrazí: --:--  **VYPNOUT**.

5. Otočením ovladače nastavte čas ukončení.
6. Stiskněte **OK**. Časovač začne odpočítávat v nastavený čas spuštění.
7. Po vypršení času stiskněte **OK** a otočte ovladač pečicích funkcí do polohy vypnuto.

8.5 Nastavení: Časovač

1. Otočte ovladačem pečicích funkcí na  k zadání Nabídka.
2. Otočením ovladače zvolte  / Časovač. Viz část Nabídka v kapitole „Denní používání“: Nastavení.
3. Stiskněte **OK**.
4. Otočením ovladače zapnete a vypnete časovač.
5. Stiskněte **OK**.

8.6 Nastavení: Denní čas

1. Otočte ovladačem pečicích funkcí na  k zadání Nabídka.
2. Otočením ovladače zvolte  / Denní čas. Viz kapitola „Denní používání“, Nabídka: Nastavení.
3. Otočením ovladače nastavte hodiny.
4. Stiskněte **OK**.

9. POUŽÍVÁNÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

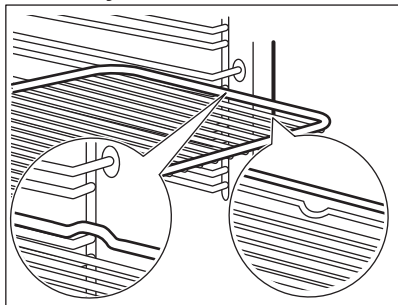
VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

9.1 Vkládání příslušenství

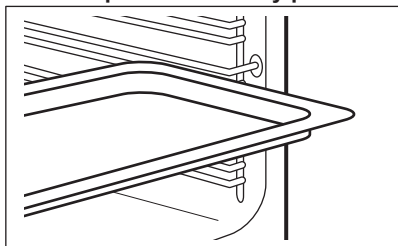
Malý zářez nahoře zajišťuje vyšší bezpečnost. Tyto zářezy také fungují jako ochrana proti překlopení. Vysoký okraj kolem roštu slouží jako ochrana proti sklouznutí varných nádob z roštu.

Tvarovaný rošt



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

Plech na pečení / Hluboký pekáč




Zasuňte plech mezi drážky zvolené úrovně roštu.

9.2 Pečicí sonda

Měří teplotu uvnitř pokrmu.

Lze nastavit dvě teploty:

- °C – teplota uvnitř spotřebiče. Měla by být nejméně o 25 °C vyšší než teplota středu pokrmu.
-  – teplota ve středu pokrmu.

Pro dosažení nejlepších výsledků:

- Přísady by měly mít pokojovou teplotu.
- Nepoužívejte pro tekuté pokrmy.
- Během pečení musí být jehla pečicí sondy zcela zasunuta do pokrmu.

Pečení s: Pečicí sonda

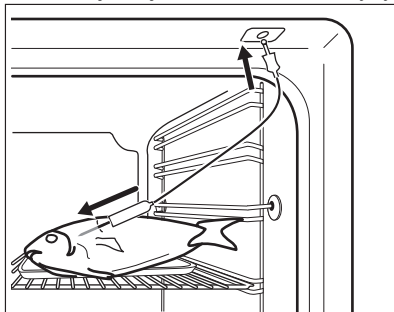
VAROVÁNÍ!

Pečicí sonda a drážky na rošty mohou být velmi horké a hrozí nebezpečí popálenin. Nedotýkejte se rukojeti pečicí sondy holými rukama. Vždy používejte kuchyňské čňapky.

1. Zapněte spotřebič.
2. Nastavte pečicí funkci a v případě potřeby teplotu trouby.
3. Vsuňte pečicí sonda do pokrmu:

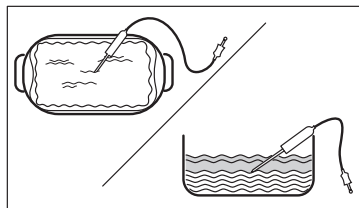
Maso, drůbež a ryby

Zasuňte celou jehlu pečicí sondy do středu nejsilnější části masa nebo ryby.



Dušená/zapékaná jídla

Zasuňte špičku pečicí sondy přesně do středu mísy. Během pečení musí pečicí sonda držet stabilně na jednom místě. Abyste toho dosáhli, použijte pevnou přísadu. Okraj zapékačké mísy použijte k podepření silikonové rukojeti pečicí sondy. Špička pečicí sondy by se neměla dotýkat dna zapékačké mísy.



4. Zapojte pečicí sondu do zásuvky umístěné uvnitř spotřebiče. Viz část „Popis spotřebiče“.

Displej zobrazí aktuální teplotu naměřenou pečicí sondou.

5. – stisknutím nastavíte teplotu pečicí sondy ve středu pokrmu.

6. Stiskněte OK.

Jakmile pokrm dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál. Zkontrolujte, zda je pokrm hotový. Dle potřeby prodlužte dobu přípravy.

7. Zástrčku pečicí sondy vytáhněte ze zásuvky a pokrm vyjměte ze spotřebiče.

10. TIPY A RADY

10.1 Doporučení k pečení

Teploty a časy přípravy v tabulkách jsou pouze orientační. Závisí na receptu a kvalitě a množství použitých přísad.

Váš spotřebič může péct jinak, než jak jste byli zvyklí u starého spotřebiče. Níže uvedené rady představují doporučená nastavení teploty, délky přípravy a polohy roštu pro specifické druhy pokrmů.

Polohy roštů v troubě se počítají zdola.

Jestliže nemůžete najít nastavení pro konkrétní recept, snažte se vybrat podobný.

Tipy pro úsporu energie naleznete v kapitole „Energetická účinnost“.

Symboly použité v tabulkách:

	Druh jídla
	Pečicí funkce
°C	Teplota
	Příslušenství

Poloha roštu

Čas pečení (min)

10.2 Vlhký horkovzduch – doporučená příslušenství





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

- **Plech na pizzu** – tmavý, s povrchovou vrstvou, průměr 28cm
- **Zapékací mísa** – tmavá, s povrchovou vrstvou, průměr 26cm
- **Pečicí šálky** – keramické, průměr 8cm, výška 5 cm
- **Dortový korpus** – tmavý, s povrchovou vrstvou, průměr 28cm

10.3 Vlhký horkovzduch







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

		°C		
Sladké pečivo, 16 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	20 - 30
Pečivo, 9 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	30 - 40

		°C		
Mražená pizza, 0,35 kg	tvarovaný rošt	220	2	10 - 15
Piškotová roláda	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	170	2	25 - 35
Sušenka brownie	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	175	3	25 - 30
Suflé, 6 kusů	keramické pečicí šálky na tvarovaný rošt	200	3	25 - 30
Dort. korp., pišk. těsto	dortový korpus na tvarovaný rošt	180	2	15 - 25
Piškotový dort	zapékací mísa na tvarovaný rošt	170	2	40 - 50
Pošírovaná ryba, 0,3 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	3	20 - 25
Celá ryba, 0,2 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	3	25 - 35
Rybí filé, 0,3 kg	plech na pizzu na tvarovaný rošt	180	3	25 - 30
Pošírované maso, 0,25 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	200	3	35 - 45
Šašlik, 0,5 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	200	3	25 - 30
Sušenky, 16 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	20 - 30
Makronky, 24 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	25 - 35
Muffin, 12 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	170	2	30 - 40
Slané pečivo, 20 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	25 - 30
Sušenky z křehkého těsta, 20 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	150	2	25 - 35
Ovocné dortíky, 8 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	170	2	20 - 30
Zelenina, pošírovaná, 0,4 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	3	35 - 45
Vegetariánská omeleta	plech na pizzu na tvarovaný rošt	200	3	25 - 30
Středomořská zelenina, 0,7 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	4	25 - 30

10.4 Informace pro zkušební

Testy podle normy IEC 60350-1.

					
Malé koláče, 20 kousků na plech	Horní/spodní ohřev	Plech na pečení	3	170	20 - 35
Malé koláče, 20 kousků na plech	Pravý horký vzduch	Plech na pečení	3	150 - 160	20 - 35
Malé koláče, 20 kousků na plech	Pravý horký vzduch	Plech na pečení	2 a 4	150 - 160	20 - 35
Jablečný koláč, 2 formy na pečení, Ø 20 cm	Horní/spodní ohřev	Tvarovaný rošt	2	180	70 - 90
Jablečný koláč, 2 formy na pečení, Ø 20 cm	Pravý horký vzduch	Tvarovaný rošt	2	160	70 - 90
Beztučný piškotový koláč, dortová forma Ø 26 cm ¹⁾	Horní/spodní ohřev	Tvarovaný rošt	2	170	40 - 50
Beztučný piškotový koláč, dortová forma Ø 26 cm ¹⁾	Pravý horký vzduch	Tvarovaný rošt	2	160	40 - 50
Beztučný piškotový koláč, dortová forma Ø 26 cm ¹⁾	Pravý horký vzduch	Tvarovaný rošt	2 a 4	160	40 - 60
Máslové sušenky	Pravý horký vzduch	Plech na pečení	3	140 - 150	20 - 40
Máslové sušenky	Pravý horký vzduch	Plech na pečení	2 a 4	140 - 150	25 - 45
Máslové sušenky	Horní/spodní ohřev	Plech na pečení	3	140 - 150	25 - 45
Topinky ¹⁾	Gril	Tvarovaný rošt	4	max.	1 - 5

¹⁾ Nechte spotřebič 10 minut přehřát.

11. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

11.1 Poznámky k čištění

Čistící prostředky

- Přední stranu spotřebiče očistíte pouze hadříkem z mikrovlákna namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku.
- Kovové plochy očistíte pomocí čistícího roztoku.
- Skvrny vyčistíte pomocí šetrného čistícího prostředku.

Každodenní použití

- Po každém použití vyčistíte vnitřek spotřebiče. Hromadění mastnoty či zbytků jídel může způsobit požár.
- Ve spotřebiči nebo na skleněných panelech dvířek se může srážet vlhkost. Chcete-li kondenzaci omezit, nechte spotřebič před přípravou jídla na 10 minut přehřát. Ve spotřebiči neuchovávejte potraviny déle než 20 minut. Po každém použití vysušte vnitřek spotřebiče pouze hadříkem z mikrovlákna.

Příslušenství

- Všechno příslušenství vyčistíte po každém použití a nechte jej oschnout. Použijte pouze hadřík z mikrovlákna namočený v roztoku teplé vody a šetrného

mycího prostředku. Nečistěte příslušenství v myčce nádobí.

- Nepřílnavé příslušenství nečistěte pomocí abrazivních čisticích prostředků nebo ostrých předmětů.

11.2 Čištění vliisu vnitřku trouby

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



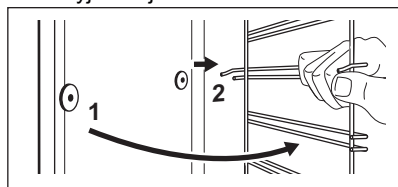
V případě funkce: SteamBake čistěte troubu každých 5–10 cyklů pečení.

1. Do vliisu vnitřku trouby nalijte 250 ml bílého octa nebo kyseliny citrónové. Použijte maximálně 6% ocet bez jakýchkoliv přísad.
2. Nechte ocet rozpustit usazeniny vodního kamene při pokojové teplotě po dobu 30 minut.
3. Vnitřek trouby umyjte vlažnou vodou a měkkým hadrem.

11.3 Vyjmutí drážek na rošty

Chcete-li spotřebič vyčistit, vyjměte drážky na rošty.

1. Vypněte spotřebič a počkejte, dokud nevychladne.
2. Odtáhněte přední část konstrukce roštových drážek od postranní stěny.
3. Odtáhněte zadní konec konstrukce roštových drážek od postranní stěny a vyjměte ji.



4. Drážky na rošty nainstalujte stejným postupem v opačném pořadí.

Patky výsuvných kolejniček musí směřovat dopředu.

11.4 Pyrolytická čisticí



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí popálení.

POZOR!

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

Pokud jste dvířka trouby zcela nezavřeli, nespouštějte tuto funkci.

1. Přesvědčte se, že je spotřebič chladný.
2. Vyjměte veškeré příslušenství.
3. Vnitřek trouby a vnitřní sklo dvířek očistěte měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku.
4. Otočte ovladačem pečicích funkcí na k zadání Nabídka.
5. Otočením ovladače zvolte a stiskněte OK.

Čisticí program	Délka
C1 - Lehké čištění	1 h
C2 - Normální čištění	1 h 30 min
C3 - Důkladné čištění	2 h 30 min

6. Otočením ovladače zvolte čisticí program a stiskněte OK.
7. Stisknutím OK spustíte čištění. Když se spustí čištění, dvířka spotřebiče se zablokují a osvětlení je vypnuté. Až do odemčení dvířek je na displeji zobrazeno .
8. Po čištění otočte ovladačem pečicích funkcí do polohy vypnuto.
9. Počkejte, až spotřebič vychladne a dvířka se odemknou. Vnitřek trouby očistěte vodou a měkkým hadříkem.

11.5 Připomínka čištění

Když po vaření na displeji bliká , spotřebič vám připomene, abyste jej vyčistili pyrolytickým čištěním. Připomínku můžete vypnout v podnabídce: Nastavení. Viz část Výměna v kapitole „Denní používání“: Nastavení.

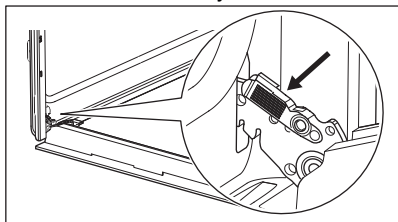
11.6 Odstranění a instalace dvířek

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

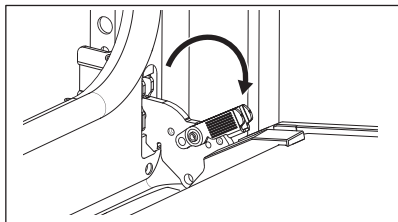
POZOR!

Spotřebič bez skleněných panelů nepoužívejte.

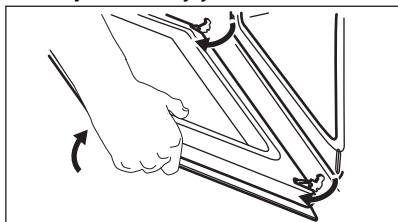
1. Dvířka trouby zcela otevřete a podržte oba dveřní závěsy.



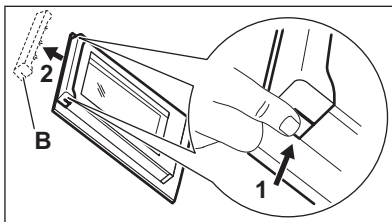
2. Zvedněte západky a táhněte za ně, dokud necvaknou.



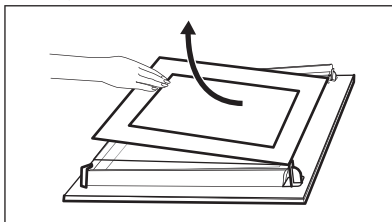
3. Napůl přivřete dvířka trouby do první polohy otevření. Pak dvířka nadzdvihněte a vytáhněte z jejich umístění.



4. Dvířka položte na měkkou látku na rovné podložce.
5. Uchopte okrajovou lištu **B** na horní straně dvířek na obou stranách a zatlačením směrem dovnitř uvolněte svorku těsnění.



6. Vytáhněte okrajovou lištu dopředu a vyjměte ji.
7. Uchopte skleněné panely dvířek za horní okraj a opatrně je postupně vytáhněte ven. Začněte horním panelem. Ujistěte se, že sklo zcela sklouzne z držáků.

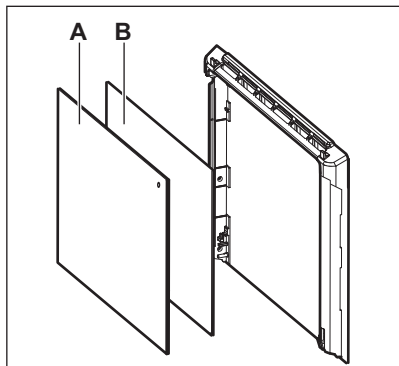


8. Skleněné panely omyjte vodou s mycím prostředkem. Skleněné panely opatrně osušte. Skleněné panely nemýjte v myčce nádobí.
9. Po vyčištění skleněné panely a dvířka trouby opět nasadte.

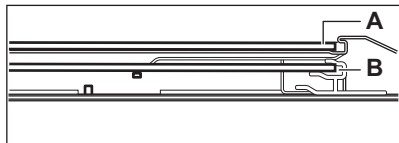
Jsou-li dvířka správně nainstalována, uslyšíte při zavírání západek cvaknutí.

Dávejte pozor, abyste skleněné panely (**A** a **B**) nasadili zpět ve správném pořadí. Zkontrolujte symbol / potisk na straně skleněného panelu. Každý skleněný panel vypadá odlišně, aby se usnadnila jejich demontáž a montáž.

Při správné instalaci dveřní lišta zacvakne.



Dávejte pozor, abyste prostřední skleněný panel nainstalovali správně do jeho umístění.



11.7 Výměna žárovky

⚠ VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Žárovka může být horká.

1. Vypněte spotřebič a počkejte, dokud nevychladne.
2. Spotřebič odpojte od elektrické sítě.
3. Položte hadřík na dno trouby.

⚠ POZOR!

Halogenovou žárovku vždy držte hadříkem, aby se na žárovce nespalovaly zbytky mastnoty.

Zadní žárovka

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

12. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

⚠ VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

12.1 Co dělat, když...

Problém	Zkontrolujte, zda...
Spotřebič nelze zapnout ani používat.	Spotřebič je správně zapojený do elektrické sítě.
Spotřebič se neohřívá.	Funkce automatického vypnutí je vypnutá.
Spotřebič se neohřívá.	Dvířka spotřebiče jsou zavřená.
Spotřebič se neohřívá.	Není spálená pojistka.
Spotřebič se neohřívá.	Funkce Zámek je vypnutá.
Osvětlení je vypnuté.	Funkce Vlhký horkovzduch je zapnutá.
Osvětlení nefunguje.	Spálená žárovka.
Funkce Pečící sonda nefunguje.	Zástrčka Pečící sonda je zcela zasunutá do zásuvky.
Err C2	Vytáhli jste zástrčku Pečící sonda ze zásuvky.
Err C3	Dvířka spotřebiče jsou zavřená nebo není rozbitý zámeček dveří.

Problém	Zkontrolujte, zda...
Err F102	Dvířka spotřebiče jsou zavřená.
Err F102	Zámek dveří není rozbitý.
Na displeji se zobrazí 00:00.	Došlo k výpadku proudu. Nastavte denní čas.
Z vlisu vnitřku trouby vytéká voda.	Ve vlisu vnitřku trouby je příliš mnoho vody.



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

12.2 Servisní údaje

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

Potřebné údaje pro servisní středisko najdete na typovém štítku. Typový štítek se nachází na předním rámu spotřebiče. Je vidět, když otevřete dvířka. Typový štítek ze spotřebiče neodstraňujte.

Doporučujeme vám zapsat si údaje sem:

Model (MOD.):

Výrobní číslo (PNC):

Sériové číslo (S.N.):

13. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

13.1 Informační list výrobku a informace o výrobku dle nařízení EU o energetických štítcích a ekodesignu

Jméno dodavatele	Electrolux
Označení modelu	EOD6P77WX 949499865 EOD6P77WZ 949499863 KODDP77WX 949499864
Index energetické účinnosti	81.2
Třída energetické účinnosti	A+
Spotřeba energie při standardním zatížení, konvenční ohřev	0.93 kWh/cyklus
Spotřeba energie při standardním zatížení, režim nuceného větrání	0.69 kWh/cyklus
Počet dutin	1
Zdroj tepla	Elektrická energie
Hlasitost	72 l
Typ trouby	Vestavná trouba

Hmotnost	EOD6P77WX	31.9 kg
	EOD6P77WZ	31.6 kg
	KODDP77WX	32.5 kg

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

13.2 Tipy pro úsporu energie

Následující tipy vám pomohou ušetřit energii při používání spotřebiče.

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

Pro účinnější úsporu energie používejte kovové nádoby a formy a nádoby z tmavého kovu a s povrchovou vrstvou.

Spotřebič před vařením nepřehřívejte, pokud to není výslovně doporučeno.

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

Horkovzdušné pečení

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

Zbytkové teplo

Je-li doba pečení delší než 30 minut, snižte teplotu spotřebiče na minimum 3–10 minut před koncem pečení. Pečení bude

pokračovat i nadále díky zbytkovému teplu uvnitř spotřebiče.

Zbytkové teplo můžete využít k uchování teploty jídla nebo ohřevu jiného pokrmu.

Po vypnutí spotřebiče se na displeji zobrazuje zbytkové teplo.

Uchování teploty jídla

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

Pečení s vypnutým osvětlením

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


Vlhký horkovzduch


Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení.

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

Osvětlení můžete znovu zapnout, ale omezíte tím předpokládanou úsporu energie.

14. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené symbolem . Obaly vyhodte do příslušných odpadních kontejnerů k recyklaci. Pomáhejte chránit životní prostředí a lidské zdraví a recyklovat elektrické a elektronické spotřebiče určené k

likvidaci. Spotřebiče označené příslušným symbolem  nelikvidujte spolu s domovním odpadem. Spotřebič odevzdejte v místním sběrném dvoře nebo kontaktujte místní úřad.

Tere tulemast Electroluxi! Aitäh, et valisite meie seadme.



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

Jäetakse õigus teha muutusi.

SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....	98
2. OHUTUSJUHISED.....	100
3. TOOTE KIRJELDUS.....	103
4. JUHTPANEEL.....	103
5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST.....	104
6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	105
7. LISAFUNKTSIOONID.....	110
8. KELLA FUNKTSIOONID.....	110
9. LISATARVIKUTE KASUTAMINE.....	111
10. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	113
11. PUHASTUS JA HOOLDUS.....	115
12. VEAOTSING.....	118
13. ENERGIATÕHUSUS.....	119
14. 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 ja rakendust sisaldavate mobiilseadmetega.
- 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 järelvalveta 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 kasutuskoormust.
- 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 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 soovitatud toidutermomeetrit (sisetemperatuuri andurit).
- Ahjuriili tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt riilutoe esiots ja seejärel tagumine ots külgešina küljest lahti. Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge kasutage klaasukse puhastamiseks abrasiivpuhastusvahendid või teravad metallkaabitsad, sest need võivad klaasi pinda kriimustada, mille tagajärjel võib see puruneda.
- 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 meie veebisaidil olevaid 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.

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 pistikupesaga.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Veenduge, et te ei vigastaks toitepistikut ega -juhet. Kui seadme toitekaabel tuleb välja vahetada, siis pöörduge meie hoolduskeskusesse.
- 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 loigeb, ärge pange sinna toitepistikut.
- Seadet vooluvõrgust eemaldades ärge tõmmake toitekaablist. Võtke alati kinni pistikust.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontaktoreid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.
- Enne toitejuhtme pistikusse sisestamist sulgege korralikult seadme uks.
- Seadmega kaasnevad toitekaabel ja toitepistik.

Kaablitüübid, mis sobivad paigaldamiseks või asendamiseks Euroopas:

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

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

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

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

2.3 Kasutamine

HOIATUS!

Vigastuse, põletuse, elektrilöögi või plahvatuse oht!

- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Veenduge, et ventilatsioonivad 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.
- Kasutage alati toidu säilitamiseks ettenähtud klaase ja purke.
- 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 kuuma seadmesse.
 - ärge hoidke pärast küpsetamise lõpetamist seadmes niiskeid nõusid ja toitu.
 - olge lisavarustuse eemaldamisel või paigaldamisel ettevaatlik.
- Emaili või roostevaba terase värvi muutumine ei mõjuta seadme tööd kuidagi.

- Mahlasemate kookide puhul kasutage sügavat vormi. Puuviljamahlad tekitavad plekke, mis võivad olla püsivad.
- Valmistage toitu alati suletud ahjuuksega.
- Kui seade paigaldatakse köögimööbli paneeli (nt ukse) taha, siis jälgige, et seadme töötamise ajal oleks uks alati lahti. Vastasel korral võib kinnise mööblipaneeli taha kogunev niiskus kahjustada nii seadet, mööblit kui ka põrandat. Ärge sulgege paneeli või ust, enne kui seade pole pärast kasutamist täielikult maha jahtunud.

2.4 Puhastus ja hooldus

HOIATUS!

Kehavigastuse, 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 hoolduskeskuse.
- 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 toidujäätmed, õli- või rasvajäägid/-setted.
 - kõik eemaldatavad osad (sealhulgas ahjuresid, 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 kuuma õhku.
- Pürolüüspuhastamine toimub kõrgel 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 väiksed lemmikloomad seadmest eemal. Väikesed lemmikloomad (eriti linnud ja roomajad) võivad olla temperatuuri muutuste ja eralduvate aurude suhtes väga tundlikud.
- Teflonkatttega potid, pannid, küpsetusplaadid või muud köögiriistad võivad pürolüüspuhastuse ajal kasutatava kõrge temperatuuri tõttu kahjustuda; samuti võib neist selle käigus eralduda kahjulikke aineid.

2.6 Sisevalgustus

HOIATUS!

Elektrilöögi oht.

- Teave selles seadmes olevate lampide ja eraldi müüdavate varulampide kohta: Need lambid taluvad ka koduste majapidamisseadmete äärmuslikumaid tingimusi, näiteks temperatuuri, vibratsiooni, niiskust või on mõeldud

edastama infot seadme tööoleku kohta. Need pole mõeldud kasutamiseks muudes rakendustes ega sobi ruumide valgustamiseks.

- Toode sisaldab energiatõhususe klassi G valgusallikat.
- Kasutage ainult samasuguste näitajatega lampe .

2.7 Hooldus

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

2.8 Kõrvaldamine

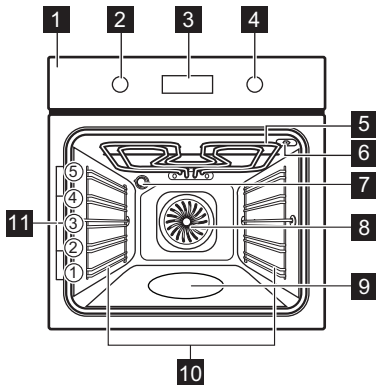
⚠ HOIATUS!

Vigastus- või lämbumisoht.

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

3. TOOTE KIRJELDUS

3.1 Üldine ülevaade



- 1 Juhtpaneel
- 2 Küpsetusrežiimide nupp
- 3 Ekraan
- 4 Juhtnupp
- 5 Kuumutuselement
- 6 Toidutermomeetri pesa
- 7 Lamp

- 8 Ventilaator
- 9 Ahjuõõnsus
- 10 Riiulitugi, eemaldatav
- 11 Riiuli asendid

3.2 Lisatarvikud

- **Traatrest**
Koogivormide, ahjukindlate nõude, röstimisnõude, kööginõude/nõude jaoks.
- **Küpsetusplaat**
Niiskete kookide, küpsetiste, leiva, suurte praetükide, külmutatud toitude ja tilkuvate vedelike jaoks nt. rasva jaoks, toiduainete röstimisel traatriiulil.
- **Grill-/küpsetuspann**
Küpsetamiseks ja röstimiseks või pannina rasva kogumiseks.
- **Toidusensor**
Toiduvalmistamise kontrollimiseks toidu sees oleva temperatuuri alusel.
- **Teleskoopsiinid**
Küpsetusplaatide ja traatrestihõlpsamaks sisestamiseks ja eemaldamiseks.


4. JUHTPANEEL

4.1 Seadme sisse- ja väljalülitamiseks





Seadme sisselülitamiseks:

1. Vajutage nuppudele. Nupp tuleb välja.

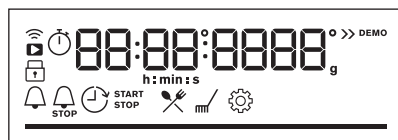
2. Funktsiooni valimiseks keerake kuumutusrežiimide nuppu.
3. Seadete reguleerimiseks pöörake juhtnuppu.

Seadme väljalülitamiseks keerake kuumutusfunktsioonide nupp väljas asendisse .


4.2 Juhtpaneeli ülevaade













	Taimeri funktsioonide seadmiseks vajutage nuppu.
	Funktsiooni sisse lülitamiseks vajutage ja hoidke: Kiirkuumutus.
	Vajutage seadme lambi sisse- ja välja-lülitamiseks.
	Toidu sisetemperatuuri määramiseks vajutage: Toidutermomeeter
OK	Valiku kinnitamiseks vajutage.

4.3 Ekraani indikaatorid



Ekraan koos peamiste funktsioonidega.

	Seade on lukus.
---	-----------------

	Alammenüü: Juhendatud küpsetamine.
	Alammenüü: Puhastamine.
	Alammenüü: Seaded
	Kiirkuumutus on sisse lülitatud.
	Auruga küpsetamine on aktiveeritud.
	Toidusensor on sisse lülitatud.
	Minutilugeja on sisse lülitatud.
	Küpsetusaeg on sisse lülitatud.
	Viitkäivitus on sisse lülitatud.
	Uptimer on sisse lülitatud.
	Wi-Fi on sisse lülitatud.
	Kaugjuhtimine on sisse lülitatud.
	Edenemisriba – näitab visuaalselt, kui seade saavutab valitud temperatuuri või kui küpsetusaeg lõpeb.


5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.



5.1 Kellaaja seadmine

Esmakordsel voluvõrku ühendamisel oodake, kuni ekraanile ilmub: "00:00".

1. Aja seadmiseks keerake juhtnuppu.
2. Vajutage nuppu .



5.2 Esialgne eelkuumutus ja puhastamine

Eelkuumutage tühi ahi enne esmakordset kasutamist ja kokkupuudet toiduainetega. Seade võib eraldada ebameeldivat lõhna ja suitsu. Eelkuumutamise ajal ventileerige ruumi.

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. Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
5. Puhastage seadet ja tarvikuid ainult mikrokiudlapiga, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga.
6. Pange lisatarvikud ja eemaldatavad ahjuriilutoided tagasi oma kohale.

5.3 Juhtmevaba ühendus

Seadme ühendamiseks vajate järgmist:

- Interneti-ühendusega WiFi-võrku.
 - Samasse juhtmevabasse võrku ühendatud mobiilseade.
1. Rakenduse allalaadimiseks skannige QR-kood, mis asub kasutusjuhendi tagakaanel. Rakenduse saate alla laadida ka otse rakenduste poest.
 2. Järgige rakenduse käivitamise juhiseid.
 3. Keerake kuumutusfunktsioonide nuppu, et valida .
 4. Pöörake juhtnuppu, et valida  Wi-Fi. Lülitage see sisse või välja. Vt peatükki „lgapäevane kasutamine“, vahetamine: Seaded.



Ohutuse huvides lülitub kaugjuhtimine automaatselt välja 24 h pärast. Vajadusel korra ühendamist.

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
-------------	---------

5.4 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).

6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

6.1 Küpsetusrežiimid



Pöördõhk

Liha röstimiseks ja kookide küpsetamiseks. Seadistage madalam temperatuur kui ülemise + alumise kuumuse puhul, kuna ventilaatori abil jaotub kuumus ühtlaselt ahju sisemuses.



Ülemine + alumine kuumutus

Ühel ahjutasandil küpsetamiseks ja röstimiseks.



SteamBake

Niiskuse lisamiseks toiduvalmistamise ajal. Õige värvi ja krõbeda kooriku saavutamiseks. Toidu soojendamisel mahlasuse lisamiseks.



Külmutatud toiduained

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



Pitsa funktsioon

Pitsa ja muude roogade küpsetamiseks, mis vajavad altpoolt rohkem kuumutamist.



Alumine kuumutus

Pruunistamiseks ja krõbeda põhja saavutamiseks. Kasutage madalaimat riulitasandit.



Niiske küpsetus pöördõhuga

Funktsioon küpsetamise ajal energia säästmiseks. Selle funktsiooni kasutamisel võib seadme sisemine temperatuur erineda valitud temperatuurist. Kasutatakse jääkkuumust. Kuumutusvõimsus võib väheneda. Lisateavet leiate jaotisest "lgapäevane kasutamine", Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga.



Grill

Õhemate toidupalade grillimiseks ja leiva röstimiseks.



Turbogrill

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



Mõnede kuumutusfunktsiooniga võib lamp alla 80 °C temperatuuri puhul automaatselt välja lülituda.

6.2 Märkused: 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.

6.3 Seaded: Küpsetusrežiimid

1. Ahjufunktsiooni valimiseks keerake ahjufunktsioonide nuppu.
2. Temperatuuri seadmiseks keerake juhtnuppu.

6.4 Seade: Auruküpsetus

Veenduge, et seade on külm.

1. Kallake ahjuõõnsuse süvendisse 250 ml kraanivett. Küpsetamise ajal või siis, kui ahi on veel kuum, ei tohi ahjuõõnsuse süvendisse vett valada.
2. Kuumutusfunktsiooni  valimiseks keerake kuumutusfunktsioonide nuppu.
3. Temperatuuri valimiseks keerake juhtnuppu.

4. Niiskuse tekitamiseks eelkuumutage tühja ahju 10 min.


5. Sisestage ahju toiduained.

Kui toiduvalmistamine lõpeb:

- Keerake küpsetusrežiimide nupp väljas-asendisse, et seade välja lülitada.
- Avage ettevaatlikult uks. Eralduv aur võib põhjustada nahapõletust.
- Veenduge, et seade on külm. Eemaldage ahju süvendist järelejäänud vesi.

6.5 Sisenemine: Menüü

Juhendatud küpsetamiseks ja seadete avamiseks avage menüü.

1. Keerake küpsetusrežiimide nuppu et .


Näidikul kuvatakse , , .

2. Pöörake juhtnuppu ja valige alammenüüsse sisenemiseks ikoon.

Vajutage nuppu OK.

6.6 Seaded: Juhendatud küpsetamine

Juhendatud küpsetamine alammenüü koosneb programmidest, mis on mõeldud spetsiaalsete roogade jaoks. Programmid algavad sobiva seadistusega. Küpsetamise ajal saate reguleerida aega ja temperatuuri.

1. Keerake küpsetusrežiimide nuppu et .

2. Keerake juhtnuppu, et valida .

Vajutage OK.

3. Roa numbri valimiseks keerake juhtnuppu (P1 - P...). Vajutage nuppu OK.

4. Asetage toiduained ahju. Vajutage nuppu OK.

5. Kui funktsioon lõpeb, kontrollige, kas toit on valmis. Pikendage küpsetusaega vastavalt vajadusele.

Alammenüü: Juhendatud küpsetamine

Selgitus	
	Funktiooni kasutamiseks peab toidusensor olema ühendatud. Vt jaotist "Tarvikute kasutamine".
	Auruga küpsetamiseks kallake ahjuõõnsuse süvendisse kraanivett.

Selgitus	
	Enne küpsetamist eelkuumutage seadet.
	Riili tasand. Vt peatükki "Toote kirjeldus".

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

Toit	Kaal	Riili tasand/tarvik
P1 Rostbiif, väheküps		2; küpsetusplaat
P2 Rostbiif, poolküps	1 - 1.5 kg; 4 – 5 cm paksused tükid	Praadige liha paar minutit kuuma pannil. Sisestage seadmesse.
P3 Rostbiif, täisküps		
P4 Steik, poolküps	180 - 220 g tükid; 3 cm paksused viilud	3; toidu röstimine traatrestil Praadige liha paar minutit kuuma pannil. Sisestage seadmesse.
P5 Veiseliha rostbiif / hautatud veiseliha (riibliha, sisetükk, läbikasvanud)	1.5 - 2 kg	2; toidu röstimine traatrestil Praadige liha paar minutit kuuma pannil. Lisage vedelikku. Sisestage seadmesse.
P6 Rostbiif, väheküps (aeglane küpsetamine)		
P7 Rostbiif, poolküps (aeglane küpsetamine)	1 - 1.5 kg; 4 – 5 cm paksused tükid	2; küpsetusplaat Praadige liha paar minutit kuuma pannil. Sisestage seadmesse.
P8 Rostbiif, täisküps (aeglane küpsetamine)		
P9 Filee, väheküps (aeglane küpsetamine)		
P10 Filee, poolküps (aeglane küpsetamine)	0.5 - 1.5 kg; 5 – 6 cm paksused tükid	2; küpsetusplaat Praadige liha paar minutit kuuma pannil. Sisestage seadmesse.
P11 Filee, väheküps (aeglane küpsetamine)		
P12 Röstitud vasikaliha (nt abatükk)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm paksused tükid	2; toidu röstimine traatrestil Praadige liha paar minutit kuuma pannil. Lisage vedelikku. Sisestage seadmesse. Röstpraad, kaetud.
P13 Röstitud seakael või abatükk	1.5 - 2 kg	2; toidu röstimine traatrestil Lisage röstimisnõusse 200 ml vedelikku.
P14 Rebitud sealiha (aeglane toiduvalmistamine)	1.5 - 2 kg	2; küpsetusplaat Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes, et saavutada ühtlane pruunistumine.

	Toit	Kaal	Riieli tasand/tarvik
P15	Sealiha seljatükk, värsk	1 - 1.5 kg; 5 – 6 cm paksused tükid	2; toidu röstimine traatrestil Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Sisestage seadmesse.
P16	Searibid	2 - 3 kg; kasutage tooreid, 2 – 3 cm paksuseid searibisid	3; ahjupann Lisage vedelikku, et katta nõu põhi. Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes.
P17	Tallekoot, luudega	1.5 - 2 kg; 7 –9 cm paksused tükid	2; toidu röstimine küpsetusplaadil Lisage vedelikku. Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes.
P18	Kana, terve	1 - 1.5 kg; värsked	2; 200 ml; vormiroog küpsetusplaadil Pöörake kana poole küpsetusaja möödudes, et saavutada ühtlane pruunistumine.
P19	Pool kana	0.5 - 0.8 kg	3; küpsetusplaat
P20	Kanarind	180 - 200 g tükid	2; vormiroog traatrestil Praadige liha paar minutit kuumal pannil.
P21	Kanakoivad, värsked	-	3; küpsetusplaat Kui marineerisite kõigepealt kanakoivad, seadke temperatuur madalamaks ja küpsetage neid kauem.
P22	Part, terve	2 - 3 kg	2; toidu röstimine traatrestil Pange liha röstimispannile. Pöörake parti poole küpsetusaja möödudes.
P23	Hani, terve	4 - 5 kg	2; ahjupann Pange liha sügavale küpsetusplaadile. Pöörake hane poole küpsetusaja möödudes.
P24	Pikkpoiss	1 kg	2; traatrest
P25	Terve kala, grillitud	0.5 - 1 kg kala kohta	2; küpsetusplaat Täitke kala võiga ning kasuta oma lemmikvürtse ja -ürte.
P26	Kalafilée	-	3; vormiroog traatrestil
P27	Juustukook	-	2; 28 cm lahtikäiv metallvorm traatrestil
P28	Õunakook	-	2; 100 - 150 ml; küpsetusplaat
P29	Õunakook	-	2; koogivorm traatrestil
P30	Õunapirukas	-	2; 100 - 150 ml; 22 cm koogivorm traatrestil
P31	Šokolaadikoogikesed	2 kg tainast	3; ahjupann

	Toit	Kaal	Riili tasand/tarvik
P32	Muffinid	-	2; 100 – 150; muffinialus traatrestil
P33	Pätsikook	-	2; leivapann traatrestil
P34	Küpsetatud kartulid	1 kg	2; küpsetusplaat Pange terved koorimata kartulid küpsetusplaadile.
P35	Viilud	1 kg	3; küpsetuspaberiga vooderdatud küpsetusplaat Lõigake kartulid tükkideks.
P36	Grillitud köögiviljasegu	1 - 1.5 kg	3; küpsetuspaberiga vooderdatud küpsetusplaat Lõigake köögiviljad tükkideks.
P37	Kroketid, külmutatud	0.5 kg	3; küpsetusplaat
P38	Kartulipallikesed, külmutatud	0.75 kg	3; küpsetusplaat
P39	Liha/(köögivilja) lasanje kuivade pasta-lehtedega	1 - 1.5 kg	2; vormiroog traatrestil
P40	Kartuligratään (toored kartulid)	1 - 1.5 kg	1; vormiroog traatrestil Pöörake toitu poole küpsetusaja möödudes.
P41	Värske pitsa, õhuke	-	2; 100 ml; küpsetuspaberiga vooderdatud küpsetusplaat
P42	Värske pitsa, paks	-	2; küpsetusplaat vooderdatud küpsetuspaberiga
P43	Quiche	-	2; küpsetusvorm traatrestil
P44	Baguette/ciabatta/sai	0.8 kg	2; 150 ml; küpsetuspaberiga vooderdatud küpsetusplaat Saia küpsetamiseks on vaja rohkem aega.
P45	Teraviljad / Rukis / Tume leib	1 kg	2; 150 ml; küpsetusplaat vooderdatud küpsetuspaberiga / leivapann traatrestil

6.7 Muutmine: Seaded

- Keerake küpsetusrežiimide nuppu et .
- Keerake juhtnuppu, et valida .
Vajutage OK.
- Sätte valimiseks pöörake nuppu.
Vajutage nuppu OK.
- Väärtuse reguleerimiseks keerake juhtnuppu. 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

Sätte	Väärtus
05 Toidusensor Toiming	1 – alarm ja seisamine, 2 – alarm
06 Uptimer	Sees / Väljas
07 Sisevalgustus	Sees / Väljas
08 Kiirkuumutus	Sees / Väljas
09 Puhastamise meeldetuletus	Sees / Väljas
10 Wi-Fi	Sees / Väljas

Sätte	Väärtus
11 Automaatne kaugtöötamine	Sees / Väljas
12 Tühista võrk	Jah/ei
13 Demorežiim	Aktiveerimiskood: 2468
14 Tarkvaraversioon	Kontrollida
15 Taasta tehaseseaded	Jah/ei


7. LISAFUNKTSIOONID

7.1 Lukk


See funktsioon hoiab ära seadme funktsiooni tahtmatu muutmise.

Kui see aktiveeritakse seadme kasutamise ajal, lukustatakse juhtpaneel, et tagada küpsetusseadete katkematu jätkumine.

Kui see aktiveeritakse, kui seade on välja lülitatud, hoitakse juhtpaneel lukustatuna, et vältida seadme tahtmatu sisselülitamist.

 OK – funktsiooni sisse lülitamiseks vajutage ja hoidke.



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

 OK – funktsiooni välja lülitamiseks vajutage ja hoidke.

7.2 Automaatne väljalülitus

Kui kuumutusfunktsioon on aktiivne ja seadeid ei muudeta, lülitub seade ohutuse

huvides teatud aja möödudes automaatselt välja.


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


Kui katvate kuumutusfunktsiooni kasutada kauem kui automaatse väljalülitamise aeg, määrake küpsetusaeg. Vt jaotist "Kella funktsioonid".




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

8. KELLA FUNKTSIOONID

8.1 Kella funktsioonide kirjeldus


 **Kellaeg** Praegust kellaega kuvava kella seadistamiseks.

 **Minutilugeja** Pöördloenduse taimer seadmiseks. Kui taimer jõuab nulli, kõlab signaal. See funktsioon ei mõjuta ahju tööd.

 Küpsetus- aeg	Toiduvalmistusaja kestuse seadmiseks. Kui taimer jõuab nulli, kostub helisignaali ja kuumutusfunktsioon lülitub automaatselt välja.
 Viitkäivitus	Algusaja ja/või küpsetusaja lõpu edasilükkamiseks.
 Uptimer	Seadme tööaja kestuse näitamiseks. Maksimumaeg on 23 h 59 min. See funktsioon ei mõjuta ahju tööd.

8.2 Seaded: Minutilugeja



1. Vajutage nuppu .

Ekraanil kuvatakse: 0:00 ja .

2. Minutilugeja seadmiseks keerake juhtnuppu.
3. Vajutage nuppu **OK**. Taimer alustab kohe pöördloendust.



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

8.3 Seaded: Küpsetusaeg

1. Kuumutusrežiimi valimiseks ja temperatuuri seadmiseks keerake nuppe.
2. Vajutage nuppu , kuni ekraanil kuvatakse: 0:00 ja .
3. Küpsetusaeg seadmiseks keerake juhtnuppu.
4. Vajutage nuppu **OK**. Taimer alustab kohe pöördloendust.
5. Kui aeg saab otsa, vajutage **OK** ja keerake kuumutusrežiimide nupp väljalülitatud asendisse.

8.4 Seaded: Viitkäivitus



1. Kuumutusrežiimi valimiseks ja temperatuuri seadmiseks keerake nuppe.

2. Vajutage nuppu , kuni ekraanil kuvatakse:  ja **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.
7. Kui aeg saab otsa, vajutage **OK** ja keerake kuumutusrežiimide nupp väljalülitatud asendisse.

8.5 Seaded: 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. Uptimeri sisse- ja väljalülitamiseks keerake juhtnuppu.
5. Vajutage nuppu **OK**.

8.6 Seaded: Kellaeg

1. Keerake kuumutusrežiimide nupp asendisse , et siseneda Menüü.
2. Keerake juhtnuppu, et valida funktsioon  / Kellaeg. Vaadake peatükki „Igapäevane kasutamine“, Menüü: Seaded.
3. Kella seadmiseks keerake juhtnuppu.
4. Vajutage nuppu **OK**.

9. LISATARVIKUTE KASUTAMINE

HOIATUS!

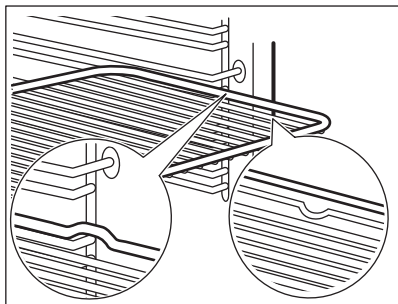
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

9.1 Tarvikute sisestamine

Väike ülaosas asuv sälk suurendab turvalisust. Sälgud kujutavad endast ka

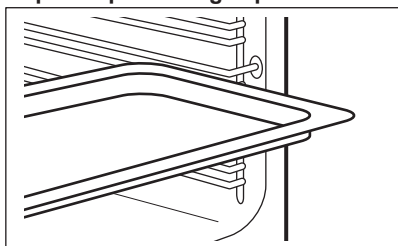
libisemisvastast abinõud. Kõrge ääris ahjuplaadi ümber ei lase kõõginõudel ahjuplaadilt maha libiseda.

Traatrest



Lükake ahjuplaat restitoe juhikute vahele ja veenduge, et toed oleksid suunatud allapoole.

Küpsetusplaat / Sügav pann



Lükake küpsetusplaat restitoe juhikute vahele.

9.2 Toidusensor

See mõõdab toidu sisetemperatuuri.

Saadaval on kaks temperatuurisätet:

- °C – temperatuur seadme sees. See peaks olema toidu sisetemperatuurist vähemalt 25 °C kraadi kõrgem.

-  - toidu sisetemperatuur.

Parimateks küpsetustulemusteks:

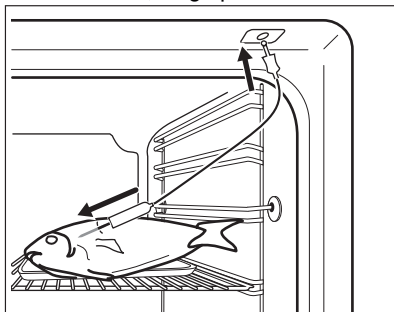
- Toiduained peaksid olema toatemperatuuril.
- – mitte kasutada vedelate toitude puhul.
- Toiduvalmistamise ajal peab toidutermomeetri otsik olema täielikult roa sisse sisestatud.

Kasutamine koos: Toidusensor

⚠ HOIATUS!

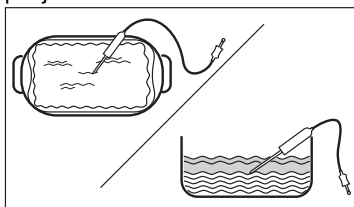
Põletusoht, kuna toidutermomeeter ja traatresti toed võivad olla väga kuumad. Ärge puudutage toidutermomeetri käepidet paljaste kätega. Kasutage alati ahjukindaid.

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 pistikusse. 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. Kontrollige kas toit on valmis.

Pikendage küpsetusaega vastavalt vajadusele.

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

10. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

10.1 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.

Ahjutasandeid loetakse altpoolt üles.

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

Energiasäästunõuandeid vt peatükist „Energiasäästunõuanded“.

Tabelites kasutatud sümbolid:

	Toiduaine tüüp
	Küpsetusrežiim
°C	Temperatuur



Lisatarvik



Riuli asend



Küpsetusaeg (min)





10.2 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

10.3 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 ahjuvormid traatrestil	200	3	25 - 30

		°C		
Biskviitaignast põhi	pirukavorm traatrestil	180	2	15 - 25
Victoria võileib	ahjuvorm ahjureskil	170	2	40 - 50
Pošeeritud kala, 0,3 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	3	20 - 25
Terve kala, 0,2 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	3	25 - 35
Kalafilee, 0,3 kg	pitsaplaat traatrestil	180	3	25 - 30
Pošeeritud liha, 0,25 kg	küpsetusplaat või rasvapann	200	3	35 - 45
Šašlõkk, 0,5 kg	küpsetusplaat või rasvapann	200	3	25 - 30
Küpsised, 16 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	20 - 30
Makroonid, 24 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	25 - 35
Muffinid, 12 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	170	2	30 - 40
Soolased kondiitritooted, 20 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	25 - 30
Muretaignaküpsised, 20 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	150	2	25 - 35
Koogikesed, 8 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	170	2	20 - 30
Köögilijad, pošeeritud, 0,4 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	3	35 - 45
Vegan-omlett	pitsaplaat traatrestil	200	3	25 - 30
Vahemerepärased köögiviljad, 0,7 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	4	25 - 30

10.4 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	Küpsetus-plaat	3	140 - 150	20 - 40
Liivaküpsised	Pöördõhk	Küpsetus-plaat	2 ja 4	140 - 150	25 - 45
Liivaküpsised	Ülemine + alumine kuumutus	Küpsetus-plaat	3	140 - 150	25 - 45
Röstleib/-sai ¹⁾	Grill	Traatrest	4	max	1 - 5

¹⁾ Eelsoojendage ahju 10 minutit.

11. PUHASTUS JA HOOLDUS

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

11.1 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.
- Niiskust võib kondenseeruda seadmesse või selle klaaspaneelidele. Kondenseerumise vähendamiseks laske seadmel enne küpsetamist 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.

11.2 Veeanuma puhastamine

Puhastage ahjuõõnsuse süvendit, et eemaldada lubjasettejäägid pärast auruküpsetust.



Funktsiooni seadmine: SteamBake puhastage ahju iga 5 – 10 toiduvalmistustsükli järel.

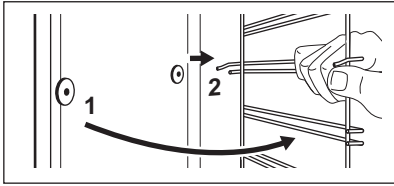
1. Kallake ahju põhjas olevasse süvendisse 250 ml valget äädikat või sidrunhapet. Kasutage max 6%-list ilma lisanditeta äädikat.
2. Laske 30 minuti jooksul äädikal lubjasettejäägid toatemperatuuril lahustada.
3. Puhastage ahjuõõnsus sooja vee ja lahja pesuvahendiga.

11.3 Restitutede

Ahju puhastamiseks eemaldage restitoided .

1. Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud.

2. Tõmmake ahjuriuli tugede esiosa külgeisena küljest lahti.
3. Tõmmake ahjuresti toe tagaosa külgeisena küljest lahti ja eemaldage.



4. Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras. Teleskoopsiinidel olevad kinnitustihvtid peavad olema suunatud ettepoole.

11.4 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.

1. Veenduge, et seade on külm.
2. Eemaldage kõik tarvikud.
3. Puhastage ahju sisemust ja siseukse klaasi sooja vee, pehme lapi ja pehmetoimelise pesuvainega.
4. Keerake kuumutusrežiimide nupp asendisse , et siseneda Menüü.
5. Keerake juhtnuppu, et valida funktsioon , ja vajutage nuppu OK.


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

6. Keerake juhtnuppu, et valida puhastusprogramm ja vajutage OK.
7. Vajutage puhastamise alustamiseks OK.

Kui puhastamine algab, on seadme uks lukustatud ja tuli on kustunud. Kuni ukse avanemiseni kuvatakse ekraanil .

8. Pärast puhastamist keerake kühsetusrežiimide nupp väljas-asendisse.
9. Oodake, kuni seade jahtub ja uks avaneb. Puhastage ahju sisemust pehme lapi ja veega.

11.5 Puhastamise meeldetuletus

Kui ekraanil vilgub pärast kühsetamist , tuletab seade meelde, et peaksite seda pürolüüspuhastamise abil puhastama. Saate meeldetuletus välja lülitada alammenüüs: Seaded. Vt peatükki „Ilgapäevane kasutamine“, vahetamine: Seaded.

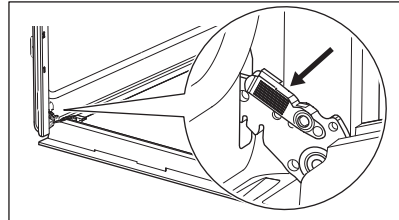
11.6 Ukse eemaldamine ja paigaldamine

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

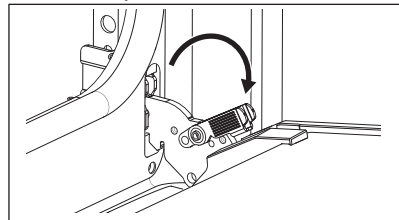
⚠ ETTEVAATUST!

Ärge kasutage ahju ilma klaaspaneelideta.

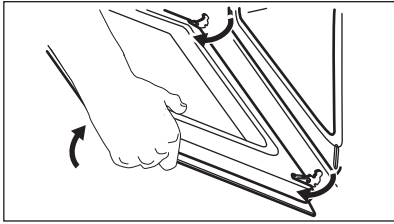
1. Avage uks täielikult ja hoidke mõlemast uksehingest kinni.



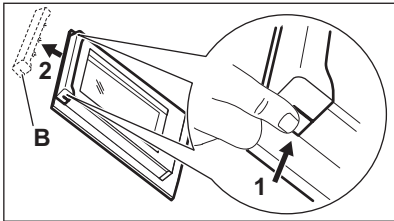
2. Tõstke ja tõmmake sulguritest, kuni need lahti klõpsatavad.



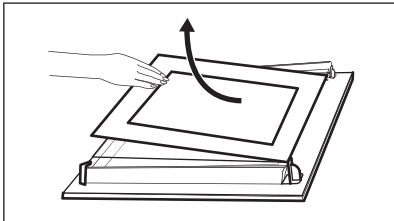
3. Sulgege ahjuuks poole peale esimeses avatud asendis. Seejärel tõstke ja tõmmake ust, et see oma kohalt eemaldada.



4. Asetage uks pehmele ja tasasele pinnale.
5. Vajutage ukse ülemises servas olevat ukseliistu **B** kummaltilki 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.

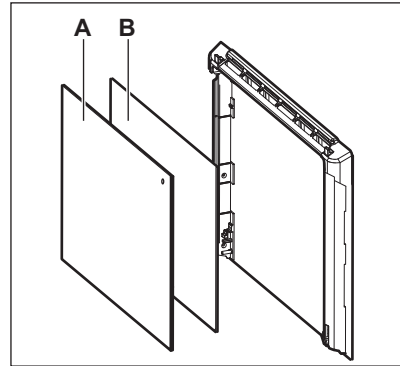


8. Puhastage klaaspaneeli seebi ja veega. Kuivatage klaaspaneeli ettevaatlikult. Ärge peske klaaspaneeli nõudepesumasinas.
9. Pärast puhastamist paigutage klaaspaneel ja ahjuuks tagasi oma kohale.

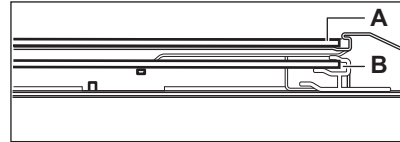
Kui uks on õigesti paigaldatud, kuulete sulgurite kinnitamisel klõpsatust.

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.



11.7 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 klaaskatte.

3. Asendage lambipirn sobiva 300 °C taluva kuumakindla pirniga.

4. Paigaldage klaaskate.

12. VEAOTSING

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

12.1 Mida teha, kui...

Probleem	Kontrollige kui...
Seadet ei saa 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.
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 kellaage.
Vesi valgub ahjuõõnsuse süvendist välja.	Ahjuõõnsuse süvendis on liiga palju vett.



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

12.2 Hooldusandmed

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

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

Soovitame kirjutada andmed siia:

Mudel: (MOD.) :

Tootenumbr (PNC):

Seerianumber (S.N.):

13. ENERGIATÕHUSUS

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

Tarnija nimi	Electrolux
Mudeli tunnus	EOD6P77WX 949499865 EOD6P77WZ 949499863 KODDP77WX 949499864
Energiatõhususe indeks	81.2
Energiatõhususe klass	A+
Energiatarve standardse koormusega, tavarežiim	0.93 kWh/tsükel
Energiatarve standardse koormusega, ventilaatoriga režiim	0.69 kWh/tsükel
Kambrite arv	1
Soojusallikas	Elekter
Helitugevus	72 l
Ahju tüüp	Integreeritud ahi
Mass	EOD6P77WX 31.9 kg
	EOD6P77WZ 31.6 kg
	KODDP77WX 32.5 kg

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

13.2 Energia kokkuhoiu nõuanded

Järgmised nõuanded aitavad teil seadme kasutamisel energiat säästa.

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.

Energiasäästmise parandamiseks kasutage metallist kööginõusid ja tumedaid, mittepeegelduvaid küpsetusvorme ja anumaid.

Ärge kuumutage seadet enne toiduvalmistamist, välja arvatud juhul, kui see on spetsiaalselt soovitatav.

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

Küpsetamine pöördõhuga

Võimalusel kasutage energia kokkuhoiuks pöördõhuga küpsetusrežiime.

Jääkkuumus

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 roogade soojashoidmiseks või kuumutamiseks kasutage jääkkuumust.

Ahju väljalülitamisel kuvatakse ekraanil jääkkuumuse näit.

Toidu soojashoidmine

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

Küpsedamine väljalülitatud valgustiga


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

Niiske küpsedus pöördõhuga

Funktsioon, mis säästab küpsedamise ajal energiat.

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

14. JÄÄTMEKÄITLUS

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

Ärge visake sümboliga  tähistatud

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

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



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

www.electrolux.com/support

A változtatások jogát fenntartjuk.

TARTALOM

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....	121
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	123
3. TERMÉKLEÍRÁS.....	126
4. KEZELŐPANEL.....	127
5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....	128
6. NAPI HASZNÁLAT.....	129
7. TOVÁBBI FUNKCIÓK.....	134
8. ÓRAFUNKCIÓK.....	134
9. A TARTOZÉKOK HASZNÁLATA.....	135
10. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	137
11. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	139
12. HIBAEELHÁRÍTÁS.....	142
13. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	143
14. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK.....	144

1. ⚠ BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

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

1.1 Gyermek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

- Ezt a készüléket 8 év feletti gyermekek, csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező felnőttek, illetve megfelelő tudással vagy gyakorlattal nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett, vagy abban az esetben használhatják, ha megfelelő oktatást kaptak a

készülék biztonságos használatára, és megértik az esetleges veszélyeket. A 8 évesnél fiatalabb gyermekek, illetve a súlyos, komplex fogyatékossgal élő személyek állandó felügyelet nélkül nem tartózkodhatnak a készülék közelében.

- Gondoskodni kell a gyermekek felügyeletéről, hogy ne játszanak a készülékkel és annak mobil eszközeivel, valamint azok alkalmazásával.
- 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 képezett személy végezheti el.
- A bútorba való beépítés előtt ne használja a készüléket.
- Bármilyen karbantartás megkezdése előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- Ha a 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 (mághőmérséklet-érzékelőt) használja.
- A polctartók eltávolításához először a polctartó elejét, majd a hátulját húzza el az oldalfaltól. A polctartókat a kiszereléssel ellentétes sorrendben helyezze vissza.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.
- 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 képezett személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Kövesse a weboldalunkon elérhető telepítési utasításokat.
- A készülék nehéz, ezért legyen körültekintő a mozgításakor. 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.

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), földzárlatkioldót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.
- Teljesen csukja be a készülék ajtaját, mielőtt csatlakoztatja a dugaszt a hálózati aljzatba.
- Ez a készülék hálózati csatlakozókábellel és dugasszal kerül szállításra.

Az üzembe helyezéshez vagy cseréhez használható vezeték típusok Európa számára:

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

A kábel keresztmetszetéhez nézze meg az adattáblán szereplő összteljesítményt.

Hivatkozhat a táblára is:

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

A földelővezetékeknek (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 távozhat a készülékből.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne gyakoroljon nyomást a nyitott ajtóra.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Az alkoholtartalmú alkotóelemek alkoholos levegőelegyet hozhatnak létre.
- Ügyeljen arra, hogy szikra vagy nyílt láng ne legyen a készülék közelében, amikor kinyitja az ajtót.
- Mindig tartósításra jóváhagyott üvegeket és befőttesüvegeket használjon.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.
- Wifi-jelszavát bizalmasan kezelje, ne ossza meg másokkal.

FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn!

- A zománc károsodásának vagy elszíneződésének megelőzéséhez:
 - ne tegyen edényt vagy egyéb tárgyat közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
 - ne tegyen alufóliát közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
 - ne engedjen vizet a forró készülékbe.
 - a főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.
 - a tartozékok kivételekor vagy berakásakor óvatosan járjon el.
- A zománc vagy rozsdamentes acél elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére.
- A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsit használjon a sütéshez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat ejthet.
- 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. Különösen 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 súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.
- Amennyiben sütőtisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószert csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.

2.5 Pirolitikus tisztítás

FIGYELMEZTETÉS!

Pirolitikus tisztítás üzemmódban sérülés/tűz/vegyszer-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 tapadásmentes felületű lábasokat, fazekakat, edényeket, tepsiket, tálcákat, konyhai eszközöket stb.
- Olvassa el a pirolitikus tisztítással kapcsolatos összes utasítást.
- A pirolitikus tisztítás alkalmazása közben tartsa távol a 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 üvegpnelek.
- 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 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.

2.7 Szolgáltatások

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

2.8 Ártalmatlanítás

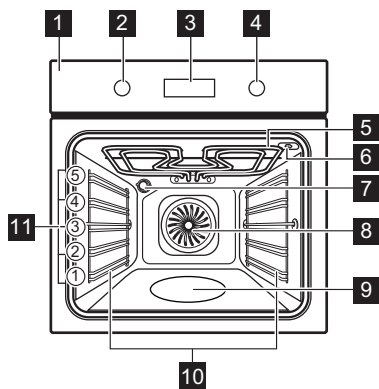
⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély áll fenn.

- A készülék ártalmatlanítására vonatkozó tájékoztatásért lépjen kapcsolatba a helyi hatóságokkal.
- Feszültségmentesítse a készüléket.
- A készülék közelében vágja át a hálózati kábelt, és tegye a hulladékba.

3. TERMÉKLEÍRÁS

3.1 Általános áttekintés



- 1 Kezelőpanel
- 2 Sütőfunkciók szabályozógombja
- 3 Kijelző

- 4 Szabályozó gomb
- 5 Fűtőbetét
- 6 Hűhőmérő szenzor csatlakozója
- 7 Lámpa
- 8 Ventilátor
- 9 Sütőtér mélyedése
- 10 Polctartó, eltávolítható
- 11 Polcpozíciók

3.2 Tartozékok

- **Sütőrács**
Tortasütő edényekhez, sütőálló edényekhez, sült edényekhez, főzőedényekhez/edényekhez.
- **Sütő tálcá**
Nedves süteményekhez, sült ételekhez, kenyérhez, nagy húsokhoz, fagyaszott ételekhez és csepegő folyadékok

felfogásához, pl. huzalpolcon történő sütéskor zsiradékhoz.

- **Mély tepsi**
Sütemények és húсок sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.
- **Hűshőmérő szenzor**

A sütés szabályozása az étel belsejében lévő hőmérséklet alapján.

- **Teleszkópos sínek**
A tepsik és huzalpolcok könnyebb behelyezéséhez és eltávolításához.

4. KEZELŐPANEL

4.1 A készülék be- és kikapcsolása

A készülék bekapcsolása:

1. Nyomja meg a választógombokat. A gombok kiugranak.
2. Forgassa a sütőfunkció választógombot funkció kiválasztásához.
3. A beállítások módosításához forgassa el a szabályozógombot.

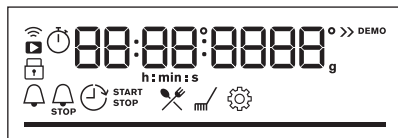
A készülék kikapcsolásához fordítsa a sütőfunkciók gombját kikapcsolt helyzetbe



4.2 A kezelőpanel áttekintése

	Nyomja meg az időzítő funkciók beállításához.
	Nyomja meg és tartsa lenyomva az alábbi funkció beállításához: Gyors felűtés.
	Nyomja meg a gombot a készüléklámpa be- és kikapcsolásához.
	Nyomja meg a gombot az étel maghőmérsékletének beállításához, ezzel: Hűshőmérő szenzor
OK	Nyomja meg a választás megerősítéséhez.

4.3 Kijelző visszajelzői



Kijelző a nyomógombfunkciókkal.

	A készülék zárolva van.
	Almenü: Előre programozott sütés.
	Almenü: Tisztítás.
	Almenü: Beállítások
	Gyors felűtés bekapcsolva.
	A gőzsűtés be van kapcsolva.
	Hűshőmérő szenzor bekapcsolva.
	Percszámláló bekapcsolva.
	Főzési idő bekapcsolva.
	Késlettetett indítás ideje bekapcsolva.
	Működésidőzítő bekapcsolva.
	Wi-Fi bekapcsolva.
	Távírányítás bekapcsolva.
	Folyamatjelző sáv – vizuálisan jelzi, amikor a készülék eléri a beállított hőmérsékletet, vagy amikor a sütési idő véget ér.

5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.



5.1 Az idő beállítása

A hálózati feszültséghez való első csatlakoztatás után várja meg, amíg megjelenik a kijelzőn: "00:00".

1. Forgassa el a szabályozógombot az idő beállításához.
2. Nyomja meg a OK gombot.

5.2 Kezdeti előmelegítés és tisztítás

Az első használat előtt, mielőtt élelmiszerral érintkezne, melegítse elő az üres készüléket. A készülék kellemetlen szagot és füstöt bocsáthat ki. Az előmelegítés során szellőztesse ki a helyiséget.



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. Kapcsolja ki a készüléket, és várja meg, hogy lehűljön.
5. Kizárólag mikroszálal ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel tisztítsa meg a készüléket és a tartozékokat.
6. Helyezze vissza a tartozékokat és a kivehető polctartókat az eredeti helyzetükbe.

5.3 Vezeték nélküli kapcsolat

A berendezés csatlakoztatásához a következőkre van szüksége:

- Vezeték nélküli hálózat internet kapcsolattal.
 - Ugyanahhoz a vezeték nélküli hálózathoz csatlakoztatott mobil eszköz.
1. Az alkalmazás letöltéséhez olvassa be a használati útmutató hátoldalán található

QR-kódot. Az alkalmazást közvetlenül az alkalmazásáruházból is letöltheti.

2. Kövesse az alkalmazás beépített utasításait.
3. Forgassa el a sütőfunkciók gombját a következők kiválasztásához: .
4. Forgassa el a szabályozógombot a  / Wi-Fi kiválasztásához. Be- és kikapcsolás. Olvassa el a „Napi használat” című fejezetet a következő módosításához: Beállítások.



Biztonsági okokból a távoli működés 24 ó elteltével automatikusan kikapcsol. Szükség esetén ismételje meg a kezdő lépéseket.

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

5.4 Szoftver licenck

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

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

6. NAPI HASZNÁLAT

FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

6.1 Sütőfunkciók



Hőlégbefúvás, nagy hőfok

Hűssütéshez és sütemények készítéséhez. Állítson be alacsonyabb hőmérsékletet, mint a hagyományos sütésnél, mivel a ventilátor egyenletesen osztja el a hőt a sütő belsejében.



Alsó + felső sütés

Egy sütőszinten történő sütéshez, valamint pörköléshez.



SteamBake

Nedvesség hozzáadása a sütés során. Megfelelő szín és ropogós kéreg elérése sütés közben. Újramelegítéskor szaftosabb állag elérése.



Fagyasztott ételek

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



Pizza funkció

Pizza és más olyan ételek sütéséhez, amelyek alulról több hőt igényelnek.



Alsó sütés

Pirításhoz és ropogós aljú ételek készítéséhez. Használja a legalsó polcszintet.



Konvekciós levegő (nedves)

A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a főzés során. A funkció használatakor a sütőtér hőmérséklete eltérhet a beállított hőmérséklettől. A készülék a maradékhőt használja fel. A fűtési teljesítmény lecsökkenhet. További tudnivalókért olvassa el a „Napi használat” c. fejezetben ezt a részt; Megjegyzések: Konvekciós levegő (nedves).



Grill

Vékony szelet élelmiszerek grillezéséhez és pirítás készítéséhez.



Infrasütés

Nagy sült húsdarabok vagy nem kicsontozott szárnyas sütéséhez egy polcszinten. Csöben sütéshez és pirításhoz.



Egyes sütőfunkciók működése közben a sütőlámpa automatikusan kikapcsol 80 °C alatt.

6.2 Megjegyzések a Konvekciós levegő (nedves) funkcióhoz

A funkció megfelel a szabványok szerinti energiahatékonysági besorolásnak és az ökológiai kialakításra vonatkozó követelményeknek (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, Konvekciós levegő (nedves). Általános energiatakarékossági javaslatokért olvassa el az „Energiahatékonyság” fejezet Energiatakarékossági tanácsok c. részét.

6.3 Beállítás: Sütőfunkciók

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

6.4 Beállítás: Gőzöléses főzés


Ellenőrizze, hogy lehült-e már a készülék.

1. Töltse fel a sütőtér mélyedését legfeljebb 250 ml csapvízzel.
Ne töltsön vizet a sütőtér mélyedésébe sütés közben, vagy amikor a sütő forró.
2. A sütőfunkciók gombját forgassa el a(z)  sütőfunkció kiválasztásához.
3. A vezérlőgombbal állítsa be a kívánt hőmérsékletet.
4. Nedvesség létrehozásához melegítse elő az üres készüléket 10 perc ideig.
5. Helyezze be az ételt a készülékbe.
Amikor a sütés véget ér:
 - A készülék kikapcsolásához fordítsa a sütőfunkciók gombját kikapcsolt helyzetbe.

- Óvatosan nyissa ki az ajtót. A kiszabaduló pára égési sérülést eredményezhet.
- Ellenőrizze, hogy lehült-e már a készülék. Távolítsa el a sütőtér bemélyedéséből a maradék vizet.

6.5 Bevitel: Menü

Nyissa meg a Menüt az Előre programozott sütési ételek és beállítások eléréséhez.

1. Fordítsa el a gombot a sütőfunkciókhoz  állásra.

A kijelzőn a következő látható: , , .

2. Az almenübe való belépéshez forgassa el a vezérlőgombot, és válassza ki az ikont. Nyomja meg a **OK** gombot.

6.6 Beállítás: Előre programozott sütés

Előre programozott sütés az almenü olyan programokból áll, amelyeket kifejezetten az

Almenü: Előre programozott sütés

Magyarázat



A funkció használatához az ételérzékelőt csatlakoztatni kell. Lásd „A tartozékok használata” című fejezetet.



Gőzsütéshez töltsé fel vízzel a sütőtér mélyedését.

Magyarázat





























A sütés megkezdése előtt melegítse elő a készüléket.




































Polcszint. Lásd a „Termékleírás” című fejezetet.

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

Étel	Tömeg	Polcszint / tartozék
P1 Marhasült, véresen		
P2 Marhasült, közepes	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm vastag darab	  2: sütő tálca A húst néhány percgig süsse elő serpenyőben. Helyezze be a készülékbe.
P3 Marhasült, jól átsütve		
P4 Steak, közepes	180 - 220 g darabként; 3 cm vastag szelet	   3: sütőedény a huzalpolcon A húst néhány percgig süsse elő serpenyőben. Helyezze be a készülékbe.

	Étel	Tömeg	Polcszint / tartozék
P5	Marhahús sült / párolt (minőségi karaj, felső kerekpecsenye, vastag dagadó)	1.5 - 2 kg	  2; sütőedény a huzalpolcon A húst néhány percig süssse elő serpenyőben. Öntsön hozzá folyadékot. Helyezze be a készülékbe.
P6	Marhasült, véres (hőlégbefúvás, kis hőfok)		
P7	Marhasült, közepes (hőlégbefúvás, kis hőfok)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm vastag darab	  2; sütő tálca A húst néhány percig süssse elő serpenyőben. Helyezze be a készülékbe.
P8	Marhasült, jól átsütve (hőlégbefúvás, kis hőfok)		
P9	Marhahús filé, véres (lassú sütés)		
P10	Marhahús filé, közepes (lassú sütés)	0.5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm vastag darab	  2; sütő tálca A húst néhány percig süssse elő serpenyőben. Helyezze be a készülékbe.
P11	Marhahús filé, kész (lassú sütés)		
P12	Borjú sült (pl. lapocka)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm vastag darab	  2; sütőedény a huzalpolcon A húst néhány percig süssse elő serpenyőben. Öntsön hozzá folyadékot. Helyezze be a készülékbe. Lefedve süssse.
P13	Sertés sült tarja vagy lapocka	1.5 - 2 kg	  2; sütőedény a huzalpolcon Öntsön 200 ml folyadékot a hússütő edénybe.
P14	Ropogósra pirított sertés (hőlégbefúvás, kis hőfok)	1.5 - 2 kg	  2; sütő tálca A sütés félidejében fordítsa meg a húst, hogy egyenletesen piruljon.
P15	Sertéskaraj, friss	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm vastag darab	  2; sütőedény a huzalpolcon A húst néhány percig süssse elő serpenyőben. Helyezze be a készülékbe.
P16	Sertés pótboroda	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.
P17	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.
P18	Egész csirke	1 - 1.5 kg; friss	 2;  200 ml; zománcozott tepsi a sütő tálcán A sütés félidejében fordítsa meg a csirkét, hogy egyenletesen piruljon.
P19	Fél csirke	0.5 - 0.8 kg	  3; sütő tálca

	Étel	Tömeg	Polcszint / tartozék
P20	Jércemell	180 - 200 g darabonként	  2; tűzálló edény a huzalpolcon A húst néhány perccig süsse elő serpenyőben.
P21	Csirkecomb, friss	-	  3; sütő tálca Ha a csirkecombokat marinálta először, csökkentse a hőmérsékletet, és hosszabb ideig főzze őket.
P22	Kacsa egészben	2 - 3 kg	  2; sütőedény a huzalpolcon Helyezze a húst a sütőedénybe. A sütés félidejében fordítsa meg a kacsát.
P23	Liba egészben	4 - 5 kg	  2; mély tepsí Helyezze a húst a mély hússütő tepsibe. A sütés félidejében fordítsa meg a libát.
P24	Fasírt	1 kg	  2; huzalpolc
P25	Hal egészben, grillezve	0.5 - 1 kg halanként	  2; sütő tálca Töltse meg a halat vajjal, fűszerekkel és fűszernövényekkel.
P26	Halfilé	-	  3; tűzálló edény a huzalpolcon
P27	Sajttorta	-	 2;  28 cm-es, rugós sütőforma a huzalpolcon
P28	Almatorta	-	  2;  100–150 ml ; sütő tálca
P29	Almás pite	-	 2; piteforma a huzalpolcon
P30	Almáspite	-	  2;  100 - 150 ml;  22 cm-es piteforma a sütőrács on
P31	Csokoládés sütik	2 kg tészta	 3; mély tepsí
P32	Muffin	-	  2;  100 - 150 ml; muffinsütő tepsí a sütőrács on
P33	Veknis sütemény	-	 2; kenyérsütő forma a huzalpolcon
P34	Tepsis burgonya	1 kg	 2; sütő tálca Helyezze az egész, héjas burgonyákat a sütő tálcára.
P35	Zöldségek/krokettek	1 kg	 3; sütő tálca sütőpapírral bélelve Darabolja fel a burgonyákat.
P36	Grillezett vegyes zöldség	1 - 1.5 kg	 3; sütő tálca sütőpapírral bélelve Darabolja fel a zöldségeket.
P37	Kroket, fagyasztott	0.5 kg	 3; sütő tálca

	Étel	Tömeg	Polcszint / tartozék
P38	Hasábburgonya, gyorsfagyasztott	0.75 kg	3; sütő tálca
P39	Húsos / zöldséges lasagna száraz tészta-lappal	1 - 1.5 kg	2; felfújt étel a huzalpolcon
P40	Burgonyafelfújt (nyers burgonya)	1 - 1.5 kg	1; felfújt étel a huzalpolcon A főzés félidejében fordítsa meg az ételt.
P41	Pizza friss, vékony	-	2; 100 ml; sütő tálca sütőpapírral béleelve
P42	Pizza friss, vastag	-	2; sütő tálca sütőpapírral béleelve
P43	Quiche	-	2; sütőforma a huzalpolcon
P44	Bagett / Ciabatta / Fehér kenyér	0.8 kg	2; 150 ml; sütő tálca sütőpapírral béleelve A fehér kenyérhez több idő szükséges.
P45	Teljes kiőrlésű/rizs/ barna kenyér	1 kg	2; 150 ml; sütő tálca sütőpapírral béleelve / veknitálca a huzalpolcon

6.7 Módosítás: Beállítások

- Fordítsa el a gombot a sütőfunkciókhoz állásra.
- A(z) kiválasztásához forgassa el a szabályozógombot, majd nyomja meg a OK gombot.
- Fordítsa el a választógombot a beállítás kiválasztásához. Nyomja meg a OK gombot.
- Az érték beállításához forgassa el a szabályozógombot. Nyomja meg a OK gombot.
- 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

Beállítás	Érték
04	Figyelmeztető hangerő 1 - 4
05	Húshőmérő 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 távműködetés Be/Ki
12	Hálózat elejtése Igen / Nem
13	Demo üzemmód Aktiváló kód: 2468
14	Szoftver verzió Ellenőrzés
15	Összes beállítás törlése Igen / Nem


7. TOVÁBBI FUNKCIÓK

7.1 Funkciózár


Ez a funkció megakadályozza a beállított funkció véletlen módosítását.

Ha a készülék használata közben aktiválódik, lezárja a kezelőpanelt, így biztosítva, hogy az aktuális főzési beállítások zavartalanul folytatódjanak.

Ha a készülék kikapcsolt állapotában aktiválódik, a kezelőpanelt zárolva tartja, megakadályozva a készülék véletlen bekapcsolását.

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.

7.2 Automatikus kikapcsolás

Biztonsági okokból, ha a sütőfunkció aktív, és nem módosítanak a beállításokon, a készülék

bizonyos idő elteltével automatikusan kikapcsol.






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

Ha egy sütőfunkciót az automatikus kikapcsolási időt meghaladó ideig kíván működtetni, állítsa be a sütési időtartamot. További információk az „Órafunkciók” című fejezetben.




Az Automatikus kikapcsolás nem működik az alábbi funkciókkal: Sütő világítás, Hűshőmérő szenzor, Késleltetett indítás ideje.


8. ÓRAFUNKCIÓK

8.1 Órafunkciók leírása

 Pontos idő	Az aktuális időt megjelenítő óra beállítása.
 Percszámláló	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.
 Késleltetett indítás ideje	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.



8.2 Beállítás: Percszámláló

1. Nyomja meg a  gombot.
A kijelzőn a következő látható: 0:00 és .
2. A vezérlőgomb elforgatásával állítsa be a következőt: Percszámláló.
3. Nyomja meg a  OK gombot. Az időzítő azonnal megkezdí a visszaszámlálást.



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


8.3 Beállítás: Főzési idő

1. Forgassa el a gombokat a sütőfunkció kiválasztásához és a hőmérséklet beállításához.

2. Tartsa nyomva a  gombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a következő:
0:00 és  STOP.
3. A vezérlőgomb elforgatásával állítsa be a következőt: Főzési idő.
4. Nyomja meg a OK gombot. Az időzítő azonnal megkezdi a visszaszámlálást.
5. Amikor az idő letelt, nyomja meg OK gombot, és forgassa el a sütőfunkciók gombját kikapcsolt állásba.

8.4 Beállítás: Késleltetett indítás ideje



1. Forgassa el a gombokat a sütőfunkció kiválasztásához és a hőmérséklet beállításához.
2. Tartsa nyomva a  gombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a következő:  és START.
3. A gomb elforgatásával állítsa be az indítás időpontját.
4. Nyomja meg a OK gombot.

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



5. Forgassa el a szabályozógombot a befejezési idő beállításához.
6. Nyomja meg a OK gombot. Az időzítő a kezdés beállított időpontjában megkezdi a visszaszámlálást.

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

8.5 Beállítás: 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 a OK gombot.
4. A szabályozógomb elforgatásával kapcsolja be és ki az Üzemidő-szabályozót.
5. Nyomja meg a OK gombot.

8.6 Beállítás: Pontos idő

1. Forgassa el a sütési funkciók gombját  állásba a(z) Menü menübe való belépéshez.
2. Forgassa el a szabályozógombot a  / Pontos idő kiválasztásához. Lásd a „Napi használat” című fejezetet, Menü: Beállítások.
3. A vezérlőgomb elforgatásával állítsa be az órát.
4. Nyomja meg a OK gombot.

9. A TARTOZÉKOK HASZNÁLATA

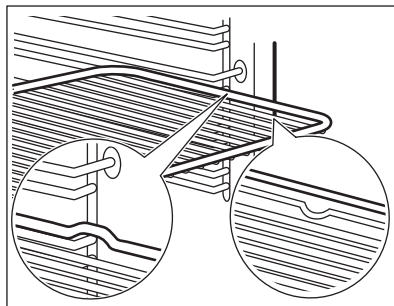
FIGYELMEZTÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

9.1 Tartozékok behelyezése

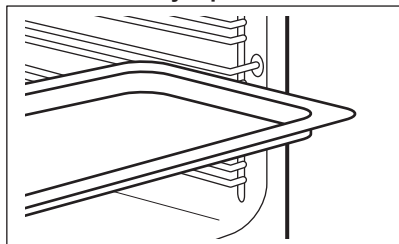
A felül található mélyedés a biztonságot növeli. Ezek a mélyedések megakadályozzák a megbillenést. A polc körüli magas perem megakadályozza a főzőedény lecsúszását a polcról.

Sütőrács



Helyezze a polcot a polctartó vezetősínei közé, és ügyeljen arra, hogy lábai lefelé mutassanak.

Sütő tálca / Mély tepsi




Csúsztassa be a tálcat a polctartó vezetősínei közé.

9.2 Hűhőmérő szenzor

Méri a hőmérsékletet az étel belsejében.

Két hőmérsékletet kell beállítani:

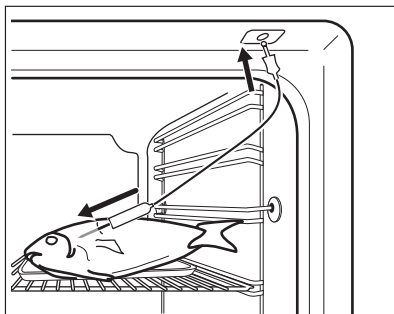
- °C – a készülék belsejében lévő hőmérséklet. Legalább 25 °C-kal magasabbnak kell lennie az étel maghőmérsékleténél.
 -  – az étel maghőmérsékletét.
- A legjobb sütési eredmény eléréséhez:
- A hozzávalók legyenek szobahőmérsékletűek.
 - Ne használja folyékony állagú ételekhez.
 - Sütés közben az ételérzékelő tűjét teljesen be kell helyezni az ételbe.

Sütés ezzel: Hűhőmérő szenzor

FIGYELMEZTETÉS!

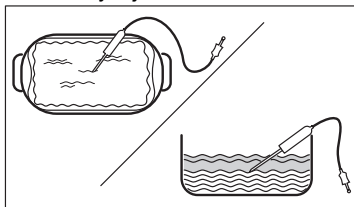
Égésveszély áll fenn, mivel az ételérzékelő és a polctartók felforrósodnak. Ne érintse meg az ételérzékelő fogantyúját csupasz kézzel. Mindig használjon edényfogó kesztyűt.

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 hűhőmérő szenzor teljes tűjét a hús vagy hal közepébe a legvastagabb részénél.




Zöldség/hús felfújtak

Nyomja a hűhőmérő szenzor hegyét a pontosan a zöldség/hús felfújtak közepébe. A hűhőmérő szenzornak sütés alatt stabilan, ugyanabban a pozícióban kell maradnia. Ennek eléréséhez használjon egy szilárd hozzávalót. A sütőedény peremével támassza alá a hűhőmérő szenzor szilikon fogantyúját. A hűhőmérő szenzor hegye nem érintkezhet a sütőedény aljával.



4. Csatlakoztassa a hűhőmérő szenzort a készülék belsejében 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 a OK gombot. Amikor az étel eléri a beállított hőmérsékletet, hangjelzés hallható. Ellenőrizze, hogy az étel elkészült-e. Szükség szerint növelje az elkészítési időt.
7. Húzza ki az ételhőmérő dugóját az aljzatból, és vegye ki az ételt a készülékből.

10. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK

10.1 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.




A polcszintek számozása a sütő aljától felfelé történik.

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

Az energiatakarékossági tippeket lásd az „Energiahatékonyság” című fejezetben.

A táblázatokban használt szimbólumok:

	Étel típusa
	Sütőfunkció
°C	Hőmérséklet

	Tartozék
	Polcpozíció
	Főzési idő (perc)





10.2 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

10.3 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
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	Pizzaszerpenyő rácson	180	3	25 - 30

		°C		
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	Pizzaszerpenyő rácson	200	3	25 - 30
Mediterrán zöldségek, 0,7 kg	sütőlap vagy rács	180	4	25 - 30

10.4 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	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütő tálca	3	150 - 160	20 - 35
Aprósütemény, 20 db/tepsi	Hőlégbefúvás, 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
Almásbite, 2 forma, átmérő: 20 cm	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütőrács	2	160	70 - 90
Zsíraltalan piskótatészta, 26 cm átmérőjű tortaforma ¹⁾	Alsó + felső sütés	Sütőrács	2	170	40 - 50
Zsíraltalan piskótatészta, 26 cm átmérőjű tortaforma ¹⁾	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütőrács	2	160	40 - 50
Zsíraltalan 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	Hőlégbefűvés, nagy hőfok	Sütő tálca	2 és 4	140 - 150	25 - 45
Linzer	Alsó + felső sütés	Sütő tálca	3	140 - 150	25 - 45
Toast kenyér ¹⁾	Grill	Sütőrács	4	max.	1 - 5

1) Melegítse elő a készüléket 10 percre.

11. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

11.1 Megjegyzések a tisztítással kapcsolatban

Tisztítószer

- A készülék előlapját csak meleg vízzel és enyhe tisztítószerrel, mikroszálal 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 mikroszálal ruhával törölje szárazra.

Tartozékok

- Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg a tartozékokat. Kizárólag mikroszálal 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.

11.2 A sütőtér mélyedésének tisztítása

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



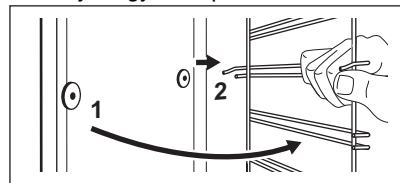
Az alábbi funkcióval: SteamBake 5 - 10 sütési ciklusonként tisztítsa ki a sütőt.

1. Öntsön 250 ml fehér ecetet vagy citromsavat a sütőtér mélyedésébe. Legfeljebb 6%-os, adalékoktól mentes ecetet használjon.
2. 30 percre hagyja környezetet hőmérsékleten, hogy az ecet feloldja a vízkőmaradványokat.
3. Egy puha kendővel és meleg vízzel tisztítsa meg a sütőtérrel.

11.3 A polctartók

A készülék tisztításához vegye ki a polctartókat.

1. Kapcsolja ki a készüléket, és várja meg, hogy lehűljön.
2. Húzza el a polctartó elülső részét az oldalfaltól.
3. Húzza el a polctartó hátulját az oldalfaltól, majd vegye ki a polctartót.



4. A polctartókat a kisereléssel ellentétes sorrendben helyezze vissza.

A teleszkópos sütősíneken található végállás ütközők előre nézzenek.

11.4 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.


1. Ellenőrizze, hogy lehült-e már a készülék.
2. Távolítson el minden tartozékot.
3. Puha ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel tisztítsa meg a sütő belsejét és a sütőajtó üvegeinek belső oldalát.
4. Forgassa el a sütési funkciók gombját  állásba a(z) Menü menübe való belépéshez.
5. A  kiválasztáshoz forgassa el a szabályozógombot, majd nyomja meg a OK gombot.

Tisztítóprogram	Időtartam
C1 - Enyhe tisztítás	1 h
C2 - Normál tisztítás	1 h 30 min
C3 - Alapos tisztítás	2 h 30 min

6. Forgassa el a szabályozógombot a tisztítóprogram kiválasztásához, majd nyomja meg a OK gombot.
7. Nyomja meg a OK gombot tisztítás elindításához.
Amikor megkezdődik a tisztítás, a készülék ajtaja reteszelt, és a sütővilágítás kikapcsol. Az ajtózárr kiodásáig a kijelzőn a következő látható: .
8. Tisztítás után forgassa a sütőfunkciók szabályozógombját kikapcsolt helyzetbe.

9. Várjon, amíg a készülék lehül, és az ajtózárr kiold. Puha törülőruhával és vízzel tisztítsa meg a sütő belsejét.

11.5 Tisztítás emlékeztető

Amikor a kijelzőn a sütés után  villog, a készülék emlékezteti a tisztításra pirolitikus tisztítással. Az emlékeztetőt kikapcsolhatja az almenüben: Beállítások. Olvassa el a „Napi használat” című fejezetet a következő módosításához: Beállítások.

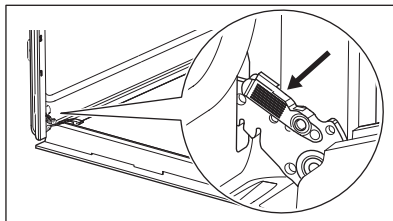
11.6 Az ajtó eltávolítása és visszaszerelése

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

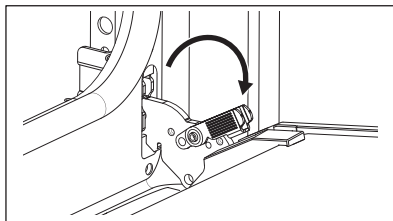
⚠ VIGYÁZAT!

Ne használja a készüléket az üveglapok nélkül.

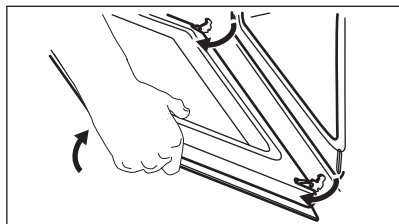
1. Nyissa ki teljesen az ajtót, és fogja meg mindkét zsanért.



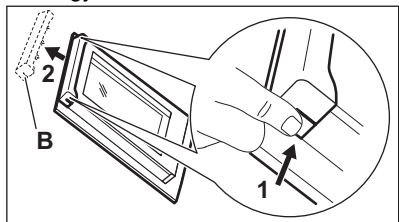
2. Emelje fel és húzza a reteszeket, amíg bekatannak.



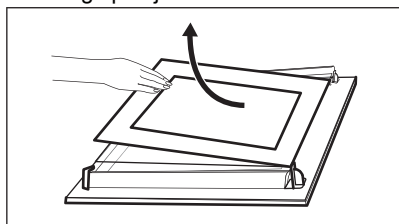
3. Csukja vissza a sütő ajtaját az első nyitási pozícióig (félíg). Ezután emelje fel és húzza meg, majd vegye ki az ajtót a helyéről.



- Helyezze a sütőajtót egy puha ruhával letakart egyenletes felületre.
- Tartsa az ajtó burkolatát **B** az ajtó felső szélénél a két oldalon, és nyomja befelé, hogy leválassza a zárószínt.



- Húzza előre a díszlécet az eltávolításhoz.
- 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.

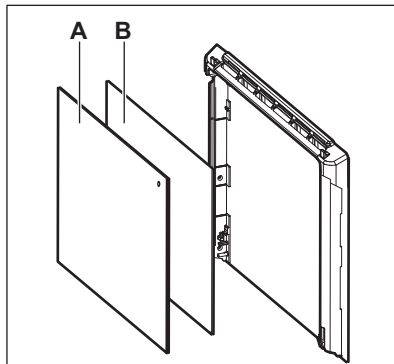


- Tisztítsa meg az üveglapokat mosogatószeres vízzel. Óvatosan törölje szárazra az üveglapokat. Az üveglapokat tilos mosogatógépben tisztítani.
- Tisztítás után tegye vissza az üveglapokat és a sütőajtót a helyére.

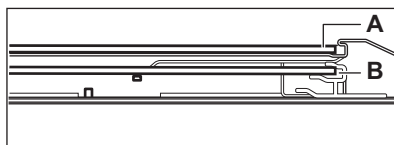
Ha az ajtó helyesen van beszerelve, a rezeszek zárásakor kattánás hallható.

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 kattánó hangot ad.



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



11.7 A lámpa cseréje

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!
Az izzó forró lehet.

- Kapcsolja ki a készüléket, és várja meg, hogy lehűljön.
- Feszültségmentesítse a készüléket.
- Helyezze a törőruhát a sütő padlójára.

⚠ VIGYÁZAT!

A halogénlámpát mindig tartsa egy kendővel, hogy a zsírmaradvány ne égjen rá a lámpára.

Hátsó lámpa

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

12. HIBAELHÁRÍTÁS

FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

12.1 Mi a teendő, ha ...

Probléma	Ellenőrizze a következőket:
Nem lehet elindítani vagy üzemeltetni a készüléket.	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	Kihúzta 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.
A víz kifolyik a sütőtér bemélyedéséből.	Túl sok víz van a sütőtér mélyedésében.



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.

12.2 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.):

13. ENERGIAHATÉKONYSÁG

13.1 Termékismertető és termékismertető lap az EU Ecodesign és Energiacímkézési Szabályzatának megfelelően

Gyártó neve	Electrolux	
Modellazonosító	EOD6P77WX 949499865 EOD6P77WZ 949499863 KODDP77WX 949499864	
Energiahatékonysági szám	81.2	
Energiahatékonysági osztály	A+	
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés, alsó + felső sütés mellett	0.93 kWh/ciklus	
Energiafogyasztás normál terhelésnél, légkeveréses üzemmód mellett	0.69 kWh/ciklus	
Sütőterek száma	1	
Hőforrás	Elektromosság	
Hangerő	72 l	
A sütő fajtája	Beépíthető sütő	
Tömeg	EOD6P77WX	31.9 kg
	EOD6P77WZ	31.6 kg
	KODDP77WX	32.5 kg

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

13.2 Energiatakarékossági tippek

Az alábbi tippek segítenek energiát megtakarítani a készülék használata során.

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

Az energiatakarékosság javítása érdekében fém főzőedényeket, valamint sötét, nem tükröződő sütőformákat és tárolóedényeket használjon

Ne melegítse elő a készüléket sütés előtt, kivéve, ha ez kifejezetten ajánlott.

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

Légkeveréses sütés

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

Maradék hő

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.

Használja a maradékhőt az étel melegen tartásához vagy más ételek felmelegítéséhez.

Amikor kikapcsolja a készüléket, a kijelző megjeleníti a maradékhőt.

Ételek melegen tartása

A maradékhőt használhatja az étel melegen tartásához. Ehhez válassza a lehető legalacsonyabb hőmérséklet-beállítást. A

maradék hő visszajelző vagy a hőmérséklet megjelenik a kijelzőn.

Sütés kikapcsolt sütővilágítással


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

Konvekciós levegő (nedves)

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

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

14. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

A  következő jelzéssel ellátott anyagokat hasznosítsa újra. Újrahasznosításhoz tegye a megfelelő konténerekbe a csomagolást. Járuljon hozzá környezetünk és egészségünk védelméhez, és hasznosítsa újra az

elektromos és elektronikus hulladékot. A 

tiltó szimbólummal ellátott készüléket ne dobja a háztartási hulladék közé. Juttassa el a készüléket a helyi újrahasznosító telepre, vagy lépjen kapcsolatba a hulladékkezelésért felelős hivatallal.

Laipni lūdzam Electrolux! Pateicamies jums, ka iegādājāties mūsu ierīci.



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

www.electrolux.com/support

Izmaiņu tiesības rezervētas.

SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	145
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	147
3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	150
4. VADĪBAS PANELIS.....	150
5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES.....	151
6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	152
7. PAPILDFUNKCIJAS.....	157
8. PULKSTEŅA FUNKCIJAS.....	158
9. PAPILDPIEDERUMU IZMANTOŠANA.....	159
10. PADOMI UN IETEIKUMI.....	160
11. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	162
12. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	165
13. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....	166
14. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU.....	167

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.

- Bērni jāuzrauga, lai viņi nerotaļātos ar ierīci un mobilajām ierīcēm ar lietotni.
- Neļaujiet bērniem tuvoties iepakojumam un atbrīvojieties no tā pienācīgā veidā.
- UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Neļaujiet bērniem un mājdzīvniekiem atrasties ierīces tuvumā, kad tā tiek lietota vai atdziest.
- Ja ierīcei ir bērnu drošības ierīce, tā jāaktivizē.
- Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās apkopi bez uzraudzības.

1.2 Vispārīgā drošība

- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai.
- Šī ierīce ir izstrādāta tikai izmantošanai mājas apstākļos un telpās.
- Šo ierīci var izmantot birojos, viesnīcu viesu numuros, pansiju viesu numuros, lauku viesu mājās un citās līdzīgās uzturēšanās vietās, kurās izmantošana nepārsniedz (vidējo) mājsaimniecības lietošanas intensitāti.
- Ierīces uzstādīšanu un vada nomaiņu drīkst veikt tikai kvalificēts speciālists.
- Nelietojiet ierīci pirms tās iebūvēšanas.
- Pirms visu veidu apkopes veikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Ja elektrības vads ir bojāts, lai izvairītos no elektrības trieciena riska, tas jānomaina ražotājam, pilnvarotam servisa centram vai citam kvalificētam speciālistam.
- UZMANĪBU: Pirms spuldzes nomaiņas pārlicinieties, ka ierīce ir izslēgta, lai izvairītos no strāvas trieciena iespējamības.
- UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Nepieskarieties sildelementiem un ierīces iekšienes virsmai.
- Vienmēr izmantojiet cimdus, lai 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 instalācijas norādījumus, kas pieejami mūsu tīmekļa vietnē.
- Vienmēr uzmanīgi pārvietojiet ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr izmantojiet drošības cimodus 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.

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 kontaktlīdzdu.
- 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 kabeliem 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 kontaktlīdzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.
- Ja kontaktlīdzda ir vaļīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.
- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz strāvas kabeļa. Vienmēr velciet aiz kontaktspraudņa.
- Ir jāizmanto atbilstoša izolācijas ierīces: automātslēdzī, drošinātāji (no turētājiem

- izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdži un savienotāji.
- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektrofikla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.
 - Pilnībā aizveriet ierīces durvis pirms kontaktspraudņa ievietošanas elektrofikla kontaktligzdā.
 - Šī ierīce ir aprīkota ar barošanas vadu un kontaktdakšu.

Uzstādīšanai un nomaīnai Eiropā piemērotie kabeļu veidi:

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

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

Kopējā jauda (W)	Vada šķērsgriezums (mm ²)
maksimāli 1380	3x0.75
maksimāli 2300	3x1
maksimāli 3680	3x1.5

Zemējuma vadam (zaļas/dzeltenas krāsas kabelis) jābūt par 2 cm garākam nekā brūnajam fāzes un zilajam neitrālajam kabeļiem.

2.3 Lietošana

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

- Nemainiet šī produkta specifikāciju.
- Pārlicinieties, 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 atvērta liesmai nonākt saskarē ar ierīci, kad atverat durvis.
- Lūdzu, vienmēr izmantojiet stiklu un brukas, kas paredzētas konservēšanai.
- Neievietojiet ierīcē un neglabājiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.
- Neizpauziet savu Wi-Fi paroli citām personām.

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Lai novērstu emaljas bojājumus vai krāsas maiņu:
 - neievietojiet cepeškrāsns traukus vai citus priekšmetus nepastarpināti uz ierīces grīdas.
 - nenovietojiet alumīnija foliju nepastarpināti uz ierīces grīdas;
 - neļiejiet 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), pārlicinieties, 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 tīršana

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, ugunsgrēka vai ierīces bojājumu risks.

- Pirms apkopes izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla.
- Pārļiecinieties, vai ierīce ir auksta. Pastāv risks, ka stikla paneļi var iepīst.
- Ja durvju stikla paneļi 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 tīršanai 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 neizleļiet 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 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, mājdomniecības ierīcēs vai paredzētas informēšanai par ierīces darbības statusu. Tās nav paredzētas citiem lietošanas veidiem un nav piemērotas mājdomniecības telpu apgaismojumam.
- Šis ražojums satur gaismas avotu, kura energoefektivitātes klase ir G.
- Izmantojiet tikai tādu pašu specifikāciju spuldzes.

2.7 Serviss

- Lai salabotu ierīci, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.
- Izmantojiet tikai oriģinālās rezerves daļas.

2.8 Utilizācija

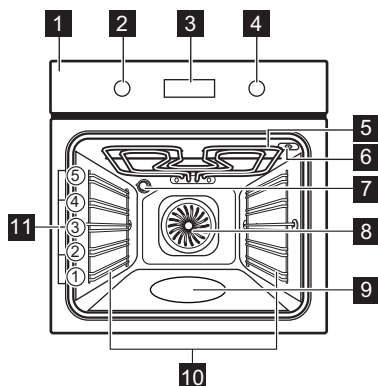
⚠ BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu un nosmakšanas risks.

- Sazinieties ar vietējās pašvaldības iestādēm, lai noskaidrotu, kā utilizēt ierīci.
- Atvienojiet ierīci no strāvas padeves.
- Nogrieziet strāvas kabeli netālu no ierīces un utilizējiet to.

3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

3.1 Vispārējs pārskats



- 1 Vadības panelis
- 2 Karsēšanas funkciju pārslēgš
- 3 Displejs
- 4 Vadības regulators
- 5 Sildelements
- 6 Termozondes kontaktligzda
- 7 Lampa

- 8 Ventilators
- 9 Cepeškrāsns tilpnes reljefs
- 10 Plaukta atbalsts, izņemams
- 11 Plauktu līmeņi

3.2 Papildpiederumi

- **Restots plaukts**
Kūku veidnēm, karstumizturīgiem traukiem, cepamtraukiem, gatavošanas traukiem/formām.
- **Cepamā Paplāte**
Mitrām kūkām, ceptiem izstrādājumiem, maizei, lieliem cepešiem, saldētām maltītēm un pilošo šķidrumu savākšanai, piem., taukiem no ēdiena gatavošanas uz restotā plaukta.
- **Grila/ceпамā panna**
Paredzēts(-a) apbrūnināšanai un cepšanai vai kā paliktis tauku savākšanai.
- **Termozonde**
Lai kontrolētu gatavošanu pēc temperatūras ēdiena iekšpusē.
- **Teleskopiskās vadotnes**
Lai vieglāk ieliktu un izņemtu paplātes un restoto plauktu.

4. VADĪBAS PANELIS





4.1 Ierīces ieslēgšana un izslēgšana

Lai ieslēgtu ierīci:

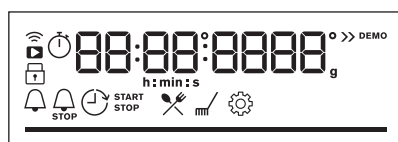
1. Nospiediet pārslēgu pogas. Tie izvirsās uz āru.
2. Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu, lai atlasītu funkciju.
3. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai pielāgotu iestatījumus.

Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu pozīcijā izslēgts, lai izslēgtu ierīci. [0].



4.2 Vadības paneļa pārskats







	Nospiediet, lai iestatītu taimera funkcijas.
	Nospiediet un turiet nospiestu, lai iestatītu funkciju: Ātrā uzsildšana.
	Nospiediet, lai ieslēgtu un izslēgtu ierīces apgaismojumu.
	Nospiediet, lai iestatītu ēdiena iekšējo temperatūru: Termozonde
OK	Nospiediet, lai apstiprinātu savu atlasī.

4.3 Displeja indikatori



Displejs ar galvenajām funkcijām.

	Ierīce ir bloķēta.
	Apakšizvēlne: Gatavošanas palīgs.

	Apakšizvēlne: Tīrīšana.
	Apakšizvēlne: Iestatījumi
	Ir aktivizēts Ātrā uzsildšana.
	Gatavošana ar tvaiku aktivizēta.
	Ir aktivizēts Termozonde.
	Ir aktivizēts Laika atgādinājums.
	Ir aktivizēts Gatavošanas laiks.
	Ir aktivizēts Atliktā starta laiks.
	Ir aktivizēts Laika skaitīšana.
	Ir aktivizēts Wi-Fi.
	Ir aktivizēts Tālvadība.
	Prograsa josla: vizuāli norāda, kad ierīcē sasniegta iestatītā temperatūra vai pagājis gatavošanas laiks.

5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".



5.1 Laika iestatīšana

Pēc ierīces pirmās pieslēgšanas elektrotīklam, uzgaidiet, līdz displejā parādās: "00:00".

1. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai iestatītu laiku.
2. Nospiediet OK.

5.2 Iepriekšēja karsēšana un tīrīšana



Pirms ierīces pirmās lietošanas reizes un nonācšanas saskarē ar ēdienu iepriekš uzkaršējiet tukšu ierīci. Ierīce var izdalīt nepatīkamu aromātu un dūmus. Iepriekšējās karsēšanas laikā vēdiniet telpu.

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. Izslēdziet ierīci un uzgaidiet, līdz tā atdziest.
5. Tīriet ierīci un piederumus tikai ar mikrošķiedras drānu, siltu ūdeni un maigu tīrīšanas līdzekli.
6. Ievietojiet piederumus un izņemamos plauktu balstus atpakaļ to sākotnējā vietā.

5.3 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 lietojumprogrammu, skenējiet QR kodu, kas atrodams uz lietotāja rokasgrāmatas aizmugurējā vāka. 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 pārslēgu, lai atlasītu  / Wi-Fi. Ieslēdziet vai izslēdziet to. Skatiet sadaļu "Izmantošana ikdienā", Nomaiņa: Iestatījumi.



Drošības nolūkos tālvadība automātiski izslēdzas pēc 24 st. Nepieciešamības gadījumā atkārtojiet uzsākšanu.

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
---------------	---------

5.4 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 autortiesību informāciju un piemērojamos licences nosacījumus, apmeklējiet vietni <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (mape NIUS).

6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

6.1 Karsēšanas funkcijas



Karsēšana ar ventilatoru

Gaļas un kūku cepšanai. Iestatiet zemāku temperatūru nekā Tradicionālai gatavošanai, jo ventilators krāsns iekšpusē izplata karstumu vienmēri.



Augš./Apakškarsēšana

Ēdiena gatavošana un cepšana viena plaukta līmenī.



SteamBake

Mitruma pievienošanai gatavošanas laikā. Pateicības krāsas un kraukšķīgas virskārtas iegūšanai cepšanas laikā. Sulīguma piešķiršanai ēdienam atkārtotas uzsildīšanas laikā.



Saldēta pārtika

Pusfabrikātu kraukšķīguma panākšanai, piem., kartupeļiem frī, kartupeļu kroketēm vai pildītām pankūciņām.



Picas funkcija

Picas un tādu ēdienu gatavošanai, kam nepieciešams lielāks karstums no apakšas.



Apakškarsēšana

Aprūnīnāšanai, lai padarītu kraukšķīgu apakšu. Izmantojiet zemākā plaukta līmeni.



Ventilatora kars. ar mitrumu

Šī funkcija ir paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā. Izmantojot šo funkciju, temperatūra ierīces iekšpusē var atšķirties no iestatītās temperatūras. Tiek izmantots atlikušais siltums. Sildīšanas jaudu var samazināt. Plašāka informācija pieejama nodaļā "Ikdienas lietošana" sniegtajās piezīmēs par: Ventilatora kars. ar mitrumu.



Grils

Plānu produktu grilēšanai un maizes grauздēšanai.



Infratermiskā grilēšana

Lielākus cepeša gabalu un mājputnu gaļas ar kauliem cepšanai vienā plaukta līmenī. Sacepumu gatavošana un aprūnīnāšana.



Dažu karsēšanas funkciju laikā lampa var automātiski izslēgties temperatūrā, kas zemāka par 80 °C.

6.2 Ieslēgtas piezīmes. 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 nodaļas Ventilatora kars. ar mitrumu sadaļā "Ieteikumi un padomi". Vispārīgus elektroenerģijas taupīšanas ieteikumus skatiet nodaļas "Energoefektivitāte" sadaļā "Elektroenerģijas taupīšanas padomi".

6.3 Iestatījums: Karsēšanas funkcijas

1. Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu, lai atlasītu karsēšanas funkciju.
2. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai iestatītu temperatūru.

6.4 Iestatījums: Gatavošana ar tvaiku

Pārbaudiet, vai ir ierīce ir auksta.


1. Uzpildiet cepeškrāsns tilpnes gofrējumu ar ne vairāk kā 250 ml krāna ūdens. Neuzpildiet cepeškrāsns tilpnes reljefu gatavošanas laikā vai kamēr cepeškrāsns ir karsta.
2. Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu, lai atlasītu karsēšanas funkciju .




3. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai iestatītu temperatūru .
4. Iepriekšēji uzkaršējiet tukšu ierīci 10 min, lai tajā rastos mitrums.
5. Ievietojiet ierīcē ēdienu.
Kad beidzas gatavošana:

- Pagrieziet karsēšanas funkciju regulatoru pozīcijā Izslēgts, lai izslēgtu ierīci.
- Uzmanīgi atveriet durvis. No cepeškrāsns izplūstošais mitrums var izraisīt apdegumus.
- Pārbaudiet, vai ir ierīce ir auksta. Izlejiet atlikušo ūdeni no cepeškrāsns tilpnes reljefa.

6.5 Iekļūšana: Izvēlne

Atveriet Izvēlni, lai piekļūtu gatavošanas palīga ēdieniem un iestatījumiem.



1. Pagrieziet karsēšanas funkciju grozāmpogu uz .

Displejā redzams , , .



2. Pagrieziet vadības grozāmpogu un atlasiet ikonu, lai iekļūtu apakšizvēlnē. Nospiediet OK.



6.6 Iestatījums: Gatavošanas palīgs

Gatavošanas palīgs apakšizvēlne sastāv no programmām, kas paredzētas konkrētiem ēdieniem. Programmas sākas ar piemērotiem iestatījumiem. Jūs varat pielāgot laiku un temperatūru gatavošanas laikā.














1. Pagrieziet karsēšanas funkciju grozāmpogu uz .
2. Pagrieziet vadības grozāmpogu, lai atlasītu . Nospiediet OK.
3. Pagrieziet vadības grozāmpogu, lai atlasītu ēdienu (P1 – P...). Nospiediet OK.
4. Ievietojiet ēdienu ierīcē. Nospiediet OK.
5. Kad funkcija beidz darbību, pārbaudiet, vai ēdiens ir gatavs. Pagariniet gatavošanas laiku pēc nepieciešamības.






























Apakšizvēlne: Gatavošanas palīgs

































Apzīmējumi	
	Temperatūras sensoram jābūt savienotam, lai būtu iespējams izmantot šo funkciju. Skatiet nodaļu "Papildpiederumu izmantošana".
	Uzpildiet cepeškrāsns tilpnes reljefu ar ūdeni gatavošanai ar tvaiku.

Apzīmējumi	
	Pirms ēdiena gatavošanas uzsildiet ierīci.
	Plaukta līmenis. Skatiet nodaļu "Produkta apraksts".



Displejā redzams **P** un **skaitlis**, kas apzīmē ēdiena, kuru varat pārbaudīt tabulā.

Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi
P1 Liellopu gaļas cepetis, pusjēls		
P2 Liellopu gaļas cepetis, vidēji izcepts	1 - 1,5 kg; 4–5 cm biezi gabali	  2; cepamā paplāte Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet iekārtā.
P3 Liellopu gaļas cepetis, pilnībā izcepts		
P4 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 iekārtā.
P5 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.
P6 Liellopu gaļas cepetis, pusjēls (lēnā gatavošana)		
P7 Liellopu gaļas cepetis, vidēji izcepts (lēnā gatavošana)	1 - 1,5 kg; 4–5 cm biezi gabali	  2; cepamā paplāte Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet iekārtā.
P8 Liellopu gaļas cepetis, pilnībā izcepts (lēnā gatavošana)		
P9 Liellopa fileja, pusjēla (lēnā gatavošana)		
P10 Liellopa fileja, vidēji izcepta (lēnā gatavošana)	0,5 - 1,5 kg; 5–6 cm biezi gabali	  2; cepamā paplāte Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet iekārtā.
P11 Liellopa fileja, pilnībā izcepta (lēnā gatavošana)		
P12 Teļa gaļas cepetis (piemēram, plecs)	0,8 - 1,5 kg; 4 cm biezi gabali	  2; cepamais trauks uz restota plaukta Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Pievienojiet šķidrumu. Ievietojiet ierīcē. Cepiet aplātu.

	Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi
P13	Cūkas kakla vai pleca cepetis	1.5 - 2 kg	  2; cepamais trauks uz restota plaukta Pievienojiet 200 ml šķidruma cepamajā traukā.
P14	Cūkgaļas plēstas strēmeles (lēnā gatavošana)	1.5 - 2 kg	  2; cepamā paplāte Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi, lai tā iegūtu vienlīdzīgu brūnumu.
P15	Cūkas mugura, svaiga	1 - 1.5 kg; 5-6 cm bieži gabali	  2; cepamais trauks uz restota plaukta Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet iekārtā.
P16	Cūkas ribas	2 - 3 kg; izmantojiet jēlas, 2-3 cm plānas cūkgaļas ribiņas	 3; cepamā panna Pievienojiet šķidrumu, lai aplātu pannas apakšu. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi.
P17	Jēra kāja ar kaulu	1.5 - 2 kg; 7-9 cm bieži gabali	  2; cepamais trauks uz cepamās paplātes Pievienojiet šķidrumu. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi.
P18	Vesela vista	1 - 1.5 kg; svaigi	 2;  200 ml; sautējamu terīne uz cepamās paplātes Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi, lai tā iegūtu vienlīdzīgu brūnumu.
P19	Vista, puse	0.5 - 0.8 kg	  3; cepamā paplāte
P20	Vistas krūtiņa	180 - 200 g katram gabalam	  2; sautējuma trauks uz restotā plaukta Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā.
P21	Vistas stilbiņi, svaigi	-	  3; cepamā paplāte Ja vistas kājiņas ir iepriekš marinētas, iestatiet zemāku temperatūru un gatavojiet tās ilgāk.
P22	Pīle, vesela	2 - 3 kg	  2; cepamais trauks uz restota plaukta Ievietojiet gaļu cepamajā traukā. Gatavošanas laika vidū apgrieziet pīli otrādi.
P23	Zoss, vesela	4 - 5 kg	  2; cepamā panna Ievietojiet gaļu cepamajā paplātē. Gatavošanas laika vidū apgrieziet zosi otrādi.
P24	Gaļas rulete	1 kg	  2; restotais plaukts
P25	Vesela zivs, grilēta	0.5 - 1 kg katrai zivij	  2; cepamā paplāte Pildiet zivi ar sviestu, garšvielām un garšaugiem.
P26	Zivs fileja	-	  3; sautējuma trauks uz restotā plaukta
P27	Siera kūka	-	 2;  28 cm savēlīkamā kūkas veidne uz restotā plaukta

Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi
P28 Ābolu kūka	-	  2;  100–150 ml; cepamā paplāte
P29 Ābolu tarte	-	 2; pīrāgu veidne uz restotā plaukta
P30 Ābolu pīrāgs	-	  2;  100–150 ml;  22 cm pīrāgu veidne uz restotā plaukta
P31 Braunijs	2 kg mīklas	 3; cepamā panna
P32 Mufini	-	  2;  100–150 ml; mafinu veidne uz restotā plaukta
P33 Kēkss	-	 2; kēksa veidne uz restotā plaukta
P34 Krāsni cepti kartupeļi	1 kg	 2; cepamā paplāte Novietojiet veselus nemizotus kartupeļus uz cepamās paplātes.
P35 Daiviņas	1 kg	 3; cepamā paplāte pārklāta ar cepamo papīru Sagrieziet kartupeļus gabaliņos.
P36 Grilēti jauktie dārzeņi	1 - 1.5 kg	 3; cepamā paplāte pārklāta ar cepamo papīru Sagrieziet dārzeņus gabaliņos.
P37 Kroketes, saldētas	0.5 kg	 3; cepamā paplāte
P38 Kartupeļi, saldēti	0.75 kg	 3; cepamā paplāte
P39 Gaļas / dārzeņu lazanja ar sausajām makaronu plāksnēm	1 - 1.5 kg	 2; sautējamā terīne uz restotā plaukta
P40 Kartupeļu sacepums (svaigi kartupeļi)	1 - 1.5 kg	 1; sautējuma trauks uz restotā plaukta Gatavošanas laika vidū apgrieziet ēdiena otrādi.
P41 Svaiga pica, plānā	-	  2;  100 ml; cepamā paplāte izklāta ar cepamo papīru
P42 Svaiga pica, biezā	-	  2; cepamā paplāte izklāta ar cepamo papīru
P43 Kišs	-	 2; cepamā veidne uz restotā plaukta
P44 Bagete / čabata / baltmaize	0.8 kg	  2;  150 ml; cepamā paplāte izklāta ar cepamo papīru Baltmaizei nepieciešams ilgāks laiks.
P45 Pilngraudu / rudzu / rupjmaize	1 kg	  2;  150 ml; cepamā paplāte pārklāta ar cepamo papīru / restotais plaukts

6.7 Mainīšana: Iestatījumi

1. Pagrieziet karsēšanas funkciju grozāmpogu uz .
2. Pagrieziet vadības grozāmpogu, lai atlasītu . Nospiediet OK.
3. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai atlasītu iestatījumu. Nospiediet OK.
4. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai pielāgotu vērtību. Nospiediet OK.
5. Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu pozīcijā Izslēgts, lai izietu no Izvēlne.

Izvēlne: 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

Iestatījums	Vērtība
05 Termozonde darbība	1 — trauksme + apturēšana, 2 — trauksme
06 Laika skaitīšana	Ieslēgts / Izslēgts
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. PAPILDFUNKCIJAS


7.1 Bloķēšana


Šī iespēja novērš nejaušas izmaiņas ierīces darbībā.

Aktivizējot ierīces lietošanas laikā, vadības panelis tiek bloķēts, nodrošinot ka netiek ietekmēti pašreizējie gatavošanas iestatījumi.

Aktivizējot laikā, kad ierīce netiek lietota, vadības panelis ir bloķēts, lai ierīce netīšām netiktu ieslēgta.

Nospiediet un turiet nospiestu  OK, lai ieslēgtu funkciju.



Atskan signāls.  — mirgo 3 reizes, kad ir ieslēgta bloķēšana.

 OK — nospiediet un turiet nospiestu, lai ieslēgtu funkciju.

7.2 Automātiskā izslēgšanās

Drošības nolūkos, kad karsēšanas funkcija ir aktīva un nekādi iestatījumi nav mainīti, ierīce

automātiski izslēgsies pēc noteikta laika perioda.

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

Ja plānojat izmantot karsēšanas funkciju ilgāk par ierīces automātisku izslēgšanās laiku, iestatiet gatavošanas laiku. Skatiet nodaļu "Pulksteņa funkcijas".

Automātiskā izslēgšanās nedarbojas ar šādām funkcijām: Apgaismojums (lampa), Termozonde, Atliktā starta laiks.

8. PULKSTEŅA FUNKCIJAS

8.1 Pulksteņa funkciju apraksts

	Kā iestatīt pulksteni, kurš rāda pašreizējo laiku.
Diennakts laiks	
	Laika atskaites taimera iestatīšana. Beidzoties iestatītajam laikam, atskan skaņas signāls, un karsēšanas funkcija neietekmē cepeškrāsns darbību.
Laika atgādinājums	
	Lai iestatītu gatavošanas ilgumu. Beidzoties taimerī iestatītajam laikam, atskan skaņas signāls, un karsēšanas funkcija automātiski izslēdzas.
Gatavošanas laiks	
	Ēdiena gatavošanas sākuma un/vai beigu atlikšana.
Atliktā starta laiks	
	Kā parādīt ierīces darbošanās ilgumu. Maksimālais ir 23 st 59 min. Šī funkcija neietekmē cepeškrāsns darbību.
Laika skaitīšana	

8.2 Iestatījums: Laika atgādinājums



1. Nospiediet .



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.

8.3 Iestatījums: Gatavošanas laiks






1. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai atlasītu karsēšanas funkciju un iestatītu temperatūru.
2. Nospiediet  līdz displejā parādās : 0:00 un .
3. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai iestatītu Gatavošanas laiks.
4. Nospiediet **OK**. Taimeris nekavējoties uzsāk laika atskaiti.

5. Kad beidzas iestatītais laiks, nospiediet **OK** un pagrieziet karsēšanas funkciju kontrolslēdzi izslēgtā pozīcijā.

8.4 Iestatījums: Atliktā starta laiks





1. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai atlasītu karsēšanas funkciju un iestatītu temperatūru.
2. Nospiediet  līdz displejā parādās :  un **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.
7. Kad beidzas iestatītais laiks, nospiediet **OK** un pagrieziet karsēšanas funkciju kontrolslēdzi izslēgtā pozīcijā.

8.5 Iestatījums: 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 Laika skaitīšanu.
5. Nospiediet **OK**.

8.6 Iestatījums: Diennakts laiks

1. Pagrieziet karsēšanas funkciju kontrolslēdzi uz , lai ievadītu Izvēlne.
2. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai atlasītu  / Diennakts laiks. Skatiet nodaļu "Ikdienas lietošana", Izvēlne: Iestatījumi.
3. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai iestatītu pulksteni.

4. Nospiediet OK.

9. PAPILDPIEDERUMU IZMANTOŠANA

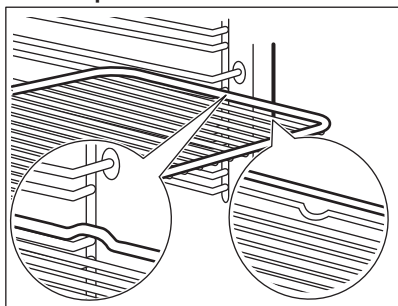
⚠ BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

9.1 Papildpiederumu ievietošana

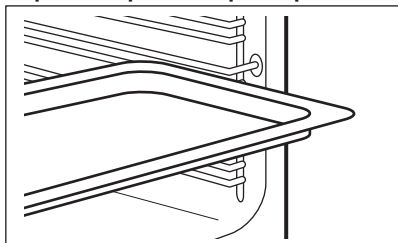
Neliela iedobe augšpusē palielina drošību. Šīs iedobes arī palīdz novērst savēršanos. Augstā mala ap plauktu neļauj ēdiena gatavošanas traukiem noslidēt no plaukta.

Restots plaukts



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

Cepamā Paplāte / Cepamā panna




Iebīdīet cepamo paplāti starp plauktu atbalsta režģa vadotnēm.

9.2 Termozonde

Tas mēra temperatūru ēdiena iekšienē.

Iespējams iestatīt divu veidu temperatūras:

- °C – temperatūra ierīces iekšpusē. Tai jābūt vismaz 25 °C augstākai nekā ēdiena iekšējai temperatūrai.
-  – 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

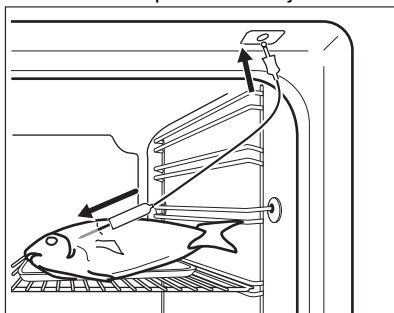
⚠ BRĪDINĀJUMS!

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 zivis

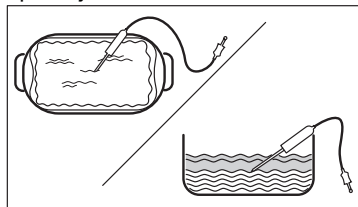
Ievietojiet visu termozondes adatu gaļas vai zivs centrā pašā biezākajā vietā.



Sautējums terīnē

Ievietojiet termozondes smaile galu tieši sautējuma vidū. Cepšanas laikā termozonde jānostabilizē nekustīgā pozīcijā. Lai to panāktu, ievietojiet to cietā ēdiena sastāvdaļā. Izmantojiet cepamā

trauka malu, lai atbalstītu termozondes silikona rokturi. Termozondes gals nedrīkst pieskarties cepamā trauka apakšējai virsmai.



4. Ievietojiet temperatūras sensora spraudni ligzdā, kas atrodas ierīces iekšpusē. 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. Pārbaudiet, vai ēdiens ir gatavs. Pagariniet gatavošanas laiku pēc nepieciešamības.
7. Izņemiet termozondi no ligzdas un izņemiet ēdienu no ierīces.

10. PADOMI UN IETEIKUMI

10.1 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.

Skaitiet cepšanas pozīcijas no cepeškrāsns apakšas.

Ja nevarat atrast iestatījumus konkrētai receptei, meklējiet tai līdzīgu.

Lai uzzinātu enerģijas taupīšanas padomus, skatiet nodaļu "Energofektivitāte".

Tabulās izmantotie simboli:

	Ēdiena veids
	Karsēšanas funkcija
	Temperatūra

	Papildpiederums
	Plaukta līmenis
	Gatavošanas laiks (min)





10.2 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

10.3 Ventilatora kars. ar mitrumu






Labāka rezultāta gūšanai ievērojiet laikus, kas uzskaitīti tabulā.

		°C		
Smalkmaizītes, 16 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	180	2	20 - 30
Maizītes, 9 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	180	2	30 - 40
Pica, saldēta, 0,35 kg	Restots plaukts	220	2	10 - 15
Rulete	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	170	2	25 - 35
Šok. kūkss ar riek- stiem	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	175	3	25 - 30
Sufflē, 6 gabali	keramikas ramekini uz restotā plaukta	200	3	25 - 30
Biskvītūkas pīrāga pamatne	forma ar līdzenu pamatni uz restotā plaukta	180	2	15 - 25
Biskvītūka ar pildīju- mu	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 plauk- ta	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
Sājā mīkla, 20 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	180	2	25 - 30
Smiļšu 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 plauk- ta	200	3	25 - 30

		°C		
Vidusjūras dārzeņi, 0,7 kg	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	180	4	25 - 30

10.4 Informācija pārbaudes iestādēm

Pārbaudes saskaņā ar IEC 60350-1.

				°C	
Kūciņas, 20 paplātē	Augš./Apakškarsēšana	Cepamā Pa- plāte	3	170	20 - 35
Kūciņas, 20 paplātē	Karsēšana ar ventilatoru	Cepamā Pa- plāte	3	150 - 160	20 - 35
Kūciņas, 20 paplātē	Karsēšana ar ventilatoru	Cepamā Pa- plāte	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
Biskvītkūka bez taukvie- lām, kūkas veidne Ø 26 cm ¹⁾	Augš./Apakškarsēšana	Restots plaukts	2	170	40 - 50
Biskvītkūka bez taukvie- lām, kūkas veidne Ø 26 cm ¹⁾	Karsēšana ar ventilatoru	Restots plaukts	2	160	40 - 50
Biskvītkūka bez taukvie- lām, kūkas veidne Ø 26 cm ¹⁾	Karsēšana ar ventilatoru	Restots plaukts	2 un 4	160	40 - 60
Smilšu mīkla	Karsēšana ar ventilatoru	Cepamā Pa- plāte	3	140 - 150	20 - 40
Smilšu mīkla	Karsēšana ar ventilatoru	Cepamā Pa- plāte	2 un 4	140 - 150	25 - 45
Smilšu mīkla	Augš./Apakškarsēšana	Cepamā Pa- plāte	3	140 - 150	25 - 45
Karstmaize ¹⁾	Grils	Restots plaukts	4	maks.	1 - 5

¹⁾ Iepriekš sakarsējiet ierīci 10 minūtes.

11. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

11.1 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

- Izfīriet ierīces iekšpusi pēc katras lietošanas reizes. Tāvu vai citu pārtikas palieku uzkrāšanās var izraisīt ugunsgrēku.
- Ierīces iekšpusē un uz stikla durvju paneļiem var uzkrāties kondensāts. Lai samazinātu kondensāciju, pirms gatavošanas iepriekš uzkaršējiet ierīci 10 minūtes. Neuzglabāiet 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 iemērkta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli. Nemazgājiet papildpiederumus trauku mazgājamajā mašīnā.
- Neļūriet piedegumdrošos papildpiederumus ar abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem vai asiem priekšmetiem.

11.2 Cepeškrāsns iekšpuses padziļinājuma tīrīšana

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



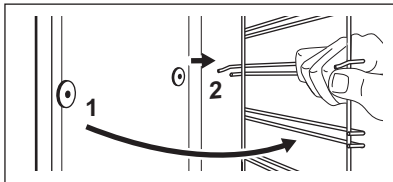
Funkcijai: SteamBake fīriet cepeškrānsi ik pēc 5–10 gatavošanas cikliem.

1. Ielejiet cepeškrāsns tilpnes padziļinājumā 250 ml baltā etiķa vai citronskābes. Lietojiet etiķi bez piedevām, kura skābes koncentrācijas līmenis nepārsniedz 6 %.
2. Ļaujiet etiķim izšķīdināt kaļķakmens nogulsnes 30 minūtes istabas temperatūrā.
3. Tīriet cepeškrāsns tilpni ar siltu ūdeni un mīkstu drānu.

11.3 Plauktu balstu

Izņemiet plauktu balstus, lai izfīrītu ierīci.

1. Izslēdziet ierīci un uzgaidiet, līdz tā atdziest.
2. Pavelciet plauktu atbalstu priekšējo daļu nost no sānu sienas.
3. Pavelciet plaukta balsta aizmugurējo daļu nost no sānu sienas un izņemiet to.



4. Uzstādiet plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā. Teleskopiskās vadotnes atlikušajām tapām jābūt vērstiem uz priekšu.

11.4 Pirolītiskā tīrīšana

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Pastāv apdedzināšanās risks.


⚠ UZMANĪBU!

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


Neaktivizējiet funkciju, ja cepeškrāsns durvis nav pilnīgi aizvērtas.

1. Pārbaudiet, vai ir ierīce ir auksta.
2. Izņemiet visus papildpiederumus.
3. Nofīriet cepeškrāsns iekšējo apakšpusi un durvju stikla iekšpusi ar siltu ūdeni, mīkstu drānu un maigu tīrīšanas līdzekli.
4. Pagrieziet karsēšanas funkciju kontrolslēdzi uz , lai ievadītu Izvēlne.
5. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai atlasītu , un nospiediet OK.

Tīrīšanas programma	Darb. laiks
C1 - Viegla tīrīšana	1 h
C2 - Vidēji intensīva tīrīšana	1 h 30 min

6. Pagrieziet temperatūras kontrolslēdzi, lai atlasītu tīrīšanas programmu, un nospiediet OK.
7. Nospiediet OK, lai uzsāktu tīrīšanu. Kad sākas tīrīšanas programma, ierīces durvis ir bloķētas un apgaismojums ir izslēgts. Līdz durvju atbloķēšanai displejā redzams .
8. Pēc tīrīšanas pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu izslēgtā pozīcijā.
9. Uzgaidiet, līdz ierīce ir atdzisusi un durvis tiek atbloķētas. Tīriet cepeškrāsns iekšpusi ar mīkstu drānu un ūdeni.

11.5 Tīrīšanas atgādinājums

Kad displejā mirgo  pēc gatavošanas sesijas, ierīce atgādina, ka nepieciešama pirolītiskā tīrīšana. Jūs varat atgādinājumu izslēgt apakšizvēlnē: lestatījumi. Skatiet sadaļu "Ikdienas lietošana", Nomaīņa: lestatījumi.

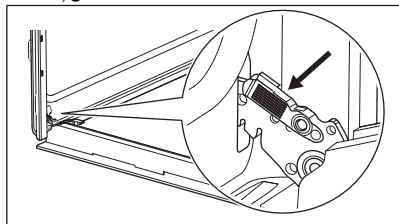
11.6 Durvju noņemšana un uzstādīšana

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.

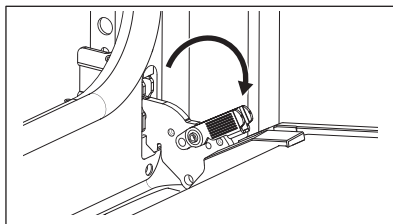
UZMANĪBU!

Nelietojiet cepeškrāsns bez stikla paneļiem.

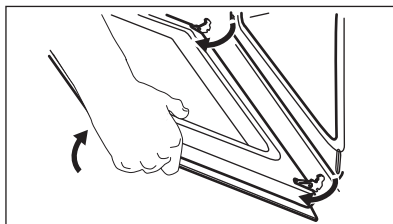
1. Atveriet durvis līdz galam un turiet abas eņģes.



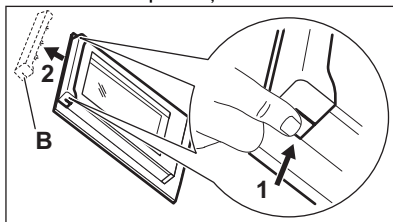
2. Paceliet un velciet aizslēgus uz aizmuguri, līdz tie noklikšķ.



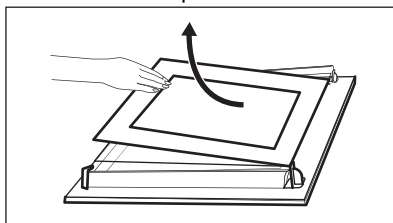
3. Aizveriet cepeškrāsns durvis pusatvērtā stāvoklī līdz pirmajai atvēršanas pozīcijai. Tad paceliet un pavelciet, lai izceltu ārā durvis.



4. Novietojiet durvis uz stabilas virsmas, kas pārklāta ar mīkstu drānu.
5. Turiet durvju augšdaļā esošo apmali **B** no abām pusēm un bidiet 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 izsīdētu ārā no balsta pilnībā.

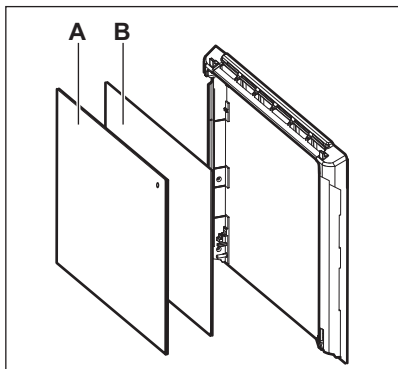


- Notīriet stikla paneļus ar ūdeni un ziepēm. Uzmanīgi nosusiniet stikla paneļus. Nemazgājiet stikla paneļus trauku mazgājamajā mašīnā.
- Pēc tīrīšanas uzstādiet stikla paneļus un cepeškrāsns durvis.

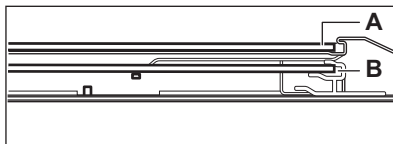
Ja durvis ir uzstādītas pareizi, aizverot aizslēgus, jūs dzirdēsiet klikšķi.

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.



11.7 Spuldzes maiņa

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Elektrošoka risks.
Lampa var būt karsta.

- Izslēdziet ierīci un uzgaidiet, līdz tā atdziest.
- Atvienojiet ierīci no strāvas padeves.
- Novietojiet drānu uz cepeškrāsns grīdas.

⚠ UZMANĪBU!

Vienmēr turiet halogēna spuldzi ar drānu, lai tauku paliekas nepiedegtu uz spuldzes.

Aizmugures lampa

- Pagrieziet stikla pārsegu, lai to izņemtu.
- Noīriet stikla pārsegu.
- Nomainiet cepeškrāsns lampu ar piemērotu 300 °C siltumizturīgu cepeškrāsns lampu.
- Ievietojiet stikla pārsegu.

12. PROBLĒMRISINĀŠANA

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

12.1 Ko darīt, ja...

Problēma	Pārbaudiet, vai...
ierīci nevar ieslēgt vai lietot.	ierīce ir pareizi pieslēgta strāvas padevei.
ierīce neuzsilst.	Deaktivizēta automātiskās izslēgšanās funkcija.
ierīce neuzsilst.	ierīces durvis ir aizvērtas.
ierīce neuzsilst.	Izdedzis drošinātājs.

Problēma	Pārbaudiet, vai...
Ierīce neuzsilst.	Bloķēšana ir atslēgta.
Apgaismojums ir izslēgts.	Ir aktivizēts Ventilatora kars. ar mitrumu.
Nestrādā lampiņa.	Spuldze ir izdegusi.
Nedarbojas funkcija Termozonde.	Termozonde spraudnis ir pilnībā ievietots ligzdā.
Err C2	Jūs izņēmtāt 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.
No cepeškrāsns tilpnes reljefa tek ūdens.	Cepeškrāsns tilpnes reljefā ir pārāk daudz ūdens.



Ja displejā redzams šajā tabulā neiekļauts kļūdas kods, izslēdziet mājojļa elektrosistēmas drošinātāju un atkārtoti ieslēdziet ierīci. Ja kļūdas kods atkārtoti parādās displejā, sazinieties ar autorizēto servisa centru.

12.2 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.):

13. ENERGOEFEKTIVITĀTE

13.1 Produkta informācijas lapa un produkta informācija atbilstoši ES Enerģijas marķējuma un ekodizaina noteikumiem

Piegādātāja nosaukums	Electrolux
Modeļa identifikācija	EOD6P77WX 949499865 EOD6P77WZ 949499863 KODDP77WX 949499864
Energoefektivitātes indekss	81.2
Energoefektivitātes klase	A+
Energopatēriņš pie standarta jaudas slodzes tradicionālajā režīmā	0.93 kWh/ciklā
Energopatēriņš pie standarta jaudas slodzes piespiedu ventilatora režīmā	0.69 kWh/ciklā

Kameru skaits	1	
Siltuma avots	Elektrība	
Skalums	72 l	
Cepeškrāsns veids	Iebūvējama cepeškrāsns	
Svars	EOD6P77WX	31.9 kg
	EOD6P77WZ	31.6 kg
	KODDP77WX	32.5 kg

IEC/EN 60350-1 — Elektroierīces gatavošanai mājāsaimniecībā — 1. daļa: Plītis, cepeškrāsns, tvaika cepeškrāsns un grīli — veikspējas mērīšanas metodes.

13.2 Elektroenerģijas taupīšanas padomi

Tālāk norādīto padomu ievērošana palīdzēs ietaupīt enerģiju ierīces lietošanas laikā.

Pārbaudiet, vai ierīces darbības laikā tās durvis ir pareizi aizvērtas. Gatavošanas laikā neviriniet ierīces durvis pārāk bieži.

Raugieties, lai durvju blīve būtu tīra, un gādājiet, lai tā būtu labi nofiksēta savā pozīcijā.

Izmantojiet metāla traukus un tumšus, neatstarojošus traukus un konteinerus, lai uzlabotu elektroenerģijas taupīšanu.

Pirms gatavošanas iepriekš neuzkarsējiet ierīci, ja vien tas nav īpaši norādīts.

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

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 siltumu, lai saglabātu ēdiena siltumu vai uzsildītu citus ēdienus.

Izslēdzot ierīci, displejā tiek attēlots atlikušais siltums.

Ēdiena siltuma uzturēšana

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

Gatavošana ar izslēgtu cepeškrāsns apgaismojumu


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


Ventilatora kars. ar mitrumu

Šī funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā.

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

14. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

Nododiet otrreizējai pārstrādei materiālus ar simbolu . Ievietojiet iepakojuma materiālus atbilstošajos konteineros no 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

otreizējās pārstrādes punktā vai sazinieties
ar vietējo pašvaldību.

Jus sveikina „Electrolux“! Dėkojame, kad pasirinkote mūsų prietaisą.



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

www.electrolux.com/support

Galimi pakeitimai.

TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	169
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....	171
3. GAMINIO APRAŠYMAS.....	174
4. VALDYMO SKYDELIS.....	174
5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ.....	175
6. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	176
7. PAPILDOMOS FUNKCIJOS.....	181
8. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS.....	182
9. PRIEDŲ NAUDOJIMAS.....	183
10. PATARIMAI.....	184
11. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	187
12. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....	190
13. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	191
14. APLINKOS APSAUGA.....	192

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.

- Vaikus būtina nuolat prižiūrėti ir užtikrinti, kad jie nežaistų su buitinais prietaisais ar juos valdančia programėle mobiliuosiuose įrenginiuose.
- 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, sodybose ar kitoje panašioje aplinkoje, kur prietaiso naudojimo intensyvumas neviršija buitinio (vidutinio) 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.
- Neįrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės mūsų svetainėje pateikta montavimo instrukcija.
- Visada būkite atsargūs, kai perkeliate prietaisą, nes jis yra sunkus. Visada mūvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždarą avalynę.
- Netraukite šio prietaiso už rankenos.
- Įrenkite prietaisą saugioje ir tinkamoje vietoje, atitinkančioje įrengimo reikalavimus.
- Būtiną paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelių.
- Prieš montuodami prietaisą patikrinkite, ar prietaiso dureles galima laisvai atidaryti.

2.2 Elektros prijungimas

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sukelti gaisrą ir gauti elektros smūgį.

- Visus elektros prijungimus privalo atlikti kvalifikuotas elektrikas.
- Prietaisą privaloma įžeminti.
- Įsitinkinkite, 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 neliesų ir nebūtų arti prietaiso durelių arba nišos po prietaisu, ypač kai jis veikia arba durelės yra karštos.

- Dalių su įtampa ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgių turi būti pritvirtinta taip, kad nebūtų galima nuimti be įrankių.
- Elektros kištuką į tinklo lizdą junkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą. Įsitikinkite, kad įrengus prietaisą, elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.
- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinęs, nejunkite kištuko.
- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už maitinimo laido. Visada traukite paėmę už elektros kištuko.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), žeminimo 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 bendrąjį prietaiso vardinėje lentelėje nurodytą galią. Taip pat atitinkamą informaciją rasite lentelėje:

Bendroji galia (W)	Laido skerspjūvis (mm ²)
iki 1380	3x0.75
iki 2300	3x1
iki 3680	3x1.5

Žeminimo 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 sprogo pavojus.

- Nebandykite pakeisti šio prietaiso techninių savybių.
- Pasirūpinkite, kad ventiliacinės angos nebūtų užblokuotos.
- Nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.
- Po kiekvieno naudojimo prietaisą išvalykite.
- Atidarydami veikiančio prietaiso dureles būkite atsargūs. Iš vidaus gali išsiveržti įkaitintas oras.
- Nelieskite prietaiso drėgnomis rankomis arba jei prietaisas liečiasi su vandeniu.
- Nespauskite atidarytų durelių.
- Nenaudokite prietaiso, kaip darbinio paviršiaus ar daiktams laikyti.
- Atsargiai atidarykite prietaiso dureles. Naudojant maisto produktus su alkoholiu, gali susidaryti alkoholio ir oro mišinys.
- Atidarydami dureles pasirūpinkite, kad šalimais nebūtų kibirkščių ar atviros ugnies šaltinių.
- Konservavimui visada naudokite tik tam tinkamus stiklainius ir indus.
- Šalia prietaiso, į prietaisą arba ant jo nedėkite degių medžiagų arba degiomis medžiagomis sudrėkintų daiktų.
- Nesidalykite savo „Wi-Fi“ slaptažodžiu.

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Emalės apsauga nuo pažeidimų ir išblukimo:
 - Nedėkite orkaitėms skirtų indų ar kitų objektų tiesiai ant prietaiso dugno.
 - Nedėkite aliuminio folijos tiesiai ant prietaiso ertmės dugno;
 - Nepilkite vandens tiesiai į įkaitusį prietaisą.
 - Nelaikykite prietaise paruoštų drėgnų patiekalų ir maisto produktų.
 - Būkite atsargūs montuodami arba išimdami prietaiso priedus.
- Emalio ar 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 Prižiūra ir valymas

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižaloti, sukelti gaisrą ir sugadinti prietaisą.

- Prieš vykdydami prižiūros 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 prižiūros centrą.
- Būkite atsargūs, kai išimate prietaiso dureles. Durelės yra sunkios!
- Reguliariai valykite prietaisą, kad apsaugotumėte paviršių nuo nusidėvėjimo.
- Valykite prietaisą drėgna, minkšta šluoste. Naudokite tik neutralius ploviklius. Nenaudokite šveičiamųjų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių grandyklių.
- Jeigu naudojate orkaitės purškiklį, laikykitės ant pakuotės pateiktų saugumo nurodymų.

2.5 Pirolizinis valymas

ĮSPĖJIMAS!

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

- Prieš pirolizinį valymą ir pirminį įkaitinimą iš orkaitės išimkite:
 - maisto likučius, išsipytus 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, neprieiskite prie prietaiso vaikų. Prietaisas pirolizinio valymo metu labai įkaista, o iš ventiliacijos angų sklinda įkaitęs oras.
- Pirolizinis 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.
- Pirolizinio valymo metu ir jam pasibaigus nepilkite ant orkaitės durelių vandens, kad nesugadintumėte stiklinių dalių.
- Pirolizinių orkaitių generuojami garai / sudeginto maisto dūmai žmonėms, įskaitant vaikus ar sveikatos sutrikimų turintiems asmenims, nėra kenksmingi.
- Pirolizinio 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.
- Pirolizinio valymo metu aukšta temperatūra gali pažeisti puodų, keptuvių, skardų ir kt. priemonių nepridegančius paviršius ir gali išsiskirti nedidelis kiekis kenksmingų garų.

2.6 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.

2.7 Paslauga

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

2.8 Išmetimas

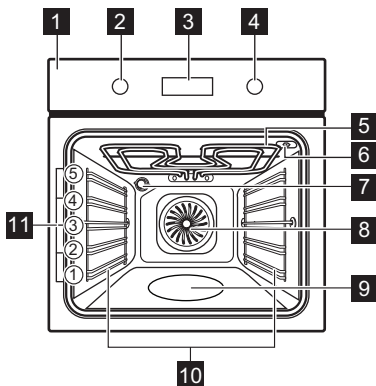
⚠ ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

- Norėdami sužinoti, kaip tinkamai utilizuoti prietaisą, susisiekite su atitinkama savivaldybės įstaiga.
- Ištraukite laido kištuką iš elektros tinklo lizdo.
- Nupjaukite maitinimo laidą prie pat prietaiso ir tinkamai utilizuokite.

3. GAMINIO APRAŠYMAS

3.1 Bendroji apžvalga



- 1** Valdymo skydelis
- 2** Kaitinimo funkcijų nustatymo rankenėlė
- 3** Ekranas
- 4** Valdymo rankenėlė
- 5** Šildymo elementas
- 6** Maisto termometro lizdas
- 7** Lemputė

- 8** Ventilatorius
- 9** Orkaitės vidaus įduba
- 10** Lentynos atrama, išimama
- 11** Vietos lentynoje

3.2 Priedai


- **Grotelės**
Pyragų kepimo formoms, orkaitės indams, kepsnių ir kitiems maisto ruošimo indams.
- **Kepimo skarda**
Drėgniems pyragams, kepiniams, duonai, dideliems kepsniams, šaldytiems produktams ir varvantiems skysčiams surinkti, pvz., riebalams, maistą kepant ant vielinės lentynėlės.
- **Grilio / skrudinimo skarda**
Kepti ir skrudinti arba riebalams surinkti.
- **Maisto termometras**
Skirta kontroliuoti maisto ruošimą atsižvelgiant į temperatūrą maisto produkto viduje.
- **Teleskopiniai bėgeliai**
Kad padėklus ir grotelės būtų lengviau įdėti ir išimti.

4. VALDYMO SKYDELIS





4.1 Prietaiso įjungimas ir išjungimas

Kad įjungtumėte prietaisą:

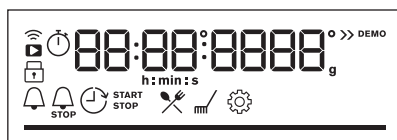
1. Spustelėkite reguliatorius. Regulatoriai išsitrauks.
2. Pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę, kad pasirinktumėte.

3. Pasukite valdymo reguliatorių, kad pakeistumėte nustatymą. Kai prietaisą norėsite išjungti, pasukite kaitinimo funkcijų reguliatorių į išjungimo padėtį .


4.2 Valdymo skydelio apžvalga

	Paspauskite, kad nustatytumėte laikmačio funkcijas.
	Paspauskite ir palaikykite, kad įjungtumėte funkciją: Greitasis įkaitinimas.
	Paspauskite, kad įjungtumėte ar išjungtumėte prietaiso lemputę.
	Norėdami pakeisti nustatytą patiekalo kepimo temperatūrą, spauskite: Maisto termometras
OK	Paspauskite mygtuką, kad patvirtintumėte pasirinkimą.

4.3 Ekranas indikatoriai



Ekranas su pagrindinėmis funkcijomis.

	Prietaisas yra užrakintas.
	Submenui: Kepimo vadovas.
	Submenui: Valymas.
	Submenui: Nustatymai
	Greitas įkaitinimas – įjungta.
	Įjungta ruošimo garuose funkcija.
	Maisto termometras – įjungta.
	Laikmatis – įjungta.
	Kepimo laikas – įjungta.
	Atidėto paleidimo laikas – įjungta.
	Laikmatis – įjungta.
	„Wi-Fi“ ryšys – įjungta.
	Nuotolinis valdymas – įjungta.
	Progreso juosta rodo, kada prietaisas pasiekia nustatytą temperatūrą arba kada baigiasi maisto gaminimo trukmė.

5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ

ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

5.1 Laiko nustatymas



Pirmą kartą prijungę prietaisą prie elektros maitinimo šaltinio palaukite, kol valdymo skydelyje pamatysite: **00:00**.

1. Pasukite reguliatorių, kad nustatytumėte laiką.
2. Paspauskite OK.

5.2 Pirminis išankstinis įkaitinimas ir valymas



Prieš naudodami ir dėdami maistą pirmą kartą, pakaitinkite tuščią prietaisą. Prietaisas

gali skleisti nemalonų kvapą ir dūmus. Išankstinio įkaitinimo metu vėdinkite patalpą.

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. Išjunkite prietaisą ir palaukite kol atvės.
5. Prietaisą ir jo priedus valykite tik mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens ir švelnaus ploviklio tirpale.
6. Sudėkite priedus ir išimamas lentynų atramas atgal į jų pradines padėtis.

5.3 Belaidis ryšys

Prietaisui prijungti jums reikės:

- Internetinio belaidžio ryšio.
 - Mobilaus prietaiso, prijungto prie to paties belaidžio tinklo.
1. Norėdami atsisiųsti programėlę, nuskaitykite QR kodą ant naudotojo vadovo galinio viršelio. Taip pat programėlę galite atsisiųsti iš programėlių parduotuvės.
 2. Vadovaukitės programėlės nurodymais.
 3. Kaitinimo funkcijų valdymo rankenėle pasirinkite .
 4. Pasukite valdymo rankenėlę, kad pasirinktumėte  / „Wi-Fi“ ryšys. Įjunkite arba išjunkite. Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“. Pakeitimas: Nuostatos.



Siekiant užtikrinti saugumą, nuotolinis valdymas po 24 val išsijungia automatiškai. Jei reikia, registraciją pakartokite.

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

5.4 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).

6. KASDIENIS NAUDOJIMAS



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

6.1 Kaitinimo funkcijos



Karšto oro srautas

Kepti mėsą ir pyragus. Nustatykite žemesnę temperatūrą nei pasirinkę viršutinio / apatinio kaitinimo funkciją, nes ventiliatorius tolygiai paskirsto kaitrą orkaitės viduje.



Apatinis + viršutinis kaitinimas

Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje.



SteamBake

Drėgmei padidinti ruošiant maistą. Išgauti tinkamą spalvą ir traškią plutelę. Skirta pašildomiems patiekalams suteikti sultingumo.



Šaldytas maistas

Traškiems pusfabrikačiams ruošti, pvz., gruzdintoms bulvytėms, keptoms bulvytėms ar rytietiškiems suktinukams.



Picos programa

Tinka kepti picą ir kitus patiekalus, kuriems reikalingas kaitinimas iš apačios.



Apatinis kaitinimas

Intensyviai skrudinti ir traškiam pagrindui. Naudokite žemiausią lentynos padėtį.



Drėgnas konvek. kepimas

Ši funkcija ruošiant maistą padeda taupyti energiją. Naudojantis šia funkcija temperatūra prietaise gali skirtis nuo nustatytos. Išnaudojamas perteklinis karštis. Kaitinimo galią galima sumažinti. Daugiau informacijos rasite skyriuje „Kasdienis naudojimas“, Pastabos apie: Drėgnas konvek. kepimas.



Grilis

Ploniems maisto gabalėliams ir duonos skrebučiams kepti grilyje.



Terminis kepintuvais

Skirta didesniems mėsos arba paukštienos su kaulais gabalams kepti viename lygyje. Apkepams ruošti ir skrudinti.



Kai kurių kaitinimo funkcijų metu, temperatūrai nukritus žemiau 80 °C, lemputė gali išsijungti automatiškai.

6.2 Pastabos: Drėgnas konvek. kepimas

Ši funkcija naudota vertinant energijos sąnaudų efektyvumo klasę ir atitikimą ekologiniams reikalavimams (kaip numato EU 65/2014 ir EU 66/2014). Patikros pagal: IEC/EN 60350-1.

Gaminant maistą orkaitės durelės turi būti uždarytos, kad funkcija nebūtų nutraukta ir veiktu efektyviausiai.

Naudojant šią funkciją, lemputė automatiškai išsijungs po 30 sekundžių.


Nurodymus dėl maisto gaminimo rasite skyriuje „Patarimai“, Drėgnas konvek. kepimas. Rekomendacijas, kaip taupyti energiją, rasite skyriuje „Energijos efektyvumas“, „Energijos taupymo patarimai“.

6.3 Nustatymas: Kaitinimo funkcijos

1. Norėdami pasirinkti kaitinimo funkciją, pasukite kaitinimo valdymo rankenėlę.
2. Valdymo rankenėle nustatykite temperatūrą.

6.4 Nuostata: Maisto gaminimas garuose

Patikrinkite, ar atvėsusios prietaiso durelės.


1. Įpilkite į orkaitės vidaus įdubą 250 ml vandens iš čiaupo. Nepildykite orkaitės vidaus įdubos, kai gaminate maistą arba kai orkaitė yra įkaitusi.
2. Norėdami pasirinkti kaitinimo funkciją , pasukite kaitinimo valdymo rankenėlę.
3. Pasukite valdymo rankenėlę temperatūrai nustatyti.
4. Pakaitinkite tuščią orkaitę 10 min, kad padidėtų drėgmė.




5. Įdėkite maistą į prietaisą. Pasibaigus maisto ruošimo ciklui:

- Pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį, kad išjungtumėte prietaisą.
- Atsargiai atidarykite dureles. Išsiveržusi drėgmė gali sukelti nudegimus.
- Patikrinkite, ar atvėsusios prietaiso durelės. Pašalinkite likusį vandenį iš orkaitės vidaus įdubos.

6.5 Įvedimas: Meniu

Atverkite meniu, kad galėtumėte pasirinkti kepimo vadovą ar nustatymus.



1. Pasukite kaitinimo funkcijų nustatymo rankenėlę į  padėtį.

Ekrane matysite , , .



2. Norėdami atverti submeniu, valdymo rankenėle pasirinkite jo piktogramą. Paspauskite OK.



6.6 Nuostata: Kepimo vadovas

Kepimo vadovas antrinį meniu sudaro konkrečioms patiekalams sukurtos programos. Programos paleidžiamos su atitinkamai parinktais nustatymais. Gaminimo metu galite keisti programas laiką ir temperatūrą.










1. Pasukite kaitinimo funkcijų nustatymo rankenėlę į  padėtį.
2. Valdymo rankenėle pasirinkite . Paspauskite OK.
3. Valdymo rankenėle pasirinkite patiekalą (pvz., P1). Paspauskite OK.
4. Sudėkite maistą į prietaisą. Paspauskite OK.
5. Funkcijai pasibaigus patikrinkite, ar maistas tinkamai paruoštas. Jei reikia, pratęskite maisto gaminimo trukmę.

























Submenui: Kepimo vadovas































Paiškinimas	
	Kad galėtumėte naudotis šia funkcija, turite prijungti maisto termometrą. Žr. skyrių „Priedų naudojimas“.
	Jei norite naudoti ruošimo garuose funkciją, pripildykite orkaitės vidaus įdubą vandeniu.













Paiškinimas	
	Prieš pradėdami gaminti maistą prietaisą įkaitinkite.
	Lentynėlės lygis. Žr. skyrių „Gaminio aprašymas“.

Ekrane rodomas **P** ir patiekalo **numeris**, kurį rasite lentelėje.



Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai
P1 Jautienos kepsnys, lengvai iškeptas		
P2 Jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas	1 - 1.5 kg; 4–5 cm storio gabalai	  2: kepimo skarda Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą.
P3 Jautienos kepsnys, gerai iškeptas		
P4 Kepsnys, vidutiniškai iškeptas	180 - 220 g vienam gabalui; 3 cm storio griežiniai	   3: patiekalo kepimas ant vielinės lentynėlės Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą.
P5 Jautienos kepsnys / troškiny (antrekotas, šlaunies kepsnys, storas paslėpnis)	1.5 - 2 kg	  2: patiekalo kepimas ant vielinės lentynėlės Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Pridėti skysčio. Įdėkite į prietaisą.
P6 Jautienos kepsnys, lengvai iškeptas (kepimas žemoje temperatūroje)		
P7 Jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas (kepimas žemoje temperatūroje)	1 - 1.5 kg; 4–5 cm storio gabalai	  2: kepimo skarda Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą.
P8 Jautienos kepsnys, gerai iškeptas (kepimas žemoje temperatūroje)		

Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai
P9 Jautienos filė, lengvai iškepta (kepimas žemoje temperatūroje)		
P10 Jautienos filė, vidutiniškai iškepta (kepimas žemoje temperatūroje)	0.5 - 1.5 kg; 5–6 cm storio gabalai	  2; kepimo skarda Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą.
P11 Jautienos filė, gerai iškepta (kepimas žemoje temperatūroje)		
P12 Veršienos kepsnys (pvz., nugarinė)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm storio gabalai	  2; patiekalo kepimas ant vielinės lentynėlės Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Pridėti skysčio. Įdėkite į prietaisą. Uždegtas kepsnys.
P13 Kiaulienos sprandinės arba nugarinės kepsnys	1.5 - 2 kg	  2; patiekalo kepimas ant vielinės lentynėlės Į kepamą patiekalą įpilkite 200 ml skysčio.
P14 Plėšytai kiaulienai (ruošimas žemoje temperatūroje)	1.5 - 2 kg	  2; kepimo skarda Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, mėsą apverskite, kad vienodai paskrustų.
P15 Kiaulienos nugarinė, šviežia	1 - 1.5 kg; 5–6 cm storio gabalai	  2; patiekalo kepimas ant vielinės lentynėlės Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą.
P16 Kiaulienos šonkauliukai	2 - 3 kg; naudokite šviežius, 2–3 cm storio šonkauliukus	 3; gili keptuvė Įpilkite skysčio, kad padengtų patiekalo apačią. Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, mėsą apverskite.
P17 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.
P18 Visas viščiukas	1 - 1.5 kg; švieži	 2;  200 ml; troškinyms ant kepimo padėklo Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, paukštinę apverskite, kad vienodai paskrustų.
P19 Viščiukas, pusė	0.5 - 0.8 kg	  3; kepimo skarda
P20 Viščiuko krūtinėlė	180 - 200 g gabaliu	   2; kepkite patiekalą ant vielinės lentynėlės Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje.
P21 Viščiukų šlaunelės, atvės.	-	  3; kepimo skarda Jei viščiuko šlaunelės užmarinavote, pasirinkite žemesnę temperatūrą ir kepkite ilgiau.
P22 Visa antis	2 - 3 kg	  2; patiekalo kepimas ant vielinės lentynėlės Įdėkite mėsą į kepimo indą. Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, antį apverskite.

	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai
P23	Visa žąsis	4 - 5 kg	  2; gili keptuvė [dėkite mėsą į gilią keptimo skardą. Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, žąsį apverskite.]
P24	Mėsos vyniotinis	1 kg	  2; vielinė lentynėlė
P25	Žuvis, kepta ant grot.	0.5 - 1 kg vienai žuviai	  2; keptimo skarda [žuvį įdėkite sviesto ir pagardinkite prieskoniais bei žolelėmis.]
P26	Žuvies filė	-	  3; keptkite patiekalą ant vielinės lentynėlės
P27	Sūrio pyragas	-	 2;  28 cm užveržiama keptimo forma ant vielinės lentynėlės
P28	Obuolių pyragas	-	  2;  100–150 ml; keptimo skarda
P29	Obuolių tortas	-	 2; pyrago forma ant vielinės lentynėlės
P30	Obuolių pyragas	-	  2;  100–150 ml;  22 cm pyrago forma ant vielinės lentynėlės
P31	Šokoladiniai sausainėliai	2 kg tešlos	 3; gili keptuvė
P32	Keksiukai	-	  2;  100–150 ml; keksiukų padėklas ant vielinės lentynėlės
P33	Pyragas su priedais	-	 2; keptimo skarda ant vielinės lentynėlės
P34	Keptos bulvės	1 kg	 2; keptimo skarda Sudėkite neluptas ir nepjaustytas bulves ant keptimo skardos.
P35	Keptos bulvytės	1 kg	 3; keptimo skardoje su keptimo popieriumi Supjaustykite bulves skiltelėmis.
P36	Ant grilio keptos daržovės	1 - 1.5 kg	 3; keptimo skardoje su keptimo popieriumi Supjaustykite daržoves.
P37	Kroketai, užšaldyti	0.5 kg	 3; keptimo skarda
P38	Šaldytos bulvytės	0.75 kg	 3; keptimo skarda
P39	Mėsos / daržovių lazanija su sausais makaronų lakštais	1 - 1.5 kg	 2; troškinkite patiekalą ant vielinės lentynėlės
P40	Bulvių plokštainis (žalios bulvės)	1 - 1.5 kg	 1; troškinkite patiekalą ant vielinės lentynėlės Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, patiekalą apverskite.

	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai
P41	Šviežia pica, plona	-	  2;  100 ml; kepimo skardoje su kepimo popieriumi
P42	Šviežia pica, stora	-	  2; kepimo skardoje su kepimo popieriumi
P43	Pyragas „Quiche“	-	 2; kepimo skarda ant vielinės lentynėlės
P44	Prancūziškasis bato- nas / čiabata / balta duona	0.8 kg	  2;  150 ml; kepimo skardoje su kepimo popieriumi Baltai duonai kepti reikia daugiau laiko.
P45	Viso grūdo / ruginė / juoda duona	1 kg	  2;  150 ml; kepimo skardoje su kepimo popieriumi / ant vielinės lentynėlės

6.7 Keičiama: Nustatymai

1. Pasukite kaitinimo funkcijų nustatymo rankenėlę į  padėtį.
2. Valdymo rankenėle pasirinkite .
Paspauskite OK.
3. Norėdami pasirinkti nustatymą pasukite valdymo rankenėlę. Paspauskite OK.
4. Pasukite valdymo rankenėlę, kad sureguliuotumėte reikšmę. Paspauskite OK.
5. Pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį, kad išeitumėte iš Meniu.

Meniu: Nustatymai

	Nustatymai	Reikšmė
01	Paros laikas	Pakeisti
02	Ekrano ryškumas	1 - 5
03	Mygtukų tonai	1 – signalas, 2 – spragtelėjimas, 3 – garsas išjungtas
04	Ispėjamo signalo garsas	1 - 4

	Nustatymai	Reikšmė
05	Maisto termometras veiksmas	1 – signalas ir sustabdymas, 2 – signalas
06	Laikmatis	Ijungti / išjungti
07	Orkaitės apšvietimas	Ijungti / išjungti
08	Greitas įkaitinimas	Ijungti / išjungti
09	Priminimas apie valymą	Ijungti / išjungti
10	„Wi-Fi“ 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. PAPILDOMOS FUNKCIJOS

7.1 Užraktas


Ši funkcija apsaugo nuo atsitiktinio prietaiso funkcijos pakeitimo.

Jei įjungsite, kai prietaisas naudojamas, valdymo skydelis užsirakins, kad pasirinkti nustatymai išliktų nepakitę.

Jei įjungsite, kai prietaisas išjungtas, valdymo skydelis liks užrakintas, kad atsitiktinai neįjungtumėte prietaiso.



Paspauskite  OK, kad įjungtumėte funkciją.



Suveiks garsinis signalas.  – kai užraktas įsijungs, sumirksės 3 kartus.

 OK – paspauskite ir palaikykite, kad išjungtumėte funkciją.

7.2 Automatinis išsijungimas

Saugumo sumetimais prietaisas po kurio laiko išsijungia automatiškai, jeigu veikia kaitinimo funkcija ir nėra pakeičiamos nuostatos.

 (°C)	 (val)
30 - 115	12.5






 (°C)	 (val)
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maks.	3

Jeigu ketinate naudotis kaitinimo funkcija ilgiau nei laikotarpį, po kurio suveikia automatinis išsijungimas, nustatykite maisto gaminimo trukmę. Žr. skyrių „Laikrodžio funkcijos“.

Automatinis išsijungimas neveiks, jei naudosite šias funkcijas: Orkaitės apšvietimas, Maisto termometras, Atidėto paleidimo laikas.

8. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

8.1 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.
Atidėto paleidimo laikas	
	Prietaiso veikimo trukmei parodyti. Daugiausiai 23 val 59 min. Ši funkcija orkaitės veikimui įtakos neturi.
Laikmatis	

8.2 Nuostata: Laikmatis

1. Paspauskite .

Ekrane matysite: 0:00 ir .



2. Pasukite valdymo rankenėlę, kad nustatytumėte Laikmatis.

3. Paspauskite OK. Laikmatis iškart pradeda atgalinį skaičiavimą.

Laikui pasibaigus, paspauskite OK ir pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį.

8.3 Nuostata: Kepimo laikas

1. Valdymo rankenėlėmis pasirinkite kaitinimo funkciją ir temperatūrą.

2. Palaikykite nuspaudę , kol ekrane pamatysite: 0:00 ir .



3. Pasukite valdymo rankenėlę, kad nustatytumėte Kepimo laikas.

4. Paspauskite OK. Laikmatis iškart pradės atgalinį skaičiavimą.

5. Laikui pasibaigus, paspauskite OK ir pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį.

8.4 Nuostata: Atidėto paleidimo laikas



1. Valdymo rankenėlėmis pasirinkite kaitinimo funkciją ir temperatūrą.

2. Palaikykite nuspaudę , kol ekrane pamatysite:  ir START.
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.
7. Laikui pasibaigus, paspauskite OK ir pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį.



8.5 Nuostata: Laikmatis

1. Pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į , kad pereitumėte prie Meniu.
2. Pasukite valdymo rankenėlę, kad pasirinktumėte  / Laikmatis. Žr. skyrių

„Kasdienis naudojimas“, skirsnį „Meniu“: Nustatymai.

3. Paspauskite OK.
4. Pasukite valdymo rankenėlę, kad įjungtumėte ar išjungtumėte laikmatį.
5. Paspauskite OK.

8.6 Nustatymas: Paros laikas

1. Pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į , kad pereitumėte prie Meniu.
2. Pasukite valdymo rankenėlę, kad pasirinktumėte  / Paros laikas. Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“; meniu: Nuostatos.
3. Pasukite valdymo rankenėlę, kad nustatytumėte laikrodį.
4. Paspauskite OK.

9. PRIEDŲ NAUDOJIMAS

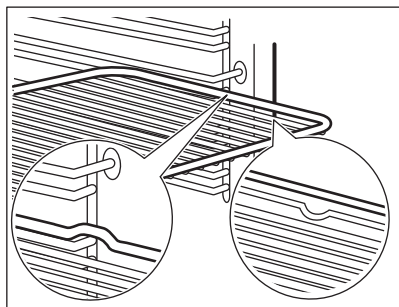
ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

9.1 Priedų naudojimas

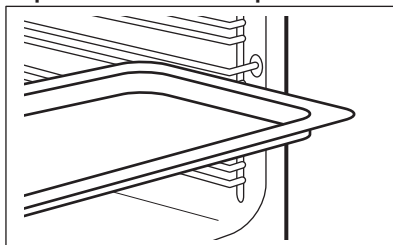
Mažas įdubimas viršuje padidina saugumą. Įlinkiai taip pat apsaugo nuo apvirtimo. Aukšti lentynos krašteliai neleidžia indui nuslysti.

Grotelės



Įstumkite grotelės tarp lentynos laikiklių taip, kad kojelės būtų nukreiptos žemyn.

Kepimo skarda / Gili kepimo skarda





Įstumkite skardą tarp lentynos laikiklių.

9.2 Maisto termometras

Matuoja temperatūrai maisto viduje.

Reikia nustatyti dvi temperatūrų reikšmes.

-  – temperatūra prietaiso viduje. Turi būti bent 25 °C aukštesnė už patiekalo vidinę temperatūrą.
-  – maisto vidaus temperatūra. Geriausiems kepimo rezultatams užtikrinti:
- Maisto produktai turi būti kambario temperatūros.

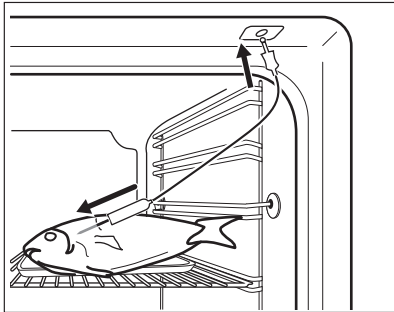
- Nenaudokite skystiems patiekalams.
- Maisto ruošimo metu maisto termometro jutiklis turi būti visas įsmeigtas į patiekalą.

Maisto ruošimas naudojantis: Maisto termometras

ĮSPĖJIMAS!

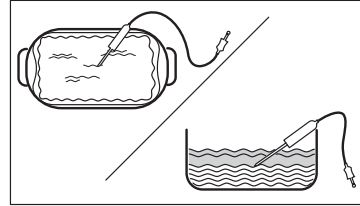
Pavojus nusideginti – maisto termometras ir lentynėlių atramos įkaista. Nelieskite maisto termometro rankenėlės plikomis rankomis. Visuomet mėvėkite orkaitei skirtas pirštines.


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. Žr. skyrių „Gaminio aprašymas“.
- Ekrane matysite dabartinę maisto termometro temperatūrą.
5.  – paspauskite, kad nustatytumėte pageidaujamą kepimo temperatūrą.
 6. Paspauskite OK.
- Maistui įkaitus iki nustatytos temperatūros pasigirs signalas. Patikrinkite, ar maistas paruoštas. Jei reikia, pratęskite maisto gaminimo trukmę.
7. Ištraukite maisto termometro kištuką iš lizdo ir išimkite patiekalą.

10. PATARIMAI

10.1 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 konkrečioms patiekalams.




Lentynų padėtys skaičiuojamos nuo orkaitės dugno.

Jei nerandate konkretaus recepto nustatymų, vadovaukitės panašiais receptais.

Patarimus, kaip taupyti energiją, rasite skyriuje „Energijos efektyvumas“.

Lentelėse naudojami simboliai:

	Maisto tipas
	Kaitinimo funkcija
	Temperatūra

	Priedai
	Lentynos padėtis
	Maisto gaminimo trukmė (min)





10.2 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

10.3 Drėgnas konvek. kepimas






Laikykitės toliau lentelėje nurodytų rekomendacijų, kad gautumėte geriausius rezultatus.







		°C		
Kavos bandelės, 16 vnt.	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	180	2	20 - 30
Bandelės, 9 vnt.	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	180	2	30 - 40
Pica, šaldyta, 0,35 kg	vielinė lentynėlė	220	2	10 - 15
Biskvitinis vyniotinis	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	170	2	25 - 35
Šokoladiniai sausainėliai	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	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	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	180	3	20 - 25
Visa žuvis, 0,2 kg	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	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	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	200	3	35 - 45
Šašlykas, 0,5 kg	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	200	3	25 - 30
Sausainiai, 16 vnt.	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	180	2	20 - 30
Migdolų sausainiai, 24 vnt.	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	180	2	25 - 35
Keksiukai, 12 vnt.	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	170	2	30 - 40

		°C		
Pikantiški tešlainiai, 20 vnt.	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	180	2	25 - 30
Smėliniai sausainiai, 20 vnt.	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	150	2	25 - 35
Tartelės, 8 vnt.	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	170	2	20 - 30
Daržovės, virtos ant nedidelės ugnies, 0,4 kg	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	180	3	35 - 45
Vegetariškas omletas	picos kepimo indas ant grotelių	200	3	25 - 30
Viduržemio jūros daržovės, 0,7 kg	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	180	4	25 - 30

10.4 Informacija bandymų laboratorijoms

Bandymai atlikti vadovaujantis IEC 60350-1.

				°C	
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Kepimo skarda	3	170	20 - 35
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle	Karšto oro srautas	Kepimo skarda	3	150 - 160	20 - 35
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle	Karšto oro srautas	Kepimo skarda	2 ir 4	150 - 160	20 - 35
Obuolių pyragas, 2 kepimo formos Ø 20 cm	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Grotelės	2	180	70 - 90
Obuolių pyragas, 2 kepimo formos Ø 20 cm	Karšto oro srautas	Grotelės	2	160	70 - 90
Biskvitinis pyragas be riebalų, Ø 26 cm pyrago forma ¹⁾	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Grotelės	2	170	40 - 50
Biskvitinis pyragas be riebalų, Ø 26 cm pyrago forma ¹⁾	Karšto oro srautas	Grotelės	2	160	40 - 50
Biskvitinis pyragas be riebalų, Ø 26 cm pyrago forma ¹⁾	Karšto oro srautas	Grotelės	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 kaitinimas	Kepimo skarda	3	140 - 150	25 - 45
Skrebutis 1)	Grilis	Grotelės	4	maks.	1 - 5

1) Pakaitinkite orkaitę 10 minučių.

11. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

11.1 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 dangą valyti nenaudokite šveičiamojo valiklio ar aštrių daiktų.

11.2 Apatinės įdubos valymas

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

i

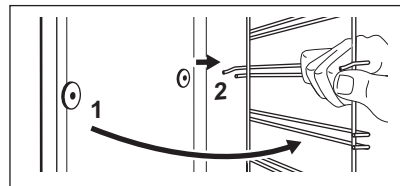
Naudojant funkciją SteamBake, valykite orkaitę kas 5–10 maisto gaminimo ciklų.

1. Į įdubą įpilkite 250 ml baltojo acto arba citrinos rūgšties. Naudokite ne stipresnį nei 6 % rūgštingumo actą be priedų.
2. Palaukite 30 min, kol actas ištirpdys likusias kalkių nuosėdas įprastos temperatūros aplinkoje.
3. Išvalykite įdubą šiltu vandeniu sudrėkinta minkšta šluoste.

11.3 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.



4. Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka.

Ištraukiamų bėgelių atraminiai kaiščiai turi būti atsukti į priekį.

11.4 Pirologinis valymas



ĮSPĖJIMAS!

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.

1. Patikrinkite, ar atvėsusios prietaiso durelės.
2. Išimkite visus priedus.
3. Orkaitės vidų ir durelių stiklo vidinę pusę valykite minkšta šluoste, suvilgyta šilto vandens ir švelnaus ploviklio tirpale.
4. Pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę , kad pereitumėte prie Meniu.
5. Pasukite valdymo rankenėlę, kad pasirinktumėte , ir paspauskite OK.

Valymo programa	Trukmė
C1 - Lengvas valymas	1 h
C2 - Įprastas valymas	1 h 30 min
C3 - Intensyvus valymas	2 h 30 min

6. Valdymo rankenėle pasirinkite valymo programą ir paspauskite OK.
7. Valymui pradėti paspauskite OK. Prasidėjus valymo programai prietaiso durelės užsirakina, o lemputė išsijungia. Kol durelės liks užrakintos, ekrane matysite .
8. Pasibaigus valymo programai, nustatykite kaitinimo funkcijų valdymo rankenėlę į išjungimo padėtį.
9. Palaukite, kol prietaisas atvės ir durelės atsidarys. Orkaitės vidų valykite suvilgyta švelnia šluoste.

11.5 Priminimas apie valymą

Kai pasibaigus maisto ruošimo ciklui ekrane pastebėsite mirksintį indikatorius , laikas atlikti pirolizinį valymą. Šį priminimą galite išjungti pagalbiniame meniu: Nustatymai. Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“, skirsnį „Keitimas“: Nustatymai.

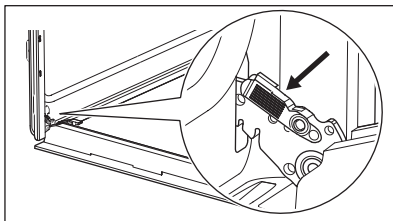
11.6 Durelių išėmimas ir įdėjimas

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“.

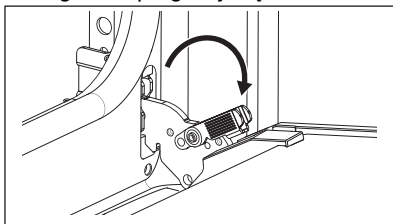
DĖMESIO

Nenaudokite orkaitės be visų stiklo plokščių.

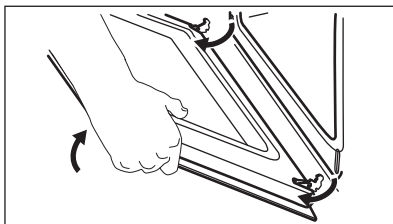
1. Visiškai atidarykite dureles ir prilaikykite abu lankstus.



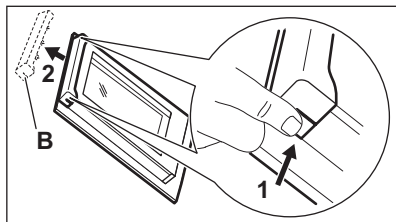
2. Pakelkite ir patraukite skląstis, kol išgirsite spragtelėjimą.



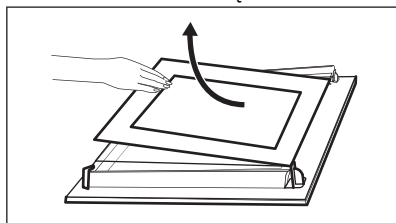
3. Praverkite orkaitės dureles iki pirmosios padėties (pusiau). Tada kilstelėkite dureles ir patraukite į save, kad išimtumėte.



4. Paguldykite dureles ant minkšto audinio, pakloto ant stabiliaus paviršiaus.
5. Laikydami durelių apdailą **B** abiejuose kraštuose paspauskite ją į vidų, kad atsilaisvintų 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. Įsitinkite, kad stiklas būtų visiškai ištrauktas iš atramų.

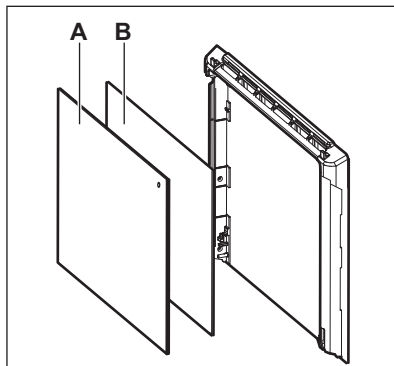


8. Nuplaukite stiklo dalis vandeniu ir muilu. Atsargiai jas nusausinkite. Neplaukite stiklo dalių indaplovėje.
9. Baigę valyti, įdėkite stiklo plokštes ir orkaitės dureles.

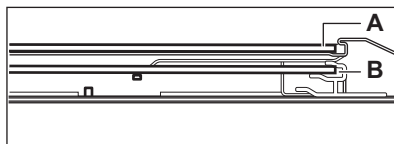
Jei dureles įstatėte tinkamai, uždarę skląstis išgirsite spragtelėjimą.

Pasirūpinkite, kad stiklo plokštes (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.



11.7 Lemputės keitimas

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Elektros smūgio pavojus.
Lemputė gali būti karšta.

1. Išjunkite prietaisą ir palaukite kol atvės.
2. Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo.
3. Padėkite ant orkaitės dugno šluostę.

⚠ DĖMESIO

Halogeninę lempuotę laikykite suėmę audiniu, kad nepaliktumėte riebalų ir jie nepridegtų.

Galinė lempuotė

1. Pasukite stiklinį gaubtelį ir nuimkite jį.
2. Išvalykite stiklinį gaubtelį.
3. Orkaitės lempuotę pakeiskite atitinkama 300 °C temperatūrai atsparia lempuote.
4. Atgal prisukite stiklinį gaubtelį.

12. TRIKČIŲ ŠALINIMAS

ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

12.1 Ką daryti, jeigu...

Triktis	Patikrinkite:
Prietaiso negalima įjungti arba valdyti.	Prietaisas tinkamai prijungtas prie elektros maitinimo tinklo.
Prietaisas neįkaista.	Išjungta automatinio išsijungimo funkcija.
Prietaisas neįkaista.	Prietaiso drelės uždarytos.
Prietaisas neįkaista.	Perdegę saugiklis.
Prietaisas neįkaista.	Užraktas yra išjungta.
Lemputė išjungta.	Drėgnas konvek. kepinimas – įjungta.
Lemputė neveikia.	Perdegę lempučių.
Maisto termometras neveikia.	Maisto termometras kištukas yra iki galo įkištas į lizdą.
Err C2	Jūs ištraukėte Maisto termometras kištuką iš lizdo.
Err C3	Prietaiso drelės uždarytos ir nesulaužytas drelėlių užraktas.
Err F102	Prietaiso drelės uždarytos.
Err F102	Drelėlių užraktas nesugadintas.
Ekrane matysite 00:00.	Buvo dingęs elektros maitinimas. Nustatykite paros laiką.
Iš vidinės įdubos išteka vanduo.	Vidinėje įduboje per daug vandens.



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.

12.2 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. Vardinę 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.):

13. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

13.1 Informacijos apie gaminį lapas parengtas vadovaujantis ES ekologinio projektavimo ir energetinio ženklavimo reglamentų nuostatomis

Tiekėjo pavadinimas	Electrolux
Modelio identifikatorius	EOD6P77WX 949499865 EOD6P77WZ 949499863 KODDP77WX 949499864
Energijos efektyvumo rodyklė	81.2
Energijos vartojimo efektyvumo klasė	A+
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir režimą	0.93 kWh/ciklas
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir ventiliatoriaus režimą	0.69 kWh/ciklas
Angų skaičius	1
Šilumos šaltinis	Elektra
Signalų garsumas	72 l
Orkaitės tipas	Integruotoji orkaitė
Masė	EOD6P77WX 31.9 kg
	EOD6P77WZ 31.6 kg
	KODDP77WX 32.5 kg

IEC/EN 60350-1 Buitiniai elektriniai virimo ir maisto gaminimo prietaisai. 1 dalis: Įprastos ir garinės orkaitės ir griliai. - Eksploatacinių charakteristikų matavimo metodai.

13.2 Patarimai, kaip taupyti energiją

Šie patarimai padės taupyti energiją naudojant prietaisą.

Prieš įjungdami prietaisą patikrinkite, ar prietaiso durelės yra tinkamai uždarytos. Gamindami maistą be reikalo neatidarinkite prietaiso durelių. Durelių sandariklis privalo būti švarus ir tinkamai užfiksuotas.

Naudokite metalinius ir tamsius, šviesos neatspindinčias kepimo formas ir indus, kad sutaupytumėte daugiau energijos.

Prieš gamindami maistą prietaiso nešildykite, nebent būtų aiškiai nurodyta kitaip.

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

Maisto gaminimas naudojant ventiliatorių

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

Liekamasis karštis

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 likutinio prietaiso karščio.

Naudokite likutinį karštį pašildyti kitus patiekalus.

Jei išjungsite prietaisą, valdymo skydelyje matysite likutinio karščio reikšmę.

Patiekalų laikymas šilumoje

Pasirinkite žemiausios temperatūros nustatymą ir naudokite likutinį karštį, kad palaikytumėte patiekalų šilumą. Ekrane matysite likutinio karščio indikatorių arba temperatūrą.

Maisto gaminimas išjungus apšvietimą

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


Drėgnas konvek. kepinas


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.

14. 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 на Electrolux! Ви благодариме што го избравте нашиот апарат.



Добиете совети за користење, брошури, водич за решавање проблеми, информации за сервисирање и поправка:
www.electrolux.com/support

Можноста за промени е задржана.

СОДРЖИНА

1. БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ.....	193
2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА.....	195
3. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ.....	199
4. КОНТРОЛНА ТАБЛА.....	199
5. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА.....	200
6. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА.....	201
7. ДОПОЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....	206
8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКОТ.....	207
9. КОРИСТЕЊЕ НА ДОДАТОЦИТЕ.....	208
10. ПОМОШ И СОВЕТИ.....	210
11. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ.....	212
12. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ.....	215
13. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	216
14. ГРИЖА ЗА ОКОЛИНАТА.....	218

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 апликацијата.
- 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 упатствата за монтирање достапни на нашата интернет-страница.
- 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.

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.
- Секогаш користете стакло и тегли одобрени за конзервирање.
- Не ставајте запаливи производи или предмети кои се мокри заедно со запаливи производи во апаратот, или во негова близина.
- Не ја споделувајте вашата Wi-Fi лозинка.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од оштетување на апаратот.

- За да спречите оштетување или избледување на емајлот:
 - не ставајте садови за во рерна или други предмети во апаратот директно на дното.
 - не ставајте алуминиумска фолија директно на дното на внатрешноста на апаратот.
 - не ставајте вода директно на жешкиот апарат.
 - не чувајте влажни јадења и храна во апаратот откако ќе завршите со готвење.
 - внимавајте кога ги отстранувате или монтирате додатоците.
- Обезбојувањето на емајлот или на не'рѓосувачкиот челик нема ефект врз работата на апаратот.
- Користете длабок сад за влажни колачи. Овошните сокови предизвикуваат дамки кои може да бидат трајни.
- 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 жешок 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 пиrolитички 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 птиците 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 пиrolитички рерни и да бидат извор на ниски нивоа на штетни гасови.

2.6 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.

2.7 Сервис

- За да го поправите апаратот, контактирајте со овластениот сервисен центар.
- Користете само оригинални резервни делови.

2.8 Отстранување

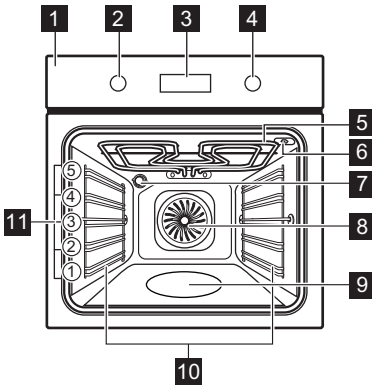
ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

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 напојувањето.
- Извадете го електричниот кабел блиску до апаратот и фрлете го.

3. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ

3.1 Општ преглед



- 1 Контролна плоча
- 2 Копче за функциите на греење
- 3 Екран
- 4 Контролно копче
- 5 Елемент за греење
- 6 Штекер за сензорот за храна
- 7 Светилка
- 8 Вентилатор

- 9 Изгравирана внатрешност
- 10 Потпора за полици, мобилна
- 11 Позиции на полици

3.2 Додатоци


- **Решетка**
За плехови за колачи, огноотпорни садови, садови за печење, садови за готвење/садови.
- **Плех за печење**
За влажни колачи, печена храна, леб, големи парчиња печено месо, замрзнати јадења и за фаќање на течности што капат, на пр., маснотии при печење храна на решетка.
- **Тава за скара/печење месо**
За печење десерти и месо или како плех за собирање на маснотиите.
- **Сензор за храна**
За контрола на готвењето врз основа на температурата во внатрешноста на храната.
- **Телескопски шипки**
За ставање и вадење плехови и решетки полесно.

4. КОНТРОЛНА ТАБЛА





4.1 Вклучување и исклучување на апаратот

За вклучување на апаратот:

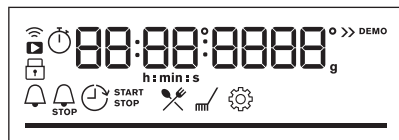
1. Притиснете ги копчињата. Копчињата се вадат.
2. Завртете го копчето за функции на греење за да одберете функција.
3. Завртете го контролното копче за да ги прилагодите поставките.

За да го исклучите апаратот: свртете го копчето за функциите на греење во позиција за исклучување .

4.2 Преглед на контролната плоча

	Притиснете за да ги поставите функциите на тајмерот.
	Притиснете и задржете за да ја поставите функцијата: Брзо загревање.
	Притиснете за вклучување и исклучување на светилката на апаратот.
	Притиснете за да ја смените поставената температура во средината со: Сензор за храна
OK	Притиснете за да го потврдите изборот.

4.3 Показни светла за екранот



Екран со клучни функции.



Апаратот е заклучен.



Подмени: Готвење со помош.



Подмени: Чистење.



Подмени: Нагудувања



Брзо загревање е вклучена.



Готвењето на пареа е активирано.



Сензор за храна е вклучена.



Потсетник во минути е вклучена.



STOP

Време на готвење е вклучена.



Временски одложено активирање е вклучена.



Време на работење е вклучена.



Wi-Fi е вклучена.



Работење на далечина е вклучена.

Линија за приказ на напредок - визуелно покажува кога апаратот ќе ја достигне поставената температура или кога ќе истече времето на готвење.

5. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.


5.1 Поставување на времето

После првото поврзување со мрежа, почекајте сè додека не се појави на екранот: "00:00".


1. Завртете го контролното копче за да го поставите времето на завршување.
2. Притиснете ОК.

5.2 Почетно предзагревање и чистење

Загрејте го празниот апарат пред првата употреба и контакт со храна. Уредот може да испушта непријатна миризба и чад. Проветрете ја собата за време на предзагревање.

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. Исклучете го апаратот и почекајте да се олади.
5. Исчистете го апаратот и додадоците само со крпа од микровлакна, топла вода и благо средство за чистење.
6. Ставете ги додадоците и држачите на решетките кои се вадат назад на својата почетна положба.

5.3 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 апликацијата, скенирајте го QR-кодот што се наоѓа на задната страна на упатството за употреба. Можете исто така да ја преземете апликацијата директно од продавницата за апликации.

- Следете ги упатствата за вклучување на апликацијата.
- Завртете го копчето за функции на греење за да одберете .
- Завртете го контролното копче за да изберете  / Wi-Fi. Вклучете го или исклучете го. Видете во поглавјето „Секојдневна употреба“, менување: Поставки.



Заради безбедносни причини, работењето на далечина автоматски се исклучува по 24 ч. Повторете го вклучувањето, доколку е потребно.

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

5.4 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).

6. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

6.1 Функции на греење



Готвење со вентилатор

За печење месо и печење колачи. Поставете пониска температура од онаа за конвенционално готвење бидејќи вентилаторот ја дистрибуира топлината рамномерно во внатрешноста на рерната.



Конвенционално готвење

За печење храна и месо на едно ниво на полицата.



SteamBake

За додавање влажност за време на готвењето. За постигнување на вистинската боја и крчкава кора при печење. За да биде посочно за време на повторното загревање.



Замрзната храна

За да ја направи храната што лесно се приготвува крчкава, на пр., пржени компирчиња, кришки од компири или пржени пролетни ролнички.



Функција за пица

За печење пица и други јадења за кои е потребна поголема топлина одоздола.



Долен грејач

За печење и крчкав долен дел. Користете ја најниската позиција на решетката.



Печете со влажен воздух

Функцијата е направена за штедење на електрична енергија за време на готвењето. Кога ја користите оваа функција, температурата во внатрешноста на апаратот може да биде различна од поставената температура. Преостаната топлина е искористена. Јачината на топлината може да биде намалена. За повеќе информации видете во поглавјето „Секојдневна употреба“, Забелешки за: Печете со влажен воздух.



Скара

За печење на скара на тенки парчиња храна и за печење тостови леб.



Турбо-печење на скара

За печење големи парчиња месо или живина со коски на едно ниво на решетката. За запекување и потпекување.



Светилката може автоматски да се деактивира на температура под 80 °C во текот на некои функции на греење.

6.2 Забелешки 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“, Совети за заштеда на енергија.

6.3 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.

6.4 Поставување: Готвење на пареа

Проверете дали апаратот е студен.


1. Наполнете ја изгравираната внатрешност со максимум 250 ml вода од чешма.
Не полнете ја гравираната внатрешност со вода за време на готвењето или кога рерната е жешка.
2. Завртете го копчето за функции на греење за да одберете функција на греење .

3. Завртете го контролното копче за да поставите температура .
4. Предзагрејте го празниот апарат околу 10 мин за да направите влажност.
5. Вметнете ја храната во апаратот.
Кога ќе заврши готвењето:

- Свртете го копчето за функции на греење на позиција исклучено за да го исклучите апаратот.
- Внимателно отворете ја вратата. Ослободената пареа може да предизвика изгореници.
- Проверете дали апаратот е студен. Извадете ја преостаната вода од изгравираната внатрешност.

6.5 Влезете во: Мени

Отворете го Менито за да пристапите до јадењата и поставките за готвење со помош.



1. Завртете го копчето за функциите на греење на .

На екранот се прикажува , , .



2. Завртете го контролното копче и изберете ја иконата за да влезете во подменито. Притиснете OK.



6.6 Поставување: Готвење со помош

Готвење со помош подменито се состои од програми кои се наменети за специјални јадења. Програмите започнуваат со соодветна поставка. Можете да ги прилагодите времето и температурата за време на готвењето.












1. Завртете го копчето за функциите на греење на .
2. Завртете го контролното копче за да изберете . Притиснете OK.
3. Завртете го контролното копче за да го изберете јадењето (P1 - P...).
Притиснете OK.
4. Ставете ја храната внатре во апаратот.
Притиснете OK.
5. Кога ќе заврши функцијата, проверете дали храната е готова. Продолжете го времето за готвење, доколку е потребно.





























Подмени: Готвење со помош































Легенда	
	Сензорот за храна мора да биде поврзан за да се користи функцијата. Видете во поглавјето „Користење на додатоците“.
	Наполнете ја изгравираната внатрешност со вода за готвење на пареа.

Легенда	
	Загрејте го апаратот пред готвење.
	Ниво на решетка. Погледнете во поглавјето „Опис на производот“.

На екранот се прикажува **Р** и **бројот** на јадењето што можете да го проверите во табелата.

Јадење	Тежина	Ниво на решетка / додаток
P1 Печено говедско, полуживо		
P2 Печено говедско, средно	1 - 1.5 кг.; парчиња со дебелина 4 - 5 см	  2; плек за печење Пржете го месото неколку минути во жешка тава. Вметнете во апаратот.
P3 Печено говедско, добро печено		
P4 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.
P5 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.
P6 Печено говедско, полуживо (бавно готвење)		
P7 Печено говедско, средно (бавно готвење)	1 - 1.5 кг.; парчиња со дебелина 4 - 5 см	  2; плек за печење Пржете го месото неколку минути во жешка тава. Вметнете во апаратот.
P8 печено говедско, добро печено (бавно готвење)		
P9 Говедско филе, полуживо (бавно готвење)		
P10 Говедско филе, средно печено (бавно готвење)	0.5 - 1.5 кг.; парчиња со дебелина 5 - 6 см	  2; плек за печење Пржете го месото неколку минути во жешка тава. Вметнете во апаратот.
P11 Говедско филе, добро печено (бавно готвење)		

	Јадење	Тежина	Ниво на решетка / додаток
P12	Печено телешко (на пр. грб)	0.8 - 1.5 кг.; парчиња со дебелина 4 см	  2; печени јадења на решетка Пржете го месото неколку минути во жешка тава. Додадете течност Вметнете во апаратот. Печете го покриено.
P13	Печен свински врат или грб	1.5 - 2 кг.	  2; печени јадења на решетка Додадете 200 ml течност во садот за печење.
P14	Влечено свинско (бавно готвење)	1.5 - 2 кг.	  2; плек за печење По половина од времето за готвење превртете го месото за подеднакво потпекување.
P15	Свинска плешка, свежа	1 - 1.5 кг.; парчиња со дебелина 5 - 6 см	  2; печење јадења на решетка Пржете го месото неколку минути во жешка тава. Вметнете во апаратот.
P16	Свински ребра	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.
P17	Јагнешки бут со коски	1.5 - 2 кг.; парчиња со дебелина 7 - 9 см	  2; печење јадења на плек за печење Додадете течност По половина од времето за готвење превртете го месото.
P18	Цело пиле	1 - 1.5 кг.; свежо	 2;  200 ml; потпечено јадење на плек за печење По половина од времето за готвење превртете го пилешкото месо за подеднакво потпекување.
P19	Половина пиле	0.5 - 0.8 кг.	  3; плек за печење
P20	Пилешки гради	180 - 200 g по парче	   2; потпешено јадење на решетка Пржете го месото неколку минути во жешка тава.
P21	Пилешки копани, свежи	-	  3; плек за печење Ако прво ги мариниравте пилешките копани, поставете пониска температура и готвење ги подолго.
P22	Цела патка	2 - 3 кг.	  2; печени јадења на решетка Ставете го месото во сад за печење. По половина од времето за готвење превртете го месото од патка.
P23	Цела гуска	4 - 5 кг.	  2; длабока тава Ставете го месото во длабок плек за печење. По половина од времето за готвење превртете го гускиното месо.
P24	Ќофте	1 кг.	  2; решетка
P25	Цела риба, на скара	0.5 - 1 кг. по риба	  2; плек за печење Наполнете ја рибата со путер, зачини и билки.

Јадење	Тежина	Ниво на решетка / додаток
P26 Филети од риба	-	  3; потпешено јадење на решетка
P27 Торта од сирење	-	 2;  28 см плех со федер на решетка
P28 Колач со јаболка	-	  2;  100 - 150 ml; плех за печење
P29 Пита со овошје	-	 2; модла за пита на решетка
P30 Пита со јаболка	-	  2;  100 - 150 ml;  модел за пита од 22 см на решетка
P31 Чоколадни колачиња	2 кг. тесто	 3; длабока тава
P32 Мафини	-	  2;  100 - 150 ml; плех за мафини на решетка
P33 Куглоф	-	 2; сад за погача на решетка
P34 Печени компири	1 кг.	 2; плех за печење Ставете цели компири со лушпа на плех за печење.
P35 Кришки	1 кг.	 3; плех за печење поставена со хартија за печење Исечете ги компирите на парчиња.
P36 Печен мешан зеленчук	1 - 1.5 кг.	 3; плех за печење поставена со хартија за печење Исечете ги зеленчуците на парчиња.
P37 Крокети, замрзнати	0.5 кг.	 3; плех за печење
P38 Ротмес, замрзнати	0.75 кг.	 3; плех за печење
P39 Лазања од месо/ зеленчук со суви листови за тестенини	1 - 1.5 кг.	 2; ѓувеч/потпечено јадење на решетка
P40 Потпечени компири (сирови компири)	1 - 1.5 кг.	 1; ѓувеч/потпечено јадење на решетка По половина од времето за готвење завртете го јадењето.
P41 Свежа пица, тенка	-	  2;  100 ml; плех за печење поставен со хартија за печење
P42 Свежа пица, дебела	-	  2; плех за печење поставен со хартија за печење
P43 Киш со јајца	-	 2; плех за печење на решетка

Јадење	Тежина	Ниво на решетка / додаток
P44 Багети / чијабата / бел леб	0.8 кг.	2; 150 ml; плекс за печење поставен со хартија за печење Повеќе време е потребно за бел леб.
P45 Леб со цели зрна / Р'жан леб / Црн леб	1 кг.	2; 150 ml; плекс за печење поставен со хартија за печење / сад за погача на решетка

6.7 Менување: Нагодувања

1. Завртете го копчето за функциите на греење на .
2. Завртете го контролното копче за да изберете . Притиснете **ОК**.
3. Завртете го контролното копче за да изберете поставка. Притиснете **ОК**.
4. Завртете го контролното копче за да ја прилагодите вредноста. Притиснете **ОК**.
5. 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

Поставка	Вредност
05 Сензор за храна активност	1 - Аларм и стоп, 2 - Аларм
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. ДОПОЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

7.1 Заклучување

Оваа функција спречува случајно менување на функцијата на апаратот.

Кога се активира додека се користи апаратот, тој ја заклучува контролната плоча, осигурувајќи дека тековните поставки за готвење продолжуваат непрекинато.

Кога се активира додека апаратот е исклучен, ја одржува контролната плоча заклучена, и спречува апаратот да се вклучи ненамерно.



ОК - 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.

7.2 Автоматско исклучување

Заради безбедносни причини, ако функцијата за греење е вклучена и не се сменат поставките, апаратот автоматски ќе се исклучи по одреден временски период.

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






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

Ако имате намера да ја вклучите функцијата за греење за времетраење што го надминува времето на автоматско исклучување, поставете го времето на готвење. Видете во поглавјето „Функции на часовникот“.

Автоматското исклучување не работи со следните функции: Светло, Сензор за храна, Временски одложено активирање.

8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКОТ

8.1 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.
 Временски одложено активирање	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 перната.

8.2 Поставување: Потсетник во минути

1. Притиснете .

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.

8.3 Поставување: Време на готвење

1. Завртете ги копчињата за да одберете функција на греење и за да поставите температура.

2. Притиснете  додека екранот не

покаже: 0:00 и .



3. Завртете го контролното копче за да го поставите Време на готвење.

4. Притиснете OK. Тајмерот започнува да одбројува назад веднаш.

5. Кога времето ќе истече, притиснете OK и завртете го копчето за функции на греење на позиција исклучено.

8.4 Поставување: Временски одложено активирање



1. Завртете ги копчињата за да одберете функција на греење и за да поставите температура.

2. Притиснете  додека екранот не покаже:  и START.
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.
7. Кога времето ќе истече, притиснете OK и завртете го копчето за функции на грееење на позиција исклучено.



8.5 Поставување: Време на работење

1. Завртете го копчето за функциите на грееење  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 го вклучите и исклучите времето на работење.
5. Притиснете OK.

8.6 Поставување: Време во денот

1. Завртете го копчето за функциите на грееење  за да влезете во Мени.
2. Завртете го контролното копче за да одберете  / Време во денот. Видете во поглавје „Секојдневна употреба“, Мени: Поставки.
3. Завртете го контролното копче за да го поставите часовникот.
4. Притиснете OK.

9. КОРИСТЕЊЕ НА ДОДАТОЦИТЕ

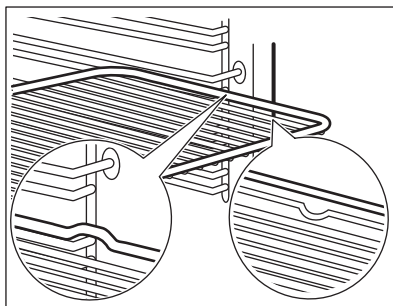
ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

9.1 Вметнување на додатоци

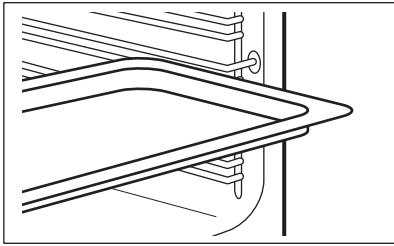
Мало вовлекување на горниот дел ја зголемува сигурноста. Сите вдлабнувања се и уреди за спречување превртување. Големиот раб околу решетката ги спречува садовите за готвење да се излизгаат.

Решетка



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

Плех за печење / Длабока тава




Турнете ја тавата меѓу водилките на држачот за решетката.

9.2 Сензор за храна

Ја мери температурата внатре во храната.

Има две температури за поставување:

- °C - температурата во внатрешноста на апаратот. Треба да биде најмалку 25 °C повисока од температурата во средината на храната.
-  - температура во средината на храната.

За најдобри резултати при готвењето:

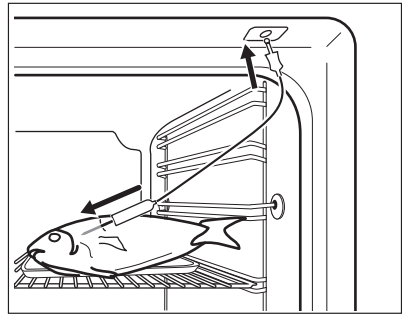
- Состојките треба да се на собна температура.
- - не користете го со течни јадења.
- За време на готвењето, иглата на сензорот за храна мора да биде целосно ставена во јадењето.

Готвење со: Сензор за храна

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

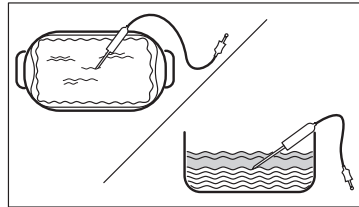
Постојат ризици од изгореници бидејќи сензорот за храна и држачите за решетки се вжештуваат. Не допирајте ја рачката на сензорот за храна со голи раце. Секогаш користете нараквизи за рерна.


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 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 храната ја достигнува поставената температура, се огласува сигнал. Проверете дали храната е готова. Продолжете го времето за готвење, доколку е потребно.
7. Исклучете го сензорот за храна од приклучницата и извадете го јадењето од апаратот.

10. ПОМОШ И СОВЕТИ

10.1 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 решетки за одредени видови на храната.

Бројте ги нивоата на решетката од дното на рерната.

Ако не можете да ги најдете нагудувањата за конкретниот рецепт, побарајте нешто слично.

За совети за штедење на енергија, погледнете во поглавјето „Енергетска ефикасност“.

Симболи користени во табелите:



Вид на храна



Функција на греење

°C Температура



Додаток



Позиции на полици



Време на готвење (мин)





10.2 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

10.3 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
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

		°C		
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, 0,5кг.	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

10.4 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 1)	Скара	Решетка	4	макс.	1 - 5

1) Претходно загрејте го апаратот 10 минути.

11. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

11.1 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 дамките 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. Исусете ја внатрешноста на апаратот само со крпа од микровлакна 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 миенење садови.
- Не чистете ги додатоците што не се лепат со употреба на абразивни

средства за чистење или предмети со остри рабови.

11.2 Чистење на изгравираната внатрешност

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



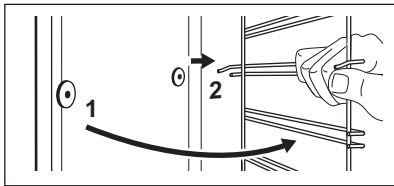
За функцијата: SteamBake чистете ја рерната на секои 5 - 10 циклуси на готвење.

1. Истурете: 250 ml бел оцет или лимонска киселина во изгравираната внатрешност.
Користете максимум 6 % вински оцет без адитиви.
2. Оставете винскиот оцет да го раствори преостанатиот бигор на собна температура 30 минути.
3. Исчистете ја внатрешноста со топла вода и мека крпа.

11.3 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.



4. Ставете ги полиците по обратен редослед.

Иглите за потпирање на телескопските шини мора да бидат насочени кон предната страна.

11.4 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.

1. Проверете дали апаратот е студен.
2. Извадете ги сите додатоци.
3. Исчистете ја внатрешноста на рерната и внатрешното стакло на вратата со топла вода, мека крпа и благ детергент.
4. Завртете го копчето за функциите на греење за да влезете во Мени.
5. Свртете го контролното копче за да изберете и притиснете ОК.


Програма за чистење	Траење
C1 - Лесно чистење	1 h
C2 - Нормално чистење	1 h 30 min
C3 - Темелно чистење	2 h 30 min

6. Завртете го контролното копче за да ја изберете програмата за чистење и притиснете ОК.
7. Притиснете ОК за да започне чистењето.

Кога ќе започне чистењето, вратата на апаратот е заклучена и светилката е исклучена. Додека не се отклучи вратата, екранот прикажува .

8. После чистењето, завртете го тркалцето за функциите на греење на печката на положбата исклучено.
9. Очекајте апаратот да се излади и вратата да се отклучи. Чистете ја внатрешноста на рерната со мека крпа и вода.

11.5 Потсетник за чистење

Кога трепка  на екранот после готвењето, апаратот ве потсетува да го исчистите со чистење со пиролиза. Може да го исклучите потсетникот во подменито Нагодувања. Видете во поглавјето „Секојдневна употреба“, Менување: Нагодувања.

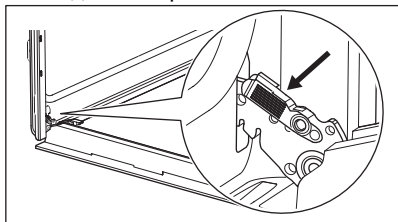
11.6 Вадење и монтирање на вратата

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.

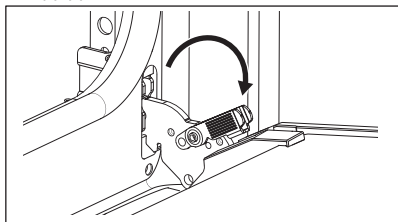
ВНИМАНИЕ!

Не користете го апаратот без стаклените плочи.

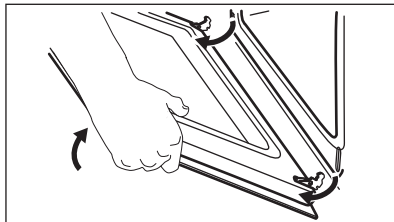
1. Отворете ја вратата целосно и држете ги двете шарки.



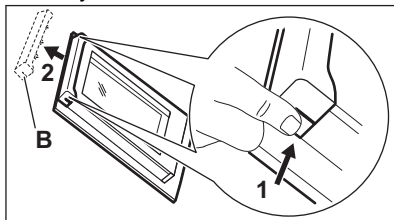
2. Подигнете ги и повлечете ги резињата додека не кликнат.



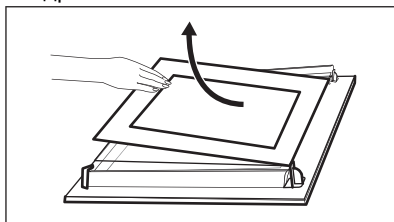
3. Затворете ја вратата на рерната до првата позиција. Потоа кренете и повлечете за да ја извадите вратата од лежиштето.



4. Положете ја вратата врз мека крпа на стабилна површина.
5. Држете ја облогата на вратата **B** 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.

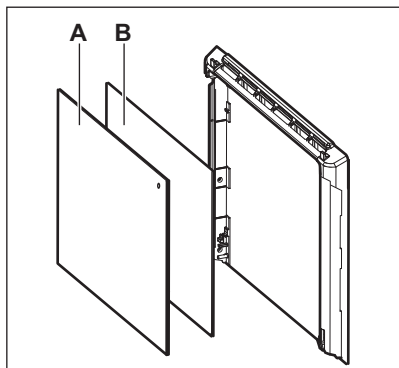


8. Искчистете ги стаклените плочи со вода и сапун. Внимателно избришете ги стаклените плочи. Не чистете ги стаклените плочи во машина за миење садови.
9. По чистењето, монтирајте ги стаклените плочи и вратата на рерната.

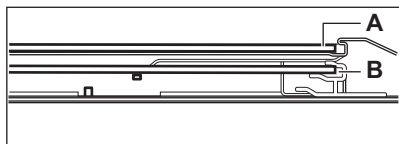
Ако вратата е правилно монтирана, ќе слушнете клик кога ги затворате рачките.

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 кликнува.



Погрижете се правилно да ја поставите средната стаклена плоча во лежиштето.



11.7 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.

12. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

12.1 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.

Проблем	Проверете дали...
Апаратот не се загрева.	Заклучување е исклучена.
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.
Водата истекува од изгравираната внатрешност.	Има премногу вода во изгравираната внатрешност.



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.

12.2 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 се наоѓа 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.):

13. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

13.1 Лист со информации за производот и информации за производот според регулативите за енергетско обележување и еко-дизајн на ЕУ

Име на добавувачот	Electrolux
Идентификација на модел	EOD6P77WX 949499865 EOD6P77WZ 949499863 KODDP77WX 949499864
Индекс на енергетска ефикасност	81.2
Класа на енергетска ефикасност	A+

Потрошувачка на енергија кај нормално полнење, конвенционален режим	0.93 kWh/cycle	
Потрошувачка на енергија кај нормално полнење, режим на вентилатор	0.69 kWh/cycle	
Број на влдабнатини	1	
Извор на топлина	Електрична енергија	
Јачина на глас	72 l	
Тип на печка	Вградена печка	
Маса	EOD6P77WX	31.9 кг.
	EOD6P77WZ	31.6 кг.
	KODDP77WX	32.5 кг.

IEC/EN 60350-1 - Електрични апарати за готвење за домаќинства - Дел 1: Опсеци, печки, печки на пареа и скари - Методи за мерење на перформансите.

13.2 Совети за штедење енергија

Следниве совети подолу ќе ви помогнат да заштедите енергија кога го користите вашиот апарат.

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

Користете метални садови и темни плехови и садови кои ја одбиваат светлината за да го зголемите штедењето на енергија.

Не предзагревајте го апаратот пред готвење освен ако не е посебно препорачано.

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

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 да ја задржите храната топла или да ги загреете другите јадења.

Кога ќе го исклучите апаратот, екранот ја покажува преостанатата топлина.

Одржување на топлина кај храната

Одберете ја најниската поставка за температура за да ја искористите преостанатата топлина и да ја одржите храната топла. 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.

14. 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.

Witamy w Electrolux! Dziękujemy za wybór naszego urządzenia.



Można uzyskać wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu i napraw: www.electrolux.com/support

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	219
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	222
3. OPIS URZĄDZENIA.....	225
4. PANEL STEROWANIA.....	225
5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	226
6. CODZIENNE UŻYTKOWANIE.....	227
7. DODATKOWE FUNKCJE.....	232
8. FUNKCJE ZEGARA.....	233
9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW.....	234
10. WSKAZÓWKI I PORADY.....	235
11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	238
12. ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW.....	241
13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	242
14. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	243

1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed przystąpieniem do instalacji i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy uważnie zapoznać się z dołączoną instrukcją obsługi. Producent nie odpowiada za obrażenia ciała ani szkody spowodowane nieprawidłową instalacją lub eksploatacją produktu. Należy zachować instrukcję obsługi w bezpiecznym i łatwo dostępnym miejscu w celu wykorzystania w przyszłości.

1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych lub umysłowych

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także

nieposiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń. Dzieci w wieku poniżej 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.

- Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się tym urządzeniem ani smartfonami i tabletami z tą aplikacją.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub zutylizować je w odpowiedni sposób.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Dzieci i zwierzęta domowe nie powinny się zbliżać do pracującego lub stygnącego urządzenia.
- Jeśli urządzenie wyposażono w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.
- Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do stosowania w kuchni.
- Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie można użytkować w biurach, pokojach hotelowych, pokojach w pensjonatach, domach dla gości w gospodarstwach rolnych i innych podobnych miejscach, gdzie użytkowanie nie przekracza średniego poziomu użytkowania w gospodarstwie domowym.
- Instalacji urządzenia i wymiany jego przewodu zasilającego może dokonać wyłącznie osoba o odpowiednich kwalifikacjach.
- Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.

- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od zasilania.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi go wymienić producent, autoryzowane centrum serwisowe lub inna wykwalifikowana osoba, aby zapobiec ryzyku porażenia prądem.
- **OSTRZEŻENIE:** Przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy uważać, aby nie dotknąć grzałek ani powierzchni komory urządzenia.
- Do wyjmowania lub wkładania akcesoriów i naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Należy stosować wyłącznie termosondę zalecaną do danego modelu urządzenia.
- Aby wymontować prowadnice blach, należy najpierw pociągnąć ich przednią część, a następnie odciągnąć tylną od ścianek bocznych. Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.
- Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać sprzętów czyszczących parą.
- Do czyszczenia szyb w drzwiach nie używać ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.
- Przed czyszczeniem pirolitycznym należy wyjąć z komory urządzenia wszystkie akcesoria i usunąć osady/rozlane ciecze.

2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja

OSTRZEŻENIE!

Urządzenie może zainstalować i podłączyć wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Postępować zgodnie z instrukcją instalacji na naszej witrynie internetowej.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.
- Zainstalować urządzenie w odpowiednim i bezpiecznym miejscu, które spełnia wymagania instalacyjne.
- Zachować minimalne odstępów od innych urządzeń i mebli.
- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić, czy drzwi otwierają się bez oporu.

2.2 Podłączenie elektryczne

OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Należy używać wyłącznie prawidłowo zamontowanego gniazda elektrycznego z uziemieniem.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy zwrócić uwagę, aby nie uszkodzić wtyczki ani przewodu zasilającego. Wymiany przewodu zasilającego można dokonać wyłącznie w naszym autoryzowanym centrum serwisowym.

- Przewody zasilające nie mogą dotykać ani przebiegać w pobliżu drzwi urządzenia lub wnęki pod urządzeniem, zwłaszcza gdy urządzenie działa i drzwi są mocno rozgrzane.
- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluźnione, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykręcanego – wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowoprądowych oraz styczników.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarcie styków wynoszące minimum 3 mm.
- Przed podłączeniem wtyczki przewodu zasilającego do gniazda elektrycznego należy całkowicie zamknąć drzwi urządzenia.
- Urządzenie wyposażono w przewód zasilający oraz wtyczkę.

Rodzaje przewodów przeznaczonych do montażu lub wymiany w krajach europejskich:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V-F (T90), H05 BB-F

Przekrój przewodu zależy od łącznej mocy podanej na tabliczce znamionowej. Można również zapoznać się z tabelą:

Moc całkowita (W)	Przekrój przewodu (mm ²)
maksymalnie 1380	3x0.75
maksymalnie 2300	3x1
maksymalnie 3680	3x1.5

Przewód uziemiający (zielono-żółty) musi być o 2 cm dłuższy od brązowego przewodu fazowego i niebieskiego neutralnego

2.3 Sposób używania

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Wyłączyć urządzenie po każdym użyciu.
- Zachować ostrożność podczas otwierania drzwi, gdy urządzenie pracuje. Może dojść do uwolnienia gorącego powietrza.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub gdy ma ono kontakt z wodą.
- Nie naciskać na otworzone drzwi.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania.
- Ostrożnie otworzyć drzwi urządzenia. Stosowanie składników zawierających alkohol może powodować zmieszanie alkoholu i powietrza.
- Podczas otwierania drzwi urządzenia nie wolno dopuszczać do kontaktu iskiei lub otwartego płomienia z urządzeniem.
- Zawsze używać naczyń szklanych i słoików dopuszczonych do pasteryzowania.
- Nie umieszczać produktów łatwopalnych ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi produktami w pobliżu lub na urządzeniu.
- Nie należy udostępniać innym osobom hasła do swojej sieci Wi-Fi.

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub przebarwieniu się emalii:
 - Nie umieszczać naczyń ani innych przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia.
 - Nie należy kłaść folii aluminiowej bezpośrednio na dnie komory urządzenia.
 - Nie wlewać wody bezpośrednio do gorącego urządzenia.
 - Nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń ani potraw w urządzeniu po zakończeniu pieczenia.
 - Podczas wyjmowania lub wyjmowania akcesoriów należy zachować ostrożność.
- Odbarwienie emalii lub stali nierdzewnej nie ma wpływu na działanie urządzenia.
- Do pieczenia wilgotnych ciast użyć głębokiej blachy. Soki owocowe powodują trwałe plamy.
- Należy zawsze gotować z zamkniętymi drzwiami urządzenia.
- Jeśli urządzenie zainstalowano za ścianką meblową (np. za drzwiami szafki), nie wolno zamykać drzwi podczas pracy urządzenia. Połączenie wysokiej temperatury i wilgoci wewnątrz zamkniętego mebla może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, mebla lub podłogi. Nie zamykać drzwi szafki do czasu całkowitego ostygnięcia urządzenia.

2.4 Konserwacja i czyszczenie

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Przed przystąpieniem do konserwacji należy wyłączyć urządzenie i odłączyć wtyczkę zasilania od gniazda sieciowego.
- Upewnić się, że urządzenie ostygło. Występuje zagrożenie pęknięciem szyb w drzwiach urządzenia.
- Jeśli szyba pęknie, należy ją niezwłocznie wymienić. Należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

- Przy zdejmowaniu drzwi urządzenia należy zachować ostrożność. Drzwi są ciężkie!
- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Urządzenie należy czyścić wilgotną miękką szmatką. Stosować wyłącznie obojętne detergenty. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.
- Stosując aerozol do piekarników, należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na jego opakowaniu.

2.5 Czyszczenie pirolityczne

OSTRZEŻENIE!

W trybie pirolizy występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń ciała/pożarem/ wydzielaniem substancji chemicznych (oparów).

- Przed włączeniem funkcji czyszczenia pirolitycznego i wstępnym nagraniem piekarnika należy usunąć z jego komory:
 - wszelkie pozostałości żywności, rozlany olej lub tłuszcz.
 - wszystkie dające się wyjąć przedmioty (w tym półki, prowadnice boczne itp. dostarczone wraz z urządzeniem), w szczególności garnki, patelnie, tace, przybory kuchenne itp. z powłoką zapobiegającą przywieraniu.
- Należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje czyszczenia pirolitycznego.
- Gdy działa funkcja czyszczenia pirolitycznego, dzieci nie powinny zbliżać się do urządzenia. Urządzenie staje się bardzo gorące i gorące powietrze jest uwalniane z otworów wentylacyjnych z przodu.
- Czyszczenie pirolityczne przebiega w wysokiej temperaturze i w tym czasie mogą się uwalniać opary z pozostałości potraw i materiałów budowlanych, dlatego zaleca się, aby:
 - podczas czyszczenia pirolitycznego i po nim zapewnić dobrą wentylację.
 - podczas i po nagrzewaniu wstępnym zapewnić dobrą wentylację.

- Nie polewać wodą drzwi piekarnika ani nie nalewać na nie wody podczas czyszczenia pirolitycznego i po jego zakończeniu, aby nie uszkodzić szyb.
- Opary uwalniane podczas czyszczenia pirolitycznego lub wypalania resztek potraw klasyfikuje się jako nieszkodliwe dla ludzi, w tym dla dzieci lub osób z problemami zdrowotnymi.
- Podczas wstępnego nagrzewania i czyszczenia pirolitycznego nie dopuszczać, by zwierzęta domowe podchodziły do urządzenia. Małe zwierzęta domowe (zwłaszcza ptaki i gady) mogą być bardzo wrażliwe na zmiany temperatury i wydzielane opary.
- Powierzchnie zapobiegające przywieraniu garnków, patelni, tac, przyborów kuchennych itp. mogą uszkodzić się podczas czyszczenia pirolitycznego i mogą stanowić źródło szkodliwych oparów.

2.6 Oświetlenie wewnętrzne

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.

- Informacja dotycząca oświetlenia w urządzeniu i elementów oświetleniowych sprzedawanych osobno jako części zamienne: Zastosowane elementy oświetleniowe są przystosowane do pracy w wymagających warunkach fizycznych (temperatura, drgania, wilgotność) w urządzeniach domowych lub są przeznaczone do sygnalizacji stanu działania urządzenia. Nie są one przeznaczone do innych zastosowań i nie nadają się do oświetlania pomieszczeń domowych.
- W ten produkt wbudowano źródło światła o klasie efektywności energetycznej G.
- Używać wyłącznie żarówek tego samego typu.

2.7 Serwis

- Aby naprawić urządzenie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.

2.8 Utylizacja

⚠ OSTRZEŻENIE!

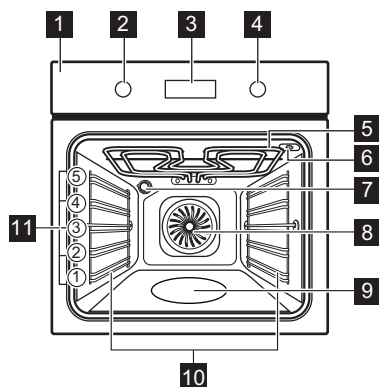
Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Aby uzyskać informacje dotyczące prawidłowej utylizacji produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.

- Odłączyć urządzenie od zasilania.
- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.

3. OPIS URZĄDZENIA

3.1 Ogólne informacje



- 1 Panel sterowania
- 2 Pokrętko wyboru funkcji pieczenia
- 3 Ekran
- 4 Pokrętko sterowania
- 5 Grzałka
- 6 Gniazdo termosondy
- 7 Lampa

- 8 Wentylator
- 9 Wnęka komory
- 10 Prowadnice blach, wyjmowane
- 11 Poziomy umieszczania potraw

3.2 Akcesoria

- **Ruszt**
Do foremek do ciast, naczyń żaroodpornych, brytfann i naczyń do pieczenia.
- **Blacha do pieczenia ciasta**
Do wilgotnych ciast, wypieków, chleba, dużych pieczeni, potraw mrożonych oraz do zbierania kapiących płynów, np. tłuszczu podczas pieczenia potraw na ruszcie.
- **Głęboka blacha**
Do pieczenia cista i mięsa lub do zbierania tłuszczu.
- **Termosonda**
Do sterowania gotowaniem w oparciu o temperaturę wewnątrz potrawy.
- **Prowadnice teleskopowe**
Ułatwiają wkładanie i wyjmowanie rusztów i blach.

4. PANEL STEROWANIA





4.1 Włączanie i wyłączanie urządzenia.

Aby włączyć urządzenie:

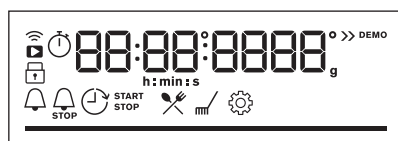
1. Nacisnąć te pokrętki. Pokrętko wysuwa się.
2. Obrócić pokrętko wyboru funkcji pieczenia, aby wybrać funkcję.

3. Obrócić pokrętko sterowania, aby wyregulować ustawienia.
Obrócić pokrętko wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia, aby wyłączyć urządzenie **0**.



4.2 Widok panelu sterowania













	Nacisnąć, aby ustawić funkcje timera.
	Nacisnąć i przytrzymać, aby ustawić funkcję: Szybkie nagrzewanie
	Nacisnąć, aby włączyć lub wyłączyć oświetlenie urządzenia.
	Nacisnąć, aby ustawić temperaturę wewnątrz produktu: Termosonda
OK	Nacisnąć, aby potwierdzić wybór.

4.3 Wskaźniki na wyświetlaczu



Wyświetlacz z kluczowymi funkcjami.

	Urządzenie jest zablokowane.
	Podmenu: Gotowanie wspomagane.

	Podmenu: Czyszczenie.
	Podmenu: Ustawienia
	Szybkie nagrzewanie jest wł.
	Pieczenie parowe jest włączone.
	Termosonda jest wł.
	Minutnik jest wł.
	Czas pieczenia jest wł.
	Uruchomienie z opóźnieniem jest wł.
	Stoper jest wł.
	Wi-Fi jest wł.
	Operacja zdalna jest wł.
	Pasek postępu – wskazuje, kiedy urządzenie osiągnie ustawioną temperaturę lub czas pieczenia dobiegnie końca.

5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

5.1 Ustawianie godziny



Po podłączeniu urządzenia po raz pierwszy do zasilania należy zaczekać, aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie: "00:00".

1. Obrócić pokrętkę sterowania, aby ustawić godzinę zakończenia.
2. Nacisnąć przycisk OK.

5.2 Wstępne nagrzewanie i czyszczenie



Przed pierwszym użyciem urządzenia i kontaktem z żywnością należy wstępnie rozgrzać puste urządzenie. Urządzenie może emitować nieprzyjemny zapach i dym.

Przewietrzyc pomieszczenie podczas wstępnego nagrzewania.

1. Wyjąć z urządzenia wszystkie akcesoria i wsporniki.
2. Ustawić funkcję . Ustawić maksymalną temperaturę. Pozostawić urządzenie włączone na 1godz.
3. Ustawić funkcję . Ustawić maksymalną temperaturę. Pozostawić włączone urządzenie na 15 min.
4. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
5. Urządzenie i akcesoria należy czyścić tylko ściereczką z mikrofibry, używając ciepłej wody z łagodnym detergentem.
6. Umieścić akcesoria i wyjmowane wsporniki z powrotem w pierwotnym położeniu.

5.3 Połączenie bezprzewodowe

Do podłączenia urządzenia potrzebne są:

- sieć bezprzewodowa z połączeniem internetowym,
 - Smartfon połączony z tą samą siecią bezprzewodową.
1. Aby pobrać aplikację, należy zeskanować kod QR znajdujący się na tylnej okładce instrukcji obsługi. Aplikację można również pobrać bezpośrednio ze sklepu z aplikacjami.
 2. Postępować zgodnie z instrukcją w aplikacji.
 3. Obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia, aby wybrać .
 4. Obrócić pokrętkę sterującą, aby wybrać opcję  / Wi-Fi. Włącz ją lub wyłącz. Patrz rozdział „Codzienne użytkowanie”, Zmiana: Ustawienia.



Ze względów bezpieczeństwa operacje zdalne wyłączają się automatycznie po 24 godz. W razie potrzeby powtórzyć te czynności przygotowawcze.

Częstotliwość	2.4 GHz WLAN 2400 - 2483.5 MHz
Protokół	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Maks. moc	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Moduł Wi-Fi	NIUS-50

5.4 Licencje na oprogramowanie

Oprogramowanie tego produktu zawiera elementy oparte na oprogramowaniu open source. Electrolux uznaje wkład otwartych społeczności i społeczności robotyki w rozwój.

Aby uzyskać dostęp do kodu źródłowego tych bezpłatnych i otwartych elementów oprogramowania, którego warunki licencji wymagają publikacji oraz do wglądu w pełne informacje dotyczące praw autorskich i warunków licencji, przejdź na stronę: <http://electrolux.opensourcerepository.com> (folder NIUS).

6. CODZIENNE UŻYTKOWANIE



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

6.1 Funkcje pieczenia



Termoobieg

Do pieczenia mięsa i ciast. Ustawić temperaturę niższą niż do pieczenia tradycyjnego, ponieważ wentylator równomiernie rozprowadza ciepło wewnątrz piekarnika.



Górna/dolna grzałka

Do pieczenia ciasta na jednym poziomie oraz do suszenia żywności.



SteamBake

Do zwiększenia wilgotności podczas pieczenia. Do uzyskania odpowiedniego koloru i chrupiącej skórki podczas pieczenia. Do zapewnienia soczystości podczas odgrzewania.



Potrawy mrożone

Do przyrządzania produktów gotowych, np. frytek, pieczonych ziemniaków w ówciarkach, sajgonek itp., tak aby nadać im chrupkość.



Funkcja Pizza

Najlepszy do pieczenia pizzy i innych potraw, które trzeba bardziej nagrzewać od dołu.



Grzałka dolna

Do przyrumieniania i pieczenia potraw z chrupiącym spodem. Użyć najniższej półki.



Termoobieg wilgotny

Funkcja ta pozwala oszczędzać energię podczas pieczenia. Podczas korzystania z tej funkcji temperatura wewnątrz urządzenia może różnić się od ustawionej temperatury. Wykorzystywane jest ciepło resztkowe. Może nastąpić zmniejszenie mocy grzania. Więcej informacji można znaleźć w rozdziale „Codzienne użytkowanie”. Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny.



Grill

Do grillowania cienkich porcji potraw i opiekania chleba.



Turbo grill

Do pieczenia dużych kawałków mięsa lub drobiu z kośćmi na jednym poziomie. Do pieczenia zapiekanek i przyrumieniania.



Podczas działania niektórych funkcji pieczenia oświetlenie może wyłączyć się automatycznie przy temperaturze poniżej 80°C.

6.2 Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny

Funkcji tej użyto w celu potwierdzenia zgodności z wymogami rozporządzeń w zakresie efektywności energetycznej i ekoprojektu (zgodnie z EU 65/2014 i EU 66/2014). Testy zgodnie z normą: IEC/EN 60350-1.

Drzwi piekarnika powinny być zamknięte podczas pieczenia, tak aby działanie funkcji nie było zakłócone, a piekarnik działał z najwyższą możliwą wydajnością energetyczną.

Podczas korzystania z tej funkcji oświetlenie wyłącza się automatycznie po 30 sekundach.

Wskazówki dotyczące pieczenia podano w rozdziale „Wskazówki i porady”, Termoobieg wilgotny. Ogólne zalecenia dotyczące oszczędzania energii podano w rozdziale „Efektywność energetyczna”, Wskazówki oszczędzania energii.

6.3 Ustawienie: Funkcje pieczenia

1. Obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia, aby wybrać funkcję pieczenia.
2. Obrócić pokrętkę regulacyjną, aby ustawić temperaturę.

6.4 Ustawienie: Gotowanie na parze

Upewnij się, że urządzenie jest zimne.

1. Wytłoczenie komory należy napełnić maksymalnie 250 ml wody z kranu.

Wnęki komory nie należy napełniać podczas trwania pieczenia lub gdy piekarnik jest gorący.

2. Obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia, aby wybrać funkcję pieczenia
 3. Obrócić pokrętkę regulacyjną, aby ustawić temperaturę.
 4. Aby wytworzyć wilgotność, należy nagrzewać wstępnie puste urządzenie przez 10 min.
 5. Włożyć potrawę do urządzenia.
- Po zakończeniu pieczenia:

- Obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia, aby wyłączyć urządzenie.
- Ostrożnie otworzyć drzwi. Wydostająca się para może wywołać poparzenia.
- Upewnić się, że urządzenie jest zimne. Usunąć pozostałą wodę z wnętrza komory.

6.5 Wejście: Menu

Otworzyć Menu, aby przejść do potraw z gotowaniem wspomaganym i ustawić.

1. Obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia na .

Wyświetlacz pokazuje , , .




2. Obrócić pokrętkę sterującą i wybrać ikonę, aby przejść do podmenu. Nacisnąć przycisk OK.


6.6 Ustawienie: Gotowanie wspomagane

Gotowanie wspomagane podmenu zawiera programy przeznaczone do konkretnych potraw. Programy rozpoczynają się z odpowiednim ustawieniem. Podczas pieczenia można ustawić czas i temperaturę.












1. Obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia na .
2. Obrócić pokrętkę sterującą, aby wybrać . Nacisnąć OK.
3. Obrócić pokrętkę sterującą, aby wybrać potrawę (P1–P...). Nacisnąć OK.
4. Włożyć do urządzenia. Nacisnąć OK.
5. Sprawdzić, czy potrawa jest gotowa po zakończeniu funkcji. W razie potrzeby wydłużyć czas pieczenia.

Podmenu: Gotowanie wspomagane


































Legenda	
	Aby korzystać z tej funkcji, należy podłączyć termosondę. Patrz rozdział „Korzystanie z akcesoriów”.
	Do pieczenia parowego należy napełnić wgłębienie wodą.
	Przed rozpoczęciem pieczenia należy wstępnie nagrzać urządzenie.



Legenda	
	Poziom umieszczania potraw. Patrz rozdział „Opis urządzenia”.

Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie **P** oraz numer dania, które można sprawdzić w tabeli.



Potrawa	Waga	Poziom półki/akcesoria
P1 Pieczeń wołowa, lekko wypieczona		
P2 Pieczeń wołowa, średnio wypieczona	1 - 1.5 kg; 4-5 cm grube kawałki	  2; blacha do pieczenia ciasta Podsmażyć mięso przez kilka minut na rozgrzanej patelni. Umieścić w urządzeniu.
P3 Pieczeń wołowa, dobrze wypieczona		
P4 Stek, średnio wypieczony	180 - 220 g na sztukę; 3 cm grube plastry	   3; brytfanna na ruszcie Podsmażyć mięso przez kilka minut na rozgrzanej patelni. Umieścić w urządzeniu.
P5 Pieczeń wołowa / duszona (żeberka, okragła, gruba powierzchnia)	1.5 - 2 kg	  2; brytfanna na ruszcie Podsmażyć mięso przez kilka minut na rozgrzanej patelni. Dodać płyn. Umieścić w urządzeniu.
P6 Pieczeń wołowa, lekko wypieczona (termoobieg (niska temp.))		
P7 Pieczeń wołowa, średnio wypieczona termoobieg (niska temp.))	1 - 1.5 kg; 4-5 cm grube kawałki	  2; blacha do pieczenia ciasta Podsmażyć mięso przez kilka minut na rozgrzanej patelni. Umieścić w urządzeniu.
P8 Pieczeń wołowa, dobrze wypieczona termoobieg (niska temp.))		
P9 Filet wołowy, lekko wypieczony (termoobieg (niska temp.))		
P10 Filet wołowy, średnio wypieczony (termoobieg (niska temp.))	0.5 - 1.5 kg; 5-6 cm grube kawałki	  2; blacha do pieczenia ciasta Podsmażyć mięso przez kilka minut na rozgrzanej patelni. Umieścić w urządzeniu.
P11 Filet wołowy, dobrze wypieczony (termoobieg (niska temp.))		

	Potrawa	Waga	Poziom półki/akcesoria
P12	Pieczeń cielęca (np. łopatka)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm grube kawałki	2; brytfanna na ruszcie Podsmażać mięso przez kilka minut na rozgrzanej patelni. Dodać płyn. Umieścić w urządzeniu. Pieczeń przykryta.
P13	Karczek wieprzowy lub łopatka	1.5 - 2 kg	2; brytfanna na ruszcie Dodać 200 ml płynu do brytfanny.
P14	Wieprzowina rwana (termoobieg (niska temp.))	1.5 - 2 kg	2; blacha do pieczenia ciasta Obrócić mięso po upływie połowy czasu pieczenia, aby uzyskać równomierne przyrumienienie.
P15	Schab wieprzowy, świeży	1 - 1.5 kg; 5-6 cm grube kawałki	2; brytfanna na ruszcie Podsmażać mięso przez kilka minut na rozgrzanej patelni. Umieścić w urządzeniu.
P16	Żeberka wieprzowe	2 - 3 kg; użyć surowych żeberek o grubości 2-3 cm	3 głęboka blacha Dodać płyn, aby zakryć dno naczynia. Obrócić mięso po upływie połowy czasu pieczenia.
P17	Udziec jagnięcy z kością	1.5 - 2 kg; 7-9 cm grube kawałki	2; brytfanna na blasze do pieczenia Dodać płyn. Obrócić mięso po upływie połowy czasu pieczenia.
P18	Cały kurczak	1 - 1.5 kg; świeże	2; 200 ml; naczynie żaroodporne na blasze do pieczenia Obrócić kurczaka po upływie połowy czasu pieczenia, aby uzyskać równomierne przyrumienienie.
P19	Połówki kurczaka	0.5 - 0.8 kg	3 blacha do pieczenia
P20	Pierś kurczaka	180 - 200 g na sztukę	2; naczynie żaroodporne na ruszcie Podsmażać mięso przez kilka minut na rozgrzanej patelni.
P21	Udka kurczaka, świeże	-	3 blacha do pieczenia Jeśli najpierw zamarynowano udka z kurczaka, ustawić niższą temperaturę i smażyć je dłużej.
P22	Kaczka, cała	2 - 3 kg	2; brytfanna na ruszcie Umieścić mięso na brytfannie. Obrócić kaczkę po upływie połowy czasu pieczenia.
P23	Gęś, cała	4 - 5 kg	2; głęboka blacha Umieścić mięso na głębokiej blasze do pieczenia. Obrócić gęś po upływie połowy czasu pieczenia.
P24	Klops	1 kg	2; ruszt
P25	Cała ryba, grillowana	0.5 - 1 kg na rybę	2; blacha do pieczenia ciasta Nadziać rybę masłem, przyprawami i ziołami.

Potrawa	Waga	Poziom półki/akcesoria
P26 Filet z ryby	-	  3; naczynie żaroodporne na ruszcie
P27 Sernik	-	 2;  Tortownica o średnicy 28 cm na ruszcie
P28 Szarlotka	-	  2;  100–150 ml; blacha do pieczenia
P29 Tarta jabłkowa	-	 2; forma do ciasta na ruszcie
P30 Szarlotka	-	  2;  100 - 150 ml;  forma do ciasta 22 cm na ruszcie
P31 Brownies	2 kg z ciasta	 3 głęboka blacha
P32 Babeczki	-	  2;  100 - 150 ml; taca na muffinki na ruszcie
P33 Keks	-	 2; blacha do chleba na ruszcie
P34 Pieczone ziemniaki	1 kg	 2; blacha do pieczenia Całe ziemniaki położyć na blasze do pieczenia.
P35 Ćwiartki	1 kg	 3; blacha do pieczenia wyłożona papierem do pieczenia Pokroić ziemniaki na kawałki.
P36 Grillowane mieszane warzywa	1 - 1.5 kg	 3; blacha do pieczenia wyłożona papierem do pieczenia Pokroić warzywa na kawałki.
P37 Krokiety, mrożone	0.5 kg	 3; blacha do pieczenia
P38 Frytki, mrożone	0.75 kg	 3; blacha do pieczenia
P39 Lazania mięsna/warzywna z płatkami suchego makaronu	1 - 1.5 kg	 2; naczynie żaroodporne na ruszcie
P40 Zapiekanka ziemniaczana (surowe ziemniaki)	1 - 1.5 kg	 1; naczynie żaroodporne na ruszcie Obrócić naczynie po upływie połowy czasu pieczenia.
P41 Pizza świeża, cienka	-	  2;  100 ml; blacha do pieczenia wyłożona papierem do pieczenia
P42 Pizza świeża, gruba	-	  2; blacha do pieczenia wyłożona papierem do pieczenia
P43 Quiche	-	 2; forma do pieczenia na ruszcie
P44 Bagietka / Ciabatta / Biały chleb	0.8 kg	  2;  150 ml; blacha do pieczenia wyłożona papierem do pieczenia Na biały chleb potrzeba więcej czasu.

Potrawa	Waga	Poziom półki/akcesoria
P45 Chleb pełnoziarnisty / żytni / ciemny	1 kg	 2;  150 ml; blacha do pieczenia wyłożona papierem do pieczenia / ruszt

6.7 Zmiana: Ustawienia

- Obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia na .
- Obrócić pokrętkę sterującą, aby wybrać . Nacisnąć OK.
- Obrócić pokrętkę, aby wybrać ustawienie. Nacisnąć OK.
- Obrócić pokrętkę sterującą, aby ustawić wartość. Nacisnąć OK.
- Obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia w położeniu wyłączenia, aby wyjść z Menu.

Menu: Ustawienia

Ustawienie	Wartość
01 Aktualna godzina	Zmień
02 Jasność wyświetlacza	1 - 5
03 Dźwięki przycisków	1 - Sygnał, 2 - Klik, 3 - Dźwięk wyt.
04 Głośność sygnału	1 - 4

Ustawienie	Wartość
05 Termosonda Działanie	1 - Alarm i wyłączenie, 2 - Alarm
06 Stoper	Wł. / Wyt.
07 Oświetlenie piekarnika	Wł. / Wyt.
08 Szybkie nagrzewanie	Wł. / Wyt.
09 Przypomnienie o czyszczeniu.	Wł. / Wyt.
10 Wi-Fi	Wł. / Wyt.
11 Automatyczna praca w trybie sterowania zdalnego	Wł. / Wyt.
12 Zapomnij sieć	Tak / Nie
13 Tryb demonstracyjny	Kod aktywacji: 2468
14 Wersja oprogramowania	Sprawdzenie
15 Wyzeruj wszystkie ustawienia	Tak / Nie

7. DODATKOWE FUNKCJE


7.1 Blokada


Funkcja zapobiega przypadkowej zmianie funkcji urządzenia.

Po włączeniu, gdy urządzenie jest używane, panel sterowania zostaje zablokowany, co zapewnia nieprzerwaną kontynuację gotowania przy obecnych ustawieniach.

Po włączeniu, gdy urządzenie jest wyłączone, panel sterowania pozostaje zablokowany, co zapobiega przypadkowemu włączeniu urządzenia.



 OK - nacisnąć i przytrzymać, aby włączyć funkcję.



Rozlegnie się sygnał dźwiękowy.  - 3 x miga, gdy włączona jest blokada.

 OK - nacisnąć i przytrzymać, aby włączyć funkcję.

7.2 Automatyczne wyłączenie

Ze względów bezpieczeństwa, jeśli funkcja pieczenia jest aktywna i nie zmieniono żadnych ustawień, urządzenie wyłączy się automatycznie po upływie określonego czasu.

 (°C)	 (godz)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5

 (°C)	 (godz)
200 - 245	5.5
250 – maksimum	3






Jeśli funkcja pieczenia ma być włączona na czas przekraczający czas automatycznego

wyłączenia, ustawić ten czas trwania pieczenia. Patrz rozdział „Funkcje zegara”.

Funkcja samoczynnego wyłączenia nie działa z funkcjami: Oświetlenie piekarnika, Termosonda, Uruchomienie z opóźnieniem.

8. FUNKCJE ZEGARA


8.1 Opis funkcji zegara

 Aktualna godzina	Ustawianie zegara, na którym wyświetlana jest aktualna godzina.
 Minutnik	Ustawianie odliczania czasu. Gdy timer zakończy odliczanie czasu, emitowany jest sygnał dźwiękowy. Funkcja ta nie ma wpływu na działanie piekarnika.
 Czas pieczenia	Ustawianie czasu pieczenia. Po zakończeniu odliczania czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a funkcja pieczenia wyłączy się automatycznie.
 Uruchomienie z opóźnieniem	Opóźnienie rozpoczęcia i/lub zakończenia pieczenia.
 Stoper	Pokazuje, jak długo działa urządzenie. Maksymalna wartość: 23 godz 59 min. Funkcja ta nie ma wpływu na działanie piekarnika.

8.2 Ustawienie: Minutnik

1. Nacisnąć

Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie:



0:00 oraz 

2. Obrócić pokrętkę sterowania, aby ustawić Minutnik.




3. Nacisnąć OK. Timer natychmiast rozpocznie odliczanie czasu.

Po upływie ustawionego czasu nacisnąć OK i obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia do położenia wyłączenia.



8.3 Ustawienie: Czas pieczenia

1. Obrócić pokrętkę, aby wybrać funkcję pieczenia i ustawić temperaturę.
2. Nacisnąć , aż na wyświetlaczu pojawi się: 0:00 oraz .
3. Obrócić pokrętkę sterowania, aby ustawić Czas pieczenia.
4. Nacisnąć OK. Timer natychmiast rozpocznie odliczanie czasu.
5. Po upływie ustawionego czasu nacisnąć OK i obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia do położenia wyłączenia.



8.4 Ustawienie: Uruchomienie z opóźnieniem

1. Obrócić pokrętkę, aby wybrać funkcję pieczenia i ustawić temperaturę.
 2. Nacisnąć , aż na wyświetlaczu pojawi się:  oraz START.
 3. Obrócić pokrętkę, aby ustawić czas rozpoczęcia.
 4. Nacisnąć OK.
- Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie: ---:--  STOP.
5. Obrócić pokrętkę, aby ustawić czas zakończenia.
 6. Nacisnąć OK.
- Timer rozpocznie odliczanie ustawionego czasu rozpoczęcia programu.
7. Po upływie ustawionego czasu nacisnąć OK i obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia do położenia wyłączenia.

8.5 Ustawienie: Stoper

1. Przekręcić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia do , aby wejść do Menu.
2. Obrócić pokrętkę sterującą, aby wybrać  / Stoper. Patrz rozdział „Codzienne użytkowanie”, Menu: Ustawienia.
3. Nacisnąć OK.
4. Obrócić pokrętkę sterującą, aby włączyć lub wyłączyć Stoper.
5. Nacisnąć przycisk OK.

8.6 Ustawienie: Aktualna godzina

1. Przekręcić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia do , aby wejść do Menu.
2. Obrócić pokrętkę sterującą, aby wybrać  / Aktualna godzina. Patrz rozdział „Codzienne użytkowanie”, Menu: Ustawienia.
3. Obrócić pokrętkę sterowania, aby ustawić godzinę.
4. Nacisnąć przycisk OK.

9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW

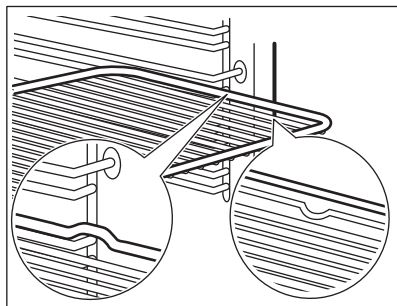
OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

9.1 Wkładanie akcesoriów

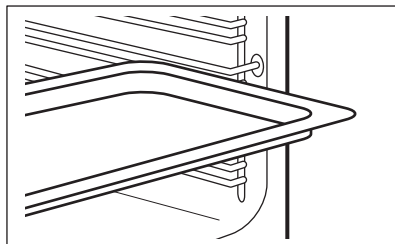
Niewielki występ na górze ma na celu zapewnienie większego bezpieczeństwa. Wgłębienia zapobiegają również przewróceniu. Wysoka krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się z niego naczyń.

Ruszt



Wsuń ruszt między prowadnice wspornika i upewnij się, że nóżki są skierowane w dół.

Blacha do pieczenia ciasta / Głęboka blacha




Wsuń blachę do pieczenia między prowadnice wspornika.

9.2 Termosonda

— mierzy temperaturę wewnątrz potrawy.

Dostępne są dwa ustawienia temperatury:

- $^{\circ}\text{C}$ – temperatura wewnątrz urządzenia. Powinna być o co najmniej 25°C wyższa niż temperatura wewnątrz potrawy.
 -  – temperatura wewnątrz potrawy
- Aby uzyskać najlepsze efekty pieczenia:
- Składniki powinny mieć temperaturę pokojową.
 - Nie używać do potraw płynnych.
 - Podczas pieczenia cała igła termosondy musi być wsunięta w potrawę.

Pieczenie z wykorzystaniem: Termosonda

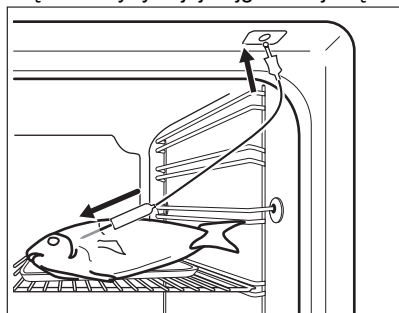
⚠ OSTRZEŻENIE!

Rozgrzana termosonda i wsporniki mogą oparzyć. Nie dotykać uchwytu termosondy gołymi rękami. Zawsze używać rękawic kuchennych.

1. Włączyć urządzenie.
2. Ustawić funkcję pieczenia i w razie potrzeby temperaturę piekarnika.
3. Włożyć termosondę wewnątrz potrawy.

Mięso, drób i ryby

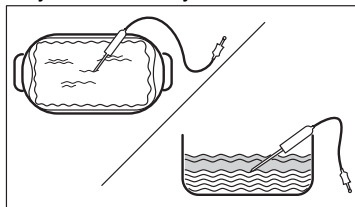
Umieścić całą iglicę termosondy w środku mięsa lub ryby w jej najgrubszej części.



Zapiekanek


Umieścić końcówkę termosondy dokładnie w środkowej części zapiekanki.

Termosonda powinna być stabilna podczas pieczenia. Można w tym celu wykorzystać składnik potrawy o stałej konsystencji. Oprzeć silikonowy uchwyt termosondy o krawędź naczynia. Końcówka termosondy nie powinna dotykać dna naczynia.



4. Włóż wtyczkę termosondy do gniazdka wewnątrz urządzenia. Patrz „Opis produktu”.

Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie obecnej temperatury termosondy:

5.  — nacisnąć, aby ustawić temperaturę wewnątrz produktu dla termosondy.

6. Nacisnąć OK.

Gdy potrawa osiągnie ustaloną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Sprawdź, czy potrawa jest gotowa. W razie potrzeby wydłuż czas pieczenia.

7. Wyciągnąć wtyczkę termosondy z gniazdka i wyjąć potrawę z urządzenia.

10. WSKAZÓWKI I PORADY

10.1 Zalecenia dotyczące pieczenia

Temperatury i czasy gotowania podane w tabelach mają wyłącznie charakter orientacyjny. Zależą one od przepisów oraz jakości i ilości użytych składników.







Urządzenie może piec lub opiekać inaczej niż poprzednie urządzenie. W poniższych wskazówkach podano zalecane ustawienia temperatury, czasu pieczenia i poziomu piekarnika dla określonych rodzajów potraw.

Poziomy półek liczone są od dna piekarnika.

Jeśli brakuje ustawień dla specjalnego przepisu należy znaleźć ustawienia dla podobnej potrawy.

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii podano w rozdziale „Efektywność energetyczna”.

Symbole użyte w tabelach:

	Rodzaj potrawy
	Funkcja pieczenia
	Temperatura
	Aksesoria
	Poziom umieszczania potraw
	Czas pieczenia (min)

10.2 Termoobieg wilgotny – zalecane akcesoria





Należy używać używać foremek do ciasta i pojemników w ciemnym kolorze o matowej powierzchni. Pochłaniają one lepiej ciepło niż naczynia w jasnym kolorze o błyszczącej powierzchni.





- **Blacha do pizzy** – ciemna, matowa, średnica 28cm
- **Naczynie do pieczenia** – ciemne, matowe, średnica 26cm

- **Ramekiny** - ceramiczne, średnica 8cm, wysokość 5 cm
- **Forma do tart**y – ciemna, matowa, średnica 28cm

10.3 Termoobieg wilgotny






Aby uzyskać najlepsze efekty, należy przestrzegać zaleceń z poniższej tabeli.







		°C		
Słodkie bułki, 16 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	20 - 30
Bułki, 9 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	30 - 40
Pizza, mrożona, 0.35 kg	ruszt	220	2	10 - 15
Rolada biszkoptowa	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	25 - 35
Brownie	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	175	3	25 - 30
Suflet, 6 szt.	ceramiczne kokilki na ruszcie	200	3	25 - 30
Biszkoptowy spód tarty	forma do tarty na ruszcie	180	2	15 - 25
Biszkopt królowej Wiktorii	naczynie do pieczenia na ruszcie	170	2	40 - 50
Gotowana ryba, 0,3 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	20 - 25
Cała ryba, 0,2 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	25 - 35
Filet z ryby, 0,3 kg	blacha do pieczenia pizzy na ruszcie	180	3	25 - 30
Mięso z wody, 0,25 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	200	3	35 - 45
Szaszлык, 0,5 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	200	3	25 - 30
Ciastka, 16 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	20 - 30
Makaroniki, 24 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	25 - 35
Babeczki, 12 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	30 - 40

		°C		
Ciasto pikantne, 20 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	25 - 30
Krucze ciasteczka, 20 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	150	2	25 - 35
Tartletki, 8 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	20 - 30
Warzywa, z wody, 0,4 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	35 - 45
Omlet wegetariański	blacha do pieczenia pizzy na ruszcie	200	3	25 - 30
Warzywa śródziemnomorskie, 0,7 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	4	25 - 30

10.4 Informacja dla instytucji wykonujących testy

Testy zgodnie z normą IEC 60350-1.

				°C	
Ciastka, 20 sztuk na blasze	Górna/dolna grzałka	Blacha do pieczenia ciasta	3	170	20 - 35
Ciastka, 20 sztuk na blasze	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	3	150 - 160	20 - 35
Ciastka, 20 sztuk na blasze	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	2 i 4	150 - 160	20 - 35
Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm	Górna/dolna grzałka	Ruszt	2	180	70 - 90
Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm	Termoobieg	Ruszt	2	160	70 - 90
Beztłuszczowy biszkopt, foremka do ciasta Ø 26 cm 1)	Górna/dolna grzałka	Ruszt	2	170	40 - 50
Beztłuszczowy biszkopt, foremka do ciasta Ø 26 cm 1)	Termoobieg	Ruszt	2	160	40 - 50
Beztłuszczowy biszkopt, foremka do ciasta Ø 26 cm 1)	Termoobieg	Ruszt	2 i 4	160	40 - 60
Bułka maślana	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	3	140 - 150	20 - 40

					
Bułka maślana	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	2 i 4	140 - 150	25 - 45
Bułka maślana	Górna/dolna grzałka	Blacha do pieczenia ciasta	3	140 - 150	25 - 45
Tosty ¹⁾	Grill	Ruszt	4	maks.	1 - 5

1) Nagrzewać wstępnie urządzenie przez 10 minut.

11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

11.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

Środki czyszczące

- Przód urządzenia należy czyścić tylko ściereczką z mikrofibry zwilżoną ciepłą wodą z łagodnym detergentem.
- Użyć roztworu czyszczącego, aby wyczyścić metalowe powierzchnie.
- Usunąć plamy za pomocą łagodnego detergentu.

Codzienne użytkowanie

- Czyścić wnętrze urządzenia po każdym użyciu. Nagromadzenie się tłuszczu lub innych zabrudzeń może skutkować pożarem.
- Wewnątrz urządzenia lub na szybach drzwi może skraplać się para wodna. Aby ograniczyć zjawisko skraplania się pary wodnej, należy uruchamiać urządzenie na 10 minut przed rozpoczęciem pieczenia. Nie pozostawiać gotowych potraw w urządzeniu na dłużej niż 20 minut. Po każdym użyciu osuszyć wnętrze urządzenia wyłącznie ściereczką z mikrofibry.

Akcesoria

- Po każdym użyciu należy wyczyścić wszystkie akcesoria i pozostawić do wyschnięcia. Do czyszczenia należy użyć tylko ściereczki zwilżonej ciepłą wodą z

dotądkiem łagodnego detergentu. Nie myć akcesoriów w zmywarce.

- Nie używać do czyszczenia akcesoriów z powłoką zapobiegającą przywieraniu ściernych środków czyszczących ani przedmiotów o ostrych krawędziach.

11.2 Czyszczenie wnętrza komory

Oczyścić wnętrze komory, aby usunąć osad z kamienia po gotowaniu na parze.



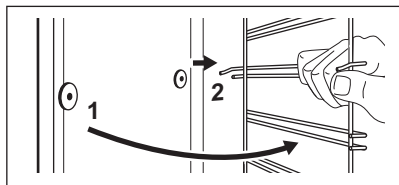
W przypadku funkcji: SteamBake czyścić piekarnik co 5-10 cykli pieczenia.

1. Wlać 250 ml octu spirytusowego lub kwasu cytrynowego do wnętrza komory. Użyć octu o kwasowości maks. 6%, bez żadnych dodatków.
2. Pozostawić ocet w temperaturze pokojowej na 30 minut, aby rozpuścił osad z kamienia.
3. Wyczyścić komorę ciepłą wodą z miękką szmatką.

11.3 Wyjmowanie wsporników

Wyjąć wsporniki, aby wyczyścić piekarnik.

1. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
2. Odciągnąć przednią część prowadnic blach od bocznej ścianki.
3. Odciągnąć tylną część prowadnic blach od bocznej ścianki i wyjąć je w całości.



4. Zamontować wsporniki postępując w odwrotnej kolejności.

Kołki ustalające na prowadnicach teleskopowych muszą być skierowane do przodu.

11.4 Czyszczenie pirolityczne



⚠ OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie poparzeniem.

⚠ UWAGA!


Jeśli w tej samej szafce zainstalowano inne urządzenie, nie należy używać ich podczas działania tej funkcji. Mogłoby to spowodować uszkodzenie piekarnika.

Nie włączaj tej funkcji, jeśli drzwi piekarnika nie są całkowicie zamknięte.

1. Upewnić się, że urządzenie jest zimne.
2. Wyjąć wszystkie akcesoria.
3. Umyć wewnątrz piekarnika i wewnętrzną szybę drzwi miękką ściereczką zwilżoną wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.
4. Przekręcić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia do , aby wejść do Menu.
5. Obrócić pokrętkę, aby ustawić , i nacisnąć OK.


Program czyszczenia	Czas trwania
C1 - Lekkie czyszczenie	1 h
C2 - Normalne czyszczenie	1 h 30 min
C3 - Dokładne czyszczenie	2 h 30 min

6. Obrócić pokrętkę, aby wybrać program czyszczenia i nacisnąć OK.
7. Aby rozpocząć czyszczenie, nacisnąć OK.

Po rozpoczęciu czyszczenia drzwi urządzenia zostają zablokowane, a oświetlenie wyłącza się. Do momentu odblokowania drzwi wyświetlacz pokazuje .

8. Po zakończeniu czyszczenia obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia.
9. Odczekać, aż urządzenie ostygnie, a drzwi odblokują się. Umyć wewnątrz piekarnika miękką szmatką z wodą.

11.5 Przypomnienie o czyszczeniu.

Gdy po zakończeniu pieczenia na wyświetlaczu miga , urządzenie przypomina o konieczności czyszczenia pirolitycznego. Przypomnienie można wyłączyć w podmenu: Ustawienia. Patrz rozdział „Codzienne użytkowanie”, Zmiana: Ustawienia.

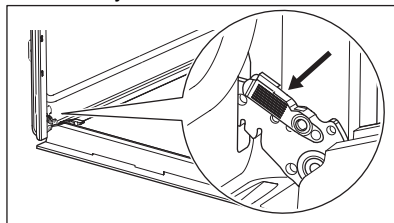
11.6 Zdejmowanie i zakładanie drzwi

W drzwiach piekarnika są trzy szyby. Drzwi i wewnętrzne szyby można wymontować w celu ich wyczyszczenia. Przed przystąpieniem do demontażu szyb należy zapoznać się z instrukcją „Zdejmowanie i zakładanie drzwi”.

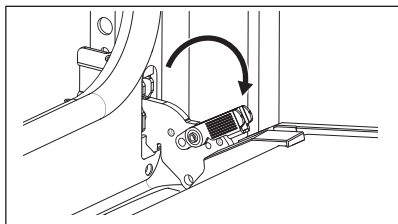
⚠ UWAGA!

Nie używać urządzenia bez szyb.

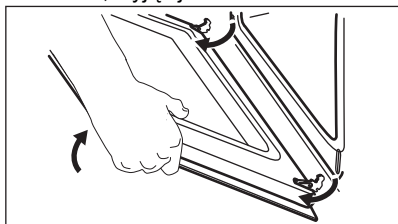
1. Całkowicie otworzyć drzwi i chwycić oba zawiasy.



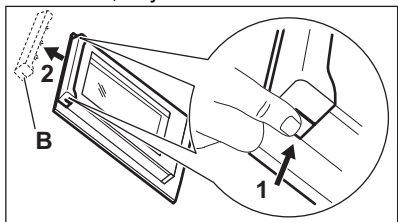
2. Podnieść i pociągnąć zatrzaski, aż słyszalne będzie kliknięcie.



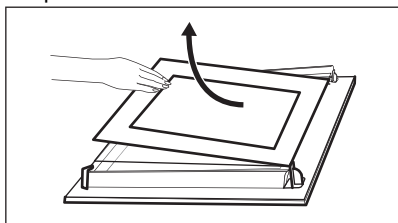
- Przymknąć drzwi piekarnika, ustawiając je w pierwszej pozycji otwarcia. Następnie unosząc i pociągając drzwi do siebie, wyjąć je z mocowania.



- Położyć drzwi na stabilnej powierzchni przykrytej miękką tkaniną.
- Chwycić listwę drzwi za górną krawędź **B** za górną krawędź drzwi po obu stronach i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski.



- Pociągnąć listwę drzwi do przodu, aby ją zdjąć.
- Chwycić szyby drzwi za górne krawędzie i ostrożnie wyjmować kolejno. Rozpocząć od szyby wierzchniej. Upewnić się, że szyba całkowicie wysunie się z prowadnic.

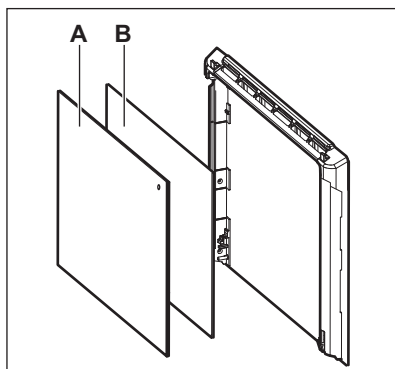


- Umyć szyby wodą z płynem do mycia naczyń. Ostrożnie osuszyć szyby. Nie należy myć szyb w zmywarce.
- Po wyczyszczeniu zamontować szyby i drzwi piekarnika.

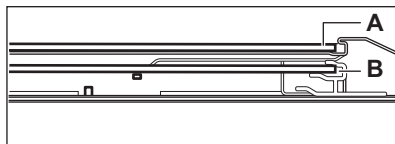
Jeśli drzwi są zainstalowane prawidłowo, podczas zamykania zatrzasków słychać kliknięcie.

Umieścić szyby ((**A** i **B**) z powrotem we właściwych miejscach w odpowiedniej kolejności. Sprawdzić symbol / nadruk z boku szyby. Każda z szyb wygląda inaczej, co ułatwia demontaż i montaż.

Zamontować prawidłowo listwę drzwi (powinno być słyszalne kliknięcie).



Upewnić się, że środkowa szyba jest prawidłowo zamontowana w gniazdach.



11.7 Wymiana żarówki

⚠ OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.
Żarówka może być gorąca.

- Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
- Odłączyć urządzenie od zasilania.
- Umieścić ściereczkę na dnie piekarnika.

⚠ UWAGA!

Należy zawsze trzymać lampę halogenową ściereczką, aby zapobiec spaleniu się pozostałości tłuszczu na lampie.

2. Wyczyścić szklany klosz.
3. Wymienić żarówkę na nową, odporną na temperaturę 300°C.
4. Założyć szklany klosz.

Tylne oświetlenie

1. Obrócić szklany klosz, aby go zdjąć.

12. ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW

⚠ OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

12.1 Co zrobić, gdy...

Problem	Sprawdzić, czy:
Nie można uruchomić urządzenia ani nim sterować.	Urządzenie podłączono prawidłowo do źródła zasilania.
Urządzenie nie nagrzewa się.	Wyłączono funkcję samoczynnego wyłączenia.
Urządzenie nie nagrzewa się.	Drzwi urządzenia są zamknięte.
Urządzenie nie nagrzewa się.	Zadziałał bezpiecznik.
Urządzenie nie nagrzewa się.	Blokada jest wył.
Nie działa oświetlenie.	Termoobieg wilgotny - jest włączone.
Oświetlenie nie działa.	Żarówka oświetlenia jest przepalona.
Termosonda nie działa.	Wtyczka Termosonda jest całkowicie włożona do gniazda.
Err C2	Wyjęto wtyczkę Termosonda z gniazda.
Err C3	Drzwi urządzenia są zamknięte lub czy nie jest uszkodzony zamek drzwi.
Err F102	Drzwi urządzenia są zamknięte.
Err F102	Nie jest uszkodzona blokada drzwi.
Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie 00:00.	Nastąpiła przerwa w zasilaniu. Ustawianie aktualnej godziny
Woda wypływa z wnętrza komory.	Do wnętrza komory wlano za dużo wody.



Jeśli wyświetlacz pokazuje kod błędu, którego nie uwzględniono w tej tabeli, należy wyłączyć i ponownie włączyć bezpiecznik domowy, aby ponownie uruchomić urządzenie. Jeśli kod błędu pojawi się ponownie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

12.2 Dane serwisowe

Jeżeli rozwiązanie problemu we własnym zakresie nie jest możliwe, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub z autoryzowanym punktem serwisowym.

Dane niezbędne dla serwisu znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa umieszczona jest na przednim ramie urządzenia. Jest widoczna po otwarciu drzwi. Nie usuwać tabliczki znamionowej z urządzenia.

Zalecamy zapisanie w tym miejscu danych:

Model (MOD.):

Numer produktu (PNC)

Numer seryjny (S.N.)

13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

13.1 Karta informacyjna produktu oraz informacje o produkcie zgodnie z przepisami UE dotyczącymi etykiet efektywności energetycznej i ekoprojektu

Nazwa dostawcy	Electrolux
Dane identyfikacyjne modelu	EOD6P77WX 949499865 EOD6P77WZ 949499863 KODDP77WX 949499864
Wskaźnik efektywności energetycznej	81.2
Klasa sprawności energetycznej	A+
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb konwencjonalny	0.93 kWh/cykl
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb wymuszonej wentylacji	0.69 kWh/cykl
Liczba komór	1
Źródła ciepła	Elektryczność
Pojemność	72 l
Rodzaj piekarnika	Piekarnik do zabudowy
Masa	EOD6P77WX 31.9 kg
	EOD6P77WZ 31.6 kg
	KODDP77WX 32.5 kg
EN 60350-1 – Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego – Część 1: Elektryczne kuchnie, piekarniki, piekarniki parowe i grille – Metody pomiaru wydajności.	

13.2 Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

Poniższe wskazówki pokazują, jak oszczędzać energię podczas korzystania z urządzenia.

Upewnij się, że drzwi urządzenia są zamknięte podczas jego pracy. Nie otwieraj zbyt często drzwi podczas pieczenia. Dbaj, aby uszczelka drzwi była czysta i prawidłowo umieszczona.

Korzystanie z metalowych naczyń oraz ciemnych, nieodblaskowych foremek do ciasta i pojemników zwiększa oszczędność energii.

Nie należy wstępnie nagrzewać urządzenia przed gotowaniem, o ile nie jest to wyraźnie zalecane.

Przygotowując kilka potraw, należy w miarę możliwości skracać przerwy między ich pieczeniem.

Pieczenie z termoobiegiem

Jeśli to możliwe, w celu oszczędzania energii należy korzystać z funkcji termoobiegu.

Ciepło resztkowe

Gdy pieczenie przekracza 30 min, należy zmniejszyć temperaturę urządzenia do minimum na 3-10 min przed zakończeniem

pieczenia. Dzięki ciepłu resztkowemu wewnątrz urządzenia potrawy będą się nadal piec.

Używać ciepła resztkowego do podtrzymywania temperatury lub podgrzewania innych potraw.

Po wyłączeniu urządzenia na wyświetlaczu pojawia się informacja o ciepłe resztkowym.

Podtrzymywanie temperatury potraw

Wybrać najniższe możliwe ustawienie temperatury, aby wykorzystać ciepło resztkowe i podtrzymać temperaturę potrawy. Na wyświetlaczu pojawi się wskaźnik ciepła resztkowego lub temperatura.

Pieczenie z wyłączonym oświetleniem


Wyłączyć oświetlenie podczas pieczenia. Oświetlenie należy włączać tylko wtedy, gdy jest potrzebne.


Termoobieg wilgotny

Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia.

Podczas korzystania z tej funkcji oświetlenie wyłącza się automatycznie po 30 sekundach. Oświetlenie można ponownie włączyć, ale wpłynie to niekorzystnie na oszczędność energii.

14. OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały oznaczone symbolem  należy poddać utylizacji. Opakowanie urządzenia włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia recyklingu. Należy zadbać o ponowne przetwarzanie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko naturalne oraz ludzkie zdrowie.

Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych symbolem  razem z odpadami domowymi. Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.

Bine ați venit la Electrolux Vă mulțumim pentru că ați ales produsul nostru.



A găsi sfaturi privind utilizarea, broșuri, informații pentru depanare, service și reparații:

www.electrolux.com/support

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....	244
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	246
3. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	249
4. PANOUL DE COMANDĂ.....	250
5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	251
6. UTILIZAREA ZILNICĂ.....	252
7. FUNCȚII SUPPLEMENTARE.....	257
8. FUNCȚIILE CEASULUI.....	257
9. UTILIZAREA ACCESORIILOR.....	258
10. INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	260
11. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	262
12. DEPANAREA.....	265
13. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	266
14. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL.....	267

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 pe care este instalată aplicația.
 - Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și aruncați-le conform reglementărilor.
 - **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Nu lăsați copiii și animalele de companie în apropierea aparatului atunci când funcționează și se răcește.
 - Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, acesta trebuie activat.
 - Copiii nu vor realiza operațiunile de curățare sau de întreținere care revin utilizatorului aparatului fără a fi supravegheați.

1.2 Informații generale despre siguranță

- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătire.
- Acest aparat este proiectat pentru uz casnic utilizarea în locuințe individuale într-un mediu interior.
- Acest aparat electrocasnic poate fi utilizat în birouri, camere de oaspeți, camere de oaspeți cu paturi și mic dejun, case de oaspeți în cadrul fermelor și alte spații de cazare similare, în care această utilizare nu depășește (media) nivelurile de utilizare domestică.
- Instalarea acestui aparat și înlocuirea cablului vor fi efectuate exclusiv de o persoană calificată.
- Nu folosi 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.
- Urmați instrucțiunile de instalare disponibile pe site-ul nostru web.
- 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.

2.2 Conexiunea la rețeaua electrică

AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.

- Aparatul trebuie legat la o priză cu împământare.
- Asigurați-vă că parametrii de pe plăcuța cu date tehnice sunt compatibili cu valorile nominale ale sursei de alimentare.
- Utilizați întotdeauna o priză cu protecție (împământare) contra electrocutării, montată corect.
- Nu folosiți prize multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul și cablul de alimentare electrică. Dacă este necesară înlocuirea cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit numai de către Centrul de service autorizat.
- Nu lăsați cablurile de alimentare electrică să atingă sau să se afle în apropierea ușii aparatului sau a nișei de sub aparat, în special atunci când acesta funcționează sau ușa este fierbinte.
- Protecția la electrocutare a pieselor aflate sub tensiune și izolate trebuie fixată astfel încât să nu permită scoaterea ei fără folosirea unor unelte.
- Introduceți ștecherul în priză numai după încheierea procedurii de instalare. Asigurați accesul la priză după instalare.
- Dacă priza de curent prezintă jocuri, nu conectați ștecherul.
- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageți întotdeauna de ștecher.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe înfiletabile scoase din suport), contactori și declanșatori la protecția de împământare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care să vă permită să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.
- Închideți complet ușa aparatului înainte de a conecta ștecherul la priză.
- Acest aparat este livrat cu un ștecăr și un cablu de alimentare electrică.

Tipurile de cabluri adecvate pentru instalare sau înlocuire pentru Europa:

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

Pentru secțiunea cablului consultați puterea totală consumată de pe plăcuța cu date tehnice. De asemenea, puteți consulta tabelul:

Putere totală (W)	Secțiunea cablului (mm ²)
maxim 1380	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.
- Utilizați întotdeauna sticlă și borcane aprobate în scopuri de conservare.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse alături sau deasupra acestuia.
- Nu faceți publică parola dvs. de Wi-Fi.

AVERTISMENT!

Pericol de deteriorare a aparatului.

- Pentru a preveni deteriorarea sau decolorarea emailului:
 - nu puneți vase sau alte obiecte în aparat direct pe baza acestuia.
 - nu puneți folie din aluminiu direct pe baza cavității aparatului.
 - nu puneți apă direct în aparatul fierbinte.
 - nu țineți vase umede și alimente în interior după încheierea gătirii.
 - procedați cu atenție la demontarea sau instalarea accesoriilor.
- Decolorarea emailului sau a oțelului inoxidabil nu are niciun efect asupra funcționării aparatului.
- Folosiți o cratiță adâncă pentru prăjiturile însirocate. Sucurile de fructe lasă pete care pot fi permanente.
- Gătiți întotdeauna cu ușa închisă a aparatului.
- Dacă aparatul este instalat în spatele unui panou de mobilă (de ex. o ușă), asigurați-vă că ușa nu se închide niciodată atunci când aparatul funcționează. Căldura și umezeala se pot acumula în spatele panoului închis de mobilă ceea ce produce daune aparatului, unității carcasei sau podelei. Nu închideți panoul de mobilă dacă aparatul nu s-a răcit complet după utilizare.

2.4 Îngrijirea și curățarea

AVERTISMENT!

Pericol de 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 ventilație bună în timpul și după curățarea pirolitică.
 - asigură o bună ventilație 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 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.

2.7 Serviciul de asistență tehnică

- Pentru a repara aparatul contactați Centrul de service autorizat.
- Utilizați doar piese de schimb originale.

2.8 Eliminare

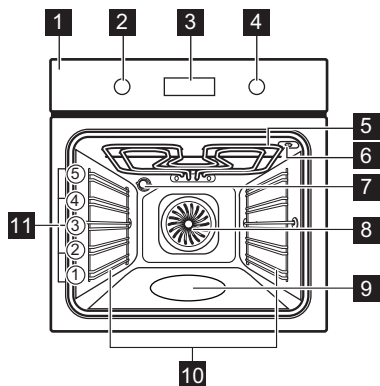
⚠ AVERTISMENT!

Pericol de rănire sau sufocare.

- Contactați autoritatea locală pentru informații privind eliminarea aparatului.
- Deconectați aparatul de la alimentarea de la rețea.
- Tăiați cablul de alimentare de la rețea chiar de lângă aparat și aruncați-l.

3. DESCRIEREA PRODUSULUI

3.1 Prezentare generală



- 1 Panou de comandă
- 2 Buton de selectare pentru funcții de gătire
- 3 Afișaj

- 4 Buton de comandă
- 5 Element de încălzire
- 6 Priză pentru senzorul de gătire
- 7 Bec
- 8 Ventilator
- 9 Adâncitură cavitate
- 10 Suport pentru raft, detașabil
- 11 Poziții raft

3.2 Accesorii

- **Raft sârmă**
Pentru forme de prăjituri, vase rezistente la căldură, vase pentru fripturi, vase.
- **Tavă de gătit**
Pentru prăjituri cu blat umed, produse coapte, pâine, fripturi mari, preparate congelate și pentru a capta lichidele care picură, de ex. grăsimea la frigerea alimentelor pe raftul de sârmă.
- **Cratiță**

Pentru coacere și frigere sau ca tavă pentru grăsime.

- **Senzor de gătire**

Pentru a controla gătitul în funcție de temperatura din interiorul alimentelor.

- **Ghidaje telescopice**


Pentru a introduce și a scoate mai ușor tăvile și raftul de sârmă.

4. PANOUL DE COMANDĂ





4.1 Pornirea și oprirea aparatului

Pentru a porni aparatul:

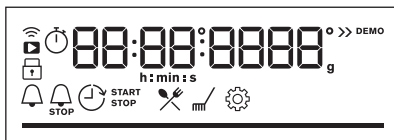
1. Apăsați butoanele. Butoanele ies în afară.
2. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătit pentru a selecta o funcție.
3. Rotiți butonul de comandă pentru a regla setările.

Pentru a opri cuptorul: rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătit la poziția oprit .

4.2 Prezentarea panoului de comandă















	Apasă pentru a seta funcțiile cronometrului.
	Apăsați lung pentru a seta funcția: Încălzire rapidă.
	Apasă pentru a porni și opri becul aparatului.
	Apasă pentru a seta temperatura zonei de mijloc a mâncării cu: Senzor de gătit
OK	Apăsați pentru a confirma selecția.

4.3 Indicatorii afișajului



Afișaj

cu funcțiile cheie.

	Aparatul este blocat.
	Submeniul: Gătire asistată.
	Submeniul: Curățare.
	Submeniul: Setări
	Încălzire rapidă este activat.
	Gătirea la abur este activată.
	Senzor de gătit este activat.
	Cronometru este activat.
	Durată gătit este activat.
	Pornire cu întârziere este activat.
	Cronometru numărătoare directă este activat.
	Wi-Fi este activat.
	Operații de la distanță este activat.
	Bara de progres - indică vizual momentul în care aparatul atinge temperatura setată sau durata de gătit se încheie.

5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.



5.1 Setarea orei

După prima conectare la sursa de curent, așteptați până când afișajul indică: „00:00”.

1. Rotiți butonul de comandă pentru a seta timpul.
2. Apăsați OK.

5.2 Preîncălzirea și curățarea inițială

Preîncălziți aparatul gol înainte de prima utilizare și primul contact cu alimentele. Aparatul poate emite mirosuri neplăcute și fum. Ventilați camera în timpul preîncălzirii.



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. Opriți aparatul și așteptați să se răcească.
5. Curățați aparatul și accesoriile doar cu o lavetă din microfibră, apă caldă și un detergent neagresiv.
6. Introduceți accesoriile și suporturile detașabile ale raftului înapoi pe poziția lor inițială.

5.3 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, scanați codul QR de pe coperta din spate a

manualului de utilizare. 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  / Wi-Fi. Porniți-l sau opriți-l. Consultați capitolul „Utilizarea zilnică”, Modificarea: Setări.



Din motive de siguranță, operațiunile la distanță se opresc automat după 24 h. Repetați procesul de inițiere, dacă este necesar.

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

5.4 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.opensoftwarerepository.com> (dosar NIUS).

6. UTILIZAREA ZILNICĂ

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

6.1 Funcții de încălzire



Aer cald cu ventilatie

Pentru a frige carne și a coace prăjituri. Setati o temperatură mai scăzută decât pentru Încălzire sus/jos, deoarece ventilatorul distribuie căldura uniform în interiorul cuptorului.



Încalzire sus si jos

Pentru a coace și rumeni alimentele fără să schimbi poziția raftului.



SteamBake

Pentru a adăuga umiditate în timpul gătitului. Pentru a obține culoarea adecvată și crusta crocantă în timpul coacerii. Pentru ca preparatele să nu se usuce în timpul reîncălzirii.



Preparate congelate

Pentru a găti mâncăruri semipreparate crocante, cum ar fi cartofi prăjiți, cartofi wedge sau rulouri crocante.



Funcție Pizza

Pentru a coace pizza și alte preparate care necesită mai multă căldură de dedesubt.



Încalzire jos

Pentru rumenire și crocante la bază. Folosiți poziția inferioară a raftului.



Aer cald umed

Această funcție este concepută să economisească energia în timpul gătitului. Atunci când folosiți această funcție, temperatura din interiorul aparatului poate fi diferită de temperatura setată. Este folosită căldura reziduală. Nivelul de căldură poate fi redus. Pentru mai multe informații, consultați capitolul „Utilizarea zilnică”, note cu privire la: Aer cald umed.



Grill

Pentru gătirea la grătar a feliiilor subțiri de alimente și pentru pâine prăjită.



Gatire intensiva

Pentru a rumeni bucăți mari de carne sau carne de pasăre nedezosată pe un singur raft. Pentru a coace, gratina și pentru a rumeni.



Becul se poate opri automat la temperaturi sub 80 °C în timpul anumitor funcții de gătire.

6.2 Note cu privire la: 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”, recomandări pentru economisirea energiei.

6.3 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.

6.4 Setarea: Gătire la abur


Verificați dacă aparatul s-a răcit.

1. Umpleți adâncitura cavitații cu maximum 250 ml de apă de la robinet. Nu reumpleți adâncitura cavitații în timpul gătirii sau atunci când cuptorul este fierbinte.
2. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire pentru a selecta funcția de gătire .
3. Rotiți butonul de selectare pentru a seta temperatura .
4. Preîncălziți aparatul gol timp de 10 pentru min a crea umiditate.
5. Introduceți alimentele în aparat. Când gătitul se termină:
 - Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit pentru a opri aparatul.

- Deschideți ușa cu atenție. Umiditatea eliberată poate produce arsuri.
- Verificați dacă aparatul s-a răcit. Îndepărtați apa rămasă din adâncitura cavității.

6.5 Accesare: Meniu:

Deschide Meniul pentru a accesa Gătire asistată și setările.

1. Rotește butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la .



Afișajul indică , , .

2. Rotește butonul de comandă și selectează pictograma pentru a intra în submeniu. Apăsați **OK**.



6.6 Setarea: Gătire asistată



Gătire asistată submeniul cuprinde programe concepute pentru preparate dedicate.

Submeniu: Gătire asistată






Legendă	
	Senzorul alimentară trebuie conectat pentru a utiliza funcția. Consultă capitolul „Utilizarea accesoriilor”.
	Umple adâncitura cavității cu apă pentru gătitul la abur.













Programele încep cu o setare adecvată. Poți regla durata și temperatura pe durata gătirii.



































1. Rotește butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la .
2. Rotește butonul de comandă pentru a selecta . Apasă **OK**.
3. Rotește butonul de control pentru a selecta un preparat (P1 - P...). Apăsați **OK**.
4. Puneți produsele în interiorul aparatului. Apăsați **OK**.
5. Când funcția se termină, verificați dacă mâncarea este gata. Prolunghiți durata de gătire dacă este nevoie.
















Legendă	
	Preîncălziți aparatul înainte de a începe să gătiți.
	Nivel raft. Consultă capitolul „Descrierea produsului”.

Afișajul indică **P** și un număr al preparatului pe care îl puteți verifica în tabel.



Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii
P1 Friptură de vită, în sânge		
P2 Friptură de vită, mediu	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm bucăți groase	  2: tavă de gătit Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat.
P3 Friptură de vită, bine făcut		
P4 Friptură, medie	180 - 220 g per bucată; 3 cm felii groase	   3; tavă de coacere pe raft de sârmă Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat.

	Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii
P5	Friptură de vită / fierbere înăbușit (coastă superioară, pulpă superioară, groasă)	1.5 - 2 kg	 2; tavă pentru coacere raft de sârmă Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Adăugați lichid. Introduceți în aparat.
P6	Friptură de vită, în sânge (gătire la temp. scăzută)		
P7	Friptură de vită, mediu (gătire la temp. scăzută)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm bucăți groase	 2; tava de gătit Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat.
P8	Friptură de vită, bine făcută (gătire la temp. scăzută)		
P9	File de vită, în sânge (gătire lentă)		
P10	File de vită, mediu (gătire lentă)	0.5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm bucăți groase	 2; tavă de gătit Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat.
P11	File de vită, făcută (gătire lentă)		
P12	Friptură de vițel (de ex. spată)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm bucăți groase	 2 tavă pentru coacere raft de sârmă Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Adăugați lichid. Introduceți în aparat. Friptură acoperită.
P13	Friptură de ceafă de porc sau pulpă	1.5 - 2 kg	 2 tavă pentru coacere raft de sârmă Adăugă 200 ml de lichid în tava pentru coacere.
P14	Carne de porc (gătire la temperatură scăzută)	1.5 - 2 kg	 2; tavă de gătit Pentru a obține o rumenire uniformă, întoarceți carnea după jumătate din durata de gătit.
P15	Pulpă de porc, proaspătă	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm bucăți groase	 2; tavă pentru coacere raft de sârmă Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat.
P16	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.
P17	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.
P18	Pui întreg	1 - 1.5 kg; Proaspăt	 2;  200 ml; preparat caserole pe tavă de gătit Întoarceți puiul după jumătate din durata de gătit pentru a rumeni uniform.
P19	Jumătate de pui	0.5 - 0.8 kg	 3; tavă de gătit

	Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii
P20	Piept de pui	180 - 200 g per bucată	   2; preparat caserole raft de sârmă Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte.
P21	Pulpe de pui, proaspete	-	  3; tavă de gătit Dacă ați marinat mai întâi pulpele de pui, setați o temperatură mai redusă și gătiți-le mai mult timp.
P22	Rață întreagă	2 - 3 kg	  2 tavă pentru coacere raft de sârmă Puneți carnea pe friptură. Întoarceți rața la jumătatea duratei de gătire.
P23	Gâscă întreagă	4 - 5 kg	  2; cratiță adâncă Puneți carnea în tava de gătit. Întoarceți gâsca după jumătate din durata de gătire.
P24	Bucată de carne	1 kg	  2; raft de sârmă
P25	Pește întreg, la grătar	0.5 - 1 kg per pește	  2; tavă de gătit Umple peștele cu unt, condimente și ierburi.
P26	File de pește	-	  3; preparat caserole raft de sârmă
P27	Prăjitură cu brânză	-	 2;  tavă demontabilă de 28 cm pe raft de sârmă
P28	Prăjitură cu mere	-	  2;  100 - 150 ml ; tavă de gătit
P29	Tartă cu mere	-	 2; formă pentru plăcintă pe raft de sârmă
P30	Plăcintă cu mere	-	  2;  100 - 150 ml;  Formă de plăcintă de 22 cm pe raft de sârmă
P31	Negresa	2 kg de aluat	 3 cratiță adâncă
P32	Brioșe	-	  2;  100 - 150 ml; tavă pentru brioșe pe raft de sârmă
P33	Bucată de prăjitură	-	 2; tavă pentru pâine pe raft de sârmă
P34	Cartofi copti	1 kg	 2; Tava de gatit Puneți cartofii întregi cu pielea în tava de gătit.
P35	Cartofi wedges	1 kg	 3 tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt Tăiați cartofii în bucăți.
P36	Legume mixte la grătar	1 - 1.5 kg	 3 tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt Tăiați legumele în bucăți.
P37	Crochete, congelate	0.5 kg	 3; tavă de gătit

Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii
P38 Cartofi, congelați	0.75 kg	 3; tavă de gătit
P39 Lasagna cu carne / legume cu foi uscate de paste	1 - 1.5 kg	 2; prepat caserolă pe raft de sârmă
P40 Cartofi gratinați (cartofii cruzi)	1 - 1.5 kg	 1; prepat caserolă pe raft de sârmă Rotiți preparatul la jumătatea duratei de gătire.
P41 Pizza proaspătă, subțire	-	  2;  100 ml; tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt
P42 Pizza proaspătă, grosă	-	  2; tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt
P43 Quiche	-	 2; formă pentru copt raft de sârmă
P44 Baghetă / Ciabatta / Pâine albă	0.8 kg	  2;  150 ml; tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt Mai mult timp necesar pentru pâinea albă.
P45 Cereale integrale / secară / pâine neagră	1 kg	  2;  150 ml; tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt/tavă pentru pâine pe raft de sârmă

6.7 Modificare: Setări

1. Rotiți butonul pentru funcțiile de gătire la .
2. Rotiți butonul de comandă pentru a selecta . Apăsăți OK.
3. Rotiți butonul de comandă pentru a selecta setarea. Apăsăți OK.
4. Rotiți butonul de comandă pentru a regla valoarea. Apăsăți OK.
5. Rotiți butonul 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

Setare	Valoare
05 Senzor de gătire Acțiune	1 - Alarmă și oprire, 2 - Alarmă
06 Cronometru numărătoare 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 Operațiuni de telecomandă automată	Pornit / Oprit
12 Dezactiveaza rețeaua	Da / Nu
13 Modul demo	Codul de activare: 2468
14 Versiunea software	Verificare
15 Resetați toate opțiunile	Da / Nu


7. FUNCȚII SUPLIMENTARE


7.1 Blocare


Această funcție împiedică modificarea accidentală a funcției aparatului.

Atunci când este activată în timp ce aparatul este în funcțiune, funcția blochează panoul de comandă, astfel încât setările curente de gătire să continue fără întrerupere.

Atunci când este activată în timp ce aparatul este oprit, funcția menține panoul de comandă blocat, împiedicând pornirea accidentală a aparatului.

 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.

7.2 Oprirea automată

Din motive de siguranță, dacă funcția de gătire este activă și nu se modifică nicio

setare, aparatul se va opri automat după o anumită perioadă de timp.


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


Dacă intenționați să folosiți o funcție de gătire pentru o durată care depășește timpul de oprire automată, setați durata gătirii. Consultați capitolul „Funcțiile ceasului”.


Oprirea automată nu funcționează cu aceste funcții: Iluminare, Senzor de gătire, Pornire cu întârziere.


8. FUNCȚIILE CEASULUI


8.1 Descrierea funcțiilor ceasului

 **Timpul** Pentru a seta ceasul care afișează ora curentă.

 **Cronometru** Pentru a seta timpul pentru numărătoare inversă. La încheierea duratei este emis semnalul sonor. Această funcție nu are nicio influență asupra funcționării cuptorului.

 **Durată gătire** Pentru a seta durata gătirii. Când cronometrul ajunge la final, este emis semnalul sonor și funcția de gătire se va opri automat.

 **Pornire cu întârziere** 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.

8.2 Setarea: Cronometru

1. Apăsați .





Afișajul indică: 0:00 și .

2. Rotiți butonul de comandă pentru a seta Cronometru.




3. Apăsați OK. Cronometrul începe imediat numărătoare inversă.


La încheierea duratei, apăsați OK și rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit.


8.3 Setarea: Durată gătire


1. Rotiți butoanele pentru a selecta o funcție de gătire și a seta temperatura.
2. Apăsați  până când afișajul indică:
0:00 și .
3. Rotiți butonul de comandă pentru a seta Durată gătire.
4. Apăsați . Cronometrul începe imediat numărătoarea inversă.
5. La încheierea duratei, apăsați  și rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit.

8.4 Setarea: Pornire cu întârziere





1. Rotiți butoanele pentru a selecta o funcție de gătire și a seta temperatura.
2. Apăsați  până când afișajul indică: 
și START .
3. Rotiți butonul de comandă pentru a seta ora de start.
4. Apăsați .

Afișajul indică: --:--  STOP .




5. Rotiți butonul de comandă pentru a seta ora de oprire.
 6. Apăsați .
- Cronometrul începe numărătoarea inversă la ora de start setată.

7. La încheierea duratei, apăsați  și rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit.

8.5 Setarea: 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 .
4. Rotește butonul de comandă pentru a porni și opri cronometrul cu numărătoare directă.
5. Apăsați .

8.6 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. Consultați capitolul „Utilizarea zilnică”, Meniu: Setări.
3. Rotiți butonul de comandă pentru a seta ora.
4. Apăsați .

9. UTILIZAREA ACCESORIILOR

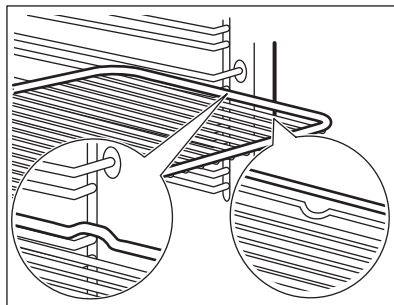
AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

9.1 Introducerea accesoriilor

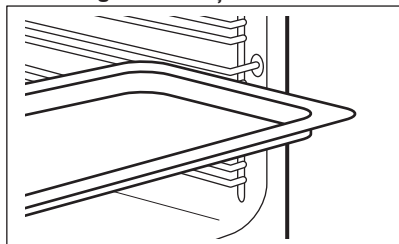
O mică adâncitură în partea de sus sporește siguranța. Adânciturile sunt și dispozitive anti-răsturnare. Marginea ridicată a raftului împiedică alunecarea vaselor de pe raft.

Raft sârmă



Introduceți 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 între șinele de ghidare ale suportului raftului.

9.2 Senzor de gătire

Acesta măsoară temperatura din interiorul alimentului.

Există două temperaturi care trebuie setate:

- °C - temperatura din interiorul aparatului. Trebuie să fie cu cel puțin 25 °C mai mare decât temperatura din centrul alimentului.
-  - 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

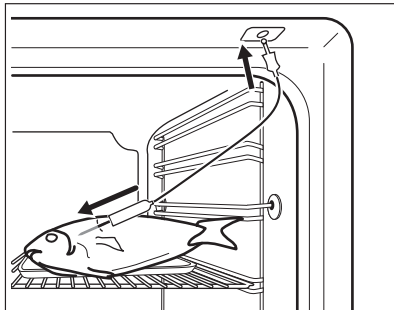
AVERTISMENT!

Există riscul de arsuri pe măsură ce Senzorul alimentară și suporturile raftului devin fierbinți. Nu atingeți mânerul senzorului alimentară cu mâinile goale. Folosiți întotdeauna mânuși de cuptor.

1. Pornește aparatul.
2. Setează o funcție de încălzire și, dacă este necesar, temperatura cuptorului.
3. Introduceți Senzorul de gătire în interiorul preparatului:

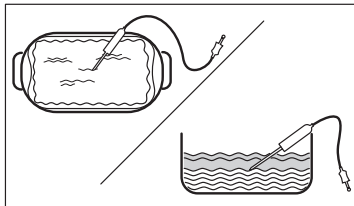
Carne, pasăre și pește


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 priză aflată în interiorul cuptorului. 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. Verificați dacă mâncarea este gata. Prolungați durata de gătire dacă este nevoie.
7. Scoateți conectorul senzorului de gătire din priză și preparatul din aparat.

10. INFORMAȚII ȘI SFATURI

10.1 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.

Numărați pozițiile rafturilor începând din partea de jos a podelei cuptorului.

Dacă nu puteți găsi setările pentru o rețetă specială, căutați alta similară.

Pentru recomandări privind economia de energie, consultați capitolul „Eficiența energetică”.

Simboluri utilizate în tabele:



Tipul alimentelor



Funcția de încălzire



Temperatură



Accesorii



Poziție raft



Durată gătire (min)

10.2 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

10.3 Aer cald umed






Pentru cele mai bune rezultate, respectați sugestiile din tabelul de mai jos.







		°C		
Rulouri dulci, 16 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	20 - 30
Rulouri, 9 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	30 - 40
Pizza congelată, 0,35 kg	raft 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

		°C		
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
Omlătă 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

10.4 Informații pentru institutele de testare

Teste conforme cu IEC 60350-1.

				°C	
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă	Încalzire sus și jos	Tavă de gătit	3	170	20 - 35
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă	Aer cald cu ventilație	Tavă de gătit	3	150 - 160	20 - 35
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă	Aer cald cu ventilație	Tavă de gătit	2 și 4	150 - 160	20 - 35
Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm	Încalzire sus și jos	Raft sârmă	2	180	70 - 90
Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm	Aer cald cu ventilație	Raft sârmă	2	160	70 - 90

					
Pandișpan fără grăsimi, formă pentru tort Ø26 cm 1)	Încalzire sus și jos	Raft sârmă	2	170	40 - 50
Pandișpan fără grăsimi, formă pentru tort Ø26 cm 1)	Aer cald cu ventilație	Raft sârmă	2	160	40 - 50
Pandișpan fără grăsimi, formă pentru tort Ø26 cm 1)	Aer cald cu ventilație	Raft sârmă	2 și 4	160	40 - 60
Biscuit sfărâmișos	Aer cald cu ventilație	Tavă de gătit	3	140 - 150	20 - 40
Biscuit sfărâmișos	Aer cald cu ventilație	Tavă de gătit	2 și 4	140 - 150	25 - 45
Biscuit sfărâmișos	Încalzire sus și jos	Tavă de gătit	3	140 - 150	25 - 45
Pâine prăjită 1)	Grill	Raft sârmă	4	maxim	1 - 5

1) Preîncălziți aparatul timp de 10 minute.

11. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

11.1 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.

11.2 Curățarea adânciturii cavității

Curățați adâncitura cavității pentru a îndepărta reziduurile de calcar după ce gătiți cu abur.



Pentru funcția: SteamBake curățați cuptorul la fiecare 5 - 10 cicluri de gătire.

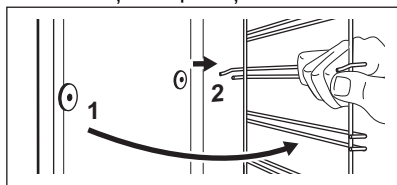
1. Turnați: 250 ml de oțet din vin alb sau acid citric în adâncitura cavității. Folosiți un oțet de maxim 6% aciditate, fără niciun aditiv.

2. Lăsați oțetul să dizolve reziduurile de calcar la temperatura mediului ambiant timp de 30 de minute.
3. Curățați cavitatea cu apă caldă și o lavetă moale.

11.3 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.



4. Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.

Știfturile de fixare de pe ghidajele telescopice trebuie să fie îndreptate spre față.

11.4 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.

1. Verificați dacă aparatul s-a răcit.
2. Scoateți toate accesoriile.
3. Curățați interiorul cuptorului și ușa de sticlă de la interior cu apă caldă, o lavetă moale și detergent neutru.
4. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la  pentru a introduce Meniu.
5. Rotiți butonul de comandă pentru a selecta  și apăsați OK.

Programul de curățare	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. Când începe curățarea, ușa aparatului se blochează și becul se stinge. Până la deblocarea ușii, afișajul indică .
8. După curățare, rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit.
9. Așteptați până când aparatul se răcește și ușa se deblochează. Curățați interiorul cuptorului cu o lavetă moale și apă.

11.5 Semnal De Reamintire La Curățare

Când  clipește pe afișaj după sesiunea de gătit, aparatul vă reamintește să îl curățați cu o curățare pirolitică. Puteți dezactiva mementoul din submeniu: Setări. Consultați capitolul „Utilizarea zilnică”, Modificarea: Setări.

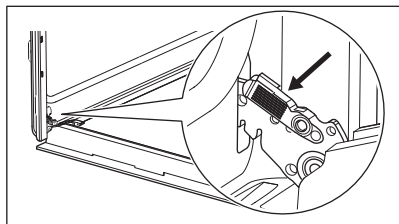
11.6 Scoaterea și montarea ușii

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.

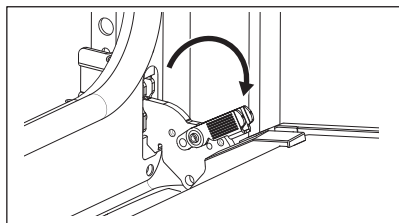
⚠️ ATENȚIE!

Nu utilizați aparatul fără panourile de sticlă.

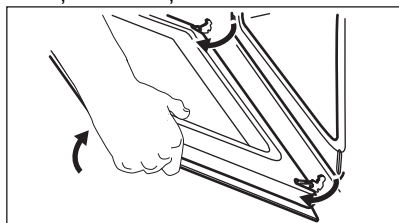
1. Deschideți ușa complet și țineți ambele balamale.



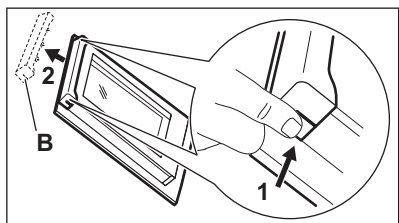
2. Ridicați și trageți încuietorile până când se aude un clic.



3. Închideți ușa cuptorului până la jumătate în prima poziție de deschidere. După aceea, ridicați și trageți pentru a scoate ușa din locaș.

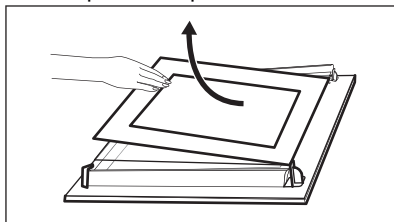


4. Puneți ușa pe o lavetă moale pe o suprafață stabilă.
5. Țineți garnitura ușii **B** pe partea superioară a ușii de ambele părți și apăsați-o către interior pentru a elibera clema.



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.

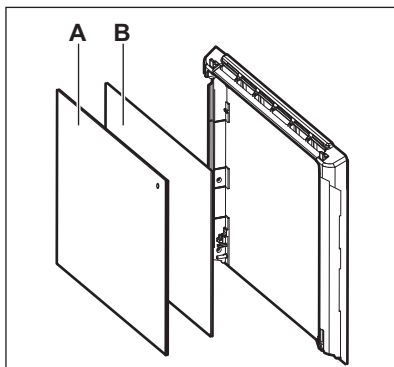


8. Curățați panourile de sticlă cu apă caldă și săpun. Uscăți cu atenție panourile de sticlă. Nu curățați panourile de sticlă în mașina de spălat vase.
9. După curățare, instalați panourile de sticlă și ușa cuptorului.

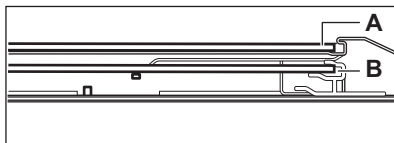
Dacă ușa este instalată corect, veți auzi un clic la închiderea clemelor.

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 arată diferit pentru a facilita dezasamblarea și asamblarea.

Dacă este instalată corect, garnitura ușii face clic.



Asigurați-vă că ați montat corect în locașul său panoul din sticlă din mijloc.



11.7 Înlocuirea becului

AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.
Becul poate fi fierbinte.

1. Opriiți 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.

12. DEPANAREA

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

12.1 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. Setati timpul.
Apa se scurge din adâncitura cavitații.	Este prea multă apă în adâncitura cavitații.



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.

12.2 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 cuptorului. 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.):

13. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

13.1 Fișa cu informații despre produs și informații despre produs în conformitate cu Regulamentul UE privind etichetare ecologică și energetică

Denumirea furnizorului	Electrolux	
Identificarea modelului	EOD6P77WX 949499865 EOD6P77WZ 949499863 KODDP77WX 949499864	
Index de eficiență energetică	81.2	
Clasă de eficiență energetică	A+	
Consum de energie cu o încărcătură standard, modul convențional	0.93 kWh/ciclu	
Consum de energie cu o încărcare standard, în modul ventilație	0.69 kWh/ciclu	
Număr de cavități	1	
Sursă de căldură	Energie electrică	
Volumul	72 l	
Tip cuptor	Cuptor încorporabil	
Masă	EOD6P77WX	31.9 kg
	EOD6P77WZ	31.6 kg
	KODDP77WX	32.5 kg

IEC/EN 60350-1 - Aparate de gătit electrocasnice - Partea 1: Gamă, cuptoare, cuptoare cu abur și grill-uri - Metode pentru măsurarea performanței.

13.2 Sfaturi pentru economisirea energiei

Următoarele sfaturi de mai jos vă vor ajuta să economisiți energie atunci când utilizați aparatul.

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.

Folosiți vase metalice și forme și recipiente întunecate care nu reflectă pentru o economie optimizată de energie.

Nu preîncălziți aparatul înainte de gătire decât dacă acest lucru este recomandat în mod specific.

Ai grijă ca pauzele să fie cât mai mici între două coaceri, atunci când pregătești mai multe preparate o dată.

Gătitul cu ventilator

Atunci când este posibil, folosește funcțiile de gătit cu ventilator pentru a economisi energie.

Căldura reziduală

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.

Folosiți căldura reziduală pentru a menține mâncarea caldă sau pentru a încălzi alte preparate.

Atunci când oprești aparatul, pe afișaj va fi apărea valoarea căldurii reziduale.

Menținerea caldă a alimentelor

Alegeți setarea pentru cea mai mică temperatură posibilă pentru a folosi căldura reziduală și menține mâncarea caldă. 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.

14. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

Reciclați materialele marcate cu simbolul . Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajuțați la protejarea mediului și a sănătății umane și la reciclarea deșeurilor din aparatele electrice și electrocasnice. Nu aruncați aparatele

marcate cu acest simbol  împreună cu deșeurile menajere. Returnați produsul la centrul local de reciclare sau contactați administrația orașului dvs.

Добро дошли у Electrolux! Хвала што сте изабрали наш уређај.



Прибавите савете за коришћење, брошуре и информације за решавање проблема, сервис и поправку:
www.electrolux.com/support

Задржано право измена.

САДРЖАЈ

1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ.....	268
2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА.....	270
3. ОПИС ПРОИЗВОДА.....	274
4. КОМАНДНА ТАБЛА.....	274
5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ.....	275
6. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА.....	276
7. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ.....	281
8. ФУНКЦИЈЕ САТА.....	282
9. КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА.....	283
10. КОРИСНИ САВЕТИ.....	284
11. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ.....	287
12. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА.....	290
13. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	291
14. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА.....	292

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 уређајем и мобилним уређајима са апликацијом.
- 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, пансионима, сеоским туристичким домаћинствима и сличним објектима за смештај где употреба не превазилази (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 рерне, 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.
- Пратите упутства за монтажање која су доступна на нашем веб-сајту.
- 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.

2.2 Прикључење на електричну мрежу

УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од пожара и струјног удара.

- Сва прикључивања струје треба да обави квалификован електричар.
- Уређај мора да буде уземљен.

- Уверите се да су параметри на плочици са техничким карактеристикама компатибилни са одговарајућим параметрима електричне мреже за напајање.
- Увек користите прописно уграђену утичницу са заштитом од струјног удара.
- Немојте да користите адаптере са више утичница и продужне каблове.
- Проверите да нисте оштетили главно напајање и кабл за напајање. Уколико струјни кабл треба да се замени, то треба да обави наш овлашћени сервисни центар.
- Не дозволите да кабл за напајање додирује или дође близу вратима уређаја или ниши испод уређаја, нарочито када уређај ради или када су врата врела.
- Заштита од удара делова под напоном и изолованих делова мора да се причврсти тако да не може да се уклони без алата.
- Прикључите главни кабл за напајање на зидну утичницу тек на крају инсталације. Водите рачуна да постоји приступ мрежном утикачу након инсталације.
- Ако је зидна утичница лабава, немојте да прикључујете мрежни утикач.
- Не вуците кабл за напајање како бисте искључили уређај. Кабл искључите тако што ћете извући утикач из утичнице.
- Користите само исправне раставне прекидаче: заштитне прекидаче, осигураче (осигураче са навојем треба скинути са носача), аутоматске заштитне прекидаче и контакторе.
- У електричној инсталацији мора постојати раставни прекидач који вам омогућава да искључите све фазе напајања уређаја. Размак између контаката на раставном прекидачу мора да износи најмање 3 mm.
- Потпуно затворите врата на уређају пре него што повежете мрежни утикач у зидну утичницу.
- Уређај се испоручује са струјним утикачем и струјним каблом.

Типови каблова за инсталацију или замену за Европу:

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

За пресек кабла погледајте податке о укупној снази на плочици са техничким карактеристикама: Такође можете погледати и табелу:

Укупна снага (W)	Пресек кабла (mm ²)
максимално 1380	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 отворате врата уређаја док он ради. Може се десити да изађе врео ваздух.
- Немојте руковати уређајем када су вам мокре руке или када је он у контакту са водом.
- Немојте излагати отворена врата великом оптерећењу.
- Немојте користити уређај као радну површину или простор за одлагање.
- Пажљиво отворите врата уређаја. Коришћење састојака који садрже алкохол може довести до испаравања алкохола и мешања са ваздухом.

- Варнице или отворени пламен не смеју да буду у близини уређаја када отварате врата.
- Увек користите стакло и тегле погодне за конзервацију.
- 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 извуците 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 рерну, 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 подале 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/остаци 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, таци, 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 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.

2.7 Сервисирање

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

2.8 Одлагање

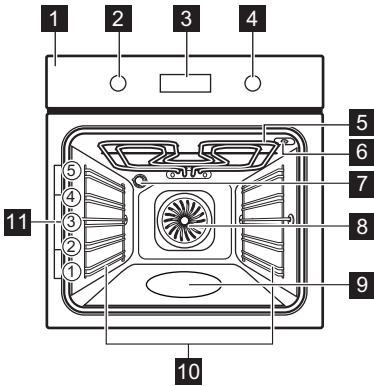
УПОЗОРЕЊЕ!

Опасност од повређивања или гушења.

- Обратите се општинским органима да бисте сазнали како да одложите уређај у отпад.
- Искључите уређај из струје.
- Исеците мрежни електрични кабл на месту које је близу уређаја и одложите га.

3. ОПИС ПРОИЗВОДА

3.1 Општи приказ



- 1 Командна табла
- 2 Командно дугме за функције загревања
- 3 Дисплеј
- 4 Командно дугме
- 5 Грејни елемент
- 6 Утичница температурног сензора
- 7 Лампа

- 8 Вентилатор
- 9 Утиснути делови унутрашњости
- 10 Носач решетке, покретни
- 11 Положаји решетке

3.2 Прибор

- **Решеткаста полица**
За плехове за торте, ватросталне посуде, пекаче, посуде за кување / посуђе.
- **Плех за печење**
За заливане колаче, пецива, хлеб, велика печења, замрзнута јела и за скупљање течности, нпр. масноће приликом печења хране на решеткастој полици.
- **Грил/дубоки тигањ**
За печење теста и меса или као посуда за скупљање масноће.
- **Температурни сензор**
За контролу кувања на основу температуре унутар хране.
- **Телескопске вођице**
За лакше убацивање и вађење плехова и решеткасте полице.

4. КОМАНДНА ТАБЛА

4.1 Укључује и искључује уређај

Да бисте укључили уређај:

1. Притисните командну дугмад. Командна дугмад излазе.
2. Окрените дугме за функцију загревања да бисте изабрали функцију.
3. Окрените командно дугме да бисте прилагодили подешавања.

Да бисте искључили уређај: окрените командно дугме за функције загревања у положај за искључивање **0**.

4.2 Преглед командне табле



Притисните да бисте подесили функције тајмера.



Притисните и задржите да бисте подесили функцију: Брзо загревање.



Притисните да бисте укључили и искључили лампу уређаја.

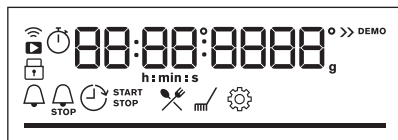


Да бисте променили подешену унутрашњу температуру хране, притисните: Температурни сензор



Притисните да бисте потврдили избор.

4.3 Индикатори дисплеја



Дисплеј са кључним функцијама.

	Уређај је закључан.
	Подмени: Потпомогнута припрема.
	Подмени: Чишћење.
	Подмени: Подешавања
	Брзо загревање је активиран.
	Кухање на пари је активирано.

	Температурни сензор је активиран.
	Тајмер је активиран.
	Време кувања је активиран.
	Време одложеног старта је активиран.
	Тајмер током рада је активиран.
	Вај-фај је активиран.
	Даљинско управљање је активиран.
	Трака напредовања: визуелни приказ који показује када уређај достигне подешену температуру или када је кување завршено.

5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ

УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

5.1 Подешавање времена

Након првог прикључења у струју, сачекајте док се на дисплеју не појави следеће: „00:00”.

1. Окрените командно дугме да бисте подесили време завршетка.
2. Притисните **OK**.

5.2 Прво предгревање и чишћење

Предгрејте празан уређај пре прве употребе и контакта са храном. Уређај може да испушта непријатан мирис и дим. Проветрите собу током предгревања.

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. Искључите уређај и сачекајте да се охлади.
5. Уређај и додатну опрему чистите само крпом од микрофибера, млаком водом и благим детерџентом.
6. Вратите прибор и уклоњиве носаче решетке у почетни положај.

5.3 Бежична веза

Да бисте повезали апарат потребно вам је:

- Бежична мрежа са интернет везом.
 - Мобилни уређај повезан на исту бежичну мрежу.
1. Да бисте преузели апликацију, скенирајте QR код који се налази на задњој корици корисничког упутства. 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 контролну кваку да бисте изабрали / Вај-фај. Укључи или искључи. Погледајте одељак

„Свакодневна употреба”, Мењање: Подешавања.



Из безбедносних разлога, даљинско управљање се аутоматски искључује после 24 ч. Поновите повезивање, ако је потребно.

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

5.4 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).

6. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА

УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

6.1 Функције загревања



Печење уз равни вентил.

За печење меса и печење колача. Подесите нижу температуру него за Загревање одозго/одоздо док вентилатор равномерно распоређује топлоту у унутрашњости пећнице.



Загревање одозго/одоздо

За печење на једном положају решетке.



SteamBake

За додавање влаге током кувања. За добијање праве боје и хрскаве корице током печења. За већу сочност при поновном загревању.



Смрзнута храна

За припрему полуспремљене хране, нпр. помфрита, исеченог кромпира или пролећних ролница, тако да буде хрскава.



Функција за пицу

За печење пице и других јела која захтевају више топлоте одоздо.



Загревање одоздо

За запецање и добијање хрскавог дна. Користите најнижи положај решетке.



Влажно печење уз вентилатор

Ова функција је предвиђена за уштеду енергије током кувања. Када користите ову функцију, температура унутар уређаја може да се разликује од подешене температуре. Користи се заостала топлота. Снага загревања може бити умањена. За више информација погледајте поглавље „Свакодневна употреба”, напомене у вези са: Влажно печење уз вентилатор.



Гриловање

За гриловање танких комада хране и тостирање хлеба.



Турбо гриловање

За печење великих комада меса или живине са костима на једној решетки. За печење гратинираних јела и за запецање.



Лампа може аутоматски да се искључи када је температура испод 80 °C током неких функција загревања.

6.2 Напомене у вези са: Влажно печење уз вентилатор

Ова функција је коришћена за усклађивање са класом енергетске ефикасности и захтевима екодизајна (у складу са стандардима EU 65/2014 и EU 66/2014). Тестови 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”, део Савети за уштеду енергије.

6.3 Подешавање: Функције загревања

1. Окрените командно дугме за функције загревања и изаберите функцију.
2. Окрените командно дугме да бисте подесили температуру.

6.4 Подешавање: Кување на пари

Уверите се да је уређај хладан.


1. Испуните удубљења у унутрашњости са највише 250 ml воде из чесме. Немојте да допуњавате удубљења у унутрашњости током кувања или када је пећница врућа.
2. Окрените командно дугме за функције загревања и изаберите функцију .
3. Окрените командно дугме да бисте подесили температуру.
4. Предгревајте празан уређај 10 мин да бисте створили влажност ваздуха.
5. Убаците храну у уређај.

Када се кување заврши:

- Окрените командно дугме за функције загревања у положај за искључивање да бисте искључили уређај.
- Пажљиво отворите врата. Отпуштена влага може да изазове опекотине.
- Уверите се да је уређај хладан. Уклоните преосталу воду из удубљења у унутрашњости.

6.5 Уноси: Мени

Отворите Мени да бисте приступили одељку Помоћ при припреми хране и подешавањима.



1. Окрените дугме за функције загревања на .

На дисплеју је приказано , , .



2. Окрените контролно дугме и изаберите икону да бисте унели подмени. Притисните ОК.



6.6 Подешавање: Потпомогнута припрема

Потпомогнута припрема подмени садржи програме који су осмишљени за наменска јела. Програми се подешавају и активирају одговарајућим поставкама. Током кувања можете подесити време и температуру.












1. Окрените дугме за функције загревања на .
2. Окрените контролно дугме да бисте изабрали . Притисните ОК.
3. Окрените контролно дугме да бисте изабрали јело (P1 - P...). Притисните ОК.
4. Ставите храну унутар уређаја. Притисните ОК.
5. Када се функција заврши, проверите да ли је храна спремна. Продужите време кувања, ако је потребно.




























Подмени: Потпомогнута припрема































Легенда	
	Температурни сензор мора бити повезан да би се користила ова функција. Погледајте одељак „Коришћење прибо-ра“.
	За кување на пари, налијте воду у удубљење у унутрашњости.



Легенда	
	Загрејте апарат пре него што почнете да кувате.
	Ниво решетке. Погледајте одељак „Опис производа“.

Дисплеј приказује **Р** и број јела која можете да проверите у табели.



Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор
Р1 Говеђе печење, слабо печено		
Р2 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.
Р3 Говеђе печење, добро печено		
Р4 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.
Р5 Говеђе печење/динстано (ребра прве класе, округли одрезак, дебели пауфлек)	1.5 - 2 kg	  2; посуда за печење на решеткастој полици Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Додајте течност. Ставите у апарат.
Р6 Говеђе печење, слабо печено (споро печење)		
Р7 Говеђе печење, средње печено (споро печење)	1 - 1.5 kg; комади дебљине 4–5 cm	  2; плех за печење Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у апарат.
Р8 Говеђе печење, добро печено (споро печење)		
Р9 Филе говедине, слабо печено (споро печење)		
Р10 Филе говедине, средње печено (споро печење)	0.5 - 1.5 kg; комади дебљине 5–6 cm	  2; плех за печење Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у апарат.
Р11 Филе говедине, печен (споро печење)		

	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор
P12	Печена телетина (нпр. плећка)	0.8 - 1.5 kg; комади дебљине 4 cm	  2; посуда за печење на решеткастој полици Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Додајте течност. Ставите у апарат. Печење покривено.
P13	Свињско печење, врат или плећка	1.5 - 2 kg	  2; посуда за печење на решеткастој полици У посуду за печење додајте 200 мл течности.
P14	Вучена свињетина (споро кување)	1.5 - 2 kg	  2; плек за печење Окрните месо након половине времена кувања да бисте постигли равномерно запецање.
P15	Свињски каре, свеж	1 - 1.5 kg; комади дебљине 5-6 cm	  2; посуда за печење на решеткастој полици Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у апарат.
P16	Свињска ребра	2 - 3 kg; користите сирову танка ребра, дебљине 2-3 cm	 3; дубоки тигањ Додајте течност да бисте покрили дно посуде. Окрните месо након половине времена кувања.
P17	Јагњећи бут са костима	1.5 - 2 kg; комади дебљине 7-9 cm	  2; посуда за печење на плеку за печење Додајте течност. Окрните месо након половине времена кувања.
P18	Цело пиле	1 - 1.5 kg; свеже	 2;  200 ml; посуда за касеролу на плеку за печење Окрните пиле након половине времена кувања да бисте постигли равномерно запецање.
P19	Пола пилета	0.5 - 0.8 kg	  3; плек за печење
P20	Пилеће груди	180 - 200 g по комаду	  2; посуда за касеролу на решеткастој полици Пржите месо неколико минута на врућем тигању.
P21	Пилећи батаци, свежи	-	  3; плек за печење Ако сте прво мариновали пилеће батаци, подесите нижу температуру и кувајте их дуже.
P22	Патка, цела	2 - 3 kg	  2; посуда за печење на решеткастој полици Ставите месо на посуду за печење. Окрните патку након половине времена кувања.
P23	Гуска, цела	4 - 5 kg	  2; дубоки тигањ Ставите месо на дубоки плек за печење. Окрните гуску након половине времена кувања.
P24	Векна од меса	1 kg	  2; решеткаста полица
P25	Цела риба, грилована	0.5 - 1 kg по риби	  2; плек за печење Намажите рибу маслацем, омиљеним зачинима и зачинским биљем.

	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор
P26	Рибљи филети	-	  3; посуда за касеролу на решеткастој полици
P27	Колач од сира	-	 2;  калуп за печење од 28 цм на решеткастој полици
P28	Колач од јабука	-	  2;  100 – 150 ml; плекс за печење
P29	Тарт од јабука	-	 2; калуп за питу на решеткастој полици
P30	Пита с јабукама	-	  2;  100 – 150 ml;  калуп за питу од 22 цм на решеткастој полици
P31	Брауни колачи	2 kg теста	 3; дубоки тигањ
P32	Мафини	-	  2;  100 – 150 ml; плекс за мафине на решеткастој полици
P33	Суви колач	-	 2; посуда за колач на решеткастој полици
P34	Печени кромпир	1 kg	 2; плекс за печење Ставите цео кромпир са кором на плекс за печење.
P35	Исечен кромпир	1 kg	 3; плекс за печење обложен папиром за печење Исеците кромпире на комаде.
P36	Гриловано мешано поврће	1 - 1.5 kg	 3; плекс за печење обложен папиром за печење Исеците поврће на комаде.
P37	Крокети, смрзнути	0.5 kg	 3; плекс за печење
P38	Помфрит, замрзнут	0.75 kg	 3; плекс за печење
P39	Лазање са месом / поврћем са сувим листовима тестенине	1 - 1.5 kg	 2; Посуда за гратинирана јела на решеткастој полици
P40	Гратинирани кромпир (сирови кромпир)	1 - 1.5 kg	 1; Посуда за гратинирана јела на решеткастој полици Окрените посуду после половине времена кувања.
P41	Свежа пица, танка	-	  2;  100 ml; плекс за печење обложен папиром за печење
P42	Свежа пица, дебела	-	  2; плекс за печење обложен папиром за печење
P43	Киш	-	 2; плекс за печење на решеткастој полици

Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор
P44 Багет/Ћабата/Бели хлеб	0.8 kg	 2;  150 ml; плех за печење обложен папиром за печење За бели хлеб је потребно више времена.
P45 Интегрални/ражени/црни хлеб	1 kg	 2;  150 ml; плех за печење обложен папиром за печење/посуда за колач на решеткастој полици

6.7 Мењање: Подешавања

- Окрените дугме за функције загревања на .
- Окрените контролно дугме да бисте изабрали . Притисните **ОК**.
- Окрените контролно дугме да бисте изабрали подешавање. Притисните **ОК**.
- Окрените командно дугме да бисте подесили 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

Подешавање	Вредност
04 Јачина звучног сигнала	1 - 4
05 Температурни сензор Радња	1 – Аларм и заустављање, 2 – Аларм
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 Ресетовање свих подешавања	Да/Не

7. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ


7.1 Контролна брава


Ова функција спречава случајну промену функције уређаја.


Када се активира док се уређај користи, закључава командну таблу, обезбеђујући да се тренутна подешавања кувања несметано наставе.

Када се активира док је уређај искључен, задржава командну таблу закључаном,

спречавајући ненамерно укључивање уређаја.



 **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.

7.2 Аутоматско искључивање

Из безбедносних разлога, ако је функција загревања активна и никаква подешавања нису промењена, уређај ће се аутоматски искључити након одређеног временског периода.

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






 (°C)	 (ч)
250 - максимално	3

Ако намеравате да покренете функцију загревања за време трајања које премашује време аутоматског искључивања, подесите време кувања. Погледајте одељак „Функције сата”.

Аутоматско искључивање не ради са функцијама: Светло, Температурни сензор, Време одложеног старта.

8. ФУНКЦИЈЕ САТА

8.1 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 рерне.
 Време кувања	Да бисте подесили трајање кувања. Када тајмер заврши са одбројавањем, чује се звучни сигнал и функција загревања се аутоматски зауставља.
 Време одложеног старта	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.

8.2 Подешавање: Тајмер



1. Притисните .

Дисплеј приказује: 0:00 и .



2. Окрените командно дугме да бисте подесили Тајмер.
3. Притисните **OK**. Тајмер одмах почиње да одбројава.

Када се одбројавање заврши, притисните **OK** и окрените дугме за функције загревања на искључен положај.

8.3 Подешавање: Време кувања

1. Окрените дугмад да бисте изабрали функцију загревања и подесили температуру.
2. Притискајте дугме  док дисплеј не прикаже: 0:00 и .
3. Окрените командно дугме да бисте подесили Време кувања.
4. Притисните **OK**. Тајмер одмах почиње да одбројава.
5. Када се одбројавање заврши, притисните **OK** и окрените дугме за функције загревања на искључен положај.



8.4 Подешавање: Време одложеног старта

1. Окрените дугмад да бисте изабрали функцију загревања и подесили температуру.
2. Притискајте дугме  док дисплеј не прикаже:  и **START**.
3. Окрените командно дугме да бисте подесили време покретања.
4. Притисните **OK**.

Дисплеј приказује: --:-- 
ЗАУСТАВЉАЊЕ .

- Окрените командно дугме да бисте подесили време завршетка.
- Притисните **OK**.
Тајмер почиње да одбројава у подешено време покретања.
- Када се одбројавање заврши, притисните **OK** и окрените дугме за функције загревања на искључен положај.



8.5 Подешавање: Тајмер током рада

- Окрените дугме за функције загревања на функцију  да бисте ушли у Мени.
- Окрените командно дугме да бисте изабрали  / Тајмер током рада.

Погледајте поглавље „Свакодневна употреба“, Мени: Подешавања.

- Притисните **OK**.
- Окрените командно дугме да бисте укључили и искључили тајмер током рада.
- Притисните **OK**.

8.6 Подешавање: Доба дана

- Окрените дугме за функције загревања на функцију  да бисте ушли у Мени.
- Окрените командно дугме да бисте изабрали  / Доба дана. Погледајте поглавље „Свакодневна употреба“, Мени: Подешавања.
- Окрените командно дугме да бисте подесили сат.
- Притисните **OK**.

9. КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА

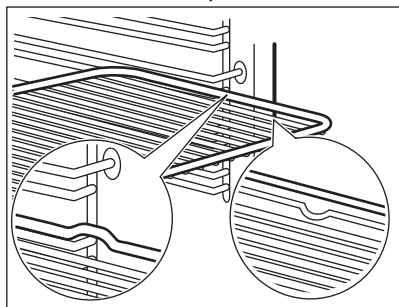
УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

9.1 Убацивање прибора

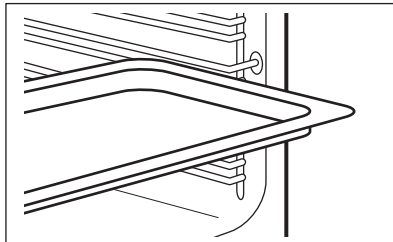
Мало удубљење са горње стране повећава безбедност. Удубљења такође спречавају превртање. Уздигнута ивица око полице спречава клизање посуђа са полице.

Решеткаста полица



Уметните 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.

9.2 Температурни сензор

То мери температуру унутар хране.

Треба да се подесе две температуре:

-  – температура унутар уређаја.
Требало би да буде бар 25 °C више од температуре у средини печене хране.
-  – температура у средини печене хране.

За најбоље резултате кувања:

- Састојци треба да буду на собној температури.
- Не користите за течна јела.

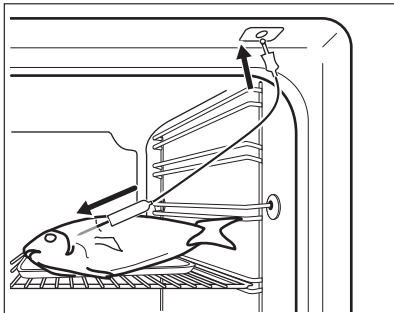
- Током кувања игла температурног сензора мора да буде у потпуности уметнута у јело.

Кување са: Температурни сензор

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

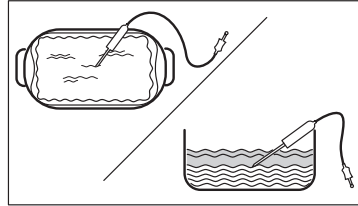
Постоји ризик од опекотина јер температурни сензор за и носачи решетке постају врели. Не додирујте температурни сензор голим рукама. Увек користите рукавице за пећницу.

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 унутар уређаја. Погледајте „Опис производа“.

Дисплеј приказује тренутну температуру температурног сензора:

5.  – притисните да бисте подесили температуру сензора унутар хране.
6. Притисните **OK**.
Када храна достигне подешену температуру, чује се звучни сигнал. Проверите да ли је храна спремна. Продужите време кувања, ако је потребно.
7. Извуците утикач температурног сензора из утичнице и извадите јело из уређаја.

10. КОРИСНИ САВЕТИ

10.1 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.

Избројте положаје решетке, почев од оне најближе дну рерне.

Ако не можете да пронађете подешавања за одређени рецепт, потражите за сличан.

За савете у вези са уштедом енергије погледајте одељак „Енергетска ефикасност“.

Симболи који се користе у табелама:






Врста хране



Функција загревања



Температура

	Прибор
	Положај решетке
	Време кувања (мин)





10.2 Влажно печење уз вентилатор - препоручени прибор





Користите тамне и нерелефтујуће плехове и посуде. Оне боље апсорбују топлоту него светле и рефлектујуће посуде.

- **Плех за пицу** – 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

10.3 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

		°C		
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 пизу на решеткастој полици	200	3	25 - 30
Медитеранско поврће, 0,7 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	4	25 - 30

10.4 Информације за институте за тестирање

Тестови у складу са IEC 60350-1.

				°C	
Ситни колачи, 20 по плеху	Загревање одозго/одоздо	Плех за печење	3	170	20 - 35
Ситни колачи, 20 по плеху	Печење уз равни вентил.	Плех за печење	3	150 - 160	20 - 35
Ситни колачи, 20 по плеху	Печење уз равни вентил.	Плех за печење	2 и 4	150 - 160	20 - 35
Пита с јабукама, 2 плеха Ø20 cm	Загревање одозго/одоздо	Решеткаста полица	2	180	70 - 90
Пита с јабукама, 2 плеха Ø20 cm	Печење уз равни вентил.	Решеткаста полица	2	160	70 - 90
Немасна бисквит торта, калуп за тарту Ø 26 cm 1)	Загревање одозго/одоздо	Решеткаста полица	2	170	40 - 50
Немасна бисквит торта, калуп за тарту Ø 26 cm 1)	Печење уз равни вентил.	Решеткаста полица	2	160	40 - 50
Немасна бисквит торта, калуп за тарту Ø 26 cm 1)	Печење уз равни вентил.	Решеткаста полица	2 и 4	160	40 - 60
Шкотски колачић	Печење уз равни вентил.	Плех за печење	3	140 - 150	20 - 40

					
Шкотски колачић	Печење уз равни вен-тип.	Плех за печење	2 и 4	140 - 150	25 - 45
Шкотски колачић	Загревање одозго/одоздо	Плех за печење	3	140 - 150	25 - 45
Тост 1)	Гриловање	Решеткаста полица	4	макс.	1 - 5

1) Предгревајте уређај 10 минута.

11. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ

УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

11.1 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.

11.2 Чишћење удубљења у унутрашњости

Очистите удубљења у унутрашњости да бисте уклонили преостале наслаге каменца након кувања на пари.



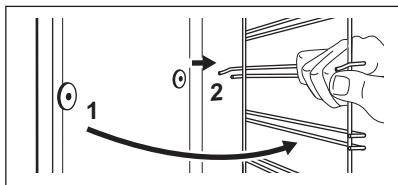
За функцију: SteamBake чистите пећницу сваких 5-10 циклуса кувања.

1. Сипајте 250 ml белог сирћета или лимунске киселине у удубљење у унутрашњости. Користите раствор од највише 6% сирћета без икаквих додатака.
2. Оставите да сирће раствори наслаге каменца на температури просторије у трајању од 30 минута.
3. Очистите унутрашњост топлом водом и меком крпом.

11.3 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.



4. Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом.

Клинови на телескопским вођицама морају бити окренути ка предњој страни.

11.4 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.

1. Уверите се да је уређај хладан.
2. Извадите сав прибор.
3. Очистите унутрашњост пећнице и унутрашње стакло на вратима топлом водом и меком крпом.
4. Окрените дугме за функције загревања на функцију  да бисте ушли у Мени.
5. Окрените контролно дугме да бисте изабрали  и притисните ОК.

Програм чишћења	Трајање
C1 - Благо чишћење	1 h
C2 - Нормално чишћење	1 h 30 min
C3 - Темељно чишћење	2 h 30 min

6. Окрените контролно дугме да бисте изабрали програм чишћења и притисните ОК.
7. Притисните ОК да покренете чишћење.


Када чишћење почне, врата пећнице се закључавају и лампица се искључује. Док

се врата не закључају, дисплеј приказује



8. Након чишћења, окрените дугме функције загревања на положај „искључено”.
9. Сачекајте да се уређај охлади и врата ће се откључати. Очистите унутрашњост пећнице меком крпом и водом.

11.5 Подсетник за чишћење

Када  затрепери на дисплеју након сесије кувања, уређај вас подсећа да га очистите пиролитичким чишћењем. Подсетник можете да искључите у подменију: Подешавања. Погледајте одељак „Свакодневна употреба”, Мењање: Подешавања.

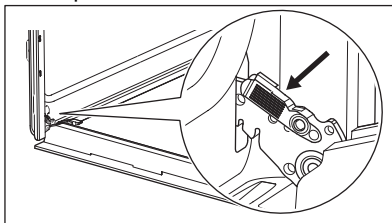
11.6 Скидање и постављање врата

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”.

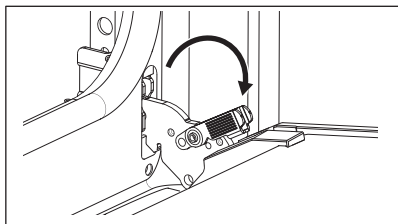
⚠ ОПРЕЗ

Немојте да користите уређај без стаклених плоча.

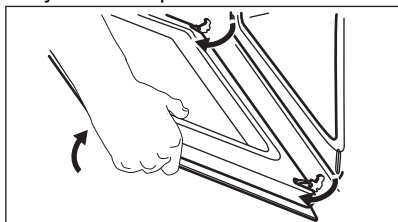
1. Потпуно отворите врата и ухватите обе шарке.



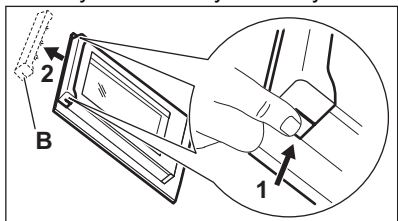
2. Подигните и повуците бравице док не кликну.



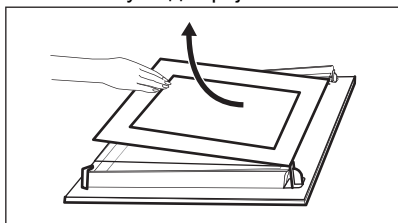
3. Затворите врата пећнице до пола, до првог отвореног положаја. Затим подигните и повуците да бисте уклонили врата из лежишта.



4. Врата поставите на меку крпу на стабилној површини.
5. Притисните штитнике врата **В** 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 извучите једну по једну. Почните од горње плоче. Уверите се да су стаклене плоче исклизнуле до краја из носача.

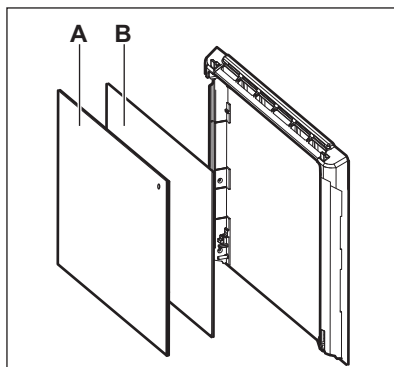


8. Очистите стаклену плочу водом и сапуницом. Пажљиво осушите стаклене плоче. Не перите стаклене плоче у машини за прање судова.
9. Након чишћења, угрејте стаклене плоче и врата пећнице.

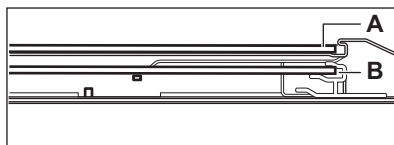
Ако су врата исправно постављена, чућете клик приликом затварања бравица.

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.



11.7 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.

12. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА

УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

12.1 Шта учинити ако...

Проблем	Проверите...
Не можете да активирате апарат нити да га користите.	Уређај није правилно прикључен на електричну мрежу.
Уређај се не загрева.	Функција аутоматског искључивања је деактивирана.
Уређај се не загрева.	Врата уређаја су затворена.
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 поковарено.
Err F102	Врата уређаја су затворена.
Err F102	Закључавање врата није поковарено.
Дисплеј приказује 00:00 .	Дошло је до нестанка струје. Подесите доба дана.
Цурење воде из удубљења у унутрашњости.	У удубљењу у унутрашњости има превише воде.



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.

12.2 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.):

13. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

13.1 Лист са информацијама о производу и Информације о производу у складу са прописима ЕУ о означању енергетске ефикасности и еко-дизајну

Назив добављача	Electrolux	
Идентификација модела	EOD6P77WX 949499865 EOD6P77WZ 949499863 KODDP77WX 949499864	
Индекс енергетске ефикасности	81.2	
Класа енергетске ефикасности	A+	
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, уобичајен режим	0.93 kWh/циклусу	
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, режим са формирањем вентилатора	0.69 kWh/циклусу	
Број шупљина у рерни	1	
Извор топлоте	Електрична струја	
Јачина звука	72 l	
Тип рерне	Уградна рерна	
Маса	EOD6P77WX	31.9 kg
	EOD6P77WZ	31.6 kg
	KODDP77WX	32.5 kg
IEC/EN 60350-1 – Електрични уређаји за кување у домаћинству – Део 1: Шпорети, рерне, рерне на пару и грилови – поступци за мерење учинка.		

13.2 Савети за уштеду енергије

Следећи савети наведени у наставку помоћи ће вам да уштедите енергију приликом коришћења уређаја.

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 и тамне, нерелефне плехове и посуде да бисте повећали уштеду енергије.

Немојте предгревати уређај пре кувања осим ако се то посебно не препоручује.

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

Када кување траје дуже од 30 мин., смањите температуру апарата на минимум

3–10 минута пре краја кувања. Кување ће се наставити користећи преосталу топлоту у апарату.

Користите преосталу топлоту за одржавање топлоте хране или за загревање друге хране.

Када искључите апарат, дисплеј приказује преосталу топлоту.

Одржавање хране топлотом

Изаберите најниже могуће подешавање температуре да бисте помоћу преостале топлоте одржали топлоту хране. 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.

14. 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.

Víta vás Electrolux! Ďakujeme Vám, že ste si vybrali náš spotrebič.



Rady týkajúce sa používania, brožúry, návody na riešenie problémov a informácie o servise a opravách:

www.electrolux.com/support

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....	293
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	295
3. POPIS VÝROBKU.....	298
4. OVLÁDACÍ PANEL.....	299
5. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	299
6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	300
7. DOPLNKOVÉ FUNKCIE.....	305
8. ČASOVÉ FUNKCIE.....	306
9. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA.....	307
10. TIPY A RADY.....	308
11. OŠETROVANIE A ČISTENIE.....	311
12. ODSTRANOVANIE PROBLÉMOV.....	314
13. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	315
14. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA.....	316

1. ⚠ BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

Pred inštaláciou a používaním spotrebiča si pozorne prečítajte priložený návod na používanie. Výrobca nezodpovedá za zranenia ani za škody spôsobené nesprávnou montážou alebo používaním. Tieto pokyny uskladnite na bezpečnom a prístupnom mieste, aby ste do nich mohli v budúcnosti nahliadnuť.

1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

- Tento spotrebič smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo psychickou spôsobilosťou alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak boli zodpovednou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú prípadným rizikám. Deti do 8 rokov

a osoby s vysokou mierou postihnutia nesmú mať prístup k spotrebiču, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dozorom.

- Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa so spotrebičom a mobilnými zariadeniami s aplikáciou nebudú hrať.
- Obaly vždy uschovajte mimo dosah detí a náležite ich zlikvidujte.
- UPOZORNENIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču počas prevádzky alebo keď sa ochladzuje.
- Ak má spotrebič detskú poistku, mala by byť zapnutá.
- Deti nesmú spotrebič bez dozoru čistiť ani vykonávať žiadnu údržbu na spotrebiči.

1.2 Všeobecná bezpečnosť

- Tento spotrebič je určený iba na prípravu jedál.
- Tento spotrebič je určený na jedno použitie v domácnosti v interiéri.
- Tento spotrebič sa môže používať v kanceláriách, hotelových host'ovských izbách, izbách s posteľou a raňajkami, v penziónoch na farme a iných podobných ubytovacích zariadeniach, ak takéto používanie nepresiahne (priemerné) úrovne používania v domácnosti.
- Nainštalovať tento spotrebič a vymeniť kábel smie iba na to kvalifikovaná osoba.
- Spotrebič nepoužívajte pred jeho nainštalovaním do nábytku určeného na zabudovanie.
- Pred akoukoľvek údržbou opojte spotrebič od elektrickej siete.
- Ak je poškodený elektrický napájací kábel, musí ho vymeniť výrobca, jeho autorizované servisné stredisko alebo kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo ohrozeniu elektrickým prúdom.
- UPOZORNENIE: Uistite sa, že je pred výmenou osvetlenia spotrebič vypnutý, aby ste sa vyhli riziku elektrického šoku.

- **UPOZORNENIE:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrevných článkov alebo povrchu dutiny spotrebiča.
- Vždy používajte na vyberanie a vkladanie príslušenstva alebo riadu kuchynské rukavice.
- Používajte iba teplotnú sondu (sondu vnútornej teploty) odporúčanú pre tento spotrebič.
- Pri vyberaní zasúvacej lišty najskôr potiahnite jej prednú časť a potom zadnú časť smerom od bočných stien spotrebiča. Zasúvacie lišty nainštalujte v opačnom poradí.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné čističe.
- Na čistenie skla dvierok nepoužívajte abrazívne prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškrabať povrch, čo môže spôsobiť rozbitie skla.
- Pred čistením pyrolýzou vyberte z vnútra spotrebiča všetko príslušenstvo a odstráňte nadmerné usadeniny/rozliate nečistoty.

2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

2.1 Montáž

VAROVANIE!

Tento spotrebič môže nainštalovať len kvalifikovaná osoba.

- Odstráňte všetky obaly.
- Poškodený spotrebič neinštalujte ani nepoužívajte.
- Postupujte podľa pokynov na inštaláciu dostupných na našej webovej stránke.
- Vždy dávajte pozor, ak presúvate spotrebič, pretože je ťažký. Vždy používajte ochranné rukavice a uzavretú obuv.
- Spotrebič neťahajte za rukoväť.
- Spotrebič nainštalujte na bezpečné a vhodné miesto, ktoré spĺňa požiadavky na inštaláciu.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.

- Pred namontovaním spotrebiča skontrolujte, či sa dvierka spotrebiča otvárajú bez odporu.

2.2 Zapojenie do elektrickej siete

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky elektrické zapojenia by mal vykonať kvalifikovaný elektroinštalatér.
- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Uistite sa, že parametre na typovom štítku sú kompatibilné s elektrickým napätím zdroja napájania.
- Vždy používajte správne nainštalovanú zásuvku odolnú proti nárazom.
- Nepoužívajte viaczásuvkové adaptéry ani predlžovacie káble.
- Uistite sa, že zástrčka a prívodný elektrický kábel nie sú poškodené. Ak prívodný elektrický kábel spotrebiča treba

vymeniť, túto operáciu smie urobiť iba pracovník autorizovaného servisného strediska.

- Nedovoľte, aby sa napájacie elektrické káble dotkli alebo dostali do blízkosti dvierok spotrebiča alebo výklenku pod spotrebičom najmä vtedy, keď sú dvierka horúce.
- Zariadenie na ochranu pred dotykom elektrických častí pod napätím a izolovaných častí treba namontovať tak, aby sa nedalo odstrániť bez nástrojov.
- Sieťovú zástrčku pripojte do sieťovej zásuvky až po dokončení inštalácie. Po inštalácii sa uistite, že máte prístup k sieťovej zástrčke.
- Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sieťovú zástrčku.
- Spotrebič neodpájajte ťahaním za napájací kábel. Vždy ťahajte za sieťovú zástrčku.
- Použite iba správne odpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a stýkače.
- Elektrická sieť v domácnosti musí mať odpájacie zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch. Vzdialenosť kontaktov odpájacieho zariadenia musí byť minimálne 3 mm.
- Skôr ako zapojíte sieťovú zástrčku do sieťovej zásuvky, úplne zavrite dvierka spotrebiča.
- Tento spotrebič sa dodáva s napájacou zástrčkou a napájacím káblom.

Typy káblov použiteľných na inštaláciu alebo výmenu pre Európu:

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

Pri určovaní správneho prierezu kábla sa riadte celkovým výkonom uvedeným na štítku spotrebiča. Môžete si tiež pozrieť údaje v tabuľke:

Celkový výkon (W)	Časť kábla (mm ²)
maximum 1 380	3x0.75
maximum 2 300	3x1

Celkový výkon (W)	Časť kábla (mm ²)
maximum 3 680	3x1.5

Uzemňovací kábel (zelený/žltý kábel) musí byť o 2 cm dlhší ako hnedý fázový a modrý nulový kábel

2.3 Použitie

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, popálenín, zásahu elektrickým prúdom alebo výbuchu.

- Nemeňte technické parametre tohto spotrebiča.
- Uistite sa, že nie sú otvory vetrania zablokované.
- Spotrebič počas prevádzky nenechávajte bez dozoru.
- Spotrebič po každom použití vypnite.
- Pri otvorení dvierok spotrebiča počas jeho prevádzky buďte opatrní. Môže z neho uniknúť horúci vzduch.
- Spotrebič neobsluhujte s mokrymi rukami alebo keď je v kontakte s vodou.
- Na otvorení dvierka nevyvíjajte tlak.
- Spotrebič nepoužívajte ako pracovný alebo skladovací povrch.
- Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Používanie prírad s alkoholom môže spôsobiť zmiešanie alkoholu a vzduchu.
- Pri otvorení dvierok zabráňte kontaktu iskier alebo otvoreného plameňa so spotrebičom.
- Vždy používajte poháre a poháre určené na zaváranie.
- Horľavé látky ani predmety, ktoré sú nasiaknuté horľavými látkami, nekladte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.
- Nezdieľajte vaše WiFi heslo.

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Aby sa predišlo škode alebo zmene farby povrchovej úpravy:
 - Nedávajte priamo do spodnej časti spotrebiča riad alebo iné objekty.
 - Nedávajte priamo na dno dutiny spotrebiča alobal.

- Nedávajte priamo do horúceho spotrebiča vodu.
- Po ukončení prípravy pokrmu v rúre nenechávajte vlhký riad ani potraviny.
- Pri odstraňovaní alebo inštalácii príslušenstva buďte opatrní.
- Zmena farby smaltu alebo ušľachtilej ocele nemá žiadny vplyv na výkon spotrebiča.
- Na vlhké koláče použite hlboký pekáč. Ovocné šťavy spôsobujú škvrny, ktoré môžu byť trvalé.
- Pri varení musia byť dvierka spotrebiča vždy zatvorené.
- Pri inštalácii spotrebiča za nábytkový panel (napr. dvere) zabezpečte, aby dvere neboli počas prevádzky spotrebiča nikdy zatvorené. Za zatvoreným nábytkovým panelom sa môže vytvoriť teplo a vlhkosť a môžu spôsobiť následné poškodenie spotrebiča, nábytku alebo podlahy. Nábytkový panel nezatvárajte, kým spotrebič po použití úplne nevychladne.

2.4 Starostlivosť a čistenie

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

- Pred vykonávaním údržby spotrebič vypnite a vytiahnite jeho zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- Skontrolujte, či je spotrebič studený. Existuje riziko, že sklenené panely môžu prasknúť.
- Ak sú sklenené panely dvierok poškodené, bezodkladne ich nechajte vymeniť. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Pri vyberaní dvierok zo spotrebiča postupujte opatrne. Dvierka sú ťažké!
- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli znehodnoteniu povrchového materiálu.
- Spotrebič čistite vlhkou mäkkou handričkou. Používajte iba neutrálne čistiace prostriedky. Nepoužívajte abrazívne výrobky, čistiace špongie s abrazívnou vrstvou, rozpúšťadlá ani kovové predmety.
- Ak používate sprej na čistenie rúr, dodržiavajte bezpečnostné pokyny na jeho obale.

2.5 Čistenie pyrolýzou

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia / požiaru / chemických emisií (výparov) v pyrolytickom režime.

- Pred vykonaním čistenia pyrolýzou a prvým predhriatím odstráňte z rúry:
 - akékoľvek zostatky jedla, oleja alebo pozostatky/usadeniny mastnoty,
 - všetky vyberateľné predmety (vrátane roštov, bočných mriežok a pod., dodávané so spotrebičom), najmä hrnce, panvice, plechy, kuchynské pomôcky s nelepivou povrchovou úpravou a pod.
- Dôkladne si prečítajte všetky pokyny pre čistenie pyrolýzou.
- Keď je spustené čistenie pyrolýzou, nepúšťajte neplnoleté osoby k spotrebiču. Spotrebič sa veľmi zohreje a z predných ochladzovacích výduchov vychádza horúci vzduch.
- Čistenie pyrolýzou je operácia pri vysokej teplote, pri ktorej sa môžu vylučovať výpary zo zvyškov po varení a konštrukčných materiálov, preto sa zákazníkom odporúča:
 - počas a po každom čistení pyrolýzou zabezpečte dostatočné vetranie.
 - počas a po úvodnom predhriatí zabezpečte dobré vetranie.
- Počas a po čistení pyrolýzou nelejte ani neaplikujte na dvierka rúry vodu, aby ste nepoškodili sklenené panely.
- Opísané výpary, ktoré sa uvoľňujú zo všetkých pyrolytických rúr/zvyškov po varení, nie sú škodlivé pre ľudí vrátane detí ani ľudí so zdravotnými problémami.
- Počas a po čistení pyrolýzou a počas prvého predhriatia udržiavajte domáce zvieratá mimo dosahu spotrebiča. Malé domáce zvieratá (najmä vtáky a plazy) môžu byť veľmi citlivé na zmeny teploty a vypúšťané výpary.
- Nelepivé povrchové úpravy na hrncoch, panviciach, plechoch, kuchynských pomôckach atď. sa môžu poškodiť pri vysokých teplotách prevádzky čistenia pyrolýzou všetkých pyrolytických rúr a môžu byť zdrojom nízkeho množstva škodlivých výparov.

2.6 Vnútorné osvetlenie

⚠ VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

- Informácie o žiarovke/žiarovkách vnútri tohto výrobku a náhradných dieloch osvetlenia, ktoré sa predávajú samostatne: Tieto žiarovky sú navrhnuté tak, aby odolali extrémnym podmienkam v domácich spotrebičoch, ako napr. teplota, vibrácie, vlhkosť, alebo slúžia ako ukazovatele prevádzkového stavu spotrebiča. Nie sú určené na používanie iným spôsobom a nie sú vhodné na osvetlenie priestorov v domácnosti.
- Tento výrobok obsahuje svetelný zdroj triedy energetickej účinnosti G.
- Používajte iba žiarovky s rovnakými technickými parametrami .

2.7 Servis

- Ak treba dať spotrebič opraviť, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Používajte iba originálne náhradné diely.

2.8 Likvidácia

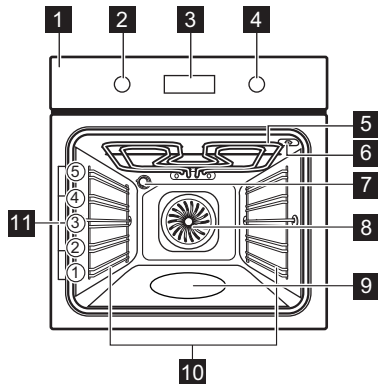
⚠ VAROVANIE!

Riziko zranenia alebo udusenia.

- O likvidácii spotrebiča sa informujte na mestskom alebo obecnom úrade.
- Odpojte spotrebič od napájania z elektrickej siete.
- Sieťový elektrický kábel odrežte blízko pri spotrebiči a zlikvidujte ho.

3. POPIS VÝROBKU

3.1 Všeobecný prehľad



- 1 Ovládací panel
- 2 Ovládač funkcií ohrevu
- 3 Displej
- 4 Otočný ovládač
- 5 Ohrevný prvok
- 6 Zásuvka pre teplotnú sondu
- 7 Osvetlenie

- 8 Ventilátor
- 9 Priehlbina dutiny
- 10 Zasúvacia lišta, odstrániteľná
- 11 Úroveň roštu v rúre


3.2 Príslušenstvo

- **Drôtený rošt**
Na tortové formy, riady na zapekanie, riady na pečenie, kuchynský riad.
- **Plech na pečenie**
Na vlašné koláče, pečivo, chlieb, veľké pečené jedlá, mrazené jedlá a na zachytávanie kvapkajúcich tekutín, napr. tuku pri pečení potravín na drôtenom rošte.
- **Hlboký pekáč**
Na pečenie alebo ako pekáč na zber tuku.
- **Teplotná sonda**
Na ovládanie pečenia na základe teploty vnútri pokrmu.
- **Teleskopické lišty**
Na jednoduchšie vloženie a vybratie plechov a drôteného roštu.





4. OVLÁDACÍ PANEL

4.1 Zapnutie a vypnutie spotrebiča

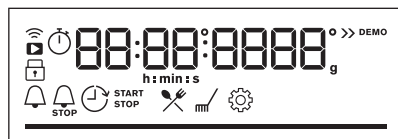
Zapnutie spotrebiča:

1. Stlačte otočný ovládač. Otočný ovládač sa vysunie.
2. Otočením ovládača funkcií ohrevu vyberte funkciu.
3. Otočením ovládača upravte nastavenia. Ak chcete spotrebič vypnúť: otočte ovládač funkcií ohrevu do polohy Vypnuté .





4.2 Prehľad ovládacieho panela

	Stlačením nastavíte funkcie časovača.
	Stlačením a podržaním nastavíte funkciu: Rýchle zohrievanie.
	Stlačením zapnete a vypnete osvetlenie spotrebiča.
	Stlačením tlačidla nastavíte vnútornú teplotu pokrmu s: Teplotná sonda
OK	Stlačením potvrdíte výber.

4.3 Ukazovatele na displeji



Displej s kľúčovými funkciami.

	Spotrebič je zablokovaný.
	Podponuka: Sprievodca varením.
	Podponuka: Čistenie.
	Podponuka: Nastavenia
	Funkcia Rýchle zohrievanie je aktivovaná.
	Varenie parou je aktivované.
	Funkcia Teplotná sonda je aktivovaná.
	Funkcia Časomer je aktivovaná.
	Funkcia Čas prípravy je aktivovaná.
	Funkcia Nastaviť odložený štart je aktivovaná.
	Funkcia Časovač je aktivovaná.
	Funkcia WiFi je aktivovaná.
	Funkcia Diaľkové ovládanie je aktivovaná.
	Lišta priebehu – vizuálne indikuje, kedy spotrebič dosiahne nastavenú teplotu alebo kedy sa skončí čas prípravy.

5. PRED PRVÝM POUŽITÍM

VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

5.1 Nastavenie času

Po prvom zapojení do elektrickej siete počkajte, kým sa na displeji nezobrazí: „00:00“.

1. Otočením ovládača nastavíte koniec.
2. Stlačte tlačidlo: OK.

5.2 Úvodné predhrievanie a čistenie

Pred prvým použitím a kontaktom s potravinami predhrejте prázdny spotrebič. Spotrebič môže vydávať nepríjemný zápach a dym. Počas predhrievania miestnosť vetrajte.

1. Zo spotrebiča odstráňte všetko príslušenstvo a vyberateľné zasúvacie lišty.

- Nastavte funkciu . Nastavte maximálnu teplotu. Nechajte spotrebič v prevádzke 1 h.
- Nastavte funkciu . Nastavte maximálnu teplotu. Nechajte spotrebič v prevádzke 15 min.
- Spotrebič vypnite a počkajte, kým nevychladne.
- Spotrebič a príslušenstvo vyčistite len handričkou z mikrovĺkien, teplou vodou a jemným čistiacim prostriedkom.
- Príslušenstvo a vyberateľné zásuvacie lišty vráťte späť do ich pôvodnej polohy.

5.3 Bezdrôtové pripojenie

Na pripojenie spotrebiča potrebujete:

- bezdrôtovú sieť s internetovým pripojením,
 - Mobilné zariadenie pripojené k rovnakej bezdrôtovej sieti.
- Ak chcete stiahnuť aplikáciu, naskenujte QR kód, ktorý sa nachádza na zadnej strane návodu na používanie. Aplikáciu si môžete stiahnuť aj priamo v obchode s aplikáciami.
 - Postupujte podľa pokynov na pripojenie aplikácie.
 - Otočením otočného ovládača funkcií ohrevu vyberte položku .
 - Otočením otočného ovládača zvolte / WiFi. Zapnite ho alebo ho vypnite. Pozrite si kapitolu „Každodenné používanie“, Zmena: Nastavenia.



Z bezpečnostných dôvodov sa diaľkové ovládanie automaticky vypne po 24 h. V prípade potreby zopakujte začiatkový postup.

Frekvencia	2.4 GHz WLAN 2400 - 2483.5 MHz
Protokol	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Max. výkon	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Wifi modul	NIUS-50

5.4 Licencie na softvér

Softvér používaný v tomto výrobku obsahuje komponenty, ktoré sú založené na bezplatnom softvéri z otvorených zdrojov. Spoločnosť Electrolux uznáva príspevok komunit v oblasti otvoreného softvéru a robotiky k projektu vývoja.

Ak chcete získať prístup k zdrojovému kódu týchto bezplatných softvérových súčastí open-source, ktorých licenčné podmienky vyžadujú zverejnenie, a zobraziť ich úplné informácie o autorských právach a príslušné licenčné podmienky, navštívte stránku: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (priečinok NIUS).

6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

6.1 Funkcie ohrevu



Teplovzdušné Pečenie

Na pečenie mäsa a pečenie koláčov. Nastavte nižšiu teplotu ako pri funkcii Tradičné pečenie, pretože ventilátor rovnomerne distribuuje teplo vo vnútri rúry.



Tradičné pečenie

Na pečenie a opekanie na jednej úrovni roštu.



SteamBake

Na pridanie vlhkosti počas prípravy jedál. Na získanie správnej farby a chrumkavej kôrky počas pečenia. Na zvýšenie šťavnatosti počas opätovného zohrievania.



Mrazené pokrmy

Na prípravu chrumkavých polotovarov (napr. zemiakových hranolčekov, amerických zemiakov alebo jamých závitkov).



Pizza

Na pečenie pizze a iných pokrmov, ktoré vyžadujú viac tepla zdola.



Dolný ohrev

Na zapekanie a chrumkavý korpus. Použite najnižšiu úroveň v rúre.



Vlhký horúci vzduch

Táto funkcia je určená na úsporu energie počas prípravy jedál. Keď použijete túto funkciu, teplota vo vnútri spotrebiča sa môže líšiť od nastavenej teploty. Použije sa zvyškové teplo. Výkon ohrevu môže byť znížený. Viac informácií nájdete v kapitole „Každodenné používanie“, poznámky k: Vlhký horúci vzduch.



Gril

Na grilovanie tenkých kúskov jedla a na prípravu hriankov.



Turbo gril

Na pečenie veľkých kusov mäsa alebo hydiny s kostami na jednej úrovni. Na pečenie gratinovaných pokrmov a zapekanie.



Pri niektorých funkciách ohrevu a teplote pod 80 °C sa môže osvetlenie automaticky vypnúť.

6.2 Poznámky k: Vlhký horúci vzduch

Táto funkcia bola použitá na splnenie požiadaviek triedy energetickej účinnosti a požiadaviek na ekodizajn (podľa predpisov EU 65/2014 a EU 66/2014). Skúšky podľa: IEC/EN 60350-1.

Dvierka rúry majú byť počas pečenia zatvorené, aby nedošlo k prerušeniu funkcie a aby bola zabezpečená čo najefektívnejšia prevádzka rúry.

Keď použijete túto funkciu, osvetlenie sa po 30 sekundách automaticky vypne.


Pokyny ohľadom varenia nájdete v kapitole „Rady a tipy“, Vlhký horúci vzduch. Všeobecné odporúčania na úsporu energie si pozrite v kapitole „Energetická účinnosť“, v časti Tipy na úsporu energie.

6.3 Nastavenie: Funkcie ohrevu

1. Otočením ovládača funkcií ohrevu nastavíte funkciu ohrevu.
2. Otočením ovládača nastavíte teplotu.

6.4 Nastavenie: Pečenie s parou





Skontrolujte, či sú dvierka spotrebiča chladné.

1. Do priehlbiny dutiny nalejte najviac 250 ml vody z vodovodu. Priehlbinu dutiny rúry nenapíňajte vodou počas pečenia, ani keď je rúra horúca.
 2. Otočením ovládača funkcií ohrevu vyberte funkciu ohrevu .
 3. Otočením ovládača nastavte teplotu.
 4. Prázdny spotrebič predhrievajte 10 min, aby sa vytvorila vlhkosť.
 5. Vložte jedlo do spotrebiča.
- Po dokončení prípravy:

- Spotrebič vypnete otočením ovládača funkcií ohrevu do polohy Vyp.
- Dvierka opatrne otvorte. Uvoľnená vlhkosť môže spôsobiť popáleniny.
- Skontrolujte, či sú dvierka spotrebiča chladné. Odstráňte zvyškovú vodu z priehlbiny dutiny rúry.



6.5 Vstup: Ponuka

Otvorením ponuky získate prístup k pokrmom a nastaveniam funkcie Sprievodca pečením.

1. Otočte ovládač funkcií ohrevu na . Na displeji sa zobrazuje symbol , , .
2. Otočením otočného ovládača a stlačením ikony prejdete do podponuky. Stlačte tlačidlo: OK.



6.6 Nastavenie: Sprievodca varením



Sprievodca varením podponuka pozostáva z programov navrhnutých pre špeciálne pokrmy. Programy začínajú s vhodným nastavením. Môžete upraviť čas a teplotu počas pečenia.

1. Otočte ovládač funkcií ohrevu na .
2. Otočením ovládača vyberte položku . Stlačte tlačidlo OK.
3. Otočením otočného ovládača zvoľte pokrm (P1 – P...). Stlačte tlačidlo: OK.
4. Muffiny vložte do spotrebiča. Stlačte tlačidlo: OK.










5. Keď funkcia skončí, skontrolujte, či je pokrm hotový. Predĺžte čas prípravy podľa potreby.

























Podponuka: Sprievodca varením

Legenda	
	Aby ste mohli funkciu používať, musí byť pripojená teplotná sonda. Pozrite si kapitolu „Používanie príslušenstva“.
	Priehbinu dutiny rúry naplňte vodou na parné pečenie.










Legenda	
	Pred pečením spotrebič predhrejte.
	Úroveň roštu. Informácie nájdete v kapitole „Opis výrobku“.

Na displeji sa zobrazí **P** a **číslo** jedla, ktoré môžete skontrolovať v tabuľke.



Pokrm	Hmotnosť	Úroveň roštu/príslušenstvo
P1 Pečené hovädzie, nepečené		
P2 Hovädzie pečené, stredne prepečené	1 - 1.5 kg; 4 – 5 cm hrubé kusy	  2; plech na pečenie Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do spotrebiča.
P3 Hovädzie pečené, prepečené		
P4 Steak, stredne prepečený	180 - 220 g na kus; 3 cm hrubé plátky	   3; nádoba na pečenie na drôtenom rošte Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do spotrebiča.
P5 Hovädzie pečené/ dusené (prvotriedne hovädzie rebro, mäso z horného stehna, hrubý bok)	1.5 - 2 kg	  2; nádoba na pečenie na drôtenom rošte Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Dolejte tekutinu. Vložte do spotrebiča.
P6 Hovädzie pečené, nepečené (pomalé pečenie)		
P7 Hovädzie pečené, stredne prepečené (pomalé pečenie)	1 - 1.5 kg; 4 – 5 cm hrubé kusy	  2; plech na pečenie Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do spotrebiča.
P8 Hovädzie pečené, dobre prepečené (pomalé pečenie)		

	Pokrm	Hmotnosť	Úroveň roštu/príslušenstvo
P9	Hovädzie filety, ne- prepečené (pomalé pečenie)		
P10	Hovädzie filety, stredne prepečené (pomalé pečenie)	0.5 - 1.5 kg; 5 – 6 cm hrubé kusy	  2; plech na pečenie Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do spotrebiča.
P11	Hovädzie filety, pre- pečené (pomalé peče- nie)		
P12	Telacie pečené (napr. plece)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm hrubé kusy	  2; nádoba na pečenie na drôtenom rošte Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Dolejte tekutinu. Vložte do spotrebiča. Pečte prikryté.
P13	Pečená bravčová krkovička alebo ple- ce	1.5 - 2 kg	  2; nádoba na pečenie na drôtenom rošte Do nádoby na pečenie pridajte 200 ml tekutiny.
P14	Ťahané bravčové (po- malé pečenie)	1.5 - 2 kg	  2; plech na pečenie Pre rovnomerné opečenie po polovici doby prípravy mäso obráťte.
P15	Bravčové karé, čer- stvé	1 - 1.5 kg; 5 – 6 cm hrubé kusy	  2; nádoba na pečenie na drôtenom rošte Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do spotrebiča.
P16	Bravčové tenké re- bierka	2 - 3 kg; použité surové, 2 – 3 cm tenké rebierka	 3; hlboká panvica Dolejte tekutinu tak, aby pokryla dno nádoby. Po polovici doby prípravy mäso obráťte.
P17	Jahňacie stehno s kosťami	1.5 - 2 kg; 7 – 9 cm hrubé kusy	  2; nádoba na pečenie na plechu na pečenie Dolejte tekutinu. Po polovici doby prípravy mäso obráťte.
P18	Celé kurča	1 - 1.5 kg; čerstvé	 2;  200 ml; nádoba na zapekanie na plechu na pečenie Pre rovnomerné opečenie po polovici doby prípravy kurča obráťte.
P19	Polovička kurčaťa	0.5 - 0.8 kg	  3; plech na pečenie
P20	Kuracie prsia	180 - 200 g na kus	   2; zapekacia nádoba na drôtenom rošte Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici.
P21	Kuracie stehná, čer- stvé	-	  3; plech na pečenie Ak ste kuracie stehná najskôr marinovali, nastavte nižšiu teplotu a pečte ich dlhšie.
P22	Celá kačka	2 - 3 kg	  2; nádoba na pečenie na drôtenom rošte Položte mäso na nádobu na pečenie. Po polovici doby prípravy kačku obráťte.

	Pokrm	Hmotnosť	Úroveň roštu/príslušenstvo
P23	Celá hus	4 - 5 kg	2; hlboká panvica Položte mäso na hlboký plech na pečenie. Po polovici doby prípravy hus obráťte.
P24	Sekaná	1 kg	2; drôtený rošt
P25	Celá ryba, grilovaná	0.5 - 1 kg na rybu	2; plech na pečenie Rybu naplňte maslom, korením a bylinkami.
P26	Rybie filé	-	3; zapekacia nádoba na drôtenom rošte
P27	Tvarohový koláč cheesecake	-	2; 28 cm rozkladacia forma na tortu na drôtenom rošte
P28	Jablkový koláč	-	2; 100 – 150 ml; plech na pečenie
P29	Jablková torta	-	2; okrúhla forma na koláč na drôtenom rošte
P30	Jablkový koláč	-	2; 100 – 150 ml; 22 cm okrúhla forma na koláč na drôtenom rošte
P31	Brownies – čok. sušienky	2 kg cesta	3; hlboká panvica
P32	Muffiny	-	2; 100 – 150 ml; plech na muffiny na drôtenom rošte
P33	Bochníkový koláč	-	2; forma na bochník na drôtenom rošte
P34	Pečené zemiaky	1 kg	2; plech na pečenie Na plech na pečenie položte celé zemianky so šupkou.
P35	Americké zemiaky	1 kg	3; plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie Nakrájajte zemiaky na kúsky.
P36	Grilovaná miešaná zelenina	1 - 1.5 kg	3; plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie Zeleninu nakrájajte na kúsky.
P37	Krokety, mrazené	0.5 kg	3; plech na pečenie
P38	Hranolčky, mrazené	0.75 kg	3; plech na pečenie
P39	Mäsové/zeleninové lasagne so suchými plátkami cestovín	1 - 1.5 kg	2; zapekacia nádoba na drôtenom rošte
P40	Zapečené zemiaky (surové zemiaky)	1 - 1.5 kg	1; zapekacia nádoba na drôtenom rošte Po uplynutí polovice času prípravy pokrm otočte.
P41	Čerstvá pizza, tenká	-	2; 100 ml; plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie

Pokrm	Hmotnosť	Úroveň roštu/príslušenstvo
P42 Čerstvá pizza, hrubá	-	  2; plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie
P43 Slaný koláč	-	 2; plech na pečenie na drôtenom rošte
P44 Bageta/ciabatta/biely chlieb	0.8 kg	  2;  150 ml; plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie Biely chlieb si vyžaduje viac času.
P45 Celozrnný/Ražný/Tmavý chlieb	1 kg	  2;  150 ml; plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie / forma na bochník na drôtenom rošte

6.7 Zmena: Nastavenia

- Otočte ovládač funkcií ohrevu na .
- Otočením ovládača vyberte položku . Stlačte tlačidlo OK.
- Otočením ovládača vyberte nastavenie. Stlačte tlačidlo OK.
- Otočením otočného ovládača nastavte hmotnosť. Stlačte tlačidlo OK.
- Otočením ovládača funkcií ohrevu do polohy Vypnuté opustíte Ponuka.

Ponuka: Nastavenia

Nastavenie	Hodnota
01 Presný čas	Zmeniť
02 Jas displeja	1 - 5
03 Tóny tlačidiel	1 – pípnutie, 2 – kliknutie, 3 – vypnutie zvuku
04 Hlasitosť zvuku	1 - 4

Nastavenie	Hodnota
05 Teplotná sonda Akcia	1 – alarm a zastavenie, 2 – alarm
06 Časovač	Zap./Vyp.
07 Osvetlenie rúry	Zap./Vyp.
08 Rýchle zohrievanie	Zap./Vyp.
09 Pripomenka čistenia	Zap./Vyp.
10 WiFi	Zap./Vyp.
11 Automatické diaľkové ovládanie	Zap./Vyp.
12 Zabudnúť sieť	Áno/nie
13 Režim Demo	Aktivačný kód: 2468
14 Verzia softvéru	Kontrola
15 Zrušiť všetky nastavenia	Áno/nie

7. DOPLNKOVÉ FUNKCIE

7.1 Blokovanie


Táto funkcia zabraňuje náhodnej zmene funkcie spotrebiča.

Po aktivovaní počas používania spotrebiča zablokuje ovládací panel, čím sa zabezpečí, že aktuálne nastavenia varenia budú pokračovať bez prerušenia.

Po aktivovaní, keď je vypnutý, udržiava ovládací panel uzamknutý, čím sa zabráni náhodnému zapnutiu spotrebiča.



 OK – stlačte a podržte, ak chcete zapnúť funkciu.



Zaznie zvukový signál.  – 3-krát zabliká, keď sa blokovanie zapne.

 OK – stlačením a podržaním funkciu vypnete.

7.2 Automatické vypínanie

Ak je funkcia ohrevu zapnutá a nastavenia sa nezmenili, spotrebič sa po určitom čase z bezpečnostných dôvodov automaticky vypne.

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






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

Ak chcete spustiť funkciu ohrevu na trvanie presahujúce čas automatického vypnutia, nastavte čas prípravy. Pozrite si kapitolu „Časové funkcie“.


Funkcia automatického vypnutia nebude fungovať pri týchto funkciách: Osvetlenie rúry, Teplotná sonda, Nastaviť odložený štart.


8. ČASOVÉ FUNKCIE

8.1 Popis časových funkcií

 Presný čas	Nastavenie hodín, ktoré zobrazujú aktuálny čas.
 Časomer	Nastavenie časovača odpočítavania. Po uplynutí času zaznie zvukový signál. Táto funkcia nemá vplyv na činnosť rúry.
 Čas prípravy	Nastavenie trvania prípravy. Po uplynutí času časovača zaznie signál a funkcia ohrevu sa automaticky vypne.
 Nastaviť odložený štart	Odloženie začiatku alebo konca varenia.
 Časovač	Zobrazenie času prevádzky spotrebiča. Maximum je 23 h 59 min. Táto funkcia nemá vplyv na činnosť rúry.

8.2 Nastavenie: Časomer



1. Stlačte tlačidlo .

Na displeji sa zobrazí: 0:00 a .



2. Otočením ovládača nastavíte Časomer.
3. Stlačte tlačidlo: OK. Časovač začne ihneď odpočítavať.

Po uplynutí času stlačte tlačidlo OK a otočte ovládač funkcií ohrevu do vypnutej polohy.

8.3 Nastavenie: Čas prípravy

1. Otočením ovládačov vyberte funkciu ohrevu a nastavte teplotu.
2. Stlačte , kým sa displeji nezobrazí:
0:00 a .
3. Otočením ovládača nastavíte Čas prípravy.
4. Stlačte OK. Časovač začne ihneď odpočítavať.
5. Po uplynutí času stlačte tlačidlo OK a otočte ovládač funkcií ohrevu do vypnutej polohy.

8.4 Nastavenie: Nastaviť odložený štart



1. Otočením ovládačov vyberte funkciu ohrevu a nastavte teplotu.
2. Stlačte , kým sa displeji nezobrazí:  a START .
3. Otočením ovládača nastavíte čas spustenia.
4. Stlačte tlačidlo: OK.

Na displeji sa zobrazí: --:--  STOP .

5. Otočením ovládača nastavíte koniec.
6. Stlačte tlačidlo: OK.
Časovač začne odpočítavať v nastavenom čase spustenia.



7. Po uplynutí času stlačte tlačidlo **OK** a otočte ovládač funkcií ohrevu do vypnutej polohy.

8.5 Nastavenie: Časovač

1. Otočením ovládača funkcií ohrevu vstúpte do  pre Ponuka.
2. Otočením ovládača vyberte položku  / Časovač. Informácie nájdete v kapitole Každodenné používanie, Ponuka: Nastavenia.
3. Stlačte tlačidlo **OK**.
4. Otočením ovládača zapnete a vypnete časovač.

5. Stlačte tlačidlo: **OK**.

8.6 Nastavenie: Presný čas

1. Otočením ovládača funkcií ohrevu vstúpte do  pre Ponuka.
2. Otočením ovládača vyberte položku  / Presný čas. Informácie nájdete v kapitole „Každodenné používanie“, Ponuka: Nastavenia.
3. Otočením ovládača nastavíte hodiny.
4. Stlačte tlačidlo: **OK**.

9. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA

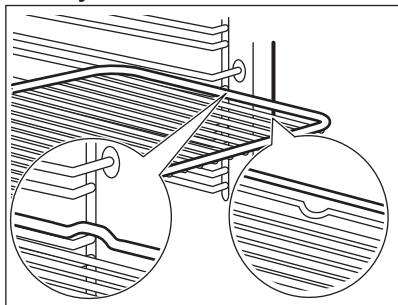
VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

9.1 Vloženie príslušenstva

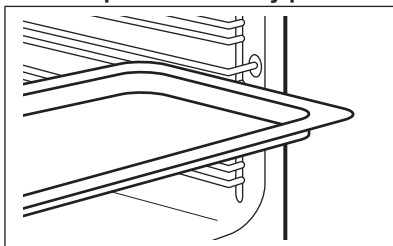
Malé zarážky na vrchu zvyšujú bezpečnosť. Tieto odsadenia tiež zabraňujú prevráteniu. Vysoký okraj okolo roštu zabraňuje zošmyknutiu kuchynského riadu z roštu.

Drôtený rošt



Rošt vložte medzi vodiace tyče zasúvacích líšt a uistite sa, že nožičky smerujú nadol.

Plech na pečenie / Hlboký pekáč



Plech na pečenie zasuňte medzi vodiace líšty zvolenej úrovne rúry.

9.2 Teplotná sonda

Meria teplotu vnútri jedla.

Nastavujú sa dve teploty:

- $^{\circ}\text{C}$ – teplota vnútri spotrebiča. Mala by byť aspoň o 25°C vyššia ako teplota vnútri pokrmu.

-  – teplota vo vnútri jedla.

Pre najlepšie výsledky varenia:

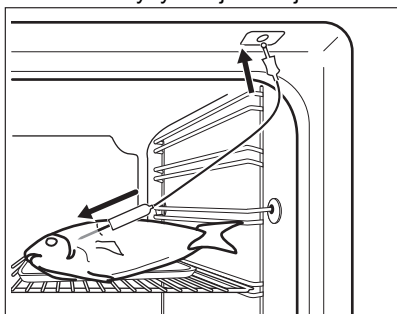
- Prísady by mali mať izbovú teplotu.
- Nepoužívajte s tekutými pokrmami.
- Počas prípravy musí byť ihla teplotnej sondy úplne zasunutá do jedla.

Pečenie s: Teplotná sonda

⚠ VAROVANIE!

Keďže sa teplotná sonda a zasúvacie lišty zohrejú, hrozí nebezpečenstvo popálenia. Nedotýkajte sa rukoväti teplotnej sondy holými rukami. Vždy používajte ochranné rukavice.

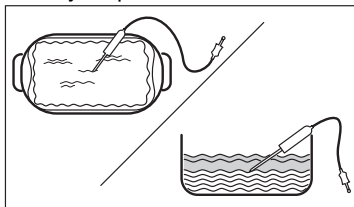
1. Zapnite spotrebič.
2. Nastavte funkciu ohrevu a v prípade potreby zmeňte teplotu rúry.
3. Vložte teplotnú sondu dovnútra pokrmu:
Mäso, hydinu a rybu
Vložte celú ihlu teplotnej sondy do stredu mäsa alebo ryby v najhrubšej časti.




Zapekaciu nádobu

Špičku teplotnej sondy zapichnete presne do stredu pokrmu v zapekacej nádobe.

Teplotná sonda má byť počas pečenia stabilne na jednom mieste. Dosiachnete to použitím pevnej prísady. Na podoprenie silikónovej rukoväte teplotnej sondy použite okraj zapekacej nádoby. Špička teplotnej sondy by sa nemala dotýkať dna nádoby na pečenie.



4. Teplotnú sondu zapojte do zásuvky, ktorá sa nachádza vo vnútri spotrebiča. Informácie nájdete v časti Opis výrobku. Na displeji sa zobrazí aktuálna teplota teplotnej sondy.
5. Stlačte , aby ste nastavili teplotu vnútri pokrmu.
6. Stlačte tlačidlo: OK.
Keď dosiahne potravinu nastavenú teplotu, zaznie zvukový signál. Skontrolujte, či je jedlo hotové. Predĺžte čas prípravy podľa potreby.
7. Vytiahnite zástrčku teplotnej sondy zo zásuvky a vyberte pokrm zo spotrebiča.

10. TIPY A RADY

10.1 Odporúčania pre varenie

Teplota a časy prípravy uvedené v tabuľkách sú len orientačné. Závisia od receptov a kvality a množstva použitých prísad.







Spotrebič môže pri pečení alebo opekaní fungovať inak ako váš predchádzajúci spotrebič. Rady nižšie zobrazujú odporúčané nastavenia teploty, času pečenia a úroveň v rúre pre konkrétne druhy jedál.

Úroveň roštov počítajte od dna vnútra rúry.

Ak nie sú k dispozícii nastavenia pre konkrétny recept, vyhľadajte podobný recept.

Tipy na úsporu energie nájdete v kapitole „Energetická účinnosť“.

Symbole použité v tabuľkách:

	Druh potravín
	Funkcia ohrevu
	Teplota
	Príslušenstvo
	Úroveň roštu v rúre
	Čas prípravy (min)

10.2 Vlhký horúci vzduch – odporúčané príslušenstvo





Používajte tmavé a matné formy a nádoby. Lepšie absorbujú teplo než svetlé a lesklý riad.





- **Forma na pizzu** – tmavá, matná, priemer 28 cm
- **Forma na pečenie** – tmavá, matná, priemer 26 cm

- **Nádoby na suflé** – keramické, priemer 8 cm, výška 5 cm
- **Forma na korpus** – tmavá, matná, priemer 28 cm

10.3 Vlhký horúci vzduch






V záujme čo najlepších výsledkov sa riadte tipmi v tabuľke nižšie.

		°C		
Sladké pečivo, 16 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	20 - 30
Pečivo, 9 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	30 - 40
Pizza, mrazená, 0,35 kg	drôtený rošt	220	2	10 - 15
Piškótová roláda	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	170	2	25 - 35
Brownies – čok. sušienky	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	175	3	25 - 30
Náryp, 6 kusov	keramické zapekacie formy na drôtenom rošte	200	3	25 - 30
Piškótový korpus	forma na korpus na drôtenom rošte	180	2	15 - 25
Viktóriin koláč	forma na pečenie na drôtenom rošte	170	2	40 - 50
Pošírovaná ryba, 0,3 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	3	20 - 25
Celá ryba, 0,2 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	3	25 - 35
Rybíe filé, 0,3 kg	forma na pizzu na drôtenom rošte	180	3	25 - 30
Pošírované mäso, 0,25 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	200	3	35 - 45
Šašlik, 0,5 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	200	3	25 - 30
Sušienky, 16 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	20 - 30
Mandľové sušienky, 24 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	25 - 35
Muffiny, 12 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	170	2	30 - 40

		°C		
Slané pečivo, 20 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	25 - 30
Sušienky z krehkého cesta, 20 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	150	2	25 - 35
Malé tortičky, 8 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	170	2	20 - 30
Zelenina, pošírovaná, 0,4 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	3	35 - 45
Vegetariánska omeleta	forma na pizzu na drôtenom rošte	200	3	25 - 30
Stredomorská zelenina, 0,7 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	4	25 - 30

10.4 Informácie pre skúšobné ústavy

Testy podľa normy IEC 60350-1.

				°C	
Malé koláčiky, 20 ks/plech	Tradičné pečenie	Plech na pečenie	3	170	20 - 35
Malé koláčiky, 20 ks/plech	Teplovzdušné Pečenie	Plech na pečenie	3	150 - 160	20 - 35
Malé koláčiky, 20 ks/plech	Teplovzdušné Pečenie	Plech na pečenie	2 a 4	150 - 160	20 - 35
Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm	Tradičné pečenie	Drôtený rošt	2	180	70 - 90
Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm	Teplovzdušné Pečenie	Drôtený rošt	2	160	70 - 90
Píškotový koláč bez tuku, forma na koláče Ø 26 cm 1)	Tradičné pečenie	Drôtený rošt	2	170	40 - 50
Píškotový koláč bez tuku, forma na koláče Ø 26 cm 1)	Teplovzdušné Pečenie	Drôtený rošt	2	160	40 - 50
Píškotový koláč bez tuku, forma na koláče Ø 26 cm 1)	Teplovzdušné Pečenie	Drôtený rošt	2 a 4	160	40 - 60
Linecké koláčiky	Teplovzdušné Pečenie	Plech na pečenie	3	140 - 150	20 - 40
Linecké koláčiky	Teplovzdušné Pečenie	Plech na pečenie	2 a 4	140 - 150	25 - 45
Linecké koláčiky	Tradičné pečenie	Plech na pečenie	3	140 - 150	25 - 45



Hrianky 1)

Gril

Drôtený rošť

4

Max.

1 - 5

1) Spotrebič predhrievajte 10 minút.

11. OŠETROVANIE A ČISTENIE



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

11.1 Poznámky k čisteniu

Čistiace prostriedky

- Prednú stranu spotrebiča očistíte iba handričkou z mikrovlákien namočenou v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom.
- Na čistenie kovových povrchov použite čistiaci roztok.
- Škvrny vyčistíte s miernym čistiacim prostriedkom.

Každodenné použitie

- Vnútro spotrebiča odstráňte po každom použití. Hromadenie tuku alebo iných zvyškov môže mať na následok vznik požiaru.
- Vnútri spotrebiča alebo na sklenených paneloch dvierok sa môže kondenzovať vlhkosť. V záujme zníženia kondenzácie nechajte spotrebič zapnutý 10 minút pred prípravou pokrmu. Jedlo v spotrebiči neskladujte dlhšie ako 20 minút. Vnútro spotrebiča po každom použití osušte len handričkou z mikrovlákien.

Príslušenstvo

- Vyčistíte všetko príslušenstvo po každom použití a nechajte ho vyschnúť. Použite iba handričku z mikrovlákien namočenú v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom. Príslušenstvo sa nesmie umývať v umývačke riadu.
- Nelepivé príslušenstvo nečistite abrazívnym čističom ani predmetmi s ostrými hranami.

11.2 Čistenie priehlbiny dutiny rúry

Vyčistíte priehlbínu dutiny, aby ste odstránili zvyšky vodného kameňa po pečení s parou.



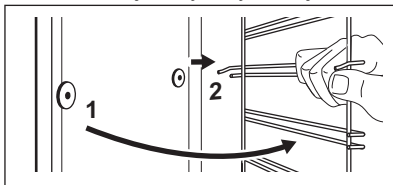
Pre funkciu: SteamBake vyčistíte rúru po každých 5 – 10 cykloch pečenia.

1. Do priehlbiny v dutine nalejte 250 ml bieleho octu. Použite maximálne 6 %-ný ocot bez prídavných látok.
2. Počakajte 30 minút, kým ocot nerozpustí zvyšky vodného kameňa pri teplote okolia.
3. Dutinu vyčistíte teplou vodou a mäkkou handričkou.

11.3 Vybratie zasúvacích lišt

Vyberte zasúvacie lišty, aby ste mohli spotrebič vyčistiť.

1. Spotrebič vypnite a počkajte, kým nevychladne.
2. Odtiahnite prednú časť zasúvacích lišt od bočnej steny.
3. Zadný koniec zasúvacej lišty odtiahnite od bočnej steny a vyberte ju.



4. Zasúvacie lišty nainštalujte v opačnom poradí.

Pridržiavacie kolíky na teleskopických lištách musia smerovať dopredu.

11.4 Čistenie pyrolýzou



⚠ VAROVANIE!

Hrozí riziko popálenín.


⚠ UPOZORNENIE!

Ak sú v tej istej kuchynskej skrinke nainštalované ďalšie spotrebiče, nepoužívajte ich súčasne s touto funkciou. Mohlo by to spôsobiť poškodenie rúry.


Funkciu nespúšťajte, ak ste úplne nezatvorili dverka rúry.

1. Skontrolujte, či sú dverka spotrebiča chladné.
2. Vyberte všetko príslušenstvo.
3. Vnútro rúry a vnútorný sklenený panel dverok vyčistíte teplou vodou, mäkkou handričkou a miernym čistiacim prostriedkom.
4. Otočením ovládača funkcií ohrevu vstúpte do  pre Ponuka.
5. Otočením ovládača vyberte položku  a stlačte tlačidlo OK.

Program čistenia	Trvanie
C1 - Ľahké čistenie	1 h
C2 - Normálne čistenie	1 h 30 min
C3 - Dôkladné čistenie	2 h 30 min

6. Otočením ovládača vyberte program čistenia a stlačte tlačidlo OK.
7. Stlačením tlačidla OK spustíte čistenie. Po spustení čistenia sa dverka spotrebiča zablokuje a osvetlenie zhasne. Kým sa dverka neodblokuje, na displeji sú zobrazené .
8. Po čistení otočte ovládač funkcií ohrevu do polohy Vypnuté.
9. Počkajte, kým spotrebič vychladne, a dverka sa odblokuje. Vnútro spotrebiča vyčistíte mäkkou handričkou a vodou.

11.5 Pripomenka čistenia

Keď po varení bliká na displeji , spotrebič vám pripomenie, aby ste ho vyčistili

pyrolýzou. Pripomenku môžete vypnúť v podponuke: Nastavenia. Pozrite si kapitolu „Každodenné používanie“, Zmena: Nastavenia.

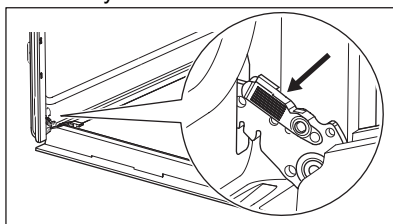
11.6 Odstránenie a montáž dverok

Dverka rúry majú tri sklenené panely. Dverka a vnútorné sklenené panely rúry môžete vybrať a vyčistiť. Pred odstránením sklenených panelov si prečítajte celý pokyn „Odstránenie a montáž dverok“.

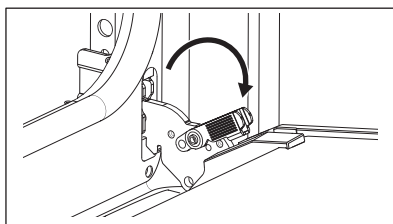
⚠ UPOZORNENIE!

Bez sklenených panelov spotrebič nepoužívajte.

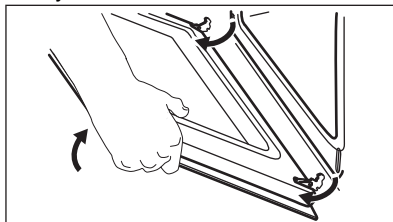
1. Úplne otvorte dverka a uchopte oba závesy.



2. Západky nadvihnite a potiahnite, kým nezacvaknú.

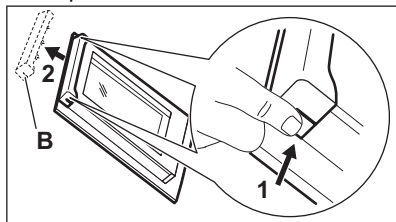


3. Dverka rúry privrite do polovice, aby zostali v prvej otvorenej polohe. Potom ich nadvihnite a potiahnite vpred a vyberte z lôžka.

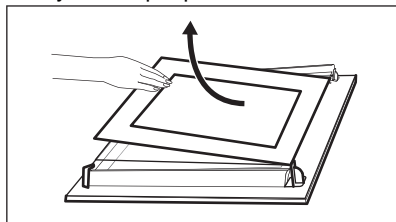


4. Dverka položte na mäkkú handričku na stabilnom povrchu.

5. Držte rám dvierok **B** na oboch stranách na hornom okraji dvierok a zatlačte ho dovnútra, aby sa uvoľnila upevňovacia západka.



6. Rám dvierok vyberte potiahnutím smerom dopredu.
7. Sklenené panely dvierok uchopte za horný okraj a opatrne ich vyťahujte jeden za druhým. Začnite od horného panela. Uistite sa, že sklenený panel sa úplne vysunie z podpier.

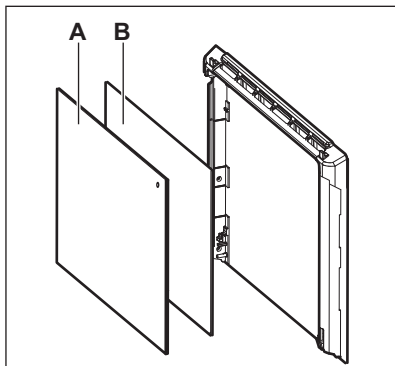


8. Sklenené panely umyte vodou s prídavkom saponátu. Sklenené panely dôkladne osušte. Sklenené panely neumývajte v umývačke riadu.
9. Po čistení nainštalujte sklenené panely a dvierka rúry.

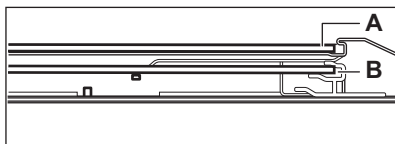
Ak sú dvierka namontované správne, pri zatváraní prichytiek budete počuť cvaknutie.

Dbajte na to, aby ste sklenené panely (**A** a **B**) vložili späť v správnom poradí. Skontrolujte symbol/potlač na bočnej strane skleneného panela. Každý zo sklenených panelov vyzerá inak, aby bola demontáž a montáž jednoduchšia.

Pri správnej montáži rám dvierok zacvakne.



Uistite sa, že ste namontovali stredný sklenený panel správne do lôžok.



11.7 Výmena osvetlenia

⚠ VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.
Žiarovka môže byť horúca.

1. Spotrebič vypnite a počkajte, kým nevychladne.
2. Odpojte spotrebič od elektrickej siete.
3. Na dno rúry položte handričku.

⚠ UPOZORNENIE!

Halogénovú žiarovku vždy držte handričkou, aby sa na žiarovke nepripáliili zvyšky mastnoty.

Zadné osvetlenie

1. Otočte sklenený kryt a vyberte ho.
2. Vyčistite sklenený kryt.
3. Vymeňte žiarovku za vhodnú žiarovku s tepelnou odolnosťou do 300 °C.
4. Nainštalujte sklenený kryt.

12. ODSTRAŇOVANIE PROBLÉMOV

VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

12.1 Čo robiť, ak...

Problém	Skontrolujte, či...
Spotrebič sa nedá zapnúť ani používať.	Spotrebič je správne pripojený ku zdroju elektrického napájania.
Spotrebič sa nezohrieva.	Deaktivovalo sa automatické vypínanie.
Spotrebič sa nezohrieva.	Dvere spotrebiča sú zatvorené.
Spotrebič sa nezohrieva.	Nie je vypálená poisťka.
Spotrebič sa nezohrieva.	Funkcia Blokovanie je deaktivovaná.
Osvetlenie je vypnuté.	Vlhký horúci vzduch – je aktivované.
Žiarovka nefunguje.	Žiarovka je vypálená.
Teplotná sonda nefunguje.	Konektor Teplotná sonda je plne zasunutý do zásuvky.
Err C2	Vytiahli ste zástrčku Teplotná sonda zo zásuvky.
Err C3	Dvere spotrebiča sú zatvorené alebo nie je pokazený zámok dverí.
Err F102	Dvere spotrebiča sú zatvorené.
Err F102	Blokovanie dvierok nie je pokazené.
Na displeji sa zobrazí 00:00.	Došlo k výpadku napájania. Nastavte presný čas.
Z priehlbiny dutiny rúry vyteká voda.	V priehlbine dutiny rúry je priveľa vody.



Ak sa na displeji zobrazí kód chyby, ktorý nie je uvedený v tejto tabuľke, vypnutím a zapnutím domovej poisťky reštartujte spotrebič. Ak sa chybový kód objaví znova, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.

12.2 Servisné údaje

Ak problém nedokážete odstrániť sami, kontaktujte vášho predajcu alebo autorizované servisné stredisko.

Údaje potrebné pre autorizované servisné stredisko nájdete na typovom štítku. Typový štítok sa nachádza na prednom ráme spotrebiča. Je viditeľný, keď otvoríte dvierka. Typový štítok neodstraňujte zo spotrebiča.

Odporúčame vám, aby ste vyplnili nasledujúce údaje:

Model (MOD.):

Číslo produktu (PNC):

Sériové číslo (S.N.):

13. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

13.1 Hárak s informáciami o výrobku a informácie o výrobku podľa predpisov EÚ o energetickom označovaní a ekodizajne

Názov dodávateľa	Electrolux	
Identifikácia modelu	EOD6P77WX 949499865 EOD6P77WZ 949499863 KODDP77WX 949499864	
Index energetickej účinnosti	81.2	
Trieda energetickej účinnosti	A+	
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, tradičný režim	0.93 kWh/cyklus	
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, režim ventilátorovej nútenej konvekcie	0.69 kWh/cyklus	
Počet vykurovacích častí	1	
Zdroj tepla	Elektrina	
Hlasitosť	72 l	
Typ rúry	Zabudovaná rúra	
Hmotnosť	EOD6P77WX	31.9 kg
	EOD6P77WZ	31.6 kg
	KODDP77WX	32.5 kg

IEC/EN 60350-1 – Elektrické varné spotrebiče pre domácnosť – Časť 1: Sporáky, rúry, parné rúry a grily – metódy merania výkonu.

13.2 Tipy na úsporu energie

Nasledujúce tipy vám pomôžu ušetriť energiu pri používaní spotrebiča.

Uistite sa, že sú dvierka spotrebiča počas prevádzky zatvorené. Počas prípravy pokrmu neotvárajte dvierka spotrebiča príliš často. Tesnenie dvierok udržiavajte čisté a uistite sa, že je upevnené na svojom mieste.

V záujme vyššej úspory energie používajte tmavý matný kovový riad a nádoby.

Spotrebič pred pečením nepredhrievajte, pokiaľ to nie je výslovne odporúčané.

Keď pripravujete niekoľko pokrmov naraz, zachovajte čo najkratšie prestávky medzi pečením.

Pečenie s ventilátorom

Ak je to možné, použite funkcie pečenia s ventilátorom, aby ste dosiahli úsporu energie.

Zvyškové teplo

Ak príprava pokrmu trvá dlhšie ako 30 minút, znížte teplotu spotrebiča na minimálne 3 – 10 minút pred koncom prípravy. Pomocou zvyškového tepla v spotrebiči bude príprava pokrmu pokračovať.

Zvyškové teplo použite na udržanie pokrmov teplých alebo ohrev ostatných pokrmov.

Keď spotrebič vypnete, na displeji sa zobrazí zvyškové teplo.

Uchovanie teploty jedla

Ak chcete jedlo uchovať teplé pomocou zvyškového tepla, zvolte najnižšie možné nastavenie teploty. Na displeji sa zobrazí ukazovateľ zvyškového tepla alebo teplota.

Pečenie s vypnutým osvetlením

Počas pečenia vypnite osvetlenie. Zapnite ho iba v prípade potreby.


Vlhký horúci vzduch


Funkcia určená na úsporu energie počas pečenia.

Keď používate túto funkciu, osvetlenie sa po 30 sekundách automaticky vypne. Osvetlenie

môžete opäť zapnúť, ale tento úkon zníži očakávanú úsporu energie.

14. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Materiály označené symbolom  odovzdajte na recykláciu. Obal hodte do príslušných kontajnerov na recykláciu. Chráňte životné prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotrebičov. Nelikvidujte spotrebiče označené symbolom

 spolu s odpadom z domácnosti. Výrobok odovzdajte v miestnom recyklačnom zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.

Dobrodošli pri blagovni znamki Electrolux! Zahvaljujemo se vam, da ste izbrali našo napravo.



Pridobitev nasvetov glede uporabe, brošure, odpravljanje težav, servisne informacije in informacije glede popravil:
www.electrolux.com/support

Pridržujemo si pravico do sprememb.

KAZALO

1. VARNOSTNE INFORMACIJE.....	317
2. VARNOSTNA NAVODILA.....	319
3. OPIS IZDELKA.....	322
4. UPRAVLJALNA PLOŠČA.....	322
5. PRED PRVO UPORABO.....	323
6. VSAKODNEVNA UPORABA.....	324
7. DODATNE FUNKCIJE.....	329
8. ČASOVNE FUNKCIJE.....	329
9. UPORABA PRIPOMOČKOV.....	330
10. NAMIGI IN NASVETI.....	332
11. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE.....	334
12. ODPRAVLJANJE TEŽAV.....	337
13. ENERGIJSKA UČINKOVITOST.....	338
14. SKRIB ZA OKOLJE.....	339

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 aplikacijo.
- 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

UPOZORNENIE!

To napravo lahko namesti le strokovno usposobljena oseba.

- Odstranite vso embalažo.
- Ne nameščajte ali uporabljajte poškodovane naprave.
- Upoštevajte navodila za namestitvev, ki so na voljo na našem spletnem mestu.
- 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.

2.2 Električne povezave

UPOZORNENIE!

Nevarnost požara in električnega udara.

- Električno priključitev mora opraviti usposobljen električar.
- Naprava mora biti ozemljena.
- Preverite, ali so parametri s ploščice za tehnične navedbe združljivi z električno napetostjo omrežja.
- Vedno uporabite pravilno nameščeno varnostno vtičnico.
- Ne uporabljajte razdelilnikov in podaljškov.
- Pazite, da ne poškodujete vtiča in kabla. Če je treba kabel zamenjati, mora to storiti osebje pooblaščenega servisnega centra.
- Priključni kabli ne smejo priti v stik ali bližino vrat naprave ali odprtine pod napravo, še posebej, ko naprava deluje ali so vrata vroča.
- Zaščita pred udarom električnega toka izoliranih delov in delov pod električno

napetostjo mora biti pritrjena tako, da je ni mogoče odstraniti brez orodja.

- Vtič vtaknite v vtičnico šele ob koncu nameščanja. Poskrbite, da bo vtič dosegljiv tudi po namestitvi.
- Če je omrežna vtičnica zrahljana, ne vtikajte vtiča.
- Ne vlecite za električni priključni kabel, če želite izključiti napravo. Vedno povlecite za vtič.
- Uporabite le prave izolacijske naprave: odklopnike, varovalke (talilne varovalke odvijte iz nosilca), zaščitne naprave na diferenčni tok in kontaktorje.
- Električna napeljava mora imeti izolacijsko napravo, ki omogoča odklop naprave z omrežja na vseh polih. Izolacijska naprava mora imeti med posameznimi kontakti minimalno razdaljo 3 mm.
- Preden vtaknete vtič v vtičnico, povsem zaprite vrata naprave.
- Ta naprava je dobavljena z vtičem in napajalnim kablom.

Vrste kablov, ki so primerni za priključitev ali zamenjavo za Evropo:

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

Za presek kabla si oglejte skupno moč na ploščici za tehnične navedbe. Ogledate si lahko tudi preglednico:

Skupna moč (W)	Presek kabla (mm ²)
maksimalno 1380	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

UPOZORNENIE!

Nevarnost poškodbe, opeklin in električnega udara ali eksplozije.

- Ne spreminjajte specifikacij te naprave.
- Prepričajte se, da prezračevalne odprtine niso ovirane.

- Naprave med delovanjem ne puščajte brez nadzora.
- Po vsaki uporabi izklopite napravo.
- Pri odpiranju vrat naprave, medtem ko je naprava v uporabi, bodite previdni. Lahko pride do izpusta vročega zraka.
- Naprave se ne dotikajte z mokrimi rokami, ali kadar je v stiku z vodo.
- Ne pritiskajte odprtih vrat.
- Naprave ne uporabljajte kot delovno površino ali površino za odlaganje.
- Previdno odprite vrata naprave. Uporaba sestavin z alkoholom lahko povzroči mešanico alkohola in zraka.
- Ne dovolite, da bi iskre ali odprti plameni prišli v stik z napravo, ko odprete vrata.
- Vedno uporabljajte steklo in kozarce, ki so odobreni za ohranjanje.
- 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.

UPOZORNENIE!

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 pohištvenega elementa (npr. vrata), poskrbite, da vrata med delovanjem naprave ne bodo nikoli zaprta. Za zaprto ploščo pohištvenega 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

UPOZORNENIE!

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 Pirolytično čiščenje

UPOZORNENIE!

Nevarnost poškodb/Požara/Kemičnih emisij (hlapov) v načinu Pirolyza.

- 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 hlapce 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 Notranja osvetlitev

UPOZORNENIE!

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.

2.7 Servis

- Za popravilo naprave se obrnite na pooblaščen servisni center.

- Uporabite samo originalne rezervne dele.

2.8 Odlaganje



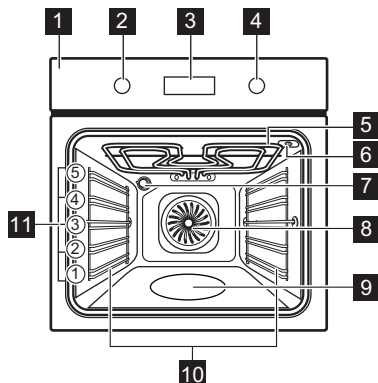
UPOZORNENIE!

Nevarnost poškodbe ali zadužitve.

- Za informacije o pravilnem odlaganju naprave se obrnite na občinsko upravo.
- Izključite napravo iz napajanja.
- Odrežite električni priključni kabel tik ob napravi in napravo zavržite.

3. OPIS IZDELKA

3.1 Splošni pregled



- 1 Upravljalna plošča
- 2 Gumb za funkcije pečice
- 3 Prikazovalnik
- 4 Upravljalni gumb
- 5 Grelnik
- 6 Vtičnica za tipalo za jedi
- 7 Luč

- 8 Ventilator
- 9 Vboklina pečice
- 10 Nosilec police, snemljiv
- 11 Položaji polic

3.2 Dodatna oprema

- **Mreža za pečenje**
Za modele za torto, ognjevarne jedi, pečene jedi, posodo/jedi.
- **Pekač za pecivo**
Za vlažno pecivo, pečene dobrote, kruh, velike pečenke, zamrznjene obroke in za prestrezanje kapljic, npr. maščobe, ko pečete hrano na mreži za pečenje.
- **Posoda za žar/pekač**
Za peko in praženje ali kot posoda za zbiranje maščobe.
- **Sonda za hrano**
Za nadzor kuhanja glede na temperaturo v hrani.
- **Teleskopska vodila**
Za preprostejše vstavljanje in odstranjevanje pekačev in rešetke.

4. UPRAVLJALNA PLOŠČA

4.1 Vklon in izklon naprave

Za vklop naprave:

1. Pritisnite gumbe. Upravljalni gumbi izskočijo.
2. Obrnite gumb za funkcije pečice, da izberete funkcijo.
3. Obrnite upravljalni gumb, da prilagodite nastavitve.

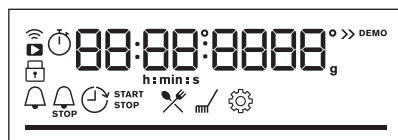
Za izklon naprave: gumb za funkcije pečice obrnite v položaj za izklon **0**.

4.2 Pregled upravljalne plošče

	Pritisnite za nastavev funkcij timerja.
	Pritisnite in držite za nastavev funkcije: Hitro segrevanje.
	Pritisnite in držite za vklop in izklon luči naprave.
	Pritisnite za nastavev temperature jedra hrane z: Sonda za hrano


OK Pritisnite za potrditev izbire.

4.3 Indikatorji prikazovalnika



Prikazovalnik s ključnimi funkcijami.


 Naprava je zaklenjena.


 Podmeni: Kuharski pomočnik.


 Podmeni: Čiščenje.


 Podmeni: Nastavitve

 Hitro segrevanje pečice je vklopljena.

 Kuhanje v sopari je vklopljeno.

 Sonda za hrano je vklopljena.


 Odštevna ura je vklopljena.


 Čas priprave je vklopljena.
STOP

 Čas zakasnjenege vklopa je vklopljena.

 Čas delovanja je vklopljena.

 Wi-Fi je vklopljena.

 Daljinsko upravljanje je vklopljena.

 Vrstica poteka - vizualno prikazuje, kdaj naprava doseže nastavljeno temperaturo ali kdaj se čas kuhanja izteče.

5. PRED PRVO UPORABO

UPOZORNENIE!

Oglejte si poglavja o varnosti.


5.1 Nastavitev časa


Po prvi priključitvi na omrežno napetost počakajte, da se na prikazovalniku prikažeta: »00:00«.

1. Obrnite upravljalni gumb, da nastavite čas.
2. Pritisnite OK.

5.2 Začetno predgrevanje in čiščenje


Pred prvo uporabo in stikom s hrano predhodno segrejte prazno napravo. Naprava lahko oddaja neprijeten vonj in dim. Med predgrevanjem prezračite prostor.


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. Izklopite napravo in počakajte, da se ohladi.
5. Napravo in pripomočke čistite s krpo iz mikrovlaken, toplo vodo in blagim čistilnim sredstvom.
6. Pripomočke in odstranljive nosilce rešetk namestite nazaj v prvotni položaj.

5.3 Brezžična povezava

Za povezavo naprave potrebujete:

- brezžično omrežje z internetno povezavo,
 - Mobilna naprava, povezana z istim brezžičnim omrežjem.
1. Za prenos aplikacije skenirajte QR kodo, ki se nahaja na hrbtni strani navodil za uporabo. Aplikacijo si lahko prenesete tudi neposredno iz trgovine z aplikacijami.
 2. Upoštevajte navodila za uporabo aplikacije.
 3. Obrnite gumb za funkcije pečice, da izberete .

4. Obrnite upravljalni gumb, da izberete  Wi-Fi. Vključite ali izklopite ga. Oglejte si poglavje »Vsakodnevna uporaba«, Spremenite: Nastavitvami.



Iz varnostnih razlogov se daljinsko upravljanje samodejno izklopi po 24 h. Po potrebi ponovite namestitvev.

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)

6. VSAKODNEVNA UPORABA



UPOZORNENIE!

Oglejte si poglavja o varnosti.

6.1 Funkcije pečice



Vroči zrak

Za pečenje mesa in peko peciva. Nastavite nižjo temperaturo kot pri funkciji Konvencionalna kuha, ker ventilator enakomerno porazdeli toploto po notranjosti pečice.



Gretje zgoraj/spodaj

Za peko in pečenje mesa na enem položaju rešetke.



SteamBake

Za dodajanje vlage med pripravo hrane. Zagotovite pravo barvo in hrustljavo skorjo med pečenjem. Za večjo sočnost med pogrevanjem.



Zamrznjene jedi

Za hrustljave pripravljene jedi (npr. ocvrti krompir, pečen krompir v oblicah ali spomladanski zvitki).



Pizza funkcija

Za peko pice in drugih jedi, ki zahtevajo več toplote od spodaj.



Gretje spodaj

Za zapečenost in hrustljavo dno. Uporabite najnižji položaj rešetk.

Modul Wi-Fi

NIUS-50

5.4 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.opensoftwarerepository.com> (mapa NIUS).



Vlažno pečenje

Ta funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem. Ko uporabljate to funkcijo, se lahko temperatura v napravi razlikuje od nastavljenega. Uporabljena je akumulirana toplota. Moč segrevanja se lahko zmanjša. Za dodatne informacije si oglejte poglavje »Dnevna uporaba«, Opombe: Vlažno pečenje.



Žar

Za pečenje tankih živil na žaru in popekanje kruha.



Infra pečenje

Za pečenje velikih kosov mesa ali perutnine s kostmi na eni višini. Za gratiniranje in dodatno zapečenost.



Luč lahko med nekaterimi funkcijami pečice pri nižji temperaturi od 80 °C samodejno ugasne.

6.2 Opombe v zvezi s: Vlažno pečenje

Ta funkcija je bila uporabljena za skladnost z razredom energijske učinkovitosti in zahtevami glede okoljske primernosti (v skladu z EU 65/2014 in EU 66/2014). Preizkusi v skladu z: IEC/EN 60350-1.

Med pečenjem morajo biti vrata pečice zaprta, da se funkcija ne prekine in pečica deluje z največjo energijsko učinkovitostjo.

Ko uporabljate to funkcijo, luč po 30 sekundah samodejno ugasne.


Navodila za pripravo jedi lahko najdete v poglavju »Namigi in nasveti«, funkcija »Pečenje z ventilatorjem in zadrževanjem vlage« Vlažno pečenje. Splošna priporočila za varčevanje z energijo lahko najdete v poglavju »Energijska učinkovitost«, Napotki za varčevanje z energijo.

6.3 Nastavitev: Funkcije pečice

1. Obrnite gumb za funkcije pečice, da izberete funkcijo pečice.
2. Obrnite upravljalni gumb, da nastavite temperaturo.



6.4 Nastavitev: Priprava jedi s paro

Poskrbite, da je naprava hladna.

1. Vboklino pečice napolnite z največ 250 ml vode iz pipe.
Vbokline pečice ne polnite ponovno med peko ali ko je pečica vroča.
2. Obrnite gumb za funkcije pečice, da izberete funkcijo pečice .
3. Obrnite upravljalni gumb, da nastavite temperaturo.
4. Predhodno ogrevajte prazno napravo za 10 min, da ustvarite vlago.
5. Živila vstavite v napravo.

Ko se kuhanje konča:





Podmeni: Kuharski pomočnik

Legenda	
	Sonda za meso mora biti povezana za uporabo funkcije. Preberite si poglavje »Uporaba dodatne opreme«.
	Vboklino pečice napolnite z vodo za pripravo na pari.

- Gumb za funkcije pečice obrnite v položaj za izklop, da izklopite napravo.
- Previdno odprite vrata. Sproščena vlaga lahko povzroči opekline.
- Poskrbite, da je naprava hladna. Iz vbokline pečice odstranite preostalo vodo.



6.5 Vstop: Meni



Odprite Meni za dostop do kuharskega pomočnika in nastavitev.

1. Zavrtite gumb za funkcije pečice na .
Na prikazovalniku se prikaže , , .
2. Obrnite upravljalni gumb in izberite ikono za vstop v podmeni. Pritisnite OK.



















6.6 Nastavitev: Kuharski pomočnik




































Kuharski pomočnik podmeni je sestavljen iz programov, ki so zasnovani za namenske jedi. Programi se zaženejo z ustrezno nastavitvijo. Med kuhanjem lahko spremenite čas in temperaturo.

1. Zavrtite gumb za funkcije pečice na .
2. Obrnite upravljalni gumb, da izberete .
Pritisnite OK.
3. Obrnite upravljalni gumb, da izberete jed (P1 - P...). Pritisnite OK.
4. Živila položite v napravo. Pritisnite OK.
5. Ko se funkcija konča, preverite, ali je hrana pripravljena. Po potrebi podaljšajte čas kuhanja.

Legenda	
	Preden začnete peči, predhodno ogrejte aparat.
	Višina rešetke. Preberite si poglavje "Opis izdelka".

Na prikazovalniku se prikaže **P** in številka jedi, ki jo lahko preverite v razpredelnici.

	Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema
P1	Goveja pečenka, manj pečena		
P2	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.
P3	Goveja pečenka, dobro pečena		
P4	Zrezek, srednje pečen	180 - 220 g na kos; 3 cm debele rezine	  3; posoda za pečenje na mreži za pečenje Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v aparat.
P5	Pečena/dušena govedina (bržolna pečenka, notranje stegno, debela potrebušina)	1.5 - 2 kg	  2; posoda za pečenje na mreži za pečenje Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Dodajte tekočino. Vstavite v aparat.
P6	Goveja pečenka, manj pečena (pečenje z nizko temp.)		
P7	Goveja pečenka, srednje pečena (pečenje z nizko temp.)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm debelih kosov	  2; pekač za pecivo Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v aparat.
P8	Goveja pečenka, bolj pečena (pečenje z nizko temp.)		
P9	Goveji file, manj pečen (počasno kuhanje)		
P10	Goveji file, srednje pečen (počasno kuhanje)	0.5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm debelih kosov	  2; pekač za pecivo Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v aparat.
P11	Goveji file, bolj pečen (počasno pečenje)		
P12	Telečja pečenka (npr. pleče)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm debeli kosi	  2; posoda za pečenje na mreži za pečenje Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Dodajte tekočino. Vstavite v aparat. Pecite pokrito.
P13	Pečen svinjski vrat ali pleče	1.5 - 2 kg	  2; posoda za pečenje na mreži za pečenje V posodo za pečenje mesa dodajte 200 ml tekočine.
P14	Svinjina (pečenje z nizko temp.)	1.5 - 2 kg	  2; pekač za pecivo Po polovici časa pečenja meso obrnite, da se enakomerno zapeče.
P15	Svinjska ledvena pečenka, sveža	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm debelih kosov	  2; posoda za pečenje na mreži za pečenje Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v aparat.

	Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema
P16	Svinjska rebra	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.
P17	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.
P18	Cel piščanec	1 - 1.5 kg; sveže	 2;  200 ml; kozica na pekaču za pecivo Po polovici časa pečenja piščanca obrnite, da se enakomerno zapeče.
P19	Piščanec, polovica	0.5 - 0.8 kg	  3; pekač za pecivo
P20	Piščančje prsi	180 - 200 g na kos	  2; kozica na mreži za pečenje Nekaj minut pražite meso v vroči posodi.
P21	Piščančja bedra, sveža	-	  3; pekač za pecivo Če ste piščančja bedra marinirali, nastavite nižjo temperaturo in jih pecite dlje.
P22	Raca, cela	2 - 3 kg	  2; posoda za pečenje na mreži za pečenje Postavite meso v posodo za pečenje. Po polovici časa pečenja raco obrnite.
P23	Gos, cela	4 - 5 kg	  2; globok pekač Postavite meso na globok pekač. Po polovici časa pečenja gos obrnite.
P24	Mesna štruca	1 kg	  2; mreža za pečenje
P25	Cela riba, pečena na žaru	0.5 - 1 kg na ribo	  2; pekač za pecivo Ribo napolnite z maslom, začimbami in zelišči.
P26	Ribji file	-	  3; kozica na mreži za pečenje
P27	Skutna torta	-	 2;  28 cm model za pečenje s snemljivim obodom na mreži za pečenje
P28	Jabolčni kolač	-	  2;  100 - 150 ml; pekač za pecivo
P29	Jabolčna pita	-	 2; model za pito na mreži za pečenje
P30	Jabolčna pita	-	  2;  100 - 150 ml;  22 cm model za pito na mreži za pečenje
P31	Čokoladni kolač z lešniki	2 kg testa	 3; globok pekač
P32	Muffini	-	  2;  100 - 150 ml; pekač za muffine na mreži za pečenje

Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema
P33 Biskvitno pecivo	-	2; model za kruh na mreži za pečenje
P34 Pečen krompir	1 kg	2; pekač za pecivo Postavite cele neolupljene krompirje na pekač za pecivo.
P35 Pečeni krompir v oblicah	1 kg	3; pekač za pecivo , obdan s papirjem za peko Narežite krompir na kose.
P36 Mešana zelenjava na žaru	1 - 1.5 kg	3; pekač za pecivo , obdan s papirjem za peko Narežite zelenjavo na kose.
P37 Kroketi, zamrznjeni	0.5 kg	3; pekač za pecivo
P38 Ocvrt krompir, zamrznjen	0.75 kg	3; pekač za pecivo
P39 Mesnata/zelenjavna lazanja s suhimi lazanja lističi	1 - 1.5 kg	2; mesni zvitki na mreži za pečenje
P40 Gratiniran krompir (surov krompir)	1 - 1.5 kg	1; mesni zvitki na mreži za pečenje Po polovici časa priprave jedi le-to obrnite.
P41 Sveža pizza, tanka	-	2; 100 ml; pekač za pecivo , obdan s papirjem za peko
P42 Sveža pizza, debela	-	2; pekač za pecivo , obdan s papirjem za peko
P43 Kiš	-	2; model za pečenje na mreži za pečenje
P44 Francoske štručke / ciabatta / beli kruh	0.8 kg	2; 150 ml; pekač za pecivo , obdan s papirjem za peko Več časa, potrebnega za beli kruh.
P45 Polnozrnat / ržen / črni kruh	1 kg	2; 150 ml; pekač za pecivo , obdan s papirjem za peko / modelom za kruh na mreži za pečenje

6.7 Spreminjanje: Nastavitve

- Zavrtite gumb za funkcije pečice na .
- Obrnite upravljalni gumb, da izberete .
Pritisnite **OK**.
- Obrnite upravljalni gumb, da izberete nastavitve. Pritisnite **OK**.
- Obrnite upravljalni gumb, da spremenite vrednost. Pritisnite **OK**.
- Gumb za funkcije pečice obrnite v položaj za izklop, da zapustite Meni.

Meni: Nastavitve

Nastavitev:	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

Nastavitev:	Vrednost
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

Nastavitev:	Vrednost
12 Pozabi omrežje	Da/ne
13 Predstavitveni način	Aktivacijska koda: 2468
14 Različica programske opreme	Preverjanje
15 Ponastavi vse nastavitve	Da/ne

7. DODATNE FUNKCIJE


7.1 Ključavnica


Ta funkcija preprečuje nenamerno spremembo funkcije naprave.

Ko je vklopljena, ko je naprava v uporabi, zaklene upravljalno ploščo, zaradi česar se trenutne nastavitve kuhanja nadaljujejo.

Ko je vklopljena, ko je naprava izklopljena, ohranja upravljalno ploščo zaklenjeno, kar preprečuje nenameren vklop naprave.

 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.

7.2 Samodejni izklop

Če je funkcija pečice vklopljena in nastavitve niso spremenjene, se naprava po določenem

času iz varnostnih razlogov samodejno izklopi.



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



Če nameravate funkcijo pečice uporabljati dlje časa, kot je čas za samodejni izklop, nastavite dolžino pečenja. Oglejte si poglavje »Časovne funkcije«.

Samodejni izklop ne deluje pri naslednjih funkcijah: Osvetlitev, Sonda za hrano, Čas zakasnjenege vklopa.

8. ČASOVNE FUNKCIJE

8.1 Opis časovnih funkcij

 Ura	Za nastavitev ure, ki prikazuje trenutni čas.
 Odštevalna ura	Za nastavitev odštevanja. Ko se programska ura izteče, se oglasi zvočni signal. Ta funkcija ne vpliva na delovanje pečice.


 Čas priprave	Za nastavitev časa priprave hrane. Ko se programska ura konča, se oglasi zvočni signal, funkcija pečice pa se samodejno izklopi.
 Čas zakasnjenege 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.

8.2 Nastavitev: Odštevalna ura



1. Pritisnite .

Na prikazovalniku se prikaže: 0:00 in .



2. Obrnite upravljalni gumb za nastavitev Odštevalna ura.
3. Pritisnite OK. Programska ura začne takoj odštevati čas.

Ko se čas izteče, pritisnite OK in obrnite gumb za funkcije pečice v položaj za izklop.

8.3 Nastavitev: Čas priprave STOP

1. Obrnite gumb, da izberete funkcijo pečice in nastavite temperaturo.
2. Pritiskajte , dokler se na prikazovalniku ne prikaže: 0:00 in  STOP.
3. Obrnite upravljalni gumb za nastavitev Čas priprave.
4. Pritisnite OK. Programska ura začne takoj odštevati čas.
5. Ko se čas izteče, pritisnite OK in obrnite gumb za funkcije pečice v položaj za izklop.

8.4 Nastavitev: Čas zakasnjenege vklopa

1. Obrnite gumb, da izberete funkcijo pečice in nastavite temperaturo.
2. Pritiskajte , dokler se na prikazovalniku ne prikaže:  in 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.

7. Ko se čas izteče, pritisnite OK in obrnite gumb za funkcije pečice v položaj za izklop.

8.5 Nastavitev: 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, da vklopite in izklopite čas delovanja.
5. Pritisnite OK.

8.6 Nastavitev: Ura

1. Obrnite gumb za funkcije pečice na , da odprete Meni.
2. Obrnite upravljalni gumb, da izberete  / Ura. Oglejte si poglavje "Vsakodnevna uporaba", Meni: Nastavitvami.
3. Obrnite upravljalni gumb za nastavitev ure.
4. Pritisnite OK.

9. UPORABA PRIPOMOČKOV

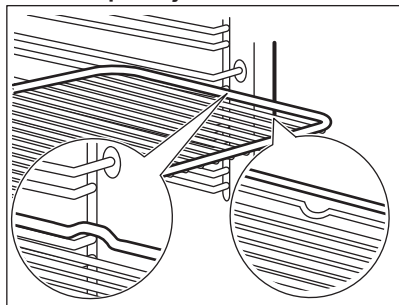
UPOZORNENIE!

Oglejte si poglavja o varnosti.

9.1 Vstavljanje opreme

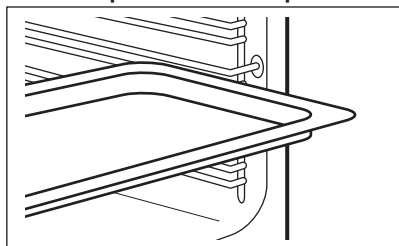
Mala zarezna na vrhu poveča varnost. Zareze so tudi varovala proti prevračanju. Visoki rob okrog mreže preprečuje zdrs posode s police.

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.

9.2 Sonda za hrano

Meri temperaturo znotraj hrane.

Nastaviti je mogoče dve temperaturi:

- °C - temperatura v napravi. Biti mora vsaj 25 °C višje od temperature jedra živila.

-  - 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

UPOZORNENIE!

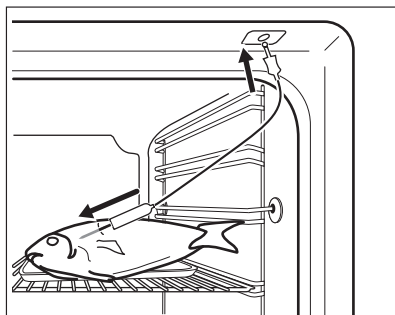
Obstaja nevarnost opeklin, ker se sonda za meso in nosilci rešetk segrejejo. Ročaja sonde za meso se ne dotikajte z golimi rokami. Vedno uporabljajte zaščitne rokavice.

1. Vključite napravo.
2. Nastavite funkcijo pečice in po potrebi temperaturo pečice.

3. Vstavite sondo za meso v posodo:

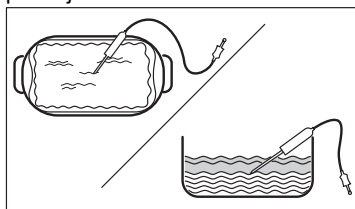
Meso, perutnina in ribe

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 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. Preverite, ali je hrana

pripravljena. Po potrebi podaljšajte čas kuhanja.

7. Iztaknite vtič sonde za meso iz vtičnice ter vzemite jed iz naprave.

10. NAMIGI IN NASVETI

10.1 Priporočila za pečenje

Temperature in časi pečenja v razpredelnicaх 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.

Položaje rešetk štejte od spodaj navzgor.


Če za določen recept ne najdete nastavitve, poiščite podobne.

Za nasvete glede varčevanja z energijo si preberite poglavje "Energetska učinkovitost".

Simboli, uporabljeni v razpredelnicaх:

	Vrsta živila
	Funkcija pečice
	Temperatura
	Pribor

 Položaj rešetke

 Čas priprave (min)





10.2 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

10.3 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

		°C		
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
Piškoti iz krhkega testa, 20 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	150	2	25 - 35
Kolački, 8 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	170	2	20 - 30
Zelenjava, poširana, 0,4 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	3	35 - 45
Vegetarijanska omleta	Posoda za pico na mreži za pečenje	200	3	25 - 30
Mediteranska zelenjava, 0,7 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	4	25 - 30

10.4 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 ¹⁾	Žar	Mreža za pečenje	4	Največje	1 - 5

¹⁾ Napravo 10 minut predhodno ogrevajte.

11. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

UPOZORNENIE!

Oglejte si poglavja o varnosti.

11.1 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 ostanke 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 mikrovlaken po vsaki uporabi.

Pripomočki

- Vso dodatno opremo očistite po vsaki uporabi in pustite, da se posuši. Uporabite

samo krpo iz mikrovlaken, 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.

11.2 Čiščenje vbokline pečice

Po peki s paro očistite vboklino pečice, da odstranite ostanke apnenca.



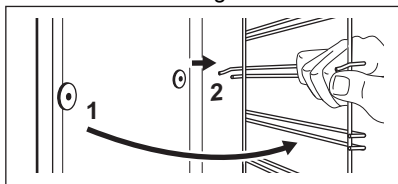
Za funkcijo: SteamBake očistite pečico vsakih 5 - 10 ciklov peke.

1. Vlijte 250 ml belega kisa ali citronske kisline v vboklino pečice. Uporabite največ 6-odstotni kis brez dodatkov.
2. Kis naj 30 minut pri temperaturi okolja raztaplja ostanke apnenca.
3. Notranjost pečice očistite s toplo vodo in mehko krpo.

11.3 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.



4. Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju.

Zadrževalni zatiči na teleskopskih vodilih morajo biti obrnjeni naprej.

11.4 Pirolitično čiščenje



⚠ UPOZORNENIE!

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.

1. Poskrbite, da je naprava hladna.
2. Odstranite vso opremo
3. Notranjost pečice in notranje steklo vrat očistite s toplo vodo, mehko krpo in blagim čistilnim sredstvom.
4. Obrnite gumb za funkcije pečice na , da odprete Meni.
5. Obrnite upravljalni gumb, da izberete  in pritisnite OK.

Program čiščenja	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.

Ko se zažene čiščenje, so vrata naprave zaklenjena in luč je ugasnjena. Dokler se vrata ne odklenejo, prikazovalnik prikazuje



8. Po čiščenju obrnite gumb za funkcije pečice v položaj za izklop.
9. Počakajte, da se naprava ohladi in se vrata odklenejo. Notranjost pečice očistite z mehko krpo in vodo.

11.5 Opomnik za čiščenje

Ko po kuhanju na prikazovalniku utripa , vas naprava opomni, da jo je potrebno očistiti s pirolitičnim čiščenjem. Opomnik lahko izklopite v podmeniju: Nastavitve. Oglejte si poglavje »Vsakodnevna uporaba«, Spremenite: Nastavitve.

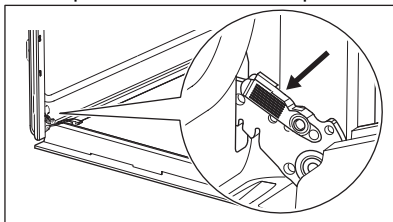
11.6 Odstranjevanje in nameščanje vrat

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«.

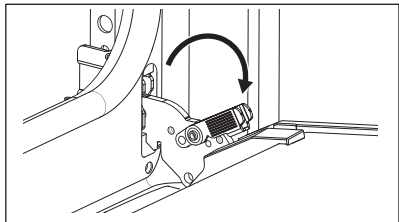
⚠ POZOR!

Naprave ne uporabljajte brez steklenih plošč.

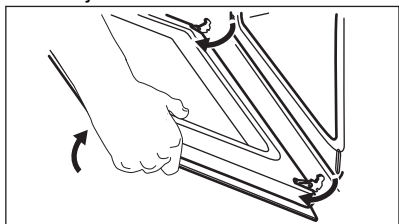
1. Odprite vrata do konca in primate tečaja.



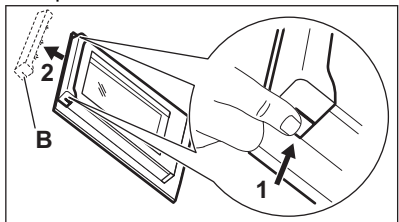
2. Dvignite in vlecite zapahe, dokler se ne zaskočijo.



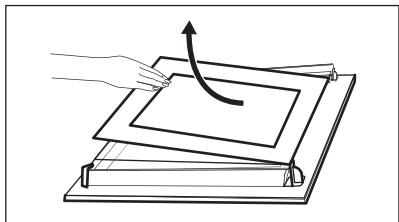
3. Zaprite vrata pečice do polovice do prvega položaja odpiranja. Potem jih dvignite in povlecite, da jih snamete s tečajev.



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.

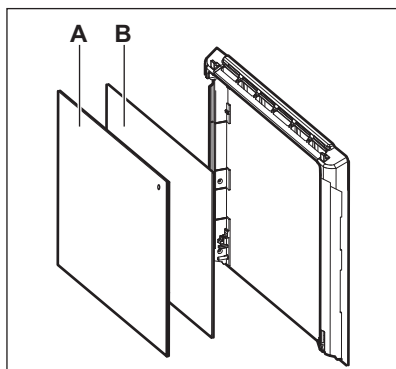


8. Steklene plošče očistite z vodo in milom. Steklene plošče temeljito posušite. Steklenih plošč ne pomivajte v pomivalnem stroju.
9. Po čiščenju namestite steklene plošče in vrata pečice.

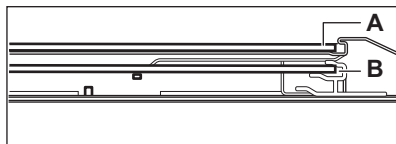
Če so vrata pravilno nameščena, boste pri zapiranju zapahov zaslišali klik.

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.



11.7 Zamenjava žarnice

⚠ UPOZORNENIE!

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.

12. ODPRAVLJANJE TEŽAV

UPOZORNENIE!

Oglejte si poglavja o varnosti.

12.1 Kaj storite v primeru ...

Težava	Prepričajte se, ali
Naprave ni mogoče vklopiti ali je 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 vklopljena.
Luč ne deluje.	Luč je pregorela.
Sonda za hrano ne deluje.	Vtič Sonda za hrano je povsem vtaknjen v vtičnico.
Err C2	Izveli 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.
Voda izteka iz vbokline pečice.	V vboklini pečice je preveč vode.



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.

12.2 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 odstranjajte z naprave.

Priporočamo, da podatke vpišete sem:

Model (MOD.) :

Produktna številka (PNC):

Serijska številka (S.N.):

13. ENERGIJSKA UČINKOVITOST

13.1 Podatki o izdelku in informacijski list o izdelku v skladu s predpisi EU o okoljsko primerni zasnovi in energijskem označevanju

Ime dobavitelja	Electrolux
Identifikacija modela	EOD6P77WX 949499865 EOD6P77WZ 949499863 KODDP77WX 949499864
Indeks energijske učinkovitosti	81.2
Razred energijske učinkovitosti	A+
Poraba energije pri standardni obremenitvi, običajni način	0.93 kWh/cikel
Poraba energije pri standardni obremenitvi, način z ventilatorjem	0.69 kWh/cikel
Število votlin pečice	1
Toplotni vir	Električna energija
Prostornina	72 l
Vrsta pečice	Pečica, v vgrajenem štedilniku
Masa	EOD6P77WX 31.9 kg
	EOD6P77WZ 31.6 kg
	KODDP77WX 32.5 kg

IEC/EN 60350-1 – Gospodinjski električni aparati za pripravo jedi – 1. del: Štedilniki, pečice, parne pečice in žari – Metode za merjenje obnašanja.

13.2 Nasveti za varčevanje z energijo

Spodnji nasveti vam bodo pomagali prihraniti energijo pri uporabi naprave.

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 in temne neodbojne pekače in posode za boljše varčevanje z energijo.

Naprave pred kuhanjem ne predgrevaljate, razen če je to posebej priporočljivo.

Presledki med pečenjem več jedi naj bodo čim krajši.

Pečenje z ventilatorjem

Ko je mogoče, uporabljajte funkcije pečenja z ventilatorjem, da prihranite energijo.

Akumulirana toplota

Pri 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 ohranite toplo hrano oz. pogrejte ostale jedi.

Ko izklopite napravo, se na prikazovalniku prikaže akumulirana toplota.

Ohranjanje jedi toplih

Če želite uporabiti akumulirano toploto in ohraniti toplo hrano, izberite najnižjo možno nastavitev temperature. Na prikazovalniku se prikaže indikator akumulirane toplote ali temperatura.

Pečenje ob izklopljeni luči


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


Vlažno pečenje

Funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem.

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

14. SKRB ZA OKOLJE

Reciklirajte materiale, ki jih označuje simbol . Embalažo odložite v ustrezne zabojnike za reciklažo. Pomagajte zaščititi okolje in zdravje ljudi ter reciklirati odpadke električnih in elektronskih naprav. Naprav, označenih s

simbolom , ne odstranjujte z gospodinjstvi odpadki. Izdelek vrnite na krajevno zbirališče za recikliranje ali se obrnite na občinski urad.

Electrolux'e hoş geldiniz. Cihazımızı seçtiğiniz için teşekkür ederiz.



Kullanım önerileri, broşürler, sorun giderme bilgileri, servis ve onarım bilgileri:
www.electrolux.com/support

Önceden haber verilmeksizin değişiklik yapma hakkı saklıdır.

İÇİNDEKİLER

1. GÜVENLİK BİLGİLERİ.....	340
2. GÜVENLİK TALİMATLARI.....	342
3. ÜRÜN TANIMI.....	345
4. KONTROL PANELİ.....	345
5. İLK KULLANIMDAN ÖNCE.....	346
6. GÜNLÜK KULLANIM.....	347
7. EK FONKSİYONLAR.....	352
8. SAAT FONKSİYONLARI.....	352
9. AKSESUARLARIN KULLANIMI.....	353
10. İPUÇLARI VE YARARLI BİLGİLER.....	355
11. BAKIM VE TEMİZLİK.....	357
12. SORUN GİDERME.....	360
13. ENERJİ VERİMLİLİĞİ.....	361
14. TÜKETİCİNİN SEÇİMLİK HAKLARI.....	362
15. ÇEVREYLE İLGİLİ BİLGİLER.....	363

1. ⚠ GÜVENLİK BİLGİLERİ

Cihazın montaj ve kullanımından önce, verilen talimatları dikkatlice okuyun. Üretici, yanlış kurulum veya kullanımdan kaynaklanan yaralanma ya da hasarlardan sorumlu değildir. Talimatları, ileride kullanabilmeniz için her zaman güvenli ve kolay ulaşılabilir bir yerde tutun.

1.1 Çocukların ve savunmasız kişilerin güvenliği

- Bu cihaz, gözetim altında bulunmaları veya cihazın güvenli şekilde kullanımı ve oluşabilecek tehlikeler hakkında bilgi verilmesi kaydıyla 8 yaş ve üzeri çocuklar ile fiziksel, duysal veya zihinsel kapasitesi düşük ya da bilgi ve deneyimi olmayan kişiler tarafından kullanılabilir. 8 yaşından küçük çocuklar ve ileri düzey zihinsel ile fiziksel engellere sahip kişiler gözetim altında bulunmadıkları müddetçe bu ürünü tek başına kullanmamalıdır.

- Çocukların cihazlarla ve uygulamanın yüklü olduğu mobil cihazlarla oynamadıklarından emin olun.
- Tüm ambalajları çocuklardan uzak tutun ve uygun şekilde bertaraf edin.
- UYARI: Cihaz ve erişilebilir parçaları kullanım sırasında ısınabilir. Cihaz kullanılırken ve soğurken, çocukları ve hayvanları cihazdan uzak tutun.
- Ocağın çocuk emniyet sistemi varsa etkinleştirilmelidir.
- Temizlik ve kullanıcı tarafından gerçekleştirilen bakım işlemleri, gözetim altında olmadıkları sürece çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir.

1.2 Genel Güvenlik

- Bu cihaz sadece pişirme amaçlıdır.
- Bu cihaz kapalı bir ortamda standart ev içi kullanım için tasarlanmıştır.
- Bu cihaz; ofis, otel misafir odası, oda-kahvaltı misafir odası, çiftlik konukevi ve bu tür kullanımın (ortalama) ev içi kullanım seviyelerini aşmadığı diğer benzer konaklama yerlerinde de kullanılabilir.
- Cihazın montajı ve kablo değişimi yalnızca kalifiye bir kişi tarafından yapılmalıdır.
- Cihazı, yerleşik yapıya kurmadan kullanmayın.
- Herhangi bir bakım işleminden önce cihazın fişini prizden çekin.
- Elektrik kablosunun zarar görmesi durumunda elektrik nedeniyle bir tehlike oluşmasına engel olmak için bu kablo; üretici, Yetkili Servis veya benzer nitelikteki kalifiye bir kişi tarafından değiştirilmelidir.
- UYARI: Elektrik çarpması olasılığını ortadan kaldırmak için, lambayı değiştirmeden önce cihazı mutlaka kapayın.
- UYARI: Cihaz ve erişilebilir parçaları kullanım sırasında ısınır. Isıtma elemanlarına veya cihaz boşluğunun yüzeyine dokunmaktan kaçının.
- Aksesuarları veya fırın kaplarını çıkarırken veya yerine koyarken mutlaka fırın eldiveni kullanın.

- Yalnızca bu cihaz için önerilen yemek ölçer sensörünü (merkez sıcaklık sensörü) kullanın.
- Raf desteklerini çıkarmak için önce raf desteklerinin ön kısmını, sonra arka uçlarını yan duvarlardan çekin. Raf desteklerini işlemin tersini uygulayarak takın.
- Cihazı temizlemek için buharlı temizleyici kullanmayın.
- Cam kapıyı silmek için sert, aşındırıcı temizleyiciler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın. Bu tip malzemeler yüzeyi çizebilir ve bunun neticesinde cam kırılabilir.
- Piroolitik temizleme öncesinde tüm aksesuarları çıkarın ve fazla kalıntıları/dökülmeleri cihaz boşluğundan temizleyin.

2. GÜVENLİK TALİMATLARI

2.1 Montaj

UYARI!

Cihazın montajı yalnızca kalifiye bir kişi tarafından yapılmalıdır.

- Tüm ambalajları çıkarın.
- Hasarlı bir cihazı monte etmeyin ya da kullanmayın.
- Web sitemizde bulunan kurulum talimatlarını uygulayın.
- Cihazı hareket ettirdiğinizde dikkatli olun, cihaz ağırdır. Her zaman koruyucu eldiven ve koruyuculu ayakkabı kullanın.
- Cihazı kulpundan tutarak çekmeyin.
- Cihazı, kurulum gerekliliklerini karşılayan güvenli ve uygun bir yere yerleştirin.
- Diğer cihazlar ve üniteler arasında olması gereken minimum mesafeyi koruyun.
- Cihazı monte etmeden önce, cihaz kapağının açılmasına bir engel olup olmadığını kontrol edin.

2.2 Elektrik bağlantısı

UYARI!

Yangın ve elektrik çarpması riski.

- Tüm elektrik bağlantıları kalifiye bir elektrik teknisyeni tarafından yapılmalıdır.
- Cihaz topraklanmalıdır.
- Anma değeri plakasındaki parametrelerinin ana güç kaynağının

elektrik gücüne uygun olduğundan emin olun.

- Daima düzgün takılmış, elektrik çarpmasına karşı korumalı bir priz kullanınız.
- Priz çoğaltıcılarını ve uzatma kablolarını kullanmayın.
- Elektrik fişine ve kablosuna zarar vermeye özen gösterin. Cihazın ana kablosunun değiştirilmesi gerekirse, bu işlem Yetkili Servis tarafından yapılmalıdır.
- Şebeke kablolarının, özellikle çalışırken veya kapı sıcak olduğunda, cihazın kapağına veya cihazın altındaki yuvanın yakınına temas etmesine veya yanmasına izin vermeyin.
- Akım taşıyan ve izole edilmiş parçaların darbe koruması araç kullanılmaksızın çıkarılmayacak şekilde takılmalıdır.
- Fişi prize sadece montaj tamamlandıktan sonra takın. Kurulmdan sonra elektrik fişine erişilebildiğinden emin olun.
- Priz gevşemişse fişi takmayın.
- Cihazın fişini prizden çıkarmak için elektrik kablosunu çekmeyin. Her zaman fişten tutarak çekin.
- Sadece doğru yalıtım malzemelerini kullanın: Hat koruyucu devre kesiciler, sigortalar (yuvasından çıkarılan vida tipi sigortalar), toprak kaçağı kesicileri ve kontaktörler.
- Elektrik tesisatı, cihazın ana şebeke bağlantısını tüm kutulardan kesebilmenize olanak sağlayan bir yalıtım

malzemesine sahip olmalıdır. Yalıtım malzemesinin kontak açıklığının genişliği en az 3 mm olmalıdır.

- Elektrik fişini prize takmadan önce cihazın kapağını sıkıca kapatın.
- Bu cihazın paket içeriğinde bir elektrik fişi ve bir elektrik kablosu bulunmaktadır.

Avrupa için montaj veya değişime uygun kablo tipleri:

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

Kablonun kesiti için bilgi etiketindeki toplam güce bakın. Tabloya da bakabilirsiniz:

Toplam güç (W)	Kablo kesiti (mm ²)
maksimum 1380	3x0.75
maksimum 2300	3x1
maksimum 3680	3x1.5

Topraklama kablosu (yeşil / sarı kablo) kahverengi faz ve mavi nötr kablolardan 2 cm daha uzun olmalıdır.

2.3 Kullanın

UYARI!

Yaralanma, yanma ve elektrik çarpması veya patlama riski vardır.

- Cihazın teknik özelliklerini kesinlikle değiştirmeyin.
- Havalandırma deliklerinin kapalı olmadığından emin olun.
- Çalışır durumdayken cihazı denetimsiz bırakmayın.
- Her kullanımdan sonra cihazı kapayın.
- Cihaz çalışıyorsa cihazın kapağını açarken dikkatli olun. Sıcak hava çıkışı olabilir.
- Cihazı ıslak ellerle veya cihaz suyla temas ettiğinde çalıştırmayın.
- Açık kapağın üzerine baskı uygulamayın.
- Cihazınızı bir çalışma yüzeyi veya saklama yüzeyi olarak kullanmayın.
- Cihazın kapağını dikkatlice açın. Alkollü içeriklerin kullanılması alkol ve havanın karışmasına neden olabilir.

- Kapağı açtığınızda kıvılcım veya çıplak alevlerin cihaza temas etmemesine dikkat edin.
- Saklama için her zaman onaylanmış cam ve kavanozlar kullanın.
- Yanıcı veya yanıcı ürünlerle ıslanan nesnelere cihazın içine, yanına veya üstüne koymayın.
- Wi-Fi şifrenizi paylaşmayın.

UYARI!

Cihazın zarar görme riski söz konusudur.

- Emaye kaplamanın zarar görmesini veya renginin solmasını önlemek için:
 - fırın kabını veya diğer eşyaları doğrudan cihazın alt kısmına koymayın.
 - cihazın alt boşluğuna doğrudan alüminyum folyo koymayın.
 - cihaz sıcakken içine doğrudan su koymayın.
 - pişirme bitirdikten sonra nemli yemekleri ve yiyecekleri cihazın içinde tutmayın.
 - aksesuarları çıkarırken veya takarken dikkatli olun.
- Emaye ya da paslanmaz çelik kısmın renginin solması cihazın performansını etkilemez.
- Nemli kekler için derin bir kap kullanın. Meyve suları kalıcı lekelerle neden olabilir.
- Pişirme sırasında cihazın kapağı daima kapalı olmalıdır.
- Cihaz bir mobilya panelinin (ör. bir kapağın) arkasına monte edilmişse, cihaz çalışırken bu kapağın kesinlikle kapalı olmamasına dikkat edin. Kapalı mobilya panelinin arkasında sıcaklık ve nem oluşabilir ve cihaza, muhafaza ünitesine veya zemine zarar verebilir. Cihazı kullandıktan sonra cihaz tamamen soğuyana kadar mobilya panelini kapatmayın.

2.4 Bakım ve temizlik

UYARI!

Yaralanma, yangın veya cihazın zarar görme riski söz konusudur.

- Bakım işleminden önce, cihazı devre dışı bırakın ve prizden elektrik bağlantısını kesin.
- Cihazın soğuk olduğundan emin olun. Cam panellerin kırılma riski vardır.
- Hasar gördüklerinde kapağın cam panellerini hemen değiştirin. Yetkili Servis Merkezini arayın.
- Kapıyı cihazdan çıkarırken dikkatli olun. Kapı ağırdır!
- Yüzey malzemesinin yıpranmasını önlemek için cihazı düzenli olarak temizleyin.
- Cihazı nemli yumuşak bir bezle temizleyin. Sadece nötr deterjanlar kullanın. Aşındırıcı ürünler, aşındırıcı ovma bezleri, çözücüler veya metal cisimler kullanmayın.
- Fırın spreyi kullanıyorsanız paketinde belirtilen güvenlik talimatlarını takip edin.

2.5 Piroolitik temizleme

UYARI!

Piroolitik Modda Yaralanma / Yangın / Kimyasal Yayılma (Duman) Riski.

- Piroolitik temizleme ve ilk ısıtma öncesinde fırın boşluğundan şunları çıkarın/ temizleyin:
 - her türlü yiyecek artıkları, dökülmüş/ birikmiş yağlar.
 - özellikle yapışmaz tencereler, tavalar, tepsiler, kaplar vb. olmak üzere çıkarılabilir tüm parçalar (cihazla birlikte sunulan raflar, yan raylar vb. dahil)
- Piroolitik temizleme ile ilgili tüm talimatları dikkatlice okuyun.
- Piroolitik temizleme yapılırken küçük çocukların cihaza yaklaşmasına izin vermeyin. Cihaz aşırı ısınır ve havalandırma kanallarından sıcak hava çıkar.
- Piroolitik temizleme; pişirme sırasında oluşan kalıntılardan ve cihazın yapıldığı malzemelerden duman çıkmasına neden olabilecek derecede yüksek sıcaklık gerektiren bir işlemdir, bu nedenle tüketicilere şu öneriler verilmektedir:
 - pirolitik temizleme sırasında ve sonrasında cihazın bulunduğu yer iyice havalandırılmalıdır.

- ilk ön ısıtma sırasında ve sonrasında iyi bir havalandırma sağlayın.
- Cam panellerin hasar görmesini önlemek için pirolitik temizleme sırasında ve sonrasında fırın kapağına su dökmeyin veya uygulamayın.
- Piroolitik fırınlardan veya yemek kalıntılarının dolaylı ortaya çıkan ve burada bahsedilen duman, küçük ve özel tıbbi durumu olan kişiler de dahil olmak üzere insan sağlığına zarar verir nitelikte değildir.
- Piroolitik temizleme ve ilk ön ısıtma sırasında ve sonrasında evcil hayvanları cihazdan uzak tutun. Küçük evcil hayvanlar (özellikle kuşlar ve sürüngenler) sıcaklık değişikliklerine ve duman yayılmasına karşı son derece hassas olabilir.
- Tencere, tava, tepsi, alet vb. üzerindeki yapışmaz yüzeyler tüm pirolitik fırınların pirolitik temizleme işlemi sırasında ortaya çıkan yüksek sıcaklıktan zarar görebilir ve düşük seviyede sağlığa zararlı duman çıkışına neden olabilir.

2.6 Dahili ışık

UYARI!

Elektrik çarpması riski.

- Bu ürünün içindeki lamba(lar) ve ayrı satılan yedek parça lambalar ile ilgili olarak: Bu lambaların sıcaklık, titreşim, nem gibi ev aletlerindeki aşırı fiziksel koşullara dayanması ya da cihazın çalışma durumu hakkında bilgi vermesi amaçlanmıştır. Diğer uygulamalarda kullanılmak üzere tasarlanmamışlardır ve ev odası aydınlatması için uygun değildirler.
- Bu ürün, enerji verimliliği sınıfı G olan bir ışık kaynağı içerir.
- Sadece aynı özelliklerdeki lambaları kullanın.

2.7 Servis

- Cihazı onarmak için yetkili bir Servis Merkezine başvurun.
- Yalnızca orijinal yedek parçaları kullanın.

2.8 Elden Çıkarma

⚠ UYARI!

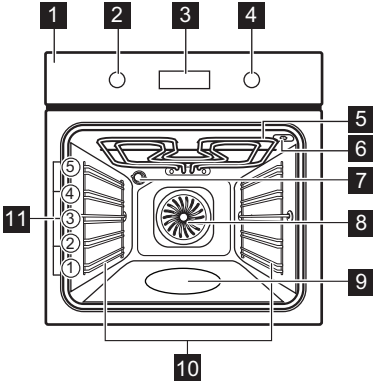
Yaralanma ve boğulma riski.

- Cihazın nasıl elden çıkarılacağı hakkında bilgi almak için yerel kurumlara iletişime geçin.

- Cihazın elektrik şebekesi bağlantısını kesin.
- Cihaza yakın şebeke elektrik kablosunu kesin ve atın.

3. ÜRÜN TANIMI

3.1 Genel bakış



- 1 Kontrol paneli
- 2 Isıtma fonksiyonları düğmesi
- 3 Ekran
- 4 Kontrol düğmesi
- 5 Isıtma elemanı
- 6 Yemek Ölçer Sensörü için soket
- 7 Lamba

- 8 Fan
- 9 Çukur hazne
- 10 Raf desteği, çıkarılabilir
- 11 Raf konumları

3.2 Aksesuarlar

- **Tel raf**
Kek kalıpları, fırın kapları, kızartma yemekleri, pişirme kapları / tabaklar için.
- **Pişirme tepsisi**
Islak kekler, fırında pişirilmiş yiyecekler, ekmeğe, büyük kızartmalar, dondurulmuş yemekler için ve örneğin tel rafta yiyecek kızartırken yağ gibi damlayan sıvıları toplamak için.
- **Izgara/ Pişirme tepsisi**
Pişirmek ve fırınlamak için veya yağ toplama kabı olarak.
- **Yemek Sensörü**
Yemeğin iç sıcaklığına göre pişirmeyi kontrol etmek içindir.
- **Teleskobik ray sistemleri**
Tepsileri ve tel rafı daha kolay takıp çıkarmak için.

4. KONTROL PANELİ

4.1 Cihazı açma ve kapatma

Cihazı çalıştırmak için:

1. Döner düğmelere basın. Çevirmeli düğme dışarıya çıkar.
2. Fonksiyonu seçmek için ısıtma fonksiyonları düğmesini çevirin.
3. Ayarları yapmak için kontrol düğmesini çevirin.

Cihazı kapatmak için: ısıtma fonksiyonları döner düğmesini kapalı konuma çevirin [0].

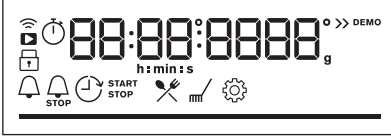
4.2 Kontrol paneline genel bakış



Zamanlayıcı fonksiyonlarını ayarlamak için basın.

	Fonksiyonu ayarlamak için basılı tutun: Hızlı Isıtma.
	Cihazın lambasını açmak ve kapatmak için basılı tutun.
	Yiyeceğin iç sıcaklığını ayarlamak için şu tuşa basın: Yemek Ölçer Sensörü
	Seçiminizi onaylamak için basın.

4.3 Ekranı göstergeleri



Temel fonksiyonların olduğu gösterge ekranı.

	Cihaz kilitlidir.
	Alt menü: Yardımlı Pişirme.
	Alt menü: Temizleme.

	Alt menü: Ayarlar
	Hızlı Ön Isıtma etkin.
	Buharlı pişirme etkin.
	Yemek Sensörü etkin.
	Zaman ayarı etkin.
	Pişirme süresi etkin.
	Gecikmeli Başlatma etkin.
	Zamanlayıcı etkin.
	Wi-Fi etkin.
	Uzaktan kontrol etkin.
	İlerleme çubuğu - cihazın ayarlanan sıcaklığa ulaştığını veya pişirme süresinin sona erdiğini görsel olarak gösterir.

5. İLK KULLANIMDAN ÖNCE

⚠️ UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.

5.1 Sürenin ayarlanması.

Prize ilk kez bağlandıktan sonra gösterge ekranı seçeneklerini gösterene kadar bekleyin: "00:00".

1. Zamanı ayarlamak için kontrol düğmesini çevirin.
2. OK tuşuna basın.

5.2 İlk ön ısıtma ve temizleme

İlk kullanımda ve gıda ile temastan önce cihazı boş bir şekilde önceden ısıtın. Cihaz hoş olmayan koku ve duman yayabilir. Ön ısıtma sırasında odayı havalandırın.

1. Tüm aksesuarları ve çıkarılabilir raf desteklerini cihazdan çıkarın.
2. fonksiyonunu ayarlayın. Maksimum sıcaklığı ayarlayın. Cihazı 1 sa çalıştırın.



3. fonksiyonunu ayarlayın. Maksimum sıcaklığı ayarlayın. Cihazı 15 dk çalıştırın.
4. Cihazı kapatın ve soğuyana kadar bekleyin.
5. Cihazı ve aksesuarları sadece yumuşak deterjanlı ılık su ile ıslatılmış bir mikro fiber bezle temizleyin.
6. Aksesuarları ve çıkarılabilir raf desteklerini başlangıçtaki yerlerine yerleştirin.

5.3 Kablosuz bağlantı

Cihazı bağlamak için şunlar gerekir:

- İnternet bağlantılı kablosuz ağ.
- Mobil cihazınız aynı kablosuz ağa bağlı olmalıdır.

1. Uygulamayı indirmek için kullanım kılavuzunun arka kapağında bulunan QR kodunu tarayın. Uygulamayı doğrudan uygulama mağazasından da indirebilirsiniz.
2. Uygulama kurulum talimatlarını izleyin.

3.  seçmek için pişirme fonksiyonları düğmesini çevirin.
4.  / Wi-Fi sembolünü seçmek için kontrol düğmesini çevirin. Açın veya kapatın. "Günlük kullanım" bölümüne bakın, Değişirme: Ayarlar



Güvenlik nedeniyle uzaktan kontrol 24 sa sonunda otomatik olarak kapanır. Gerekirse işe alıştırma işlemini tekrarlayın.

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

6. GÜNLÜK KULLANIM

UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.

6.1 Pişirme fonksiyonları



Sıcak Hava

Et kızartmak ve kek pişirmek içindir. Fan, ısıyı fırının içine eşit şekilde dağıttığı için Alt + Üst Isıtma fonksiyonundan kullanılandan daha düşük bir sıcaklık ayarlayın.



Alt+üst ısıtma

Yiyecekleri bir rafta pişirmek ve kızartmak içindir.



SteamBake

Pişirme sırasında nem katmak içindir. Pişirme sırasında doğru bir renk ve çıtır kabuk elde etmek içindir. Tekrar ısıtma sırasında daha sulu hale getirmek içindir.



Dondurulmuş Yiyecekler

Patates kızartması, dilim patates ya da Çin boreği gibi hazır yemekleri çıtır kalacak şekilde pişirmek içindir.



Pizza Fonksiyonu

Alt taraftan daha fazla ısı gerektiren pizza ve diğer yemekleri pişirmek için.

Maksimum Güç EIRP < 20 dBm (100 mW)

Wi-Fi modülü NIUS-50

5.4 Yazılım lisansları

Bu üründeki yazılım ücretsiz ve açık kaynaklı yazılımlar üzerine kurulmuş bileşenler içermektedir. Electrolux açık yazılımların ve robotik topluluklarının bu geliştirme projesine katkılarını kabul etmektedir.

Lisans koşullarının yayınlanmasını gerektiren bu ücretsiz ve açık kaynak yazılım bileşenlerinin kaynak koduna erişmek ve telif hakkı bilgilerinin tamamını ve geçerli lisans koşullarını görmek için şu adresi ziyaret edin: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (klasör NIUS).



Alt Isıtma

Üst yüzeyi kızartma ve gevrek taban elde etmek içindir. En alttaki raf pozisyonunu kullanın.



Sıcak Hava Nemli

Bu fonksiyon pişirme sırasında enerji tasarrufu sağlamak için tasarlanmıştır. Bu fonksiyonu kullandığınızda cihaz içi sıcaklık ayarlanan sıcaklıktan farklı olabilir. Kalan ısı kullanılır. Isıtma gücü düşürülebilir. Daha fazla bilgi için "Günlük Kullanım" bölümdeki Pizza: Sıcak Hava Nemli.



Izgara

İnce yiyecek parçalarını veya tost ekmeğini ızgara yapmak içindir.



Turbo Izgara

Büyük et parçalarını veya kemikli kümes hayvanlarını tek bir raf konumunda fırınlamak içindir. Graten pişirmek ve üst yüzeyi kızartmak içindir.



Bazı pişirme fonksiyonları kullanılırken lamba, 80 °C'nin altında otomatik olarak sönebilir.

6.2 Notlar: Sıcak Hava Nemli

Bu fonksiyon, enerji verimliliği sınıfı ve çevreci tasarım gereksinimlerine (EU 65/2014 ve EU 66/2014 uyarınca) uymak için kullanılmıştır. Aşağıdakiler uyarınca testler: IEC/EN 60350-1.

Fonksiyonun aksamadan çalışması ve fırının mümkün olduğunca verimli çalışması için pişirme sırasında fırın kapısı kapalı kalmalıdır.

Bu fonksiyonu kullandığınızda, lamba 30 saniye sonra otomatik olarak devre dışı kalır.


Pişirme talimatları için Bölüm Sıcak Hava Nemli, "İpuçları ve yararlı bilgiler" kısmına bakın. Enerji tasarrufu ile ilgili genel öneriler için Enerji Tasarrufu başlıklı "Enerji Verimliliği" bölümüne bakın.

6.3 Ayar: Pişirme fonksiyonları



1. Herhangi bir pişirme fonksiyonunu seçmek için pişirme fonksiyonları düğmesini çevirin.
2. Sıcaklığı ayarlamak için kontrol düğmesini çevirin.

6.4 Ayarlama: Buharlı pişirme

Cihazın soğumuş olduğundan emin olun.

1. Çukur hazneyi maksimum 250 ml musluk suyuyla doldurun. Çukur hazneyi pişirme esnasında veya fırın sıcakken doldurmayın.
2.  ısıtma fonksiyonu seçmek için ısıtma fonksiyonları düğmesini çevirin.
3. sıcaklığı ayarlamak için kontrol düğmesini çevirin.
4. Nem oluşması için boş cihazı önceden 10 dk ısıtın.
5. Yiyeceği cihaza yerleştirin.

Alt menü: Yardımlı Pişirme


Açıklama Yazısı	
	Fonksiyonu kullanmak için yemek ölçer sensörü bağlı olmalıdır. "Aksesuarları kullanma" bölümüne bakın.
	Buharlı pişirme için fırın içerisindeki çukur hazneyi suyla doldurun.

Pişirme sona erdiğinde:

- Cihazı kapatmak için ısıtma fonksiyonları döner düğmesini kapalı konuma çevirin.
- Kapağı dikkatlice açın. Salınan buhar yanıklara neden olabilir.
- Cihazın soğumuş olduğundan emin olun. Pişirme sonrası çukur haznesinde kalan suyu alın.

6.5 Nasıl girilir: Menü

Yardımlı Pişirme yemeklerine ve ayarlarına erişmek için Menü'yü açın.



1. Pişirme fonksiyonları için düğmeyi  seçeneklerine çevirin.



Ekranda  görünüyor.

2. Alt menüye girmek için kontrol düğmesini çevirin ve simgeyi seçin. OK tuşuna basın.





















6.6 Ayar: Yardımlı Pişirme




































Yardımlı Pişirme alt menü, özel yemekler için tasarlanmış programlardan oluşur. Programlar uygun bir ayarla başlar. Pişirme sırasında zamanı ve sıcaklığı ayarlayabilirsiniz.




















1. Pişirme fonksiyonları için düğmeyi  seçeneklerine çevirin.
2.  öğesini seçmek için kontrol düğmesini çevirin ve OK öğesine basın.
3. Bir yemek seçmek için kontrol düğmesini çevirin (P1 - P...). OK tuşuna basın.
4. Yiyeceği cihazın içine yerleştirin. OK tuşuna basın.
5. Fonksiyon sona erdiğinde yemeğin hazır olup olmadığını kontrol edin. Gerekirse pişirme süresini uzatın.

Açıklama Yazısı	
	Pişirmeye başlamadan önce cihazı ısıtın.
	Raf seviyesi. "Ürün tanıtımı" bölümüne başvurun.



Ekranında **P** ve tabloda kontrol edebileceğiniz **birkaç** yemek pişirme fonksiyonu gösterilir.

Yemek	Ağırlık	Raf seviyesi / Aksesuar
P1 Dana rosto, az pişmiş		
P2 Dana rosto, orta pişmiş	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm kalın parça	  2; pişirme tepsi Eteri kızgın bir tavada birkaç dakika kızartın. Cihaza yerleştirin.
P3 Dana rosto, iyi pişmiş		
P4 Biftek, orta pişmiş	180 - 220 g parça başına; 3 cm kalın dilim	   3; yemeği tel raf üzerinde fırınlamak Eteri sıcak bir tavada bir kaç dakika kızartın. Cihaza yerleştirin.
P5 Fırında sığır eti / ağır ateşte pişmiş (orta kaburga, kemiksiz but, kalın böğür)	1.5 - 2 kg	  2; yemeği tel raf üzerinde fırınlamak Eteri kızgın bir tavada birkaç dakika kızartın. Sıvı ekleyin. Cihaza yerleştirin.
P6 Dana rosto, az pişmiş (yavaş pişirme)		
P7 Dana rosto, orta pişmiş (yavaş pişirme)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm kalın parça	  2; pişirme tepsi Eteri kızgın bir tavada birkaç dakika kızartın. Cihaza yerleştirin.
P8 Dana rosto, iyi pişmiş (yavaş pişirme)		
P9 Sığır fileto, az pişmiş (yavaş pişirme)		
P10 Sığır fileto, orta pişmiş (yavaş pişirme)	0.5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm kalın parça	  2; pişirme tepsi Eteri kızgın bir tavada birkaç dakika kızartın. Cihaza yerleştirin.
P11 Sığır fileto, iyi pişmiş (yavaş pişirme)		
P12 Fırınlanmış dana eti (örn. kürek eti)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm kalın parça	  2; yemeği tel raf üzerinde fırınlamak Eteri kızgın bir tavada birkaç dakika kızartın. Sıvı ekleyin. Cihaza yerleştirin. Kaplayarak fırınlama.
P13 Domuz boyun ve kürek eti fırınlama	1.5 - 2 kg	  2; yemeği tel raf üzerinde fırınlamak Kızartma kabına 200 ml sıvı ekleyin.
P14 Füme domuz eti (yavaş pişirme)	1.5 - 2 kg	  2; pişirme tepsi Tüm yüzeyin eşit bir şekilde kızarması için pişirme süresinin yarısı dolduğunda eti çevirin.
P15 Domuz fileto, taze	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm kalın parça	  2; yemeği tel raf üzerinde fırınlamak Eteri kızgın bir tavada birkaç dakika kızartın. Cihaza yerleştirin.
P16 Domuz pizola	2 - 3 kg; ham, 2 - 3 cm ince kaburga kullanın	 3; derin tava Yemeğin tabanını kaplayacak şekilde sıvı ekleyin. Pişirme süresinin yarısı dolduğunda eti çevirin.

Yemek	Ağırlık	Raf seviyesi / Aksesuar
P17 Kemikli koyun bacağı	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm kalın parça	  2; fırın tepsisi üzerinde yemeği fırınlamak Sıvı ekleyin. Pişirme süresinin yarısı dolduğunda eti çevirin.
P18 Bütün tavuk	1 - 1.5 kg; taze	 2 200 ml  ; pişirme tepsisi üzerinde güveç tenceresi Tüm yüzeyin eşit bir şekilde kızarması için pişirme süresinin yarısı dolduğunda tavuğu çevirin.
P19 Yarım tavuk	0.5 - 0.8 kg	  3; pişirme tepsisi
P20 Tavuk göğsü	180 - 200 g parça başına	  2; tel raf üzerinde güveç yemeği Etleri kızgın bir tavada birkaç dakika kızartın.
P21 Tavuk budu, taze	-	  3; pişirme tepsisi Eğer ilk başta tavuk butlarını terbiyelediyse, düşük sıcaklığa ayarlayıp daha uzun süre pişirin.
P22 Bütün ördek	2 - 3 kg	  2; yemeği tel raf üzerinde fırınlamak Eti fırılama tabağının üzerine koyun. Pişirme süresinin yarısına gelindiğinde ördeği çevirin.
P23 Bütün kaz	4 - 5 kg	  2; derin tava Eti derin bir pişirme tepsisine koyun. Pişirme süresinin yarısına gelindiğinde kazı çevirin.
P24 Rulo köfte	1 kg	  2; tel raf
P25 Bütün balık, ızgara	0.5 - 1 kg balık başına	  2; pişirme tepsisi Balığa tereyağı sürün ve tercih ettiğiniz baharat ve bitkiler ile çeşnilendirin.
P26 Balık fileto	-	  3; tel raf üzerinde güveç yemeği
P27 Peynirli pasta	-	 2;  tel raf üzerinde 28 cm çapında kelepçeli kek kalıbı
P28 Elmalı pasta	-	  2 100 - 150 ml  ; pişirme tepsisi
P29 Elmalı tart	-	 2; tel raf üzerinde pasta şeklinde
P30 Elmalı turta	-	  2 100 - 150 ml  ; tel raf üzerinde  22 cm çapında pasta şeklinde
P31 Brownie	2 kg hamur	 3; derin tava
P32 Muffin	-	  2 100 - 150 ml  ; tel raf üzerinde muffin tepsisinde
P33 Somun kek	-	 2; tel raf üzerinde somun kalıbında

Yemek	Ağırlık	Raf seviyesi / Aksesuar
P34 Kumpir	1 kg	 2; pişirme tepsisi Bütün bir patatesi kabuğuyla birlikte pişirme tepsisine koyun.
P35 Patates dilimleri	1 kg	 3; fırın kağıdı ile kaplanmış pişirme tepsisi Patatesleri dilimleyin.
P36 Karışık ızgara sebzeler	1 - 1.5 kg	 3; fırın kağıdı ile kaplanmış pişirme tepsisi Sebzeleri dilimleyin.
P37 Patates köftesi, dondurulmuş	0.5 kg	 3; pişirme tepsisi
P38 Patates kızartması	0.75 kg	 3; pişirme tepsisi
P39 Kuru makarna yapraklı etli / sebze lazanya	1 - 1.5 kg	 2; tel raf üzerinde güveç yemeği
P40 Patates graten (çiğ patates)	1 - 1.5 kg	 1; tel raf üzerinde güveç yemeği Pişirme süresinin yarısına geldiğinde yemeği çevirin.
P41 Taze pizza, ince	-	  2; 100 ml  ; fırın kağıdı ile kaplanmış pişirme tepsisi
P42 Taze pizza, kalın	-	  2; fırın kağıdı ile kaplanmış pişirme tepsisi
P43 Kış	-	 2; tel raf üzerinde pişirme kalıbı
P44 Baget / Ciabatta somun ekmeği / Beyaz Ekmek	0.8 kg	  2;  150 ml; fırın kağıdı ile kaplanmış pişirme tepsisi Beyaz ekmek için daha fazla süre gerekmektedir.
P45 Tam tahıl / Çavdar / Siyah ekmek	1 kg	  2;  150 ml; fırın kağıdı ile kaplanmış pişirme tepsisi / tel raf üzerinde ekmek tavası

6.7 Değişirme: Ayarlar

1. Pişirme fonksiyonları için düğmeyi  seçeneklerine çevirin.
2.  öğesini seçmek için kontrol düğmesini çevirin ve **OK** öğesine basın.
3. Ayarı seçmek için kontrol düğmesini çevirin. **OK** tuşuna basın.
4. Değeri ayarlamak için kontrol düğmesini çevirin. **OK** tuşuna basın.
5. Menü menüsünden çıkmak istediğinizde pişirme fonksiyonları düğmesini çevirerek kapalı konumuna getirin.

Menü: Ayarlar

Ayarlar	Değer
01 Günün saati	Değiştir
02 Ekran Parlaklığı	1 - 5
03 Tuş sesleri	1 - Bip, 2 - Tıkla, 3 - Ses kapalı
04 Sinyal sesi seviyesi	1 - 4
05 Yemek Sensörü Eylem	1 - Alarm ve durdurma, 2 - Alarm
06 Zamanlayıcı	Açık / Kapalı

Ayarlar	Değer
07 Işık	Açık / Kapalı
08 Hızlı Ön Isıtma	Açık / Kapalı
09 Temizlik Hatırlatıcı	Açık / Kapalı
10 Wi-Fi	Açık / Kapalı
11 Otomatik uzaktan çağ- lıştırma	Açık / Kapalı

Ayarlar	Değer
12 Ağrı unut	Evet / Hayır
13 Demo modu	Etkinleştirme kodu: 2468
14 Yazılım sürümünü göster	Kontrol edin
15 Tüm ayarları sıfırla	Evet / Hayır


7. EK FONKSİYONLAR

7.1 Kilitle


Bu fonksiyon, cihaz fonksiyonunun yanlışlıkla değiştirilmesini engeller.

Cihaz kullanımdayken etkinleştirildiğinde, kontrol panelini kilitleyerek mevcut pişirme ayarlarının kesintisiz devam etmesini sağlar.

Cihaz kapalıyken etkinleştirildiğinde, kontrol panelinin kilitle kalmasını sağlayarak cihazın kazara açılmasını önler.



 OK - Fonksiyonu etkinleştirmek için basılı tutun.

Bir ikaz sesi duyulur  - kilit açıldığında 3 kez yanıp söner.

 OK - Fonksiyonu etkinleştirmek için basılı tutun.

7.2 Otomatik kapanma

Güvenlik önlemi olarak, ısıtma fonksiyonu etkinse ve hiçbir ayar değiştirilmemişse, cihaz belirli bir süre sonra otomatik olarak kapanır.


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


Otomatik kapanma süresini aşan bir süre boyunca bir ısıtma fonksiyonunu çalıştırmak istiyorsanız, pişirme süresini ayarlayın. 'Saat fonksiyonları' bölümüne bakın.


Otomatik Kapanma şu fonksiyonlarla çalışmaz: Işık, Yemek Sensörü, Gecikmeli Başlatma.


8. SAAT FONKSİYONLARI

8.1 Saat fonksiyonları açıklaması

 **Günün saati** O anki saati gösteren saati ayarlamak içindir.

 **Zaman ayarını** Geri sayım süresini ayarlamak için. Zamanlayıcı sona erdiğinde sinyal sesi duyulur. Bu fonksiyonun, fırının çalışması üzerinde etkisi yoktur.

 **STOP**
Pişirme süresi Pişirme süresini ayarlamak içindir. Zamanlayıcı sona erdiğinde sinyal sesi duyulur ve ısıtma fonksiyon otomatik olarak durur.

 **Gecikmeli Başlatma** Pişirmenin başlangıcını ve/veya bitişini ertelemek için.



Zamanlayıcı

Cihazın ne kadar süre çalışacağını göstermek içindir. Maksimum süre 23 sa 59 dk. Bu fonksiyonun fırının çalışması üzerinde etkisi yoktur.

8.2 Ayar: Zaman ayarı

1. tuşuna basın.

Gösterge ekranında şu görünür: 0:00 ve .

2. Zaman ayarı ayarlamak için kontrol düğmesini çevirin.
3. OK tuşuna basın. Zamanlayıcı anında geri sayıma başlar.

Süre sona erdiğinde OK ögesine basın ve ısıtma fonksiyonlarını kapalı konuma getirmek için düğmeyi çevirin.

8.3 Ayar: Pişirme süresi

1. Bir pişirme fonksiyonu seçmek için düğmeleri çevirin ve sıcaklığı ayarlayın.
2. Ekranda şu simge görünene kadar tuşuna basın: 0:00 ve .
3. Pişirme süresi ayarlamak için kontrol düğmesini çevirin.
4. OK tuşuna basın. Zamanlayıcı anında geri sayıma başlar.
5. Süre sona erdiğinde OK ögesine basın ve pişirme fonksiyonu düğmesini kapalı konuma getirmek için çevirin.

8.4 Ayar: Gecikmeli Başlatma

1. Bir pişirme fonksiyonu seçmek için düğmeleri çevirin ve sıcaklığı ayarlayın.
2. Ekranda şu simge görünene kadar tuşuna basın: ve START .

3. Başlama saatini ayarlamak için kontrol düğmesini çevirin.

4. OK tuşuna basın.

Gösterge ekranında şu görünür: --:--

DURDUR .

5. Bitiş saatini ayarlamak için kontrol düğmesini çevirin.

6. OK tuşuna basın.

Zamanlayıcı, ayarlanan başlangıç saatinde geri sayıma başlar.

7. Süre sona erdiğinde OK ögesine basın ve pişirme fonksiyonu düğmesini kapalı konuma getirmek için çevirin.

8.5 Ayar: Zamanlayıcı

1. Menü girişi için pişirme fonksiyonları düğmesini ayarına çevirin.
2. / Zamanlayıcı seçmek için kontrol düğmesini çevirin. "Günlük Kullanım" bölümüne bakın, Menü: Ayarlar.
3. OK tuşuna basın.
4. Zamanlayıcıyı açmak ve kapatmak için kontrol düğmesini çevirin.
5. OK tuşuna basın.

8.6 Ayar: Günün saati

1. Menü girişi için pişirme fonksiyonları düğmesini ayarına çevirin.
2. / Günün saati seçmek için kontrol düğmesini çevirin. "Günlük Kullanım" bölümüne : 'e bakın. Ayarları
3. Saati ayarlamak için kontrol düğmesini çevirin.
4. OK tuşuna basın.

9. AKSESUARLARIN KULLANIMI

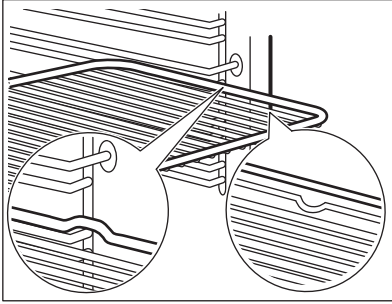
UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.

9.1 Aksesuarların yerleştirilmesi

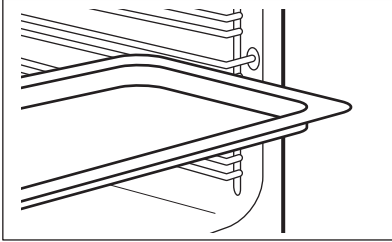
Üst kısımdaki küçük bir girinti güvenliği artırır. Bu girintiler aynı zamanda devrilmeyi önleyen cihazlardır. Rafın etrafındaki yüksek kenar, pişirme kaplarının raftan düşmesini engeller.

Tel raf



Rafı, raf desteğinin kılavuz çubuklarının arasına itin ve ayakların aşağı doğru baktığından emin olun.

Piştirme tepsi / Derin piştirme kabı



Tepsiyi, raf desteğinin kılavuz çubuklarının arasına itin.

9.2 Yemek Sensörü

Yemeğin iç sıcaklığını ölçer.

Ayarlanacak iki sıcaklık vardır:

- °C - cihazın içindeki sıcaklık. Yemek iç sıcaklığından en az 25 °C daha yüksek olmalıdır.
 - ? - yiyeceğin iç sıcaklığı.
- En iyi piştirme sonuçları için:
- Malzemeler oda sıcaklığında olmalıdır.
 - Sulu yemekler için kullanmayın.
 - Piştirme sırasında yemek sensörünün iğnesi yemeğe tamamen yerleştirilmelidir.

Şununla piştirme: Yemek Sensörü

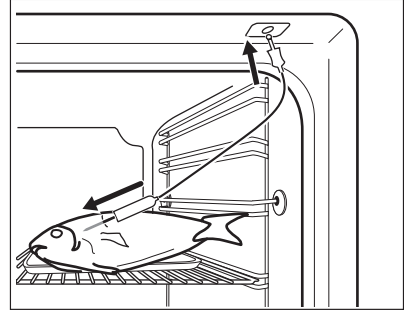
⚠ UYARI!

Yemek Ölçer Sensörü ve raf destekleri ısındığı için yanma riski vardır. Yemek Ölçer Sensörü tutamağına çıplak elle dokunmayın. Daima fırın eldiveni kullanın.

1. Cihazı çalıştırın.
2. Piştirme fonksiyonunu ve gerekirse fırın sıcaklığını ayarlayın.
3. Yemek Ölçer Sensörünü yemeğin içine yerleştirin:

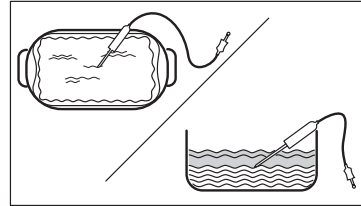
Et, tavuk ve balık

Yemek Ölçer Sensörünün iğnesinin tamamını etin veya balığın ortasına en kalın yerinde yerleştirin.




Güveç

Yemek Ölçer Sensörünün ucunu güvecin merkezine yerleştirin. Yemek Ölçer Sensörü piştirme işlemi esnasında bir yere sabitlenmelidir. Bu işlem için katı bir malzeme kullanın. Yemek Ölçer Sensörünün silikon sapını desteklemek için piştirme kabının kenarını kullanın. Yemek Ölçer Sensörünün ucu fırın kabının tabanına temas etmemelidir.



4. Yemek Ölçer Sensörünü cihazın içinde bulunan sokete takın. "Ürün açıklamaları" bölümüne bakın.

Ekranında Yemek Ölçer Sensörünün mevcut sıcaklığı görüntülenir:

5.  İç sıcaklığı ayarlamak için buna basın.

6. OK tuşuna basın.

Yiyecek ayarlanan sıcaklığa ulaştığında sesli uyarı sesi duyulur. Yiyeceğin hazır olup

olmadığını kontrol edin. Gerekirse pişirme süresini uzatın.

7. Yemek Ölçer Sensörünün fişini soketten çıkartın ve yemeği fırından alın.

10. İPUÇLARI VE YARARLI BİLGİLER

10.1 Pişirme önerileri

Tablolarda verilen sıcaklıklar ve pişirme süreleri sadece bilgi amaçlıdır. Gerçek pişirme süreleri, tariflere ve kullanılan malzemelerin niteliğine ve miktarına bağlıdır.




Cihazınız önceki cihazınızdan farklı şekilde hamur işi pişirebilir veya fırında kızartabilir. Aşağıdaki ipuçlarında belirli yemek türleri için önerilen sıcaklık ayarları, pişirme süresi ve raf konumu gösterilir.




Raf konumlarını fırının alt kısmından başlayarak sayınız.

Belirli bir yemek tarifi için ilgili ayarları bulamadığınız takdirde, benzer bir tarife bakınız.

Enerji tasarrufu ipuçları için "Enerji verimliliği" bölümüne bakınız.

Tablolarda kullanılan semboller:

	Yiyecek tipi
	Pişirme fonksiyonu
	Sıcaklık

	Aksesuar
	Raf konumları
	Pişirme süresi (dk)





10.2 Sıcak Hava Nemli - önerilen aksesuarlar





Koyu ve yansıtma yapmayan kalıp ve kaplar kullanın. Açık renk ve yansıtma yapan kaplara kıyasla ısıyı daha iyi emerler.

- **Pizza tavası** - koyu, yansıtma, çap 28cm
- **Pişirme tabağı** - koyu, yansıtma, çap 26cm
- **Ramekins** - seramik, çap 8cm, yükseklik 5 cm
- **Flaş tabanı kalıbı** - koyu, yansıtıcı olmayan, çap 28cm

10.3 Sıcak Hava Nemli






En iyi sonucu almak için aşağıdaki tabloda listelenen önerileri takip edin.







		°C		
Tatlı top ekmekler, 16 parça	pişirme veya damlalık tepsisi	180	2	20 - 30
Top ekmek, 9 parça	pişirme veya damlalık tepsisi	180	2	30 - 40
Pizza, dondurulmuş, 0,35 kg	Tel raf	220	2	10 - 15
İsviçre Rulosu	pişirme veya damlalık tepsisi	170	2	25 - 35
Brownie	pişirme veya damlalık tepsisi	175	3	25 - 30

		°C		
Sufle, 6 parça	tel raf üzerinde seramik peynirli tart	200	3	25 - 30
Turta tab. pand. kar.	tel raf üzerinde turta tabanı kabılı	180	2	15 - 25
Victoria sandviçi	tel rafta pişirme tabağı	170	2	40 - 50
Haşlama balık, 0,3 kg	pişirme veya damlalık tepsisi	180	3	20 - 25
Bütün Balık, 0,2 kg	pişirme veya damlalık tepsisi	180	3	25 - 35
Balık fileto, 0,3 kg	tel raf üzerinde pizza tavası	180	3	25 - 30
Haşlama et, 0,25 kg	pişirme veya damlalık tepsisi	200	3	35 - 45
Şiş kebab, 0,5 kg	pişirme veya damlalık tepsisi	200	3	25 - 30
Bisküviler, 16 parça	pişirme veya damlalık tepsisi	180	2	20 - 30
Makaron, 24 parça	pişirme veya damlalık tepsisi	180	2	25 - 35
Muffin, 12 parça	pişirme veya damlalık tepsisi	170	2	30 - 40
Tuzlu hamur işi, 20 parça	pişirme veya damlalık tepsisi	180	2	25 - 30
Kurabiye hamurlu bisküviler, 20 parça	pişirme veya damlalık tepsisi	150	2	25 - 35
Minik tartlar, 8 parça	pişirme veya damlalık tepsisi	170	2	20 - 30
Sebzeler, haşlama, 0,4 kg	pişirme veya damlalık tepsisi	180	3	35 - 45
Vejetaryen omelet	tel raf üzerinde pizza tavası	200	3	25 - 30
Akdeniz sebzeleri, 0,7 kg	pişirme veya damlalık tepsisi	180	4	25 - 30

10.4 Test kuruluşlarına yönelik bilgiler

IEC 60350-1 uyarınca testler.

				°C	
Küçük kekler, bir tepside 20 adet	Alt+üst ısıtma	Pişirme tepsisi	3	170	20 - 35
Küçük kekler, bir tepside 20 adet	Sıcak Hava	Pişirme tepsisi	3	150 - 160	20 - 35
Küçük kekler, bir tepside 20 adet	Sıcak Hava	Pişirme tepsisi	2 ve 4	150 - 160	20 - 35
Elmalı turta, 2 kalıp 20 cm çapında	Alt+üst ısıtma	Tel raf	2	180	70 - 90
Elmalı turta, 2 kalıp 20 cm çapında	Sıcak Hava	Tel raf	2	160	70 - 90

					
Yağsız sünger kek, Ø 26 cm'lik kek kalıbı ¹⁾	Alt+üst ısıtma	Tel raf	2	170	40 - 50
Yağsız sünger kek, Ø 26 cm'lik kek kalıbı ¹⁾	Sıcak Hava	Tel raf	2	160	40 - 50
Yağsız sünger kek, Ø 26 cm'lik kek kalıbı ¹⁾	Sıcak Hava	Tel raf	2 ve 4	160	40 - 60
Kısa ekmek	Sıcak Hava	Pişirme tep-sisi	3	140 - 150	20 - 40
Kısa ekmek	Sıcak Hava	Pişirme tep-sisi	2 ve 4	140 - 150	25 - 45
Kısa ekmek	Alt+üst ısıtma	Pişirme tep-sisi	3	140 - 150	25 - 45
Tost ¹⁾	Izgara	Tel raf	4	maks.	1 - 5

1) Cihazı 10 dakika önceden ısıtın.

11. BAKIM VE TEMİZLİK

UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.

11.1 Temizleme ile ilgili notlar

Temizlik Maddeleri

- Cihazın ön kısmını sadece yumuşak deterjanlı ılık su ile ıslatılmış bir mikro fiber bezle temizleyin.
- Metal yüzeyleri temizlemek için temizleme solüsyonu kullanın.
- Lekeler orta derece etkili bir deterjanla temizlenmelidir.

Günlük Kullanım

- Her kullanımdan sonra cihazın içini temizleyin. Birikmiş yağlar ya da diğer artıklar yangına sebep olabilir.
- Cihazın içinde veya cam kapak panellerinde nemden buğulanma oluşabilir. Buğulaşmayı azaltmak için pişirmeye başlamadan önce cihazı 10 dakika çalıştırın. Yemeği cihazda 20 dakikadan daha uzun bir süre saklamayın. Cihazın içini her kullanımdan sonra sadece bir mikrofiber bezle kurulayın.

Aksesuarlar

- Her kullanımdan sonra tüm aksesuarları temizleyin ve kurumaya bırakın. Sadece yumuşak deterjanlı ılık su ile ıslatılmış bir mikro fiber bez kullanın. Aksesuarları bulaşık makinesinde yıkamayın.
- Yapışmaz özellikli aksesuarları aşındırıcı temizlik malzemesi ya da keskin uçlu nesnelere kullanılarak temizlemeyin.

11.2 Çukur haznenin temizlenmesi

Buharlı pişirme sonrasında kireç kalıntılarını gidermek için çukur hazneyi temizleyin.



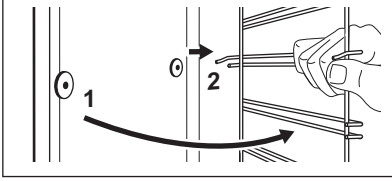
Fonksiyon için: SteamBake her 5 - 10 pişirme döngüsünde bir kez fırını temizleyin.

1. Çukur hazneye 250 ml beyaz sirke veya sitrik asit dökün. Maksimum %6 asit oranına sahip katkısız bir sirke kullanın.
2. Sirkenin oda sıcaklığında 30 dakika boyunca kireç kalıntısını çözmesini bekleyin.
3. İç kısmı sıcak su ve yumuşak bir bezle temizleyin.

11.3 Raf desteklerini çıkarma

Cihazı temizlemek için raf desteklerini çıkarın.

1. Cihazı kapatın ve soğuyana kadar bekleyin.
2. Raf desteğinin ön kısmını yan duvardan uzağa çekin.
3. Teleskobik raf desteğinin arka kısmını yan duvardan uzağa çekip çıkarın.



4. Raf desteklerini ters sırayla takın. Teleskobik raflardaki sabitleme iğneleri ön tarafı işaret etmelidir.

11.4 Piroolitik Temizleme

⚠ UYARI!

Yanma riskine karşı dikkatli olun.

⚠ DİKKAT!

Fırını kurduğunuz kabin içinde kurulmuş başka cihazlar da varsa bu cihazları bu fonksiyonu çalıştırırken kullanmayın. Bu durum fırının zarar görmesine neden olabilir.

Fırın kapağını tam olarak kapatmadıysanız fonksiyonu çalıştırmayın.

1. Cihazın soğumuş olduğundan emin olun.
2. Tüm aksesuarları.
3. Fırının içini ve iç kapak camını ılık su, yumuşak bir bez ve hafif bir deterjan ile temizleyin.
4. Menü girişi için ısıtma fonksiyonları düğmesini ayarına çevirin.
5. ögesini seçmek için kontrol düğmesini çevirin ve OK ögesine basın.

Temizleme programı	Süre
C1 - Hafif temizleme	1 h
C2 - Normal temizleme	1 h 30 min

6. Temizlik programını seçmek için kontrol düğmesini çevirin ve OK ögesine basın.
7. Temizlemeyi başlatmak için OK ögesine basın.

Temizleme başladığında fırın kapağı kilitlenir ve lamba söner. Kapı kilidi açılana kadar ekranda görünür.

8. Temizleme işlemi sonrasında ısıtma fonksiyonları düğmesini kapalı konuma çevirin.
9. Cihaz soğuyana ve kap kilidi açılana kadar bekleyin. Fırının içini yumuşak bir bezle ve suyla temizleyin.

11.5 Temizlik Hatırlatıcı

Pişirme işleminden sonra ekranda yanıp sönüyorsa, cihaz pirolitik temizleme zamanının geldiğini hatırlatmaktadır. Alt menüdeki hatırlatıcıyı kapatabilirsiniz: Ayarlar. "Günlük kullanım" bölümüne bakın, Değiştirme: Ayarlar.

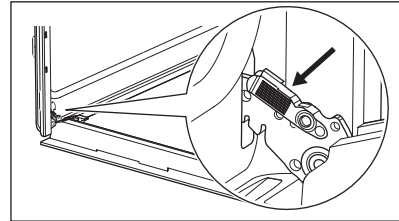
11.6 Kapağı çıkarma ve takma

Fırın kapısının üç cam paneli vardır. Temizlemek için fırın kapısını ve iç cam panelleri çıkarabilirsiniz. Cam panelleri çıkarmadan önce "Kapıyı sökme ve takma" talimatının tamamını okuyun.

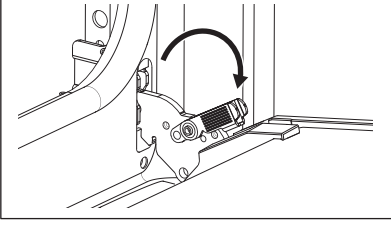
⚠ DİKKAT!

Fırını cam panelleri olmadan kullanmayın.

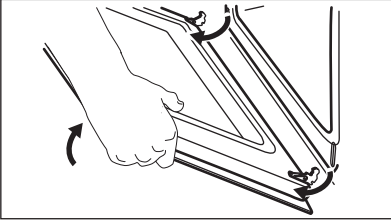
1. Kapıyı tam olarak açın ve her iki menteşeyi tutun.



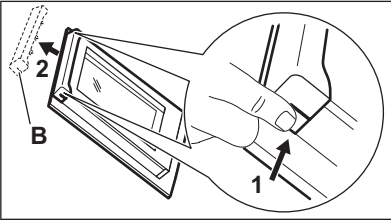
2. Mandalları kaldırın ve "klik" sesi gelene kadar çekin.



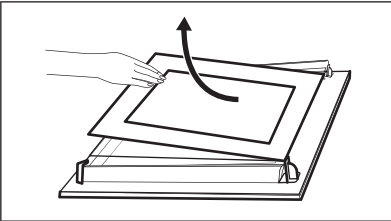
3. Fırın kapısını yarıya kadar ilk açılma pozisyonuna kadar kapatın. Daha sonra kaldırın ve çekip kapıyı yuvasından çıkarın.



4. Kapıyı yumuşak bir bez ve düz bir yüzey üzerine koyun.
5. Kapı kenarını **B** kapağın üst kenarından iki taraftan tutun ve klipsli contayı serbest bırakmak için içeri doğru itin.



6. Kapı kenarlığını öne doğru çekerek çıkarın.
7. Üst kenarlarından kapı cam panellerini tutun ve dikkatlice teker teker çekin. Üst panelden başlayın. Camın desteklerden tam kurtulduğundan emin olun.

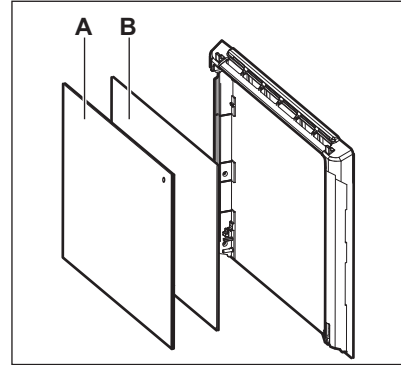


8. Cam panelleri sabunlu suyla temizleyin. Cam panelleri dikkatlice kurulayın. Cam panelleri bulaşık makinesinde yıkamayın.
9. Temizledikten sonra, cam panelleri ve fırın kapağını takın.

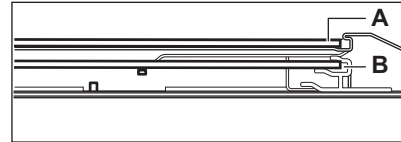
Kapı doğru biçimde takıldığında mandallar kapatılırken "klik" sesi duyulur.

Cam panelleri (**A** ve **B**) doğru sırayla yerlerine takmaya dikkat edin. Cam panelin yan tarafında sembol / baskı olup olmadığını kontrol edin. Cam panellerin her biri söküm ve montajı kolaylaştırmak için farklı görünür.

Doğru takıldığında kapı kenarlığında klik sesi duyulur.



Camın orta panelini yuvalara doğru şekilde taktığınızdan emin olun.



11.7 Lambanın değiştirilmesi

⚠ UYARI!

Elektrik çarpması riski.
Lamba sıcak olabilir.

1. Cihazı kapatın ve soğuyana kadar bekleyin.
2. Cihazın elektrik bağlantısını kesin.
3. Bezi fırının zeminine yerleştirin.

DİKKAT!

Halojen lambanın üstünde kalan yanık yağlardan korunmak için lambayı her zaman bir bezle tutun.

Arka lamba

1. Çıkarmak için cam kapağı döndürün.

2. Cam kapağı temizleyin.
3. Bozulan lambayı 300 °C ısıya dayanıklı yeni bir lamba ile değiştirin.
4. Cam kapağı takın.

12. SORUN GİDERME

UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.

12.1 Bu durumlarda ne yapmalı...

Sorun	Şunları kontrol edin:
Cihaz açılmıyor veya çalışmıyor.	Cihaz doğru şekilde bir elektrik prizine bağlanmış.
Cihaz ısınmıyor.	Otomatik kapanma devre dışı bırakılmıştır.
Cihaz ısınmıyor.	Cihaz kapağı kapalıdır.
Cihaz ısınmıyor.	Sigorta atmamıştır.
Cihaz ısınmıyor.	Kilitle devre dışı.
Lamba yanmıyor.	Sıcak Hava Nemli - etkin.
Lamba çalışmıyor.	Lamba yanmıştır.
Yemek Sensörü çalışmıyor.	Yemek Sensörü fişi prize tam olarak takılmış.
Err C2	Yemek Sensörü fişini prizden çekin.
Err C3	Cihaz kapağı kapalıdır ya da kapı kilidi bozulmuştur.
Err F102	Cihaz kapağı kapalıdır.
Err F102	Kapak kilidi bozuk değil.
Ekran 00:00 görünüyor.	Elektrik kesintisi oldu. Saatin ayarlanması.
Su çukur hazneden sızıyor.	Çukur haznede çok fazla su vardır.

i

Ekran, tabloda olmayan bir hata kodunu gösteriyorsa cihazı yeniden başlatmak için evin ana sigortasını kapatıp açın. Hata kodu yeniden oluşursa Yetkili Servis Merkezi ile iletişime geçin.

12.2 Servis bilgileri

Soruna kendiniz bir çözüm bulamadığınız takdirde, satıcınıza veya bir Yetkili Servis Merkezine başvurun.

Servis merkezi için gerekli bilgiler, bilgi etiketinde bulunmaktadır. Bilgi etiketi, cihazın ön çerçevesinin üzerinde bulunur. Kapağı açtığınızda görünür. Cihazdan bilgi etiketini çıkarmayın.

Bilgileri buraya yazmanızı öneririz:

Model (MOD.):

Ürün numarası (PNC):

Seri numarası (S.N.):

13. ENERJİ VERİMLİLİĞİ

13.1 AB Eko-tasarım ve Enerji Etiketleme Yönetmeliklerine göre Ürün Bilgileri ve Ürün Bilgileri Sayfası

Tedarikçi adı	Electrolux	
Model tanımlaması	EOD6P77WX 949499865 EOD6P77WZ 949499863 KODDP77WX 949499864	
Enerji Verimliliği Endeksi	81.2	
Enerji verimliliği sınıfı	A+	
Standart yüklü, geleneksel mod enerji tüketimi	0.93 kWsa/çevrim	
Standart yüklü, fanlı modda enerji tüketimi	0.69 kWsa/çevrim	
Fırın boşluğu sayısı	1	
Isı kaynağı	Elektrik	
Hacim	72 l	
Fırın tipi	Ankastre Fırın	
Kitle	EOD6P77WX	31.9 kg
	EOD6P77WZ	31.6 kg
	KODDP77WX	32.5 kg

IEC/EN 60350-1 - Ev tipi elektrikli pişirme cihazları - Bölüm 1: Ocaklar, fırınlar, buharlı fırınlar ve ızgaralar - Performans ölçümü için yöntemler.

13.2 Enerji tasarrufu ipuçları

Aşağıdaki ipuçları cihazınızı kullanırken enerji tasarrufu yapmanıza yardımcı olacaktır.

Cihaz çalışırken cihazın kapağının düzgün şekilde kapandığından emin olun. Pişirme esnasında cihaz kapağını sık sık açmaktan kaçının. Kapak contasını temiz tutun ve yerine iyice sabitlendiğinden emin olun.

Enerji tasarrufu için metal kaplar ve koyu, yansıtmasız kalıplar veya kaplar kullanın.

Özellikle tavsiye edilmedikçe, pişirme öncesinde cihazı önceden ısıtmayın.

Tek seferde birkaç yemek hazırladığınızda, pişirme işlemleri arasındaki süreyi olabildiğince kısa tutun.

Fan ile pişirme

Mümkünse, enerji tasarrufu için fanlı pişirme fonksiyonlarını kullanın.

Atıl ısı

Pişirme süresi 30 dakikadan fazla olduğunda pişirme süresinin dolmasından 3-10 dakika önce cihaz sıcaklığını minimuma indirin. Cihazda kalan ısı, pişirmeye devam edecektir.

Yemeği sıcak tutmak veya diğer yemekleri ısıtmak için atıl ısıyı kullanın.

Cihazı kapadığınızda, ekran atıl (kalan) ısıyı gösterir.

Yiyeceği sıcak tutun

Atıl (kalan) ısıyı kullanmak ve yemeği sıcak tutmak için mümkün olan en düşük sıcaklığı seçin. Ekranda atıl (kalan) ısı göstergesi veya sıcaklık görünür.

Lamba kapalıyken pişirme

Pişirme esnasında lambayı kapatın. Yalnızca ihtiyacınız olduğunda açın.

Sıcak Hava Nemli

Bu fonksiyon pişirme sırasında enerji tasarrufu sağlamak için tasarlanmıştır.

Bu fonksiyonu kullandığınızda, lamba 30 saniyenin ardından otomatik olarak kapanır. Lambayı tekrar etkinleştirebilirsiniz, ancak bu eylem beklenen enerji tasarrufunu düşürecektir.

14. TÜKETİCİNİN SEÇİMLİK HAKLARI

1. Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici;
 - a. Satılanı geri vermeye hazır olduğunu bildirerek sözleşmeden dönme,
 - b. Satılanı alıkoymuş ayıp oranında satış bedelinden indirim isteme,
 - c. Aşırı bir masraf gerektirmediği takdirde, bütün masrafları satıcıya ait olmak üzere satılanın ücretsiz onarılmasını isteme,
 - d. İmkân varsa, satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, seçimlik haklarından birini kullanabilir. Satıcı, tüketicinin tercih ettiği bu talebi yerine getirmekle yükümlüdür.
2. Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesi hakları üretici veya ithalatçıya karşı da kullanılabilir. Bu fıkradaki hakların yerine getirilmesi konusunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur. Üretici veya ithalatçı, malın kendisi tarafından piyasaya sürülmesinden sonra ayıbın doğduğunu ispat ettiği takdirde sorumlu tutulmaz.
3. Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesinin satıcı için orantısız güçlükleri beraberinde getirecek olması hâlinde tüketici, sözleşmeden dönme veya ayıp oranında bedelden indirim haklarından birini kullanabilir. Orantısızlığın tayininde malın ayıpsız değeri, ayıbın önemi ve diğer seçimlik haklara başvuranın tüketici açısından sorun teşkil edip etmeyeceği gibi hususlar dikkate alınır.
4. Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesi haklarından birinin seçilmesi durumunda bu talebin satıcıya,

- üreticiye veya ithalatçıya yöneltilmesinden itibaren azami otuz iş günü, konut ve tatil amaçlı taşınmazlarda ise altmış iş günü içinde yerine getirilmesi zorunludur. Ancak, bu Kanunun 58 inci maddesi uyarınca çıkarılan yönetmelik eki listede yer alan mallara ilişkin, tüketicinin ücretsiz onarım talebi, yönetmelikte belirlenen azami tamir süresi içinde yerine getirilir. Aksi hâlde tüketici diğer seçimlik haklarını kullanmakta serbesttir.
5. Tüketicinin sözleşmeden dönme veya ayıp oranında bedelden indirim hakkını seçtiği durumlarda, ödemiş olduğu bedelin tümü veya bedelden yapılan indirim tutarı derhâl tüketiciye iade edilir.
 6. Seçimlik hakların kullanılması nedeniyle ortaya çıkan tüm masraflar, tüketicinin seçtiği hakkı yerine getiren tarafca karşılanır. Tüketici bu seçimlik haklarından biri ile birlikte 11/1/2011 tarihli ve 6098 sayılı Türk Borçlar Kanunu hükümleri uyarınca tazminat da talep edebilir.

Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine başvurabilir.

Üretici / İhracatçı :

ELECTROLUX APPLIANCES AB
BUSINESS SECTOR EMA-EMEA (SEE)
ST GÖRANSGATAN 143
SE-105 45 STOCKHOLM

SWEDEN

TEL: +46 (8) 738 60 00

FAX: +46 (8) 738 63 35

www.electrolux.com

İthalatçı: Electrolux Day. Tük. Mam. San. Tic. A.Ş.

Adres: İnci Çıkmazı No:3 İnci Ofis Zemin Kat

Daire:6 Altunizade 34662

Üsküdar, İstanbul-Türkiye

Müşteri Hizmetleri : 0 850 2503589

musteri_hizmetleri@electrolux.com


WEB: www.electrolux.com.tr


Kullanım Ömrü Bilgisi :

Kullanım ömrü küçük ev aletlerinde 7 yıl, diğer beyaz eşya ürünlerinde ise 10 yıldır. Kullanım ömrü, üretici ve/veya ithalatçı firmanın cihazınızla ilgili yedek parça temini ve bakım süresini ifade eder.

AEEE Yönetmeliğine Uygundur.

15. ÇEVREYLE İLGİLİ BİLGİLER

Şu sembole sahip malzemeler geri dönüştürülebilir . Ambalajı geri dönüşüm için uygun konteynerlere koyun. Elektrikli ve elektronik cihaz atıklarının geri dönüşümüne ve çevre ve insan sağlığının korunmasına

yardımcı olun. Ev atığı sembolü  bulunan cihazları atmayın. Ürünü yerel geri dönüşüm tesislerinize gönderin ya da belediye ile irtibata geçin.

electrolux.com

867377278-C-202024



CE